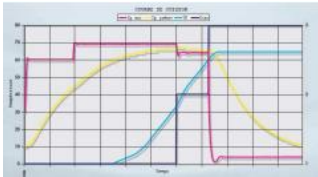
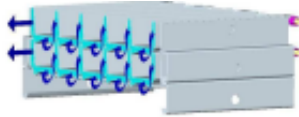
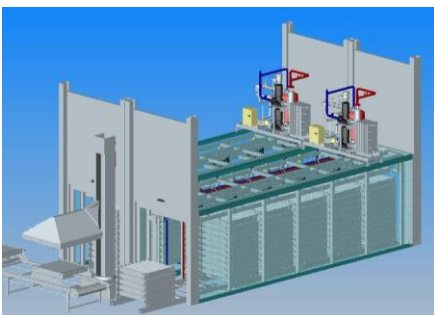


POLYCENT®

SYSTÈME DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT DE BARRES DE JAMBON

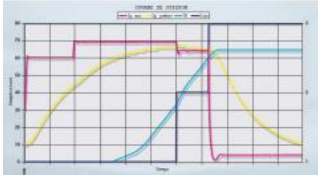
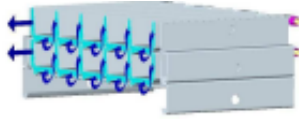


- Conception très résistante et hygiénique
- Contrôle total et absolu de la cuisson et du refroidissement
- Bénéfices dans la traçabilité et la microbiologie liés au refroidissement rapide
- Sécurité alimentaire, pas de contact direct avec l'eau
- Economie d'énergie, d'eau, des rejets et de la maintenance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

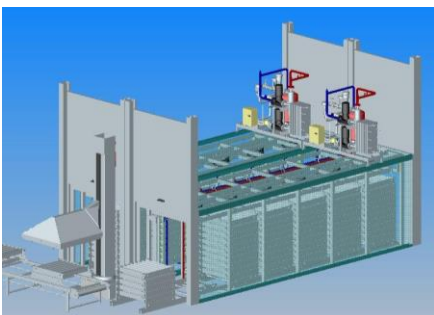


POLYCENT®

HAM SHAPING COOKING CHILLING SYSTEM



- Extra strong and hygienic design multiple moulds.
- Traceability and microbiological benefits of fast chill.
- Cook and chill absolute efficiency and control.
- Food safety guarantee, no direct contact with water.
- Operation savings in energy, water, rejects and maintenance.
- Restricted floor print, modularity and easy settle.
- From semi automatic to fully automated systems, high productivity and fast return on investment.



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