



**ACFRI**®

Abatimiento rápido, congelación

**ABATIDORES & TÚNELES**



# LA EXPERIENCIA DE UN ESPECIALISTA

Abatimiento rápido  
Congelación rápida  
Endurecimiento  
Descongelación



 FABRICANTE FRANCÉS DESDE 1987

# UNA EMPRESA PREPARADA PARA EL FUTURO



**1968**



Instalación del primer abatidor "Comby" en una cocina colectiva (Hospital Stell Rueil Malmaison, Essonne). Registración de la patente Comby.

**1974**

Publicación en el *Journal Officiel* de la reglamentación sobre los platos precocinados.

**1983**

Jean-Claude Comby participa en la redacción de la norma NF higiene alimentaria alimenticia en la Asociación Francesa del Frío.

**1987**

Fundación de ACFRI por Jean-Claude Comby, primer fabricante francés de abatidores y túneles.

**1989**

Inauguración de la nueva fábrica ACFRI en Boudoufle.

**1996**

Richard Comby asume la dirección de la empresa.

**2006**

Expansión de la fábrica de Bondoufle.

**2007**

Creación de ACFRI lab, Centro de pruebas y formación.

**2009**

Desarrollo del concepto ACFRI Visu con sondas inalámbricas.

**2011**

Desarrollo de la gama Eco-Concept.

**2014**

Reorganización de la área de producción, robotización del plegado.

**2016**

Adquisición del edificio de la calle Gustave Maillot y solicitud de un permiso de construcción.

**2017**

Obras de expansión.

**2018**

Instalación de una línea automática de producción de paneles.

**2019**

Expansión del ACFRI'lab conectado.

**2020**

Lanzamiento de la gama CO2 y de la regulación Touch.

**2021**

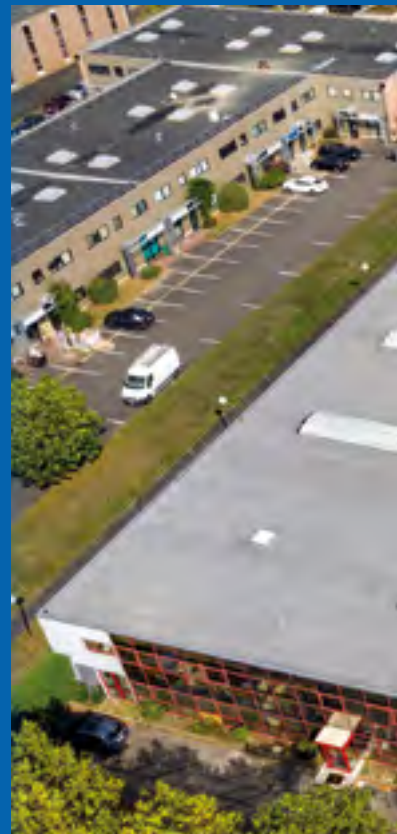
Creación de la gama Ice Cream.

**2022**

Presencia internacional reforzada gracias a Capital Export.

**2023**

Lanzamiento de la app Connected Chill.



