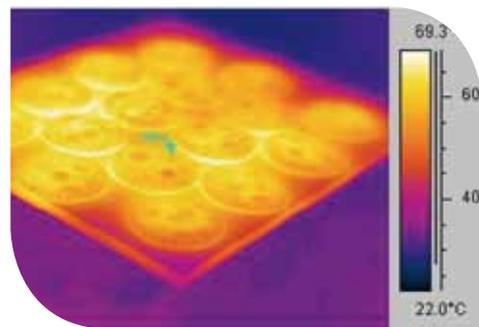
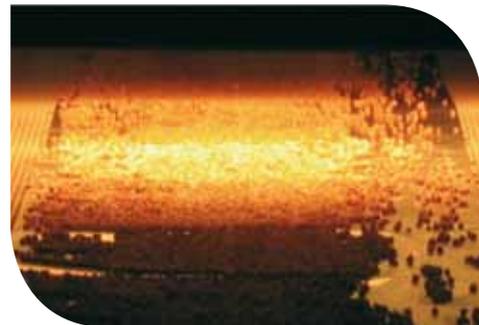


## QUELQUES EXEMPLES D'ACTIONS CONDUITES

- > Accélération et amélioration de la qualité de la cuisson (biscuits, pain, brioches...)
- > Stabilisation à travers emballage (viennoiseries, pâtisseries...)
- > Mise au point de process de dorage et de glaçage sur produits finis
- > Amélioration de la rapidité et de la fiabilité de la décontamination (farine, semoule...)
- > Réduction des pertes de matières au cours de la mise en température de barres céréalières
- > Optimisation des conditions thermiques en chambre de pousse
- > Accélération du séchage de pâtes
- > Réduction du temps et homogénéisation de l'expansion de céréales
- > Cartographies infrarouges de fours de cuisson de biscuits
- > Expertise d'une installation de décontamination thermique de semoule
- > Optimisation cyclone
- > Diagnostic et homogénéisation des écoulements d'air chaud dans des fours de biscuiterie
- > Étalonnage en température et en humidité



## RÉFÉRENCES

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| > AID               | > KERRY INGREDIENTS |
| > APPETIT DE France | > LU                |
| > AUGA              | > MAGUIN            |
| > BARILLA           | > MARKAL            |
| > CLEXTRAL          | > NESTLE            |
| > DANONE            | > PAVAILLER         |
| > DELOS             | > SAEL DECORS       |
| > ESAL              | > VIRON (EBLY)      |

## BÉNÉFICES DE NOTRE INTERVENTION

- > **Augmentation de la productivité**
- > **Amélioration de la qualité**
- > **Réduction de la consommation d'énergie**
- > **Développement de produits nouveaux**