



Siège de l'usine ACFRI - Bondoufle (91)



Le refroidissement rapide, la surgélation

L'expertise d'ACFRI au service des fournils Présentation à Europain, de nouvelles gammes éco-conçues, fonctionnant au CO²



Expert du refroidissement rapide et de la surgélation, **ACFRI** s'est imposé en 30 ans comme un partenaire industriel de premier plan, sur le marché de la boulangerie-pâtisserie, à laquelle est dédiée une gamme complète et structurée de près de 40 cellules à grilles et à chariots, réunies au sein d'un catalogue spécifique, dont l'édition 2018 est actuellement sous presse.

Pour ce marché porteur qui représente environ 30% de son CA, **ACFRI** développe des solutions à forte valeur ajoutée qui combinent, maîtrise des consommations énergétiques, optimisation des performances et respect des normes environnementales.

Fort d'un outil industriel de pointe et de nombreux dépôts de brevets, **ACFRI** apporte à l'artisanat comme aux ténors de la boulangerie industrielle, des solutions d'équipement justement dimensionnées, précisément adaptées à leurs besoins et qui garantissent la compétitivité et l'activité pérenne de leurs laboratoires et fournils.

Portée par l'ensemble des équipes R&D, l'innovation constitue le fer de lance de la société, qui présente à l'occasion du salon mondial Europain, une nouvelle génération de cellules mixtes dont la CSP 6, pouvant fonctionner au CO² un fluide vert qui réduit fortement les consommations énergétiques et l'empreinte carbone... Ces solutions alternatives à l'utilisation des fluides frigorigènes traditionnels, constituent pour **ACFRI**, des perspectives de croissance et des opportunités de prise de parts de marché.

Ainsi, **ACFRI** a récemment équipé l'unité de production de Grain D'or Gel à Lomme (59), spécialiste de la boulangerie surgelée et de la pâte à pizza, de 2 tunnels CSP 10 - P 1000, raccordés à une centrale CO² à circulation par pompe : une installation d'envergure qui atteste de la flexibilité de l'entreprise et de sa capacité à proposer des solutions innovantes, conçues sur mesure.



Grain D'or Gel / ACFRI : un partenariat industriel innovant

Conçue dans une perspective d'innovation technologique et d'efficacité énergétique, l'installation prescrite par **ACFRI** exploite le dioxyde de carbone (CO²) comme fluide réfrigérant : une solution originale et verte qui réduit l'empreinte carbone et une baisse sensible à la clé de la facture énergétique, estimée ici à environ 35 % : des points fondamentaux pour Grain D'or Gel, soucieux d'exploiter un équipement industriel éco-conçu et moins énergivore.

Au sein de l'usine, deux tunnels CS P 10, raccordés sur une centrale CO² à circulation par pompe, ont été installés. La production de froid est assurée par des groupes à condensation à eau, raccordés sur la boucle d'eau glycolée qui alimente aussi la centrale au CO².

À la clé, une installation compacte et hautes performances, qui réduit au maximum, l'impact environnemental de la production de froid.

En optimisant les phases de refroidissement rapide, la cellule mixte CSP 10- P 1000, extraite de la gamme boulangerie XL, permet un refroidissement optimal et sécurisé des différentes recettes, tout en garantissant une parfaite homogénéité de la température au fil des cycles.

Par cette prescription qui répond point par point aux contraintes et exigences de qualité, capacité de traitement, sécurité alimentaire et traçabilité, **ACFRI** a relevé le défi et prescrit une installation compacte, rationnelle, ergonomique pour les opérateurs et d'une maintenance aisée au quotidien. Eco-conçue, la cellule CSPI0 fait appel au CO² qui améliore l'efficacité énergétique, tout en réduisant la consommation d'énergie et son impact sur l'environnement.

Ce basculement des énergies fossile vers des énergies renouvelables, largement disponibles naturellement, marque un virage de taille sur le marché des équipements frigorifiques et **ACFRI** a résolument une carte à jouer sur ce segment porteur, par sa capacité de diagnostic et de développement de produits sur mesure.



L'usine de Dunkerque dédiée aux gammes de snacking - Grain D'or Gel



Poste dédié aux pâtes à pizza



©ACFRI

La cellule CSP 6 - Double-Caisson, présentée sur le stand ACFRI, à l'occasion d'Europain, fait appel à la même technologie que celle installée dans l'usine Grain D'or Gel : elle exploite le CO² comme fluide réfrigérant et est équipée de l'afficheur Simply' Touch.

