

Malaxeurs

Innovations et Applications

Lutetia[®]

Salaison – Malaxage – Marinade
Décongélation – PROactivation[®]





Experts en malaxage,



Qualité et production constantes

Le malaxage/barattage sous vide - un procédé breveté par Lutetia.

Les malaxeurs Lutetia sont caractérisés par :

- Une pale hélicoïdale unique, qui permet d'entretenir une rotation optimale, quel que soit le produit traité.
- L'utilisation du vide continu
- Un contrôle entièrement automatisé des cycles



Innovation en matière de malaxage/barattage

Grâce à l'interaction entre le vide, la température, l'action mécanique et les temps de cycle, nos clients obtiennent des avantages incontestables en termes de qualité des produits et d'efficacité des procédés de fabrication.

- Distribution rapide et homogène des ingrédients, de la surface du produit jusqu'à son cœur
- Une pale hélicoïdale pour une meilleure distribution, sans surtraitement
- Absorption de la saumure au cœur de la fibre grâce à un mécanisme biocinétique renforcé par le vide
- Échange accéléré des fluides à la surface du produit

Optimisation de la fonctionnalité des protéines :

- La liaison protéine-eau est renforcée
- Les protéines solubles sont extraites du cœur vers la surface pour une fonctionnalité de liaison optimale.
- Le développement et la stabilité de la couleur sont améliorés.



Produire des produits à faible teneur en sel avec la technologie Lutetia

Les clients exigent des produits avec "moins de sel" et "moins de conservateurs".

Lutetia a développé deux méthodes pour compenser la réduction des ingrédients en utilisant les technologies de Thermoactivation et de PROactivation®.

Les solutions Lutetia :

- La maturation : Accélération des réactions biochimiques dans le produit.
- Liaison avec l'eau : Extraction et solubilisation des protéines dans le cœur du muscle, améliorant le lien entre le sel et les protéines, l'activité de l'eau et la structure de la viande.
- Ce procédé maintient un gel autostable qui garantit une excellente tranchabilité.





maturation et marinade

Le choix d'un malaxeur à simple ou double enveloppe dépend des éléments suivants :

- L'emplacement dans l'usine
- Le produit
- L'application

Trappe de visite

Permet un accès facile pour le nettoyage et l'inspection totale de la cuve, y compris l'arrière de la pale.

Peut également être utilisée avec des convoyeurs pour le chargement automatique.

Double enveloppe

La conception unique de la double enveloppe avec des serpentins isolés permet d'optimiser le transfert de chaleur et d'éviter toute contamination potentielle du fluide thermique.



Applications

- Séchage/salage
- Marinade
- Décongélation
- Proactivation
- Séchage
- Fumage
- Cryo-refroidissement/enrobage
- Cuisson

Structure, hygiène et nettoyage

Grâce à une structure mécanique sûre et réfléchie, nos machines répondent ou dépassent les exigences mondiales en matière de sécurité et d'hygiène.



Sonde à radiofréquence

La sonde Lutetia est en contact direct avec le produit, ce qui permet un contrôle complet du procédé de fabrication incluant la température de la viande, la vitesse de rotation et le niveau de vide.



Flexibilité maximale pour toutes les applications

PROactivation et séchage

Une façon unique et innovante de traiter les produits

Le procédé breveté de PROactivation, avec contrôle du vide, de la température et de l'action mécanique, permet d'améliorer la saveur, la couleur et d'accélérer la maturation. Cette technologie de pointe améliore le rendement global et la qualité de vos produits cuits, tels que le bacon ou le jambon, ainsi que les formulations "clean label" et à faible teneur en sel.

Elle donne également des résultats exceptionnels sur les produits séchés comme le "Schwarzwälder Schinken", le prosciutto, la coppa et la bresaola, avec une réduction significative des temps de séchage - le tout avec encombrement limité.

Pour obtenir un meilleur rendement de vos produits de salaison, pensez à utiliser une presse Hoegger avant le tranchage.

