

S2A : Ateliers technologiques Les Sicaudières



➤ Transformation des produits carnés

2 SECHOIRS

Caractéristiques techniques

- Hygrométrie réglable : de 65 à 75% HR
- Température +14°C
- Coffret électronique de régulation température et hygrométrie en fonction de la déshumidification
- Dimensions : 2,5 x 2 x 2,5 m
- Débit d'air réglable

Applications / Prestations

- Séchage de produits carnés : saucissons, pièces de viande...



➤ ***Transformation des produits carnés***

ETUVE

Caractéristiques techniques

- Température de 22 à 24°C
- Hygrométrie de 90 à 95% HR
- Dimensions : 2,5 x 2 x 1,5m

Applications / Prestations

- Etuvage des produits avant séchage

