

Clean-Flow[®]

Continuous Blancher / Cooker / Coolers



*Reduces Change Over
to Minutes.*

LYCO

Manufacturing, Inc.

Leaders in Food Processing Innovation



LycO Clean-Flow[®]

Blanchers & Cooker/Coolers

Sold around the World!

Weltweiter Verkauf!
Vendu partout dans le monde !
¡Comercializados en todo el mundo!

40" x 7' Model – 6' x 14' x 6'

1 Meter x 2 Meter – 1,83m x 4,27m x 1,83m



Option



Water Plenum Discharge

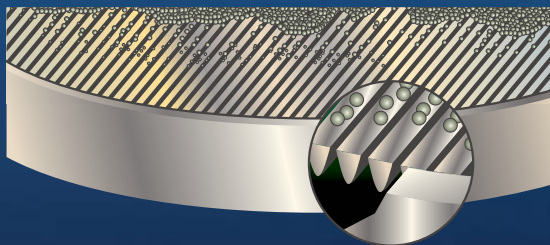
Entwässerungsauslass
Décharge de plénum d'eau
Descarga principal de agua

PLC or Non-PLC Controls

Mit oder ohne PLC-Kontrollen
Commandes CPL ou non CPL
Controladas mediante un PLC o sin PLC

Wedge Wire Screen

Profildrahtsieb
Tamis à fils métalliques profilés
Malla de alambre en forma de cuña



Wedge-Wire Screens are easy to clean

Profildrahtsieb sind leicht zu reinigen
Les tamis à fils métalliques profilés sont faciles à nettoyer
Las mallas de alambre en forma de cuña son fáciles de limpiar

Main Auger/Screen

Haupt-Stangenbohrer/Sieb
Tarière principale/Tamis
Tornillo Principal/Malla

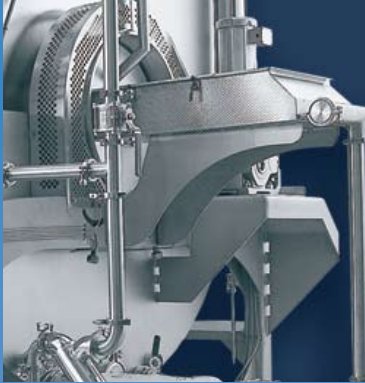


Clearance between the main auger and screen is less than half a kernel of rice

Spielraum zwischen dem Haupt-Stangenbohrer und Sieb ist weniger als ein halbes Korn Reis
L'espace mort entre la tarière principale et le tamis est moins que la moitié d'un grain de riz
La distancia entre el tornillo principal y la malla es menos de la mitad del tamaño de un grano de arroz

Patented / Patents Pending

Option



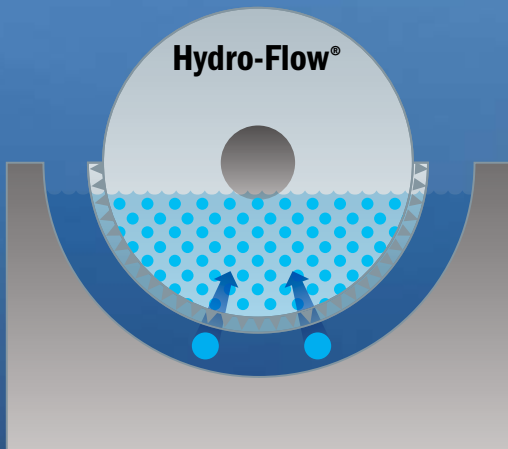
In-Feed Flume

Einlaufgerinne
Buse d'alimentation
Resbaladero de alimentación



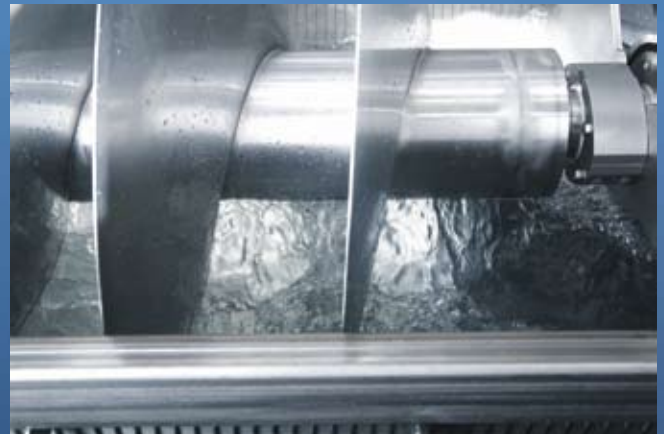
Screen in rotation during cleaning

Sieb dreht sich während der Reinigung
Tamis rotatif pendant le nettoyage
Malla en rotación durante la limpieza



