



**ACFRI**

Le refroidissement rapide, la surgélation

# Performance des cellules ACFRI

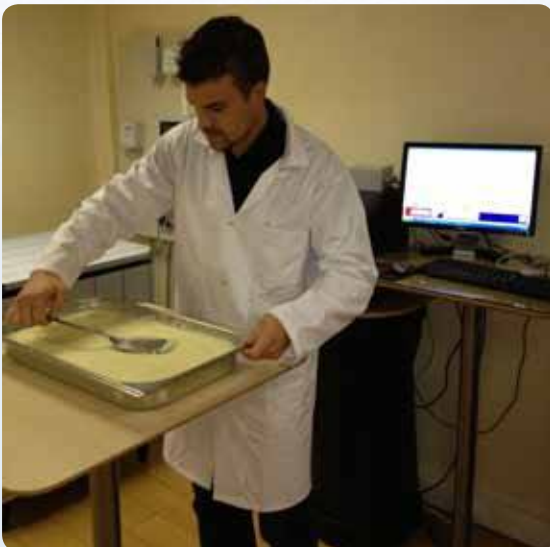
## *Les Conditions de test*



ACFRILAB



Contrôle multisondes des températures



Tests dans ACFRILAB



Tests sur site clients en conditions réelles

## ► Conditions d'essais des cellules ACFRI

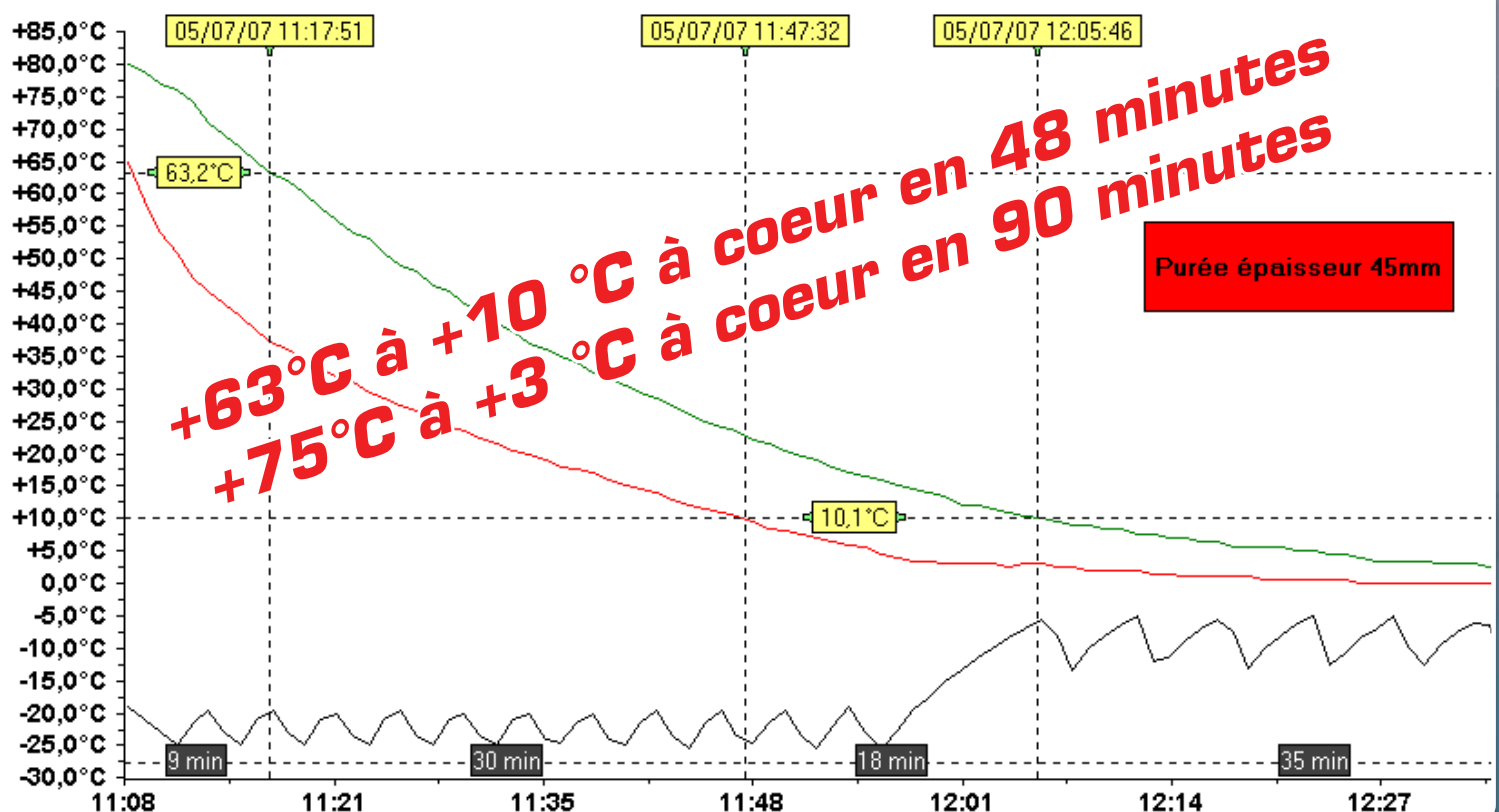
- Bac GN 1/1 (530 x 325 x 55 mm)
- 5 kilos de purée de pomme de terre par bac.

