



## Trotec Case Study

**Client :**

Antonio Álvarez Jamones, Espagne  
[www.antonioalvarezjamones.com](http://www.antonioalvarezjamones.com)

**Secteur :**

Jambons spéciaux exclusifs

**Avantages :**

Humidité relative optimale, même aux basses températures de 2–3°C. Pour un climat idéal au cours du processus de maturation.

**Produit Trotec :**

Déshumidificateur à condensation  
DH 160 ES

# Un climat idéal dans les chambres de maturation

Les déshumidificateurs Trotec assurent des conditions optimales à la production du jambon

**Trotec améliore la qualité du jambon et de la charcuterie grâce à une gamme de déshumidificateurs développés et produits en Allemagne. Le jambon et la charcuterie espagnols représentent un joyau gastronomique reconnu mondialement, et Trotec y participe lors du processus de séchage et de maturation.**

Trotec est une entreprise allemande, présente à l'international, spécialisée dans le développement, la fabrication et la commercialisation de systèmes de déshumidification ainsi que dans l'humidification et la régulation de température de l'air. Trotec propose des solutions très variées pour les processus les plus divers de l'industrie alimentaire. Dans le cas présent pour la production de jambon et de charcuterie.

Les déshumidificateurs de Trotec assurent une humidité optimale dans les locaux de traitement durant les différentes phases de séchage et de maturation. Outre une température correcte de l'air dans les chambres et les caves de maturation, l'humidité relative y est le facteur décisif pour que

la qualité du produit final soit optimale. Toute variation de l'humidité de l'air par rapport aux valeur optimale entraîne obligatoirement une diminution de la qualité du jambon, voire même la perte totale du lot. Une humidité de l'air trop élevée aurait tendance à favoriser la prolifération de micro-organismes ainsi qu'à prolonger la durée de séchage et de maturation. À l'inverse, un air trop sec risque de dessécher la couenne et de ralentir ainsi la migration de l'humidité de l'intérieur vers l'extérieur. Le produit serait alors sec à l'extérieur, mais encore frais et non mature à l'intérieur.

**L'importance de la maturation se révèle sous trois aspects :**

- la couleur
- l'arôme et le goût
- l'effet anti-bactérien

Lorsque l'humidité augmente, les jambons ne durcissent pas, des moisissures font leur apparition et, faute d'intervention, il peut s'ensuivre une contamination aux insectes ou aux mites. De plus, on constate une modi-

# Case Study : Álvarez, Espagne

Déshumidificateur Trotec DH 160 ES

fication de la couleur, du goût, de l'arôme et de la texture. Pour résoudre le problème de l'humidité excessive pendant la maturation du jambon et de la charcuterie, Trotec propose des déshydrateurs à adsorption (capables de fonctionner même en-dessous de 0 °C) ou une série de déshumidificateurs à condensation.

## Des conditions idéales grâce aux déshumidificateurs de Trotec

Pendant la première phase du salage, les jambons sont placés dans des chambres à une température de 2 à 3 °C dans lesquelles une humidité relative de 75 à 80 % doit être maintenue. Les déshumidificateurs de Trotec peuvent fonctionner en combinaison avec les systèmes de refroidissement des chambres afin d'assurer ces conditions idéales.

Au cours de la deuxième phase, celle du séchage, la température est maintenue entre 12 et 14 °C tandis que l'humidité relative est légèrement réduite vers une plage de 70 % à 75 %.

Pendant l'entreposage en cave, la troisième phase, un contrôle de la température n'est pas nécessaire puisqu'il règne dans ces caves des conditions naturelles garantant d'une température stable sur toute l'année.

La phase de cave est la plus importante et l'humidité relative ne doit pas dépasser 70 %. Au-delà de cette valeur, il existe un risque accru de contamination aux mites. Et si l'humidité n'est pas contrôlée et qu'une contamination a lieu, tous les efforts fournis au cours des phases précédentes auront été vains. Ce risque doit être évité à tout prix.

Chez « Antonio Álvarez Jamones », on en a bien conscience, et c'est pourquoi le contrôle de l'humidité, au cours des diverses phases de séchage et de durcissement, est confié depuis de nombreuses années aux déshumidificateurs de Trotec. Le déshumidificateur à condensation DH 160 ES, grâce à une coque en acier inoxydable, est parfaitement adapté à une mise en œuvre dans le domaine alimentaire. Avec son hygostat intégré, il maintient en toute fiabilité la valeur d'humidité relative définie pendant tout le processus de maturation.

## Un artisanat traditionnel pour la meilleure des qualités

« Antonio Álvarez Jamones » est l'un des pionniers de l'appellation d'origine contrôlée « Jambon de Trevélez ». L'entreprise de tradition a préservé le savoir-faire et les procédés transmis depuis presque 200 ans par les artisans du jambon les plus expérimentés. Il s'agit d'une entreprise familiale qui se consacre corps et âme à la production du jambon et qui se trouve dans la commune de Trevélez, au cœur de l'Alpujarra en Grenade. L'entreprise a été fondée en 1960 par Antonio Álvarez, le père des sociétaires actuels.



À l'époque, il avait commencé à saler et à commercialiser des jambons de Trevélez, avec une production annuelle de quelque 150 pièces. De nos jours, elle dépasse les 150 000 pièces ! Cependant, la philosophie reste claire et sans équivoque : proposer aux clients exigeants un produit d'une qualité exceptionnelle.

L'intégralité du processus de séchage et de maturation a lieu dans des conditions entièrement naturelles. Seuls quelques très rares entreprises pratiquent encore aujourd'hui cette méthode traditionnelle. Chez « Antonio Álvarez Jamones », la tradition sera perpétuée même à l'avenir.

**Et l'humidité de l'air continuera à être assurée par le déshumidificateur à condensation DH 160 ES, fabriqué en acier inoxydable par Trotec.**

## Déshumidificateur à condensation DH 160 ES

- Capacité de déshumidification : 85 à 245 litres / 24 h (selon température ambiante)
- Débit d'air : 2 200 m³/h
- Offre même à basse température une capacité de déshumidification très élevée (mise en œuvre à partir de -0,5 °C en option)
- Construction robuste résistante à la corrosion, disponible également en version hygiénique acier inoxydable
- Fonctionnement entièrement automatique
- Dégivrage automatique à gaz chaud professionnel avec inversion de cycle auto-régulée.
- Ventilateur radial EC à double flux et auto-régulation en continu
- Sans délai d'installation même sur site existant
- Efficacité élevée à consommation d'énergie réduite
- Réduction des coûts énergétiques grâce à l'utilisation de la chaleur de processus pour chauffer l'air
- Prise DIN pour les circuits externes et contact flottant pour la commutation distante.
- Pompe à eau de condensation intégrée



Vous trouverez des informations complètes sur le DH 160 à l'adresse : [www.fr.trotec.com/dh160](http://www.fr.trotec.com/dh160)