



Entreprise Charles Christ
65 Rue de Paris, 72160 Connerré

Date de l'installation : **Juillet 2021**

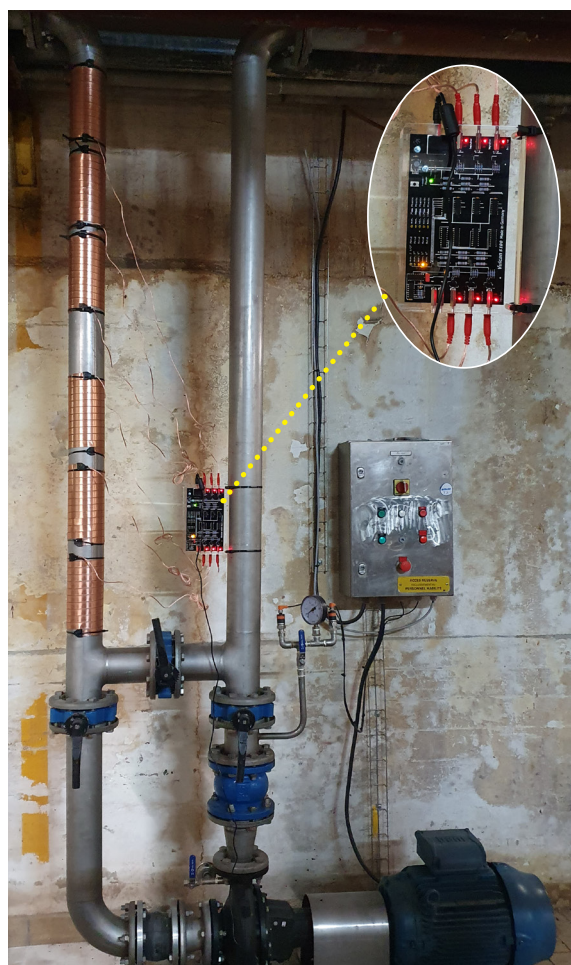
Modèle installé : **VULCAN S100**



La société Charles Christ est spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés et de légumes à marques nationales ou à marques de distributeurs, pour la grande distribution, les professionnels de la restauration et l'industrie. L'entreprise dispose de 2 sites de production de 30 000 m2 avec une production de 12 millions de bocaux par an.

Le matériel Vulcan S100 a été installé et mis en test fin juillet 2021 pour répondre à la problématique du calcaire présent en très grande quantité dans les fours autoclaves. Cette forte présence du calcaire nécessite un nettoyage important et très régulier de la vingtaine de fours présents sur le site et impacte également la durée d'utilisation des fours.

En septembre 2021, Charles Christ et son équipe ont décidé de conserver le Vulcan S100 suite aux résultats très satisfaisants constatés : calcaire en forte diminution et surtout non incrustant.



Vulcan S100 installé sur le réseau alimentant les fours autoclaves