

## **« Ronair », le système de séchage d'Almeco qui révolutionne le process d'emballages alimentaires**

« Ronair » est le dernier système de séchage présenté par Almeco, simple et pratique, il pourrait révolutionner le process d'emballages alimentaires et séduire bon nombre d'industriels...

**Almeco, qui distribue déjà son système de séchage industriel depuis 3 ans, lance sa dernière version de la technologie : Ronair. Ce procédé combine les avantages des lames d'air et la technologie des plaques de séchage à fente. Pensé pour les industriels de l'agroalimentaire, il permet notamment d'évacuer l'eau – intégralement – sur les produits avant leur emballage, c'est notamment ce qui rend ce système unique.**

Equipant déjà une dizaine de lignes de production, notamment dans le cadre de la production de saucisses, de sauces, d'aliments infantiles ou encore dans la petfood, Almeco présente Ronair, son système de séchage révolutionnaire, puisqu'il peut évacuer jusqu'à 99,9 % de l'eau présente sur les emballages alimentaires.

### **Une technologie de séchage intégrale avec une formule « clé en main »**

Les systèmes de séchage Ronair d'Almeco vont sans nul doute séduire plus d'un industriel de l'agroalimentaire. Conformés aux normes de bruit en vigueur, ils sont, en plus, silencieux, offrant ainsi un confort supplémentaire sur les lignes de conditionnement.

« Ainsi, pour une mesure à 1 mètre en champs libre, le niveau de bruit au niveau des portes d'accès n'excède pas 75 dBA. Quant à celui mesuré de part et d'autre des orifices d'entrée des produits dans le sécheur, il n'excède pas 80 dBA », nous explique Almeco par voie de communiqué.

La vitesse de transport à l'intérieur du sécheur peut, quant à elle, aller jusqu'à 40m/min sans affecter la qualité du séchage.

Comme nous vous l'expliquions ci-dessus, les systèmes de séchage de Ronair s'avèrent être révolutionnaire, puisqu'ils offrent la possibilité de sécher intégralement le produit.

Et pour cause, le sécheur breveté met en œuvre un système de convoyage par courroies avec grip, ces dernières sont ainsi confinées à l'intérieure de rainures de guidage, spécialement réalisées à cet effet dans les panneaux inférieures et supérieures du module de séchage par plaque.

Cette architecture permet de garantir un transport rapide et sans glissement ni déport des produits, au travers des différents jets d'air franchis. Pots de yaourts, plats cuisinés emballés, gobelets... une myriade de produits peut de ce fait être sécher intégralement en un passage.

## **Une technologie économe en énergie**

Pour faciliter l'unité de séchage Ronair dans une ligne de production existante, Almeco la fournit avec une armoire de pilotage autonome.

« Cependant, le sécheur peut aussi être directement raccordé à contrôle centralisé, l'armoire électrique est alors remplacée par un boîtier de raccordement en inox.

Les interrupteurs de sécurités mis en place seront conformes aux normes et standards en vigueur », nous explique la société.

Mais l'autre véritable innovation réside dans le fait que le sécheur est équipé de sa propre soufflante qui permet une faible consommation d'énergie.

En effet, cet équipement permet notamment aux industriels de ne pas utiliser d'air comprimé, pour alimenter les dispositifs de séchage.

Côté entretien, Ronair n'a rien à envier à la concurrence. Les éléments de séchage sont réglables en hauteur, au moyen d'une manivelle avec indicateur de position.

Cela permet de non seulement d'adapter rapidement à différents formats mais également de faciliter toute action de nettoyage ou de maintenance.

Par ailleurs, l'intégralité des pièces composant le sécheur est en acier inoxydable ou en plastiques résistants aux produits de nettoyage généralement utilisés et recommandés, et cela permet également la mise en place d'un dispositif de récupération et centralisation des eaux usées.

Source : [http://www.agro-media.fr/actualite/ronair-le-systeme-de-sechage-dalmeco-qui-revolutionne-le-process-demballages-alimentaires-18778.html\(16/06/15\)](http://www.agro-media.fr/actualite/ronair-le-systeme-de-sechage-dalmeco-qui-revolutionne-le-process-demballages-alimentaires-18778.html(16/06/15))