



LYCO
Manufacturing, Inc.

LES **EXPERTS** EN ÉQUIPEMENTS INNOVANTS
DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

**BLANCHEURS ET
REFROIDISSEURS**



BLANCHEURS ET REFROIDISSEURS INNOVANTS

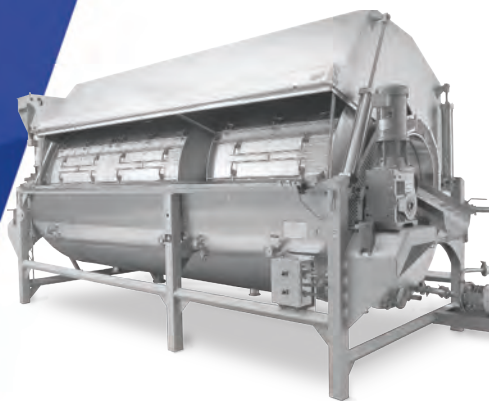
LYCO MANUFACTURING, INC. A PLUS DE 50 ANS D'EXPÉRIENCE DANS LA FABRICATION DE MACHINES DE TRAITEMENT DES ALIMENTS

Lyco a révolutionné le secteur du conditionnement en fabriquant des machines 100 % inoxydable. Depuis, nous sommes l'un des fabricants leader de blancheurs et cuiseurs innovants.

Nous avons équipé des conserveries et l'industrie du surgelé pour évoluer vers les produits frais tels que les pâtes, riz et haricots secs. Pour chaque process, nous avons développé et innové pour offrir les machines les plus performantes. À ce jour, nous fabriquons les cuiseurs et les refroidisseurs les plus sophistiqués écoénergétiques au monde.



Diamètre du blancheur de 60 po (154,4 cm) x 16 pieds (4,88 m)



Diamètre du cuiseur/refroidisseur de 60 po (154,4 cm) x 8 pieds (2,44 m)/4 pieds (1,22 m)

BLANCHEURS/CUISEURS

Les blancheurs à tambour rotatif et les cuiseurs sont disponibles dans les diamètres suivants : 36 po (91,44 cm), 48 po (121,92 cm), 60 po (152,4 cm) et 72 po (182,88). Les longueurs sont comprises entre 4 pieds (1,22 m) et 28 pieds (8,53 m)

Les blancheurs à tambour rotatif et cuiseurs peuvent fonctionner avec une eau préchauffée ou en injection de vapeur directe dans l'eau ou une simple cuisson vapeur. Notre blancheur à vapeur Vapor-Flow® offre la possibilité d'une cuisson vapeur ou d'une cuisson par immersion via la manipulation d'une simple vanne.

AVANTAGES DU BLANCHEUR À TAMBOUR ROTATIF/CUISEUR

- Expérience : 450 unités vendues dans le monde entier
- La conception à base de tourillon élimine la rupture de l'arbre
- Idéal pour les applications impliquant des volumes élevés
- Nouvelle conception de cylindre qui permet la cuisson de l'houmous



AGITATION PAR FLUX HYDRAULIQUE

Augmente la capacité et assure un procédé uniforme car le produit reste suspendu pendant le process. L'agglutination des pâtes est éliminée et le rendement favorisé.

CUISEURS/REFROIDISSEURS COMBINES

AVANTAGES DES CUISEURS/REFROIDISSEURS À TAMBOUR :

- Développés en 1994, avec plus de 150 unités vendues
- Aucun convoyeur, ce qui réduit l'encombrement
- Un seul système de nettoyage en place nettoie les zones chaudes comme les zones froides
- Une température finale de 40 °F (4,4 °C) est possible en quelques secondes
- Élimine les BTU avant le congélateur

APPLICATIONS SUGGÉRÉES



PÂTES

HARICOTS SECS

LÉGUMES

RIZ

POMMES DE TERRE

Eaux usées



TESTEZ VOS PRODUITS DANS NOTRE LABORATOIRE DE SIMULATION

Pour en savoir plus, visitez le site : www.LycoMfg.com

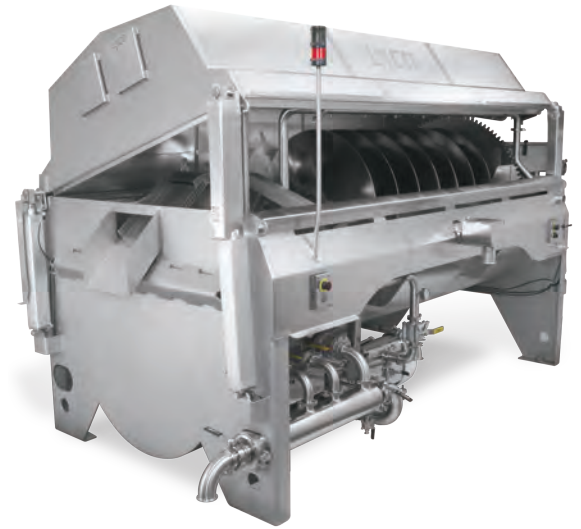
CLEAN-FLOW®

SURNOMMÉ LE "MEILLEUR CUISEUR DE PATES DU MONDE"

Les blancheurs/cuiseurs/refroidisseurs Clean-Flow® sont utilisés dans le secteur des plats préparés pour cuire des pâtes, du riz et des légumes particuliers. Lors du cycle de nettoyage automatique CIP, le panier pivote autour de la vis principale. Il passe sous de puissants jets qui le nettoie, assurant 98% du nettoyage. Cette automatisation permet changements de productions rapides, plusieurs fois par jour.