Hydro-Flow Manifolds

Hydro-Flow Sammelbereiche
Manifolds Hydro-Flow
Colectores de Hydro-Flow



Hydro-Flow® Sprays keep product floating in suspension

Hydro-Flow® Sprays halten das Produkt in schwebender Suspension
Les pulvérisateurs Hydro-Flow® gardent le produit flottant en suspension
Los Aspersores Hydro-Flow® mantienen al producto flotando en suspensión

Return on Investment

- **5% increase in recovery**
- **3-day increase in shelf life**
- **Closed loop chilling saves water**
- **Less process water required**
- **Less waste water to dispose of**
- **Higher efficiency saves space**

Kapitalrendite

- 5% Rückgewinnungssteigerung
- 3-Tage längere Haltbarkeit
- Geschlossener Kühlkreislauf spart Wasser
- Prozesswasserreduzierung
- Abwasserreduzierung
- Platz sparend durch größere Effizienz

Rentabilité du capital investi

- Augmente la récupération de 5%
- Augmente le temps de stockage de 3 jours
- Boucle de refroidissement fermée qui économise de l'eau
- Besoin minimum d'eau traitée
- Quantité minimum d'eau usée
- Le rendement élevé économise de l'espace

Retorno de la inversión

- 5% de incremento en la recuperación
- Incremento de 3 días en la vida útil de almacenamiento
- El enfriamiento de circuito cerrado ahorra agua
- Se requiere menos agua para el proceso
- Se produce menos agua de desperdicio
- Su alta eficiencia ahorra espacio

“Revolutionary! Brilliant!”

HYDRO-FLOW® keeps the product protected by floating in suspension.

Here’s what our customers are saying:

“Brilliant! Product cannot be damaged while being held in suspension off the screen floor.”

“Hydro-Flow allows me to run spaghetti without sticking and clumping.”

“With Hydro-Flow, we have almost totally eliminated damage. Each particle of food is treated exactly the same which is a basic definition of quality.”

“The result of uniform processing increased our shelf life by three days.”

Revolutionär!

Hervorragend!

HYDRO-FLOW® schützt das Produkt weil es in Suspension gehalten wird.

Und das sagen unsere Kunden:

“Fantastisch! Das Produkt kann nicht beschädigt werden, während es in Suspension über dem Siebboden gehalten wird.”

“HYDRO-FLOW® hat es mir ermöglicht Spaghetti ohne Verklebung und Verklumpung zu produzieren.”

“Mit HYDRO-FLOW® haben wir eine Beschädigung fast völlig eliminiert. Jeder Produktartikel wird genau gleich behandelt, was eine Grunddefinition von Qualität ist.”

“Das Ergebnis einer einheitlichen Verarbeitung hat unsere Haltbarkeit um drei Tage verlängert.”

Révolutionnaire !

Super !

HYDRO-FLOW® conserve le produit par flottement en suspension.

Voici ce que nos clients disent :

“Super ! Le produit ne peut être avarié tant qu’il est maintenu en suspension loin de la base du tamis. ”

“Hydro-Flow m’a permis de faire du spaghetti sans se coller ou s’agglutiner.”

“Avec Hydro-Flow, nous avons éliminé presque tout le dégât. Chaque particule alimentaire est traitée exactement comme le dit la définition essentielle de qualité.”

“Le résultat du traitement uniforme a augmenté le temps de stockage de trois jours.”

¡Revolucionario!

¡Brillante!

HYDRO-FLOW® mantiene el producto protegido al permanecer flotando en suspensión.

Éstos son algunos de los comentarios de nuestros clientes:

“¡Brillante! El producto no sufre daño mientras se mantiene en suspensión en el piso de la malla.”

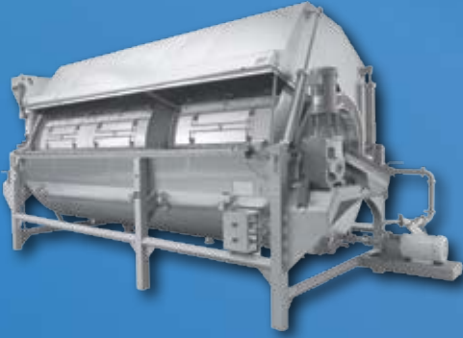
“Hydro-Flow me permite procesar espagueti sin que se pegue o aglutine.”

“Con Hydro-Flow, hemos eliminado casi por completo el daño al producto. Cada partícula de alimento es tratada exactamente igual, lo cual es una definición básica de calidad”.

“El resultado de tener un proceso uniforme ha sido el incremento de la vida útil de almacenamiento en 3 días.”

