

## QUELQUES EXEMPLES D' ACTIONS CONDUITES

- > Accélération de la décongélation et du tempérage d'ingrédients
- > Stabilisation sous emballage (raviolis, pâtes fraîches...)
- > Pasteurisation, rapide (rouleaux de printemps...)
- > Dorage gratinage en emballage final (lasagnes, pizzas, tartes...)
- > Réduction du temps de cuisson et amélioration de la qualité (quiches, pizzas, crêpes fourrées...)
- > Glaçage (confiseries...)
- > Optimisation des conditions aéraulique dans des tunnels de surgélation
- > Maîtrise de la qualité d'air et optimisation des écoulements d'air dans les salles de préparation
- > Mise au point de cycles de décongélation et de cuisson adaptés à la restauration rapide
- > Traitement micro-ondes de produits de 5<sup>ème</sup> gamme en emballages actifs
- > Caractérisation du comportement des produits emballés lors de leur réchauffage en four micro-ondes ménager
- > Stérilisation en autoclave assisté par micro-ondes
- > Étalonnage en température



## RÉFÉRENCES

- > AIR LIQUIDE
- > CALISSONS D'AIX
- > IGLOMAURA (LEVER)
- > LUSTUCRU
- > NESTLE
- > CHOCOLATERIE DU COTEAU (REVILLON)

## BÉNÉFICES DE NOTRE INTERVENTION

- > **Augmentation de la productivité**
- > **Amélioration de la qualité**
- > **Réduction de la consommation d'énergie**
- > **Développement de produits nouveaux**