AVANTAGES DES BLANCHEURS/CUISEURS/REFROIDISSEURS CLEAN-FLOW® :

- Aucune perte due à l'agglutination grâce au processus Hydro-Flow
- Les produits sont traités de manière uniforme grâce à Hydro-Flow



Blancheur Clean-Flow® de 50 po (127 cm) x 10 pieds (3,05 m)

CLEAN-FLOW® XT

Les cuiseurs/refroidisseurs Clean-Flow® XT ont été développés pour devenir les cuiseurs/refroidisseurs de pâtes et de légumes les plus simples et les plus propres jamais fabriqués. La vis est ajustée avec un jeu très faible avec le fond du réservoir, la rendant compatible au process des légumes particuliers.

AVANTAGES DES/CUISEURS/REFROIDISSEURS CLEAN-FLOW® :

- L'agitation par Hydro-Flow peut augmenter le rendement jusqu'à 15 %
- Hydro-Flow élimine le manque de cuisson et la sur cuisson
- La purge du conduit d'eau est auto-nettoyante
- Un retour sur investissement sur un an par rapport au système CQC et de bouilloire, sans main d'œuvre supplémentaire



LES MACHINES CLEAN-FLOW® SONT DOTÉES D'UN SYSTÈME DE DECHARGEMENT ENTRAINÉ PAR VENTURI RÉVOLUTIONNAIRE

Le système aspire les produits, mais grâce à l'effet venturi, à aucun moment le produit ne peut être endommagé. Elles sont plus hygiéniques et complètement auto-nettoyantes.

EASY-FLOW®

LE DÉVELOPPEMENT D'UN CONDUIT DE PURGE D'EAU DE BLANCHEUR A PERMIS LA MISE AU POINT DE REFROIDISSEURS À PARTICULES SUPER RAPIDES.

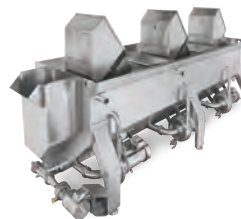
Le système refroidit la plupart des produits en quelques secondes. Modulaire, il peut être constitué d'un à quatre éléments. L'étape 1 peut utiliser de l'eau réfrigérée à 33 °F (0,5 °C) ou de l'eau « réseau » à 55 °F (12,7 °C) sont utilisées pour éliminer la chaleur superficielle. Les autres étapes abaissent davantage la température du produit. Il est possible de récupérer la chaleur collectée à la première étape pour préchauffer l'eau du blancheur. Les produits traités par ces refroidisseurs incluent les pâtes, le riz et tous les légumes particuliers.

Le test de refroidissement dans notre laboratoire a prouvé que notre système peut abaisser la température des pâtes et de la plupart des légumes particuliers, de l'étape 1, de 200 °F (93,3 °C) à 70 °F (21,1 °C) en moins de 10 secondes en utilisant de l'eau réfrigérée à 33 °F (0,5 °C).



AVANTAGES DU REFROIDISSEUR À ETAPE UNIQUE ET 6 000 PPH (2,721 kg/h) :

- Refroidissement uniforme
- Traite plusieurs produits en une seule journée
- Augmente la productivité



AVANTAGES DU REFROIDISSEUR À TROIS ÉTAPES ET 6 000 PPH (2,721 kg/h) :

- Le refroidisseur à trois étapes refroidit rapidement
- Refroidit la plupart des produits de 200 °F (93,3 °C) à 40 °F (4,4 °C) en 30 secondes
- Permet d'économiser sur l'installation de réfrigération en utilisant de l'eau à 55 °F (12,7 °C) lors de la première étape



AVANTAGES DU REFROIDISSEUR « ICE BERG » À 30 000 PPH (13,607 kg/h) :

- Faible encombrement. Environ 4 pieds x 4 pieds x 8 pieds de haut (1,22 m x 1,22 m x 2,44 m de haut)
- Élimine les BTU avant le congélateur
- Abaisse les coûts d'exploitation du congélateur



LES **EXPERTS** EN ÉQUIPEMENTS INNOVANTS
DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

FAITES CONFIANCE AUX 50 ANS D'EXPÉRIENCE DE LYCO

50 des 100 premières entreprises alimentaires d'Amérique du Nord font confiance et s'appuient sur les équipements de Lyco.

Nos innovations en matière de cuisson/refroidissement et d'équipements de séparation de liquide et de solides ont fait de nous des leaders et experts dans le secteur du traitement des aliments.

Notre offre d'équipements inclut :

- Blancheurs/Cuiseurs/Refroidisseurs
- Séparation des eaux usagées/liquides/solides
- Éplucheurs/Laveurs/Épurateurs
- Équipement pour haricots verts
- Services après-vente

Pour en savoir plus, visitez le site :

www.LycoMfg.com

Lyco Manufacturing, Inc.
115 Commercial Drive, PO. Box 31
Columbus, WI 53925

T: 920-623-4152

F: 920-623-3780

E: sales@lycomfg.com

www.LycoMfg.com