## Plegado robotizado





ACFRI'lab, pruebas y cursos de formación

# 55 AÑOS

## DE EXPERIENCIA

### AL SERVICIO DE SUS PROYECTOS



Un especialista atento a sus necesidades



Soluciones adaptadas estándar o personalizadas



Una experiencia global, desde soluciones refrigeración a la producción de frío



### Área de electricidad



### Carga, perforación y plegado automáticos



**INVERSIONES INDUSTRIALES  
ESTRATÉGICAS**

# LA TECNOLOGÍA EXCLUSIVA DE UN ESPECIALISTA

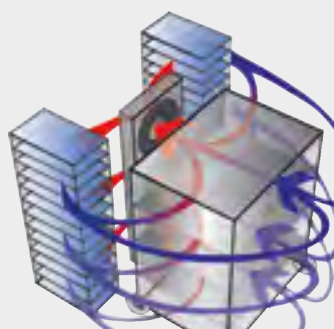


**EL CONTROL DEL FRÍO  
Y DE LA VENTILACIÓN  
BLOQUE DE EVAPORACIÓN-  
VENTILACIÓN VERTICAL**

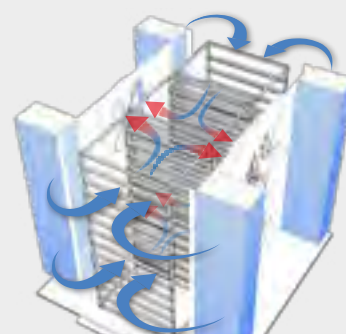


**MÁS INFORMACIONES  
SOBRE NUESTRAS  
SOLUCIONES**

**CLASIFICADO  
ULTRA BAJAS  
TEMPERATURAS**



**SIMPLE CAJA**



**DOBLE CAJA**

**UNA CONFIGURACIÓN ADAPTADA A CADA PROYECTO**  
Compatible con todos los refrigerantes

## VENTAJAS

### HOMOGENEIDAD

Uniformidad de soplado

### RENDIMIENTO GARANTIZADO

Rendimiento probado en las condiciones más adversas

### RAPIDEZ

Seguridad alimentaria garantizada

### LIMPIEZA INTEGRAL

Rampa de ventilación pivotante

# UN CONTROL SIMPLIFICADO QUE SE ADAPTA A TODAS LAS SITUACIONES



CONTROL, TRAZABILIDAD  
ELIJA SU SOLUCIÓN



**CONTROLAR**

Inicie sus ciclos simplemente



**TRAZAR**

Identifique y registre sus productos



**GRABAR**

Guarde los datos sobre el rendimiento de sus abatidores

1

**CONNECTED CHILL**



Manejo por **Bluetooth** para una **trazabilidad** simplificada



2

**SIMPLY TOUCH**



1 sola pantalla para todos sus abatidores

Manejo **táctil** intuitivo y completo para sus ciclos de abatimiento de temperatura

3

**VISU TOUCH HF**



Manejo **individual** de sus carros para refrigerar **en continuo** por medio de sondas de aguja inalámbricas



**ACFRI SOFT** permite conectar todas sus soluciones de control en su ordenador



# UNA EXPERIENCIA VERSÁTIL PARA TODOS LOS SECTORES

-25 °C/+3 °C

## ABATIMIENTO DE TEMPERATURA



Gracias al abatimiento rápido a temperaturas ultra bajas, los abatidores ACFRI le garantizan el respeto de las normas más exigentes.

-40° C

## CONGELACIÓN RÁPIDA



La homogeneidad y las temperaturas ultra bajas de los congeladores ACFRI permiten congelar sin deteriorar la calidad de los productos.

+6 °C/+3° C

## DESCONGELACIÓN



El control del soplado y la homogeneidad permiten un ciclo a temperaturas secuenciadas y controladas. Un tiempo de descongelación dividido por 5 en comparación con sistemas estáticos.

-40° C/-10° C

## ENDURECIMIENTO DE COSTRA



El control de temperatura y la homogeneidad de soplado de los abatidores ACFRI permiten garantizar la uniformidad de temperatura entre el corazón y la superficie.

-40° C

## ENDURECIMIENTO DE HELADO



El sistema exclusivo de ventilación ACFRI permite un soplado a temperatura ultra baja para bloquear la evaporación del helado en la salida de la turbina o del congelador.



### CATERING

ARTESANO, SERVICIO DE CATERING & COLECTIVIDAD



### PANADERÍA

ARTESANO, LABORATORIO E INDUSTRIA



### ICE CREAM

ARTESANO, LABORATORIO E INDUSTRIA



### INDUSTRIA (TCI)

CARNE, EMBUTIDOS Y AVES

# UNA GAMA DE PRODUCTOS AMPLIA

**ABATIDORES PARA CARROS**



**ABATIDORES PARA REJILLAS**

**VERSIÓN MESA**



**GAMA XL**



**TÚNELES INDUSTRIALES**



**ENDURECIMIENTO**

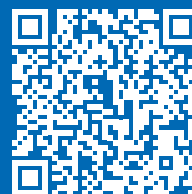


**DESCONGELACIÓN**



**FRÍO  
SALUD**

**MÁS INFORMACIÓN EN  
NUESTRO CATÁLOGO  
INTERACTIVO GENERAL**



# NUESTRO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Nuestro enfoque RSE (responsabilidad social y medioambiental) comienza con la concepción de nuestros abatidores y túneles de refrigeración. Como parte de nuestra política RSE, elegimos nuestros socios según su compromiso con la RSE.

**ecosystem**

Aplicamos la lógica GreenTech: "cada nuevo producto desarrollado debe ser mejor que el anterior en términos económicos y ecológicos".



## CONFÍAN EN NOSOTROS

### GRAN DISTRIBUCIÓN



### CATERING Y PANADERÍA



### SALUD E INVESTIGACIÓN



### COCINAS CENTRALES



### INDUSTRIA ALIMENTARIA



### SOCIOS

