

Famille du média : Médias professionnels

Périodicité : Mensuelle

Audience : 80000

Sujet du média : Economie-Services



Edition : Juillet - aout 2022 P.72

Journalistes : -

Nombre de mots : 88

Acfri Un surgélateur- durcisseur rapide

Acfri a développé un durcisseur pour crème glacée à utiliser après turbinage. *« Si on ne durcit pas la glace rapidement après le foisonnement, l'air s'échappe et le produit perd son onctuosité »*, explique Sébastien Comby, DG d'Acfri. Contrairement à un congélateur classique qui diffuse un froid statique, le durcisseur IC souffle un air à -40 °C à une vitesse de 3-4 m/s. Disponible pour des contenances allant de 12 à 120 bacs de 5 l, il peut aussi être utilisé comme un refroidisseur rapide.