Le refroidissement est réalisé sur un produit sorti de cuisson, les temps de refroidissement sont calculés de  $+63\text{ }^{\circ}\text{C}$  à  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  coeur,  $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$  en moyenne produit.



## ► Performance et respect du produit

- Températures homogènes obtenues grâce à la fonction à progressif tempéré.
- Absence de givre et de surgélation en périphérie.



La courbe ci-dessus met en évidence les performances maximum des cellules ACFRI. La performance de refroidissement dépend du rapport capacité / puissance frigorifique.

## ► Automate SIMPLY 2

### Regulation et traçabilité



Les nouvelles fonctionnalités de l'automate Simply 2 permettent la création simplifiée de véritables recettes de refroidissement.

La régulation des cycles au degré près associée au séquençage de températures de refroidissement permettent un refroidissement optimal de tous types de produits fragiles comme périssables.

- Programmation du microprocesseur depuis clef USB
- 10 recettes programmables multi-séquences
  - Des listes de produits types client avec leurs codes
  - De tous les paramètres de régulation
- Appel des produits de la liste au lancement des cycles
- Large amplitude de paramétrage des sondes

## ► Contrôle des cycles au degré près

- Régulation de la température de soufflage au degré près.
- Programmation de plusieurs températures de soufflage.
- Maintient automatique en mode stockage en fin de cycle.
- Mode spécial décongélation rapide.
- Mode spécial raidissage homogène avant tranchage.
- Mode refroidissement produit périssable.
- Mode refroidissement produit fragile.
- Mode surgélation



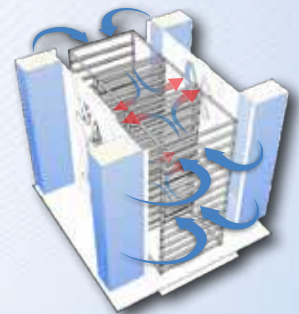
Exemple d'un cycle de raidissage avant tranchage réalisé avec l'automate SIMPLY 2 en mode «progressif temp» © ACFRI. Le séquençage permet d'obtenir une homogénéité des températures coeur / surface.

# Le refroidissement des produits en cagettes

## ► Gamme XL Double Caisson

La performance exceptionnelle de ventilation du système double caisson ACFRI associé aux évaporateurs large pas d'ailettes permet le refroidissement des plats cuisinés directement en cagettes.

- Introduction en continu des piles de cagettes
- Pilotage des températures par sondes sans fils
- Traçabilité et identification des produits sur ACFRIVISU



**CONCEPT ACFRI**  
soufflage entre **-20°C et -25°C**

**CONFORME**  
Temps obtenu : **63 minutes**  
**+ 63°C à +10 °C à coeur**

