

● ● ● ÉQUIPEMENTS & SERVICES

La sélection du mois

**Manutention en chambre froide
Les piétons à l'abri !**

Petite révolution dans le monde de la manutention en chambre froide. Proposé par Tilt Import, le nouveau détecteur de piétons pour caristes «PAS» est une solution innovante pour prévenir les accidents au travail. Monté sur un engin de manutention, il informe par une alarme sonore et visuelle le conducteur du chariot de la proximité d'un piéton qui serait hors de son champ de vision.

Le piéton doit simplement porter sur lui un badge monté sur un porte clé qui émet un signal vers le PAS quand l'engin s'approche. Très utile dans des zones avec peu de visibilité où se situent des croisements dangereux entre piétons et chariots, ce système réduit les coûts engendrés par les accidents du travail.

A noter que cette solution développée par Tilt Import sera prochainement couplée avec le système «LSA», qui opère une réduction de vitesse automatique dans les zones dangereuses.

**SURGÉLATION CRYOGÉNIQUE****Un tunnel plus compact mais toujours aussi performant**

Le spécialiste de la cryogénie alimentaire Air Products fait évoluer son modèle de tunnel Freshline QS, pour coller davantage à la demande du marché. Lancé en 2011, il avait été d'emblée conçu pour les petits utilisateurs ou les débutants en matière de surgélation cryogénique. Mais la nouvelle version de cet équipement qualifié d'entrée de gamme par le fabricant, mesure dorénavant 6 mètres de long (et 2 de large) au lieu des 8 mètres pour l'ancienne configuration. Son niveau d'encombrement au sol est donc réduit alors que l'équipement affiche dans le même temps la même capacité de production. Pour mémoire, ce modèle, au même titre que les autres tunnels cryogéniques, exploite tous les bénéfices de la technologie de surgélation associée à l'azote, à savoir : un refroidissement rapide



préservant d'autant la qualité organoleptique des surgelés, la réduction du gaspillage provenant de la perte d'eau, ainsi qu'un bon rendement de surgélation. En outre, la solution cible avant tout les petits producteurs ou les start-ups alimentaires, en leur permettant de démarrer rapidement une ligne de production de surgélation et de refroidissement, de tester de nouvelles recettes en passant facilement d'un produit à un autre, ou encore de surgeler à la demande. Conçu pour la surgélation d'un large éventail de denrées : viandes et volailles, produits de la mer, plats préparés, fruits et légumes, crèmes glacées ou encore produits de boulangerie, crus comme cuisinés, le tunnel de surgélation Freshline QS offre une capacité de surgélation maximale de 350 kg à l'heure.

MANUTENTION EN CHAMBRE FROIDE**Un chariot dédié
aux allées étroites**

La société irlandaise Aisle-master présente sa dernière innovation en date, un chariot élévateur articulé à fourches, dédié aux chambres froides.

L'équipementier a conçu un chariot à fourches articulé, apte à évoluer dans les allées les plus étroites des entrepôts

et à grande hauteur. Doté d'un mât d'une capacité de 3 000 kg, cet appareil laisse entrevoir de nouvelles perspectives en matière de stockage. Il permettra par exemple de déplacer une palette de 500 kg à 12 mètres de hauteur et cela dans une allée n'excédant pas 2 mètres de largeur. En outre, sa batterie lui conférera une bonne autonomie, y compris en environnement grand froid. Et côté confort et protection, le cariste bénéficie d'une cabine chauffée et spacieuse tout en conservant une bonne visibilité pour travailler. Les chariots Aisle-master sont commercialisés en France par le distributeur spécialisé EMS.

EMBALLAGES ALIMENTAIRES**Des barquettes bicolores**

Dernier né dans les ateliers du fabricant d'emballages alimentaires Faerch Plast, ce nouveau modèle de barquette bicolore associe des couleurs attrayantes à l'intérieur comme à l'extérieur du contenant. Fabriquée en PET cristallin (CPET) ou en PET amorphe (APET), cette gamme est tout particulièrement profilée pour les plats préparés et disponible dans un large choix de dimensions, de styles et de couleurs. Les emballages peuvent être réchauffés, directement au four classique et au micro-ondes. Ils tolèrent des températures de -40°C à 220°C. La couche supérieure en APET co-extrudé confère en outre une meilleure étanchéité et un aspect lisse et brillant à l'emballage.

Sur demande, le fabricant est capable de proposer des couleurs personnalisées pour des opérations promotionnelles spécifiques ou pour renforcer l'identité visuelle d'une marque. conçues pour les plats préparés haut de gamme.

