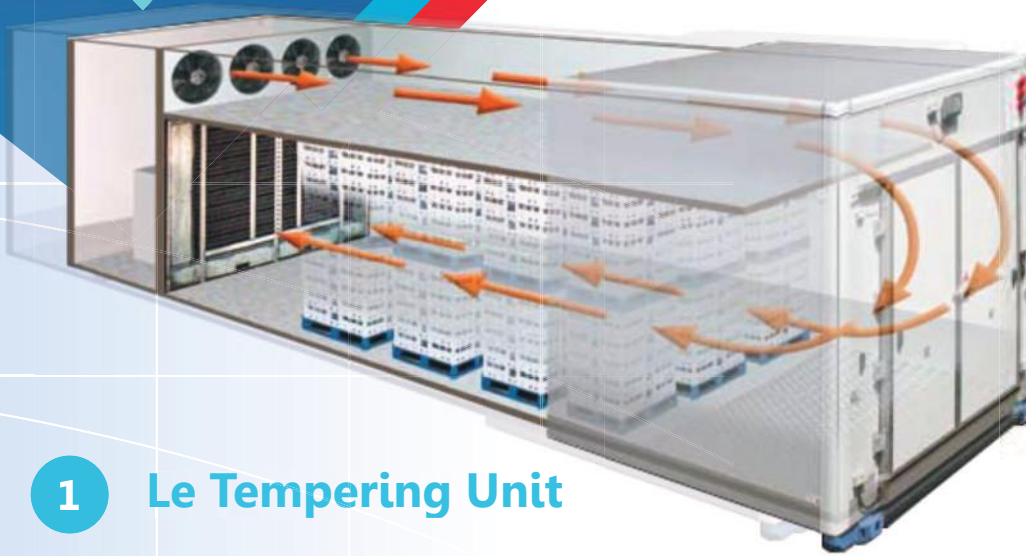


**Modulfroid**  
service sarl

La  
décongélation  
contrôlée  
de vos produits



## 1 Le Tempering Unit

**Solution permettant d'obtenir une décongélation contrôlée de vos produits dans des conditions optimales.**

Location de courte ou longue durée

Capacité de 9 à 32 palettes 80 x 120 cm

3 sondes garantissant la conformité du procédé de décongélation (sonde de température, sonde à peau et à coeur)

Puissance de décongélation selon vos impératifs

Exploitation facile du procédé de fonctionnement

Respect de la chaîne du froid

Gain de temps dans le processus de fabrication

Pas d'externalisation de la gestion des stocks



Vue avant de la Chambre de Tempérage

**Filiale**   
Daxnor group

Une équipe de professionnels  
à votre écoute :

**01 39 88 63 00**

**ou [info@modulfroid.fr](mailto:info@modulfroid.fr)**

## 2 Choisissez vos dimensions

Les Chambres de Tempérage peuvent être fabriquées à la demande. Selon vos besoins, n'hésitez pas à nous consulter.



## 3 Exigez la qualité

### UTILISATION

- Cette application est spécifique aux industries qui travaillent leurs produits congelés avant de les introduire dans leur processus de fabrication : l'industrie de la viande pré-tranchée (carpaccio, jambon...) ou plus généralement, l'industrie de la viande, du poisson, des fruits...

### FONCTIONNEMENT

- Puissance de décongélation adaptable à vos besoins et impératifs de temps de décongélation.
- Une sonde de coeur et une sonde de peau doivent être placées au début de chaque cycle de tempérage et être enlevées avant de décharger les produits remontés en température. Les sondes produit sont reliées à des thermostats numériques qui facilitent ainsi le contrôle du processus de décongélation.

### BRANCHEMENT

- Branchement sur 380 V triphasé, neutre et terre séparés
- Amperage à définir en fonction de la puissance du module

### SERVICE

- Assistance technique 24h/24h



Vue latérale de la chambre de tempérage



Sondes de températures



Contrôle des données