Brevet Lutetia N° 99/08776 - 10/52021 - 12/62278.



Cuisson en baratte Lutetia

Sur certains produits spécifiques, la baratte Lutetia est utilisée pour la cuisson avec injection directe de vapeur ou utilisation d'une double enveloppe.

Les avantages sont les suivants :

- Cuisson homogène sans collage des pièces
- Pas de déstructuration de la matière
- Excellente maîtrise de l'hygiène de fabrication
- Augmentation du rendement
- Réduction de la consommation d'eau



Application cryogénique

Le malaxeur Lutetia peut être associé à des équipements complémentaires pour le refroidissement, la congélation et l'enrobage cryogéniques :

- Refroidissement cryogénique avant le formage
- Cryo-congélation pour des produits IQF
- Cryo-enrobage pour l'application de sauce.



Cumul de phases en malaxeur

Quand un seul équipement permet de cumuler plusieurs opérations unitaires, les sources d'économie sont multiples :

- Le cumul de phases permet de réaliser des économies de manipulations, de réduire les pertes lors des transferts entre machines, de gagner du temps sur le process et sur le nettoyage.
- S'ajoutent des gains sur le niveau d'investissement, sur l'espace au sol et sur la simplification des méthodes de fabrication.
- La supervision et la maîtrise de l'ensemble des opérations sont plus simples et plus efficaces, pour plus de précision, de qualité, de performance et de rentabilité.

TOUT EN UN



Décongélation

Salaison

Fumage

Technologie, conception et ingénierie



Systèmes de chargement et de déchargement

Notre expérience globale nous permet de concevoir la solution la mieux adaptée à votre application :

- Chargement sous vide
- Chargement pneumatique
- Chargement hydraulique
- Systèmes de convoyage

Tous nos systèmes de chargement sont rapides, simples, faciles à utiliser et sûrs pour vos opérateurs.

Ils améliorent la productivité globale.

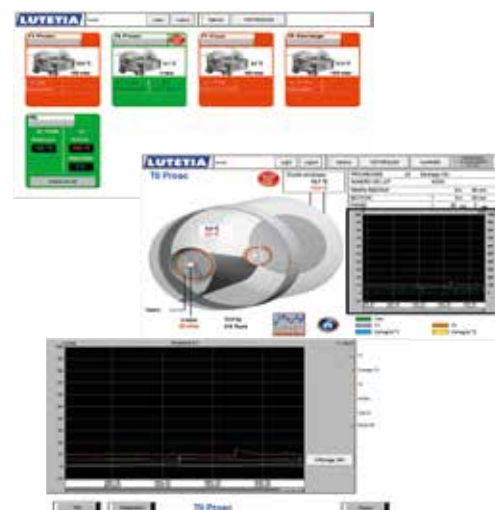
Suivi des étapes et performances

La supervision vous donne un accès complet à l'enregistrement des données.

Les points de données disponibles sont les suivants :

- Numéro de lot
- Date et heure de démarrage
- Nom de l'opérateur avec différents niveaux d'accès
- Alarmes de défaillance avec alertes par courrier électronique
- Niveau de vide
- Pression
- Température
- Rapport automatique de fin de cycle

Les données peuvent être visualisées par téléphone, tablette ou PC. Une connexion directe au SCADA avec serveur OPC ou ethernet IP est possible et une assistance technique à distance est également disponible.



Service après-vente

Lutetia dispose d'un stock important de pièces détachées et de techniciens expérimentés. L'assistance et les pièces de rechange peuvent être fournies rapidement.

Centre de R & D

Le PIC, Centre d'Innovation pour l'Europe est l'outil de recherche sur les procédés alimentaires de Provisur. Avec une gamme complète d'équipements, nos technologies les plus avancées offrent à nos clients les meilleures solutions pour leurs produits. Une équipe complète pour le développement et la validation de vos procédés.

