



Une nouvelle installation Acfri pour Clarelia



Clarelia, PME montpelliéraine spécialisée dans la production de plats cuisinés sans allergène depuis 15 ans, a choisi Acfri pour équiper l'un de ses sites de production.

Une cellule mixte de refroidissement rapide et surgélation CSP1 (gamme « compact ») a en effet été installée, garantissant refroidissement optimal et sécurité des recettes ainsi qu'une parfaite homogénéité de la température durant les cycles. Un outil répondant aux exigences de qualité, capacité de traitement, sécurité alimentaire et traçabilité de Clarelia, qui a ainsi pu optimiser ses phases de production et enrichir sa carte de 9 nouvelles références.

Avec cette installation adaptée aux contraintes de sécurité alimentaire pour la réalisation de plats sans allergène, Acfri démontre une fois encore ses capacités d'innovation, de souplesse et de flexibilité face à un cahier des charges des plus stricts.

Pour rappel, la cellule CSP1 – OL est éco-conçue, fonctionnant avec un fluide frigorigène 404A sans CFC.