

LUTETIA SAS

LUTETIA : 40 ANNI DI PRESENZA E DI INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ITALIA

Innovazione e tecnologia hanno contribuito a fare di Lutetia un pioniere e un leader nelle macchine per salumifici.

Lo scongelamento sottovuoto vapore in zangola è un procedimento brevettato da Lutetia, usando questo sistema si possono scongelare blocchi di carne molto rapidamente con un controllo assoluto di tutti i parametri ed una resa aumentata. Per velocizzare ancora di più questo procedimento lutetia ha sviluppato un decompattatore di blocchi che rende il sistema ancora più efficace.

Le zangole Lutetia sono un riferimento nell'industria per la salagione dei prodotti siringati (prosciutti cotti, arrostiti,..) e dei prodotti salati a secco (coppe pancette,..). Una nuova tecnologia esclusiva e brevettata chiamata proactivation ® (proattivazione) migliora significativamente le « performance » del procedimento di salagione soprattutto negli affettati. Per sfruttarla al massimo, giorno dopo giorno, è stato creato un sistema di controllo attivo sviluppato con successo.

Le zangole lutetia possono anche essere impiegate con la combinazione delle fasi 'tutto in zangola' scongelamento salagione intenerimento cottura raffreddamento e IQF.(brevettato)

La nuova siringatrice/inteneritore/laceratore della lutetia è stata progettata per un controllo perfetto della siringatura, un intenerimento regolabile adatto all'ottimizzazione dell'estrazione proteica ed ad una facile sanificazione.

Per quanto riguarda il caricamento scaricamento e trasferimento delle carni, Lutetia ha concepito diversi sistemi e Vi propone la soluzione più adatta alle esigenze di spazio, mano d'opera, organizzazione ed efficienza.

La cottura sottovuoto è specialmente la riduzione del calo cottura, della manipolazione degli stampi fanno parte del nostro know how. Con un catalogo completo di varie forme per prosciutti cotti, le termoformatrici easyvac della Lutetia abbinata ai nostri forni di cottura ed affumicamento Vi permettono di ottimizzare le vostre cotture e Vi danno, oltre ai vantaggi della cottura sottovuoto, la possibilità di semplificare lo stampaggio.

Vi accoglieremo presso in nostro stand alla fiera Eurocarne per presentarVi tutte le nostre tecnologie (per ulteriori informazioni contattateci sul sito www.lutetia.fr o info@lutetia.fr).

LUTETIA SAS

ZA du Pré de la Dame Jeanne

B.P. N°4

60128 PLAILLY

FRANCIA

Tel : + 33 0344607000

Fax : +33 0344607001

Philippe LONGO

Managing Director