

## Impact de la température de soufflage sur le temps de refroidissement



### Performance

**Homogénéité de la ventilation**

**Soufflage maîtrisé à très basse T°**

**Cycle de refroidissement ultra-court**

Grace aux tests réalisés au sein du laboratoire ACFRILAB, La société ACFRI a mis en évidence la **nécessité d'un refroidissement à très basse température sur les produits épais et/ou superposés, cagettes, palettes etc...** afin d'avoir une parfaite maîtrise du temps de refroidissement et d'obtenir une qualité irréprochable des produits ainsi traités.

Mais cela ne suffit pas, **une ventilation haut débit** est nécessaire et cette puissance doit impérativement être **maîtrisée** au risque de surgeler de manière intempestive les produits les plus exposés aux flux d'air.

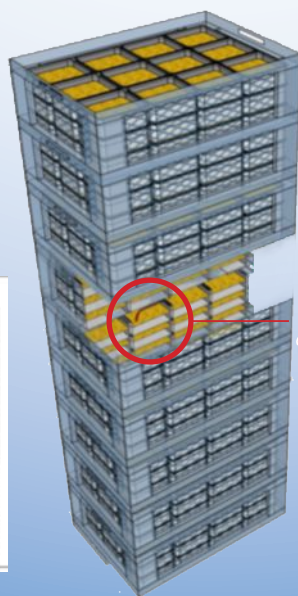
Les tests réalisés en conditions réelles d'utilisation comprennent un **empilement de cagettes** (600 mm x 400 mm) contenant chacune des **barquettes operculées** de 224 g réparties sur **3 niveaux**. Une sonde à piquer est placée dans une barquette au cœur de la cagette, au milieu de la pile.

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

**CONFORME**

**Temps obtenu : 63 minutes**

**+ 63°C à +10 °C à coeur**



**Sonde à piquer**

**Soufflage entre 0°C et -5°C**

**NON CONFORME**

**Temps obtenu : 138 minutes**

**+ 63°C à +10 °C à coeur**

La nouvelle cellule de refroidissement rapide et de surgélation **AR 480 Double Caisson** de la gamme XL dispose d'une capacité de refroidissement rapide jusqu'à **480 Kg** de produits par cycle.

La gamme de cellules à chariots **Double Caisson** s'adapte parfaitement à vos besoins concernant les **produits particulièrement difficiles à refroidir** (produits épais et/ou superposés, cagettes, palettes etc...).

Grace au **concept ACFRI** (2 mannequins à double évaporateur verticaux et ailettes horizontales et utilisation de ventilateurs hautes performances) le refroidissement de ces produits peut se faire avec un **soufflage à très basse température** (-20 °C -25 °C) sans surgélation intempestive des produits et dans le respect de la législation. Une parfaite maîtrise de la **puissance frigorifique** couplée à une **ventilation puissante** permet en effet d'avoir une **parfaite homogénéité verticale et horizontale** du refroidissement.

