

CHARCUTERIE

Les spécialistes de l'air sec

Avantages de la déshumidification :

- **Haut niveau d'hygiène**
- **Moins d'arrêt de production**
- **Pas de sol glissant**

Manipulation des viandes en boucherie et en charcuterie.

La manipulation des viandes en boucherie et en charcuterie exige des règles d'hygiène rigoureuses afin de garantir la qualité des produits. Mais, comme les produits de charcuterie sont traités dans des locaux réfrigérés, il y a souvent apparition de condensation sur les plafonds et les surfaces froides. Cette condensation peut provoquer la chute de gouttelettes depuis le plafond avec les répercussions qui s'en suivent au niveau de l'hygiène. De plus, dans un environnement climatique intérieur chargé en humidité, les cartons se ramollissent, un environnement humide et froid qui peut également être malsain pour le personnel. Par ailleurs, dans les locaux non déshumidifiés, les sols lavés mettent longtemps à sécher ce qui provoque des arrêts de travail et de fabrication et rend ces sols glissants.

Pourquoi déshumidifier ?

Il y a apparition de condensation sur des surfaces froides lorsque le point de rosée de l'air ambiant est plus élevé que la température de ces surfaces. Quand l'air du local entre en contact avec une surface froide comme celle d'un plafond, cet air se refroidit. La vapeur contenue dans l'air se condense alors sous forme de gouttelettes d'eau. Ces dernières peuvent tomber du plafond sur des produits non emballés et provoquer, à leur tour, un risque de développement bactérien.

La déshumidification garantit un bon environnement climatique

La déshumidification de l'air sert à régler l'humidité relative d'un local de façon à créer un bon environnement climatique intérieur. Il est possible également de contrôler la température du local au moyen d'un déshumidificateur DST.



De nombreux avantages dans les locaux :

- Aucune condensation n'apparaît en plafond. Les risques de contamination diminuent fortement si l'humidité relative est maintenue en dessous de 65 à 70 % HR.
- Les locaux sèchent plus rapidement après le nettoyage, raccourcissant ainsi les temps d'immobilisation
- Un environnement plus confortable pour tous ceux qui travaillent dans les locaux
- Pas de sol glissant ou d'air ambiant malsain.
- Avec la disparition des problèmes de condensation, diminue également le besoin de nettoyer les locaux tels que les chambres froides.

Quel déshumidificateur choisir ?

Les représentants de DST examinent les besoins spécifiques de chaque application. Contactez votre représentant DST le plus proche pour plus d'informations.

Références dans le domaine de l'industrie de la charcuterie : *Gmyrek, Gifhorn, Allemagne*
Danish Crown AS, Danemark.
Migros AG, Suisse. ZRP, Allemagne.



L'Aquasorb A-30Bp, le déshydrateur par adsorption de DST, avec prise pour condensats. L'appareil est monté sur un chariot.

Au supermarché Globus, les locaux de la boucherie sont à présent déshumidifiés de façon à garantir un niveau d'hygiène élevé.



Le problème de l'humidité

Une boucherie située à l'intérieur d'un grand supermarché avait des problèmes de condensation. Une humidité importante dans ses locaux entraînait le risque de voir se développer des moisissures et une infection bactérienne. Cela était dû au nettoyage qui était réalisé quotidiennement et créait un environnement humide.

La boucherie utilise plusieurs grandes pièces (salles de découpe, production de salami, salle de fumage, etc.) qui étaient nettoyées à l'aide d'eau chaude sous haute pression et de détergents à la fin de chaque journée. Les procédures de lavage créaient un environnement idéal pour favoriser la croissance des moisissures et des bactéries. Le nettoyage à l'eau et aux détergents avait également abîmé le plafond peint et les murs, ce qui imposait de rénover les lieux deux fois par an et entraînait des coûts supplémentaires.

Déshumidification

Filco, entreprise qui s'appuie sur de nombreuses années d'expérience en déshumidification, a suggéré l'utilisation d'un déshydrateur Aquasorb A30Bp avec protection d'admission de l'air modifiée, monté sur un chariot. Après l'installation du condensateur par adsorption de DST, les problèmes ont disparu du jour au lendemain. Aquasorb fonctionne comme un déshydrateur par adsorption ; l'air humide passe par un condensateur refroidi par air et l'eau collectée est évacuée. Le A-30Bp



Nettoyage des zones de la boucherie.

est en acier inoxydable et bénéficie d'une construction qui facilite l'entretien. Par ailleurs, il est mobile lorsqu'il est monté sur un chariot.

Avantages après l'installation

Maintenant que le déshydrateur est installé, les plafonds sont dégagés de toute condensation et toutes les zones sont parfaitement sèches et fraîches le matin alors qu'elles ont été nettoyées la veille au soir. Cela permet de faire des économies en matière de rénovation et signifie que la boucherie est prête pour la journée tous les matins, sans problèmes de condensation ou d'hygiène.

Seibu Giken DST AB

Avestag. 33, S-163 53 Spånga, Sweden
www.dst-sg.com
E-mail: info@dst-sg.com
tel: 08-4457720; fax: 08 -4457739

Représentant: