



LYCO
Manufacturing, Inc.

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

**CUISEURS/REFROIDISSEURS
COMBINÉS**



CUISEURS/REFROIDISSEURS COMBINÉS

FAITES CONFIANCE A L'EXPÉRIENCE DE PLUS DE 50 ANS DU FABRICANT DE BLANCHEURS, CUISEURS ET REFROIDISSEURS POUR PÂTES, HARICOTS SECS ET LÉGUMES.

Lyco a installé plus de 750 de ces unités dans le monde entier, y compris 50 dans les 100 plus grandes entreprises du secteur de l'agro-alimentaire en Amérique du Nord. Nous avons vendu plus de 200 Cuiseurs/Refroidisseurs combinés depuis 1995.

OPTIMISEZ L'ESPACE GRÂCE A LA CONCEPTION COMBINÉE

La conception monobloc de Lyco élimine le besoin d'un convoyeur intermédiaire, entre les sections cuisson et refroidissement. La maintenance et le nettoyage sont simplifiés, source d'économies et d'efficacité.

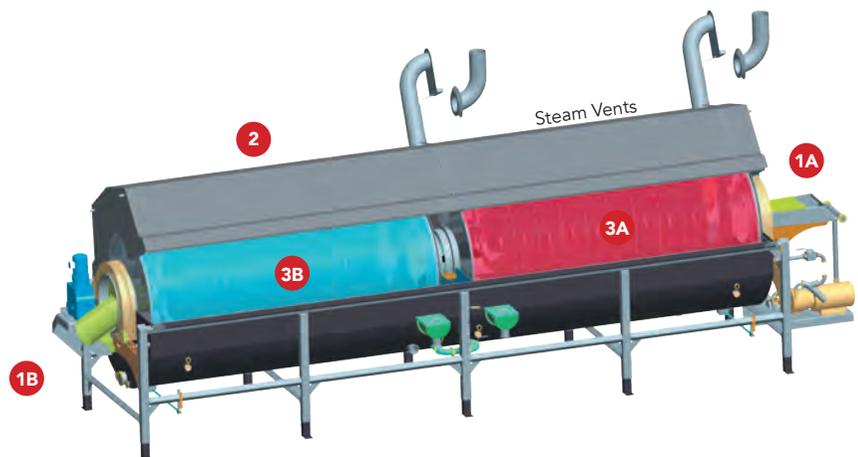
AGITATION HYDRO-FLOW®

L'agitation Hydro-Flow® brevetée de Lyco maintient le produit suspendu et en mouvement constant. Chaque particule d'aliment ou de l'emballage est traité individuellement. Ce système évite de retrouver les problèmes caractéristiques des systèmes à panier ou les produits sont traités en masse, agglutinés créant des variations de cuisson et des amas de produits difficiles à doser. Grâce au cuiseur/refroidisseur combiné de Lyco, il est possible de traiter un volume plus important tout en améliorant la qualité des produits. Cette agitation permet de réduire les temps de cuisson et assure une qualité de produit parfaite.



FONCTIONNEMENT DU CUISEUR/REFROIDISSEUR

1. Le produit pénètre dans la machine via une trémie ou un système de rivière (1A). Il transite via un système de vis sans fin. Enfin le produit est déchargé par un égouttoir, un convoyeur ou un système de pompage/égouttage (1B).
2. Le couvercle supérieur s'ouvre dans les deux sens. Il peut être incliné vers la gauche ou la droite, au moyen de simples vérins situés de chaque côté. La partie inférieure du couvercle agit comme un bouclier en cas de nettoyage au jet d'eau ou à la main.
3. Le diamètre de la vis est de 60 po (152,4 cm) ou 72 po (182,88 cm) avec un pas de 12 po (30,48 cm) couvertes par des plaques alvéolaires circulaires perforées. Les deux tambours sont à moitié immergés dans l'eau. La longueur des tambours de cuisson varie de 8 pieds (2,44 m) à 28 pieds (8,53 m). L'eau est chauffée via injection de vapeur directe ou indirecte et un système spécial transfère le produit vers le tambour de refroidissement (3A). La longueur des tambours de refroidissement varie entre 4 pieds (1,22 m) et 24 pieds (7,32 m). Le refroidissement peut être effectué à l'aide d'eau froide ou réfrigérée. Une température de produit final 40 °F (4,44 °C) est généralement requises (3B). Les deux zones sont nettoyées par un système de nettoyage en place.





TESTEZ VOS PRODUITS
DANS NOTRE LABORATOIRE
DE SIMULATION



PENSEZ À L'ENVIRONNEMENT
LES INNOVATIONS DE LYCO
ÉCONOMISENT DE L'ÉNERGIE
ET RÉDUISENT LES DÉCHETS



Diamètre de 60 po (152,4 cm) / Cuiseur 8 pieds (2,44 m) /
Refroidisseur 8 pieds (2,44 m)

AVANTAGES DU CUISEUR/REFROIDISSEUR COMBINE DE LYCO :

- Résultats de traitement uniformes
- Optimisation de l'espace
- a 2 systèmes séparés
- Coût initial inférieur
- Perte nulle en raison de pâtes collées
- Maintenance réduite
- Agitation souple parfaite
- Écoénergétique

CAPACITE DU TAMBOUR ROTATIF (LIVRES PAR HEURE BASÉ SUR 40 PCF*)

Diamètre de 48 po. (121,92 cm) x longueur de 16 pieds (4,88 m)	56,000	28,000	21,000	14,000	11,200	9,300	8,000	7,000	6,200	5,600	5,100	4,600
Diamètre de 60 po (152,4 cm) x longueur de 8 pieds (2,44 m)	63,080	31,540	21,027	15,770	12,616	10,513	9,010	7,885	7,010	6,308	5,730	5,257
Diamètre de 60 po (152,4 cm) x longueur de 12 pieds (3,66 m)	93,623	46,812	31,208	23,406	18,725	15,604	13,373	11,703	10,392	9,362	8,504	7,802
Diamètre de 60 po. (152,4 cm) x longueur de 16 pieds (4,88 m)	124,831	62,416	41,610	31,208	24,966	20,805	17,830	15,604	13,856	12,483	11,339	10,403
Diamètre de 60 po. (152,4 cm) x longueur de 20 pieds (6,10 m)	156,703	78,352	52,235	39,176	31,341	26,117	22,383	19,588	17,402	15,670	14,234	13,059
Diamètre de 60 po (152,4 cm) x longueur de 24 pieds (7,32 m)	187,246	93,624	62,416	46,812	37,450	31,208	26,746	23,406	20,784	18,724	17,008	15,604
Diamètre de 72 po (182,88 cm) x longueur de 24 pieds (7,32 m)	303,000	151,500	101,000	75,740	60,600	50,500	43,280	37,880	33,660	30,300	27,540	25,240
Cuisson en minutes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

APPLICATIONS SUGGÉRÉES



PÂTES

HARICOTS
SECS

PROTÉINES

LÉGUMES

RIZ

POMMES DE
TERRE

PRODUITS
FRAGILES

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



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 mondiaux dans le secteur du traitement des aliments.

Notre large 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, P.O. Box 31
Columbus, WI 53925

T: 920-623-4152

F: 920-623-3780

E: sales@lycomfg.com

www.LycoMfg.com

