



CFIA 2018

PROCÉDÉS/Transformation

NOUVEAUTÉS EN AVANT-PREMIÈRE



PRODUITS ÉLABORÉS

Cadixpro cuit sous pression jusqu'à 127 °C

Déclinée en cuiseurs de capacité 125, 150 et 200 l, la gamme CDXC travaille sous une pression de 1,5 bar et atteint 127 °C. Elle est le fruit d'une série d'optimisations au niveau de l'ergonomie et de la performance globale de l'équipement : nouvelle charnière pour un guidage optimum du couvercle, système de verrouillage du couvercle revu, amélioration du design des buses vapeur, intégration d'un joint démontable sans outils, création d'un piquage de gros diamètre (DN104) pour la vidange des produits visqueux. ○

LE PLUS Ces cuiseurs sont utilisés pour la fabrication de fromages fondus, fromage à tartiner ou imitation cheese, mais également pour les sauces et plats cuisinés.

Hall 5 – Stand C72/D71

► Le CR250 de Capic est un appareil compact destiné à la cuisson à l'eau et au refroidissement.

Pouvant fonctionner en ligne ou de manière indépendante, ce cuiseur ergonomique évite les manutentions de charges lourdes et les risques de brûlure grâce à des paniers perforés motorisés. L'eau de cuisson peut être réutilisée.

Hall 5 – Stand F11

► Inotec présente la ficelleuse automatique IGS 2 IT qui permet de fabriquer à haute cadence des chapelets de saucisses en boyaux naturels, collagéniques et artificiels de calibres allant de 28 à 45 mm. L'opérateur peut créer manuellement des espaces variables entre produits. Une ficelle naturelle court le long du produit et s'adapte à la forme du boyaux. Il est aussi possible de réaliser automatiquement des boucles.

Hall 5 – Stand B62/C61



FROID

Acfri suit jusqu'à 12 cellules simultanément

Simply Touch est un afficheur tactile panoramique, conçu pour être raccordé à l'automate de régulation Simply III avec sonde à piquer, dont sont équipées en série les cellules à chariots Acfri. Il offre via une navigation intuitive la visualisation immédiate et exhaustive des paramètres clés de traçabilité. L'afficheur permet de suivre simultanément jusqu'à 12 cellules. Il permet d'enregistrer une liste de recettes récurrentes. Pour davantage de sécurité, les produits sont identifiés au lancement des cycles. Des codes d'accès personnels peuvent être paramétrés. Les données de production sont exportables sous format CVS via une sortie RJ45. ○

Hall 9 – Stand E12

ABATTAGE

Bobet Matériel élargit son offre dans le secteur volailles

Spécialisée dans les pièces détachées pour les chaînes de lignes volailles et dans la fabrication ou la commercialisation de matériels spécifiques (convoyeur aérien, trolley, matériel de plumage, etc.), l'entreprise Sodiavi (reprise par Bobet en mai 2017) met en avant la gamme de sécheurs Vacair. Elle prévoit d'étouffer sa gamme courant 2018, en synergie avec Termet qui prépare l'arrivée d'un nouveau responsable du bureau d'études. ○

Hall 5 – Stand A26/B25