



LYCO
Manufacturing, Inc.

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

**BLANCHEURS À
VAPEUR VAPOR-FLOW®**



BLANCHEURS À VAPEUR VAPOR-FLOW®

FAITES CONFIANCE AU FABRICANT QUI A FABRIQUÉ PLUS DE 700 BLANCHEURS À TAMBOUR À EAU ROTATIFS ET À VAPEUR DEPUIS 1985.

Nous sommes devenus l'entreprise de fabrication d'équipement de traitement des aliments la plus innovante de notre secteur. Pionner de centaines de nouvelles conceptions reposant sur des principes de fabrication simples. Notre objectif est de développer les meilleures performances et retours sur investissement.

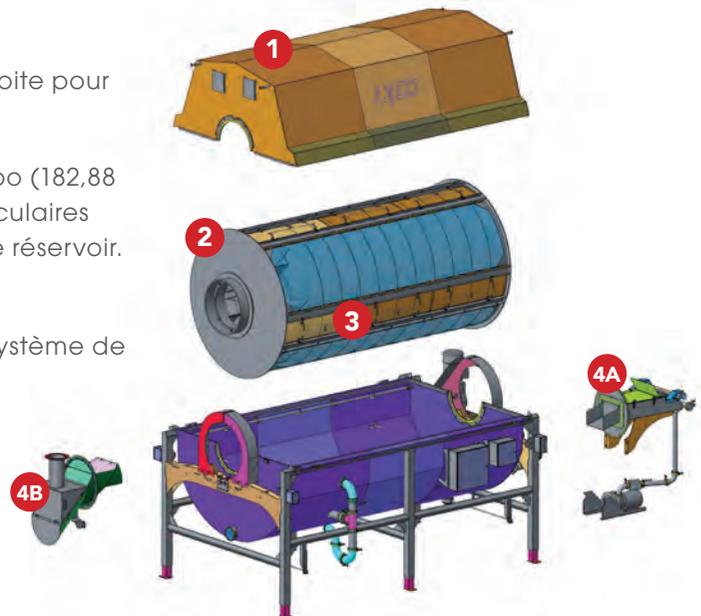
Le blancheur à vapeur Vapor-Flow® a été initialement développé en 1999 pour une ligne de haricots verts, afin de réduire la teneur en eau lors de la congélation.

UN SYSTÈME POLYVALENT QUI CUIT LES ALIMENTS À L'EAU OU À LA VAPEUR

Les blancheurs à vapeur Vapor-Flow® peuvent passer d'une cuisson à l'eau à une cuisson à la vapeur en tournant simplement une vanne et en purgeant l'eau du réservoir. Le blanchiment à l'eau hydrate les produits, mais la cuisson à la vapeur consomme 50 % d'énergie en moins et 90 % d'eau en moins. La vapeur permet également d'augmenter la récupération de 1 % à 4 % en éliminant moins de solides et de nutriments des produits.

FONCTIONNEMENT DES BLANCHEURS À VAPEUR VAPOR-FLOW®

1. Le couvercle s'incline vers la gauche ou la droite pour faciliter le nettoyage des deux côtés.
2. Vis d'un diamètre de 60 po (152,4 cm) ou 72 po (182,88 cm) couverte par des plaques alvéolaires circulaires perforées forment le cylindre qui reste dans le réservoir. La vapeur est injectée autour du cylindre.
3. Les parties intérieures sont nettoyées par un système de nettoyage en place CIP.
4. Le produit est convoyé dans le cylindre via un canal (4A) et sort par une chute à gravité amovible pour le nettoyage.



APPLICATIONS SUGGÉRÉES



HARICOTS
SECS

MAIS

HARICOTS
VERTS

POIS

CHOU FRISÉ

ÉPINARDS

CHOU-FLEUR

BROCCOLIS

POIVRONS



TESTEZ VOS PRODUITS
DANS NOTRE LABORATOIRE
DE SIMULATION



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



LES BLANCHEURS À TAMBOURS ROTATIFS DE LYCO RÉSOLVENT DE NOMBREUX PROBLÈMES ASSOCIÉS AU SYSTÈME À COURROIES. LES AVANTAGES INCLUENT :

- Une pièce rotative de 16 ft. (4,88 m) a remplacé une courroie de 100 ft. (30,48 m)
- Augmentation de la récupération de 1 % à 4 %
- Maintenance très faible
- L'agitation garantit l'uniformité du produit
- Utilise moins d'énergie que les courroies
- Les cylindres ne s'usent jamais
- Meilleures qualité, couleur et saveur
- Conception nettoyable et hygiénique

TABLEAU DE CAPACITÉ DU TAMBOUR ROTATIF VAPOR FLOW® : (LIVRES PAR HEURE BASÉ SUR 40 PCF*)

Diamètre de 72 po. (182,88 cm) x longueur de 8 ft. (2,44 m)	48,000	24,000	16,000	12,000	9,500	8,000	6,800
Diamètre de 72 po. (182,88 cm) x longueur de 12 ft. (3,66 m)	70,000	36,000	24,000	18,000	14,000	12,000	10,000
Diamètre de 72 po. (182,88 cm) x longueur de 16 ft. (4,88 m)	N/A	47,000	32,000	24,000	19,000	16,000	13,500
Diamètre de 72 po. (182,88 cm) x longueur de 20 ft. (6,1 m)	N/A	60,000	40,000	30,000	24,000	20,000	17,000
Durée du blanchiment en minutes	1	2	3	4	5	6	7

*Si le produit pèse plus de 20 livres par pied cube (PCF), divisez le débit en parties pour cent (PPH) par deux. EXEMPLE : 48 000 PPH devient 24 000 PPH

Pour en savoir plus, visitez le site : www.LycosMfg.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 transformation des aliments de Lyco.

Nos innovations en matière de chauffage/refroidissement et d'équipements de séparation de liquide et de solides ont fait de nous un leader et l'expert mondial 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

