

# **HYGRO CONTROL SYSTEM**

**CUISSON**

Améliorer la qualité produit et réduire l'empreinte environnementale

**Un système simple et intelligent, qui ajuste automatiquement le niveau d'hygrométrie durant le processus de cuisson.**



- Qualité produit maîtrisée
- Coûts de production optimisés
- Utilisation simplifiée pour les boulangers

#### VALEUR CONSIGNE D'HYGROMÉTRIE



 EXTRACTION D'AIR HUMIDE

 ADMISSION D'AIR SEC

 INJECTION DE VAPEUR



## **EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE & RÉDUCTION DES PERTES PRODUITS**

Un logiciel intelligent et des réglages automatisés vous permettent d'atteindre le juste niveau d'hygrométrie, nécessaire pour la qualité produit visée, en minimisant la consommation d'énergie et les pertes produits.

  
**MECATHERM**

# HYGRO CONTROL SYSTEM

L'Hygro Control System est une solution innovante, adaptée à la majorité des fours à convection de MECATHERM, qui permet d'automatiser vos réglages d'hygrométrie à l'intérieur de chaque module du four, de manière indépendante.



## QUALITE PRODUIT

Maîtrisez vos caractéristiques produits avec précision.

- Maîtrise des principales caractéristiques des produits, telles que l'épaisseur, la couleur et l'aspect de la croûte, ainsi que la texture et le moelleux de la mie
- Adapté pour les produits de boulangerie, du pain aux pâtisseries, en passant par les produits sucrés et une large gamme d'autres produits alimentaires



## DEVELOPPEMENT DURABLE

Soutenez vos objectifs de transition énergétique.

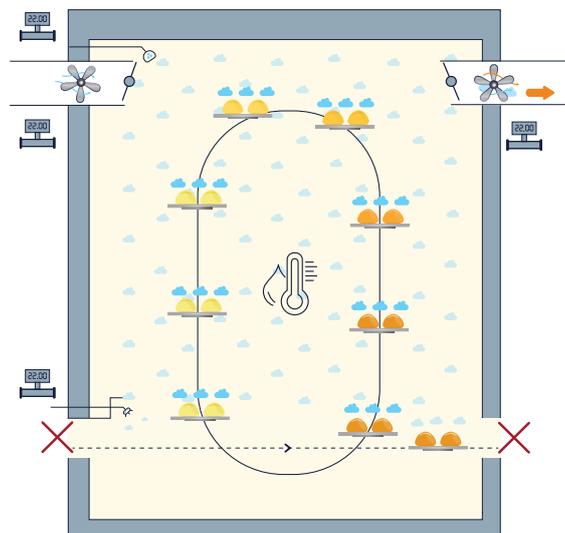
- Diminution des émissions de gaz à effet de serre
- Réduction des pertes de produits
- Le réglage automatique de l'hygrométrie remplace le réglage empirique de l'ouverture des ouras pour simplifier l'utilisation du four par le boulanger et l'opérateur



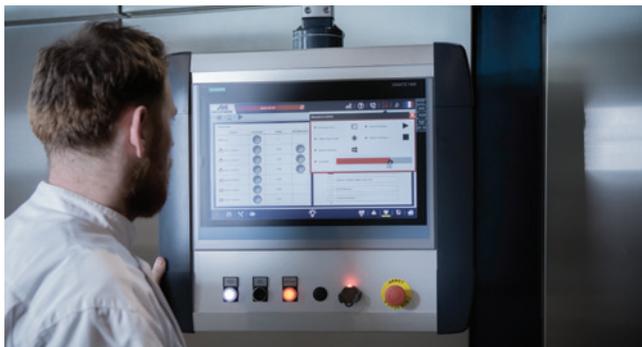
## PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Optimisez vos coûts de production.

- Optimisation de la consommation de vapeur et d'énergie de chauffe
- Garantie de la qualité constante du produit indépendamment des variations des conditions extérieures, des écarts ou changements de production
- Optimisation du temps de production grâce à la fiabilisation du séchage des produits dans le dernier module, qui contribue à éviter le collage des produits sur leurs supports de cuisson



- |  |                     |  |                             |
|--|---------------------|--|-----------------------------|
|  | Sonde d'hygrométrie |  | Extraction d'air humide     |
|  | Débitmètre          |  | Entrée d'air sec            |
|  | Rampe de vapeur     |  | Point d'injection de vapeur |



Pour en savoir plus sur l'Hygro Control System, scannez le code QR.