



**LYCO**  
*Manufacturing, Inc.*

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

## REFROIDISSEUR EASY-FLOW™

REFROIDISSEUR À PARTICULES À TRÈS  
HAUTE VITESSE



## AVANTAGES

- Capacités comprises entre 200 PPH et 30 000 PPH (90Kg/h à 13T/h)
- Refroidissement rapide pour un encombrement minimum
- Les durées de refroidissement très brèves
- Résultats uniformes et homogènes
- Conception ouverte, hygiénique et facile à nettoyer



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

Lors de la première étape, utilisez l'eau « réseau » - Puis recyclez l'eau réchauffée comme eau d'appoint de blanchiment pour réaliser des économies d'énergie significatives !

## FONCTIONNEMENT

Le produit est tout d'abord trempé dans le réservoir d'alimentation du refroidisseur puis évacué vers un égouttoir. Il est ainsi possible de stopper la cuisson en une étape de refroidissement. Selon les objectifs de refroidissement, le système peut comporter de 1 à 4 étapes. Lors de sa conception, LYCO a porté une attention particulière à ce que le système n'endommage pas le produit.

## RÉSULTATS GÉNÉRAUX

De nombreux produits peuvent être refroidis de 200 °F / 94 °C à 40°F/4°C en quelques secondes, comme illustré ci-dessous.

PREMIÈRE ÉTAPE  
**REFROIDIT À**  
**70 °F / 21 °C**  
EN 7 SECONDES

DEUXIÈME ÉTAPE  
**REFROIDIT À**  
**55 °F / 13 °C**  
EN 14 SECONDES

TROISIÈME ÉTAPE  
**REFROIDIT À**  
**40-50 °F / 4-10 °C**  
EN 21 SECONDES

### APPLICATIONS SUGGÉRÉES



SPAGHETTI

PÂTES

HARICOTS  
SECS

PROTÉINES

LÉGUMES

RIZ

POMMES DE  
TERRE

**LYCO**  
**Manufacturing, Inc.**

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](http://www.LycoMfg.com)