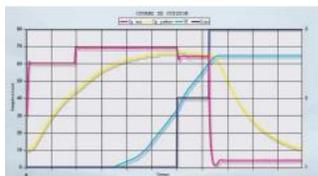
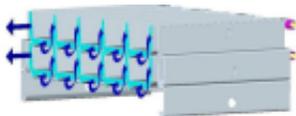
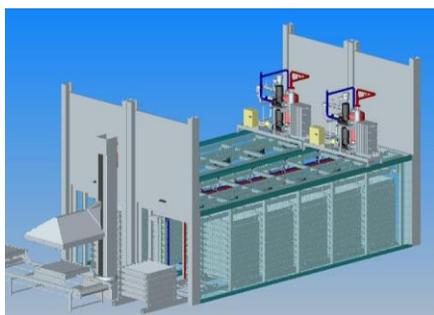


# POLYCENT®

## SYSTÈME DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT DE BARRES DE JAMBON



- Conception très résistante et hygiénique
- Contrôle total et absolu de la cuisson et du refroidissement
- Bénéfices dans la traçabilité et la microbiologie liés au refroidissement rapide
- Sécurité alimentaire, pas de contact direct avec l'eau
- Economie d'énergie, d'eau, des rejets et de la maintenance
- Faible encombrement, modularité et mise en place simple
- Système semi ou totalement automatique
- Haute productivité et retour sur investissement rapide



Z.I. SUD – 14 RUE BECQUEREL – BP 227 – 22602 LOUDEAC CEDEX  
Tél : + 33 296 66 88 66 – E-mail : [contact@kaufler.com](mailto:contact@kaufler.com)  
[www.kaufler.com](http://www.kaufler.com)