Other successful Lyco Manufacturing Innovative Developments include:

Cooker/Cooler



Combination Rotary Drum Water Blanchers, Cookers and Coolers

- High volume processing of Pastas, Rice and Vegetables



Kombinations-Drehtrommel Wasserblanchierer, Kocher und Kühler

- Massen-Verarbeitung von Pasta, Reis und Gemüse

Blancheurs, cuiseurs et refroidisseurs à eau avec cylindre tournant

- Traitement de grand volume de pâtes alimentaires, de riz et de légumes

Combinación de Blanqueadores de agua de tambor rotatorio, calentadores y enfriadores

- Alto volumen de procesamiento de pastas, arroz y vegetales

Vapor-Flow®



Vapor-Flow Rotary Drum Steam Blanchers

- 50% less space than a belt
- 1-3% recovery over water



Vapor-Flow Drehtrommel-Dampfblanchierer

- 50% geringere Platzanforderung als Bandförderer
- 1-3% Wasser-Rückgewinnung

Vapor-Flow Blancheurs de vapeur à cylindre tournant

- 50% moins d'espace qu'une courroie
- 1-3% récupération au-dessus de l'eau

Blanqueadores de tambor rotatorio de vapor de la familia Vapor-Flow

- Ocupan 50% menos espacio que un sistema de transportador a banda
- De 1 a 3% de recuperación comparado con el sistema de agua



Pouches Chill-Flow™



Chill-Flow Pouch and Chub high volume Pasteurizers and Coolers

- 50% less space than a belt
- Lower temperatures possible



Chill-Flow Beutel Massen-Pasteurisierer und Kühler

- 50% geringere Platzanforderung als Bandförderer
- Niedrigere Temperaturen möglich

Chill-Flow Refroidisseurs et pasteurisateurs de grand volume en morceaux ou en sacs

- 50% moins d'espace qu'une courroie
- Plus basses températures possibles

Enfriadores y pasteurizadores de alto volumen de paquete Chill-Flow

- Ocupan 50% menos espacio que un sistema de transportador a banda
- Posibilidad de operar con temperaturas más bajas

Pressure-Flow®

Continuous Pressure Blancher-Cooker



Pressure-Flow is a Continuous Pressure Blancher or Re-hydrator

- Reduce process time
- Save space



Pressure-Flow ist eine kontinuierlicher Druck-Blanchierer oder Rehydrator

- Reduziert Verarbeitungszeit
- Spart Platz

Pressure-Flow est un blancheur à pression continue ou un rehydrateur

- Réduit le temps du processus
- Économise de l'espace

El sistema Pressure-Flow es un blanqueador de presión constante o de re-hidratación

- Reduce el tiempo de procesamiento
- Ahorra espacio

Lyco Clean-Flow®



ADVANTAGE-CAPACITY - Sizing Chart based upon Product Bulk Density of 50 lbs./cu. ft. (800 kg/m³)

KAPAZITÄTSVORTEIL Größentabelle nach Produkt-Füllichte von 22,68 kg/Kubikfuß (800 kg/m³)

CAPACITÉ AVANTAGE dimensions du blancheur rotatif - 22,68 kg/0,02 m³/800 kg/m³

VENTAJA DE CAPACIDAD Tabla de dimensiones basadas en una Densidad del Producto a Granel de -22.68 lbs/pie cúbico/800 Kg/m³

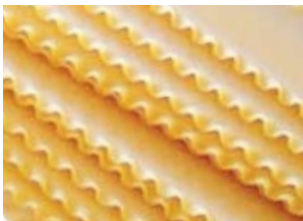
		MIN.										
		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
40" x 7'	PPH	5,400	4,500	3,750	3,300	2,950	2,650	2,400	2,100	1,900	1,750	1,650
1m x 2m	kgPH	2,450	2,050	1,700	1,500	1,400	1,200	1,050	950	865	795	750
50" x 10'	PPH	14,500	11,500	10,500	9,350	8,250	7,350	6,750	5,750	5,550	5,350	5,150
1,5m x 3m	kgPH	6,575	5,200	4,750	4,250	3,750	3,350	3,050	2,600	2,525	2,450	2,340

All Pasta Shapes - Short or Long!

Alle Pastagrößen - kurz oder lang!

Toutes formes de pâtes alimentaires - longues ou courtes !

Todos los tamaños de pasta: ¡cortos o largos!



Rice

Reis
Riz
Arroz



Potatoes

Kartoffel
Pommes de terre
Papas



Every Vegetable

Alle Gemüsesorten
Tous les légumes
Todos los vegetales



LYCO
Manufacturing, Inc.

Leaders in Food Processing Innovation

Führend in der Lebensmittelverarbeitung

Chefs en innovation de traitement des aliments

Líderes en la innovación en el procesamiento de alimentos

P.O. Box 31 115 Commercial Drive
Columbus, WI 53925

Phone: 920-623-4152 Fax: 920-623-3780

www.lycomfg.com E-mail: sales@lycomfg.com