



## ACTUALITÉS

### L'expertise d'Acfri démontrée sur Européain 2018

Partenaire industriel incontournable sur le marché de la boulangerie-pâtisserie, Acfri a une fois de plus confirmé son expertise sur le dernier salon Européain (3-6 février 2018 à Paris-Nord Villepinte). La boulangerie-pâtisserie représentant près de 30% de son CA, Acfri travaille minutieusement au développement de solutions répondant au plus près des besoins des professionnels. Maîtrise des consommations énergétiques, optimisation des performances et respect des normes environnementales : l'innovation permanente est la priorité pour le spécialiste du refroidissement rapide et de la surgélation. C'est donc tout naturellement qu'Acfri était pré-



sent sur Européain pour présenter sa nouvelle génération de cellules mixtes dont la CSP 6 (double caisson - équipé de l'afficheur Simply'Touch) qui peut fonctionner au CO<sub>2</sub> (fluide vert alternatif aux fluides frigorigènes traditionnels). Sur le même principe, Acfri a également équipé l'unité de production du spécialiste de la boulangerie surgelée et de la pâte à pizza Grain D'or Gel à Lomme (59), de 2 tunnels CSP 10 - P 1000 raccordés à une centrale CO<sub>2</sub> à circulation par pompe. La cellule mixte CSP 10 - P 1000 (issue de la gamme boulangerie XL) offre un refroidissement idéal, sécurise les recettes et garantit une homogénéité optimale de la température au fil des cycles.