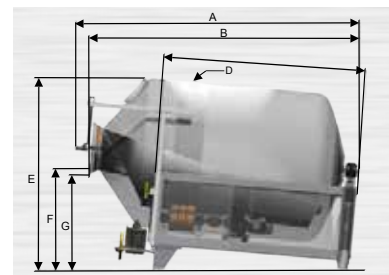
Bureau d'études

Avec une équipe d'ingénieurs expérimentés dédiés à la conception et au développement, Lutetia propose le meilleur de la performance et de la technologie :

- Avancées en matière de sécurité et de conception hygiénique
- Intégration des malaxeurs dans les procédés de fabrication des aliments
- Optimisation des méthodes de production
- Amélioration du design et nouvelles applications.

Gamme de modèles

Les malaxeurs Lutetia sont utilisés dans le monde entier pour leur performance et leur rentabilité.



Malaxeurs simples et double enveloppe

		Modèle 0	Modèle 1	Modèle 2	Modèle 3	Modèle 4	Modèle 40	Modèle 400	Modèle 5	Modèle 6	Modèle 7
Capacité viande + saumure*	kg lb	100-120 220-265	350-400 770-882	800-900 1.765-1.985	1.200-1.300 2.645-2.865	1.500-1.600 3.310-3.525	1.800-2.000 3.970-4.410	2.400-2.600 5.290-5.730	3.400-3.600 7.495-7.940	5.400-5.800 11.905-12.790	6.000-6.800 13.230-14.990
A. Longueur totale**	mm ft	1.470 4,82	2.165 7,10	2.600 8,53	2.850 9,35	3.300 10,83	3.820 12,53	3.900 12,80	3.945 12,94	5.020 16,47	4.930 16,18
B. Longueur sans couvercle	mm ft	1.277 4,19	1.990 6,53	2.430 7,97	2.670 8,76	3.130 10,27	3.640 11,94	3.725 12,22	3.775 12,39	4.850 15,912	4.875 15,99
C. Largeur hors tout	mm ft	910 2,99	1.240 4,07	1.310 4,30	1.470 4,82	1.470 4,82	1.570 5,15	1.820 5,97	2.060 6,76	2.070 6,79	2.160 7,09
D. Diamètre de la cuve	mm ft	660 2,17	990 3,25	1.140 3,74	1.340 4,40	1.340 4,40	1.440 4,72	1.650 5,41	1.950 6,40	1.950 6,40	2.100 6,89
E. Hauteur totale	mm ft	1.990 6,530	1.970 6,46	1.980 6,50	2.020 6,63	2.020 6,63	2.100 6,89	2.265 7,43	2.480 8,14	2.550 8,37	2.725 8,94
F. Hauteur de chargement	mm ft	900 2,95	1.100 3,61	1.100 3,61	1.120 3,68	1.140 3,74	1.180 3,87	1.250 4,10	1.260 4,13	1.360 4,46	1.500 4,92
Puissance kW***		1,6	3,5	3,5	5,9	5,9	7,0	7,0	7,0	10,2	10,2
Simple enveloppe	kg	260	700	1000	1150	1300	1500	1800	2500	3500	4200
Simple enveloppe	lb	575	1545	2200	2540	2870	3310	3970	5510	7720	9260
Double enveloppe	kg	320	800	1100	1300	1500	1800	2200	3100	4500	5000
Double enveloppe	lb	700	1770	2430	2870	3310	3970	4850	6840	9920	11030

* La capacité maximale dépend de la proportion d'injection ou de marinade de votre produit et de la densité.

** Avec une double enveloppe et/ou le lavage hydraulique, la longueur est augmentée de 450 mm, sauf pour les malaxeurs T40, T400, T5, T6 et T7.

*** La puissance en kW est donnée à titre indicatif et peut varier suivant les options.



Lutetia SAS

Z.A. du Pré de la Dame Jeanne
60 128 Plailly - FRANCE

Tél . +33 (0)344 607 000
Fax. +33 (0)344 607 001

www.provisur.com
Lutetia.info@provisur.com