Cellule mixte refroidissement rapide/surgélation

CSP 6 - Double Caisson - P 1000, SG Série XL , gamme boulangerie

> Capacités (Chariots non fournis)

- * 6 chariots 600 x 400 - 20 niveaux
 - * 6 chariots GN 1/1 - 20 niveaux
 - * 3 chariots 600 x 800 - 20 niveaux
 - * 3 chariots GN2/1 - 20 niveaux
- Compatible avec chariots GN2/1 Capic, Frima, Bourgeois

> Surgélation boulangerie

Viennoiseries crues 60 g (+ 20°C à - 18°C) : 350 kg en une /heure

> Refroidissement rapide

650 kg par cycle de 110 mn (de +65°C à +10°C à cœur)
Capacité conforme à la norme NF dans les conditions les plus pénalisantes : purée de pommes de terre, ép. 4,5 cm (+10°C à cœur, +3°C moy. produit)

> Caractéristiques

- * Dim. extérieures L 2 170 x P 2 370 x H 2380 mm
- * Passage de porte : largeur 1 000 x H 1 900 mm
- * Épaisseur d'isolation polyuréthane : 85 mm
- * Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- * Épaisseur du sol isolé 17 mm avec nez de marche
- * Ferrage et clavier au choix, à droite ou à gauche
- * Finition carrosserie tôle polymérisée à chaud, extérieur gris, intérieur blanc

> 2 mannequins frigorifiques comprenant

- * 4 évaporateurs verticaux ventilés, suspendus, peints et traités anticorrosion : puissance frigorifique maximale et optimisation de la puissance des flux d'air
- * 16 ventilateurs renforcés de chacun 3 410 m³/h, à très haut rendement, montés sur viroles
- * Alimentation au CO²
- * Alimentation électrique à installer cellule : 18A



La cellule CSP 6 - Double Caisson- Gamme XL



Centrale au CO²

Au cœur des performances

La technologie ACFRI : un concept exclusif pour des cycles séquencés, programmables à ultra basses températures

- * Évaporateur à tubes verticaux
- * Homogénéité verticale de la température de soufflage
- * Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- * Ailettes horizontales directionnelles pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur
- * Évaporateurs déportés pour limiter les pertes de charge de la ventilation
- * Hauteur des évaporateurs précisément adaptée à la taille de la cellule
- * Grille de ventilateur en inox

Côté interface et régulations, la cellule mixte CSP 6 - SG offre aux opérateurs, un pilotage simple et flexible et un fonctionnement en toute sécurité.

Equipée de l'automate Simply III® avec sonde à piquer - un système ACFRI breveté -, et de Simply'Touch, la cellule CSP 6 Double Caisson, offre une modulation à la carte de la température des cycles en fonction de la nature des aliments à refroidir et propose des cycles programmables multi séquencés, réglables au degré près, selon les recettes.

Connecté à internet, Simply III® permet la visualisation de toutes les fonctions à distance, le recueil des données et garantit ainsi une traçabilité sans faille ainsi qu'une analyse extrêmement fine de tous les cycles et de l'ensemble des process.

Enfin, Simply' Touch, permet à chaque instant, directement au pied de la cellule, le suivi et le contrôle draconiens, de l'ensemble des paramètres de traçabilité : identification des produits chargés, contrôle des programmes, températures à coeur, vérification de l'avancement et de la durée des cycles...

ACFRI 1987 / 2018 > 31 ans de passion intacte pour l'innovation

31
ANS

ACFRI apporte au quotidien des réponses multi filières adaptées à toutes les formes de restauration. Des artisans aux acteurs de la restauration collective, des commerces de bouche à une cible semi-industrielle, des cuisines collectives à celles des grands chefs, en passant par les ténors de l'industrie agro-alimentaire, ACFRI propose des solutions clé en main, adaptées à toutes les applications : refroidissement rapide, surgélation, raidissage avant tranchage, croustade, décongélation rapide...

Avec plus de 1 500 installations à son actif chaque année, ACFRI poursuit avec constance son développement et entend bien intensifier sa conquête des parts de marché, notamment sur le segment des installations dimensionnées sur mesure.

Bien des industriels, PME et artisans en France et à l'étranger, font déjà confiance à l'Entreprise pour les performances avérées et la fiabilité sans faille de ses équipements : Api Restauration, Armor Plats Cuisinés, Auchan, Bigard, Carrefour, Casino, Delpyrat, Fleury Michon, Jean Rozé, Labeyrie, Père Dodu, Loste Tradi France, Novepan, Tendriade...

L'extension prochaine de l'usine de Bondoufle devrait, en lui offrant une capacité de production accrue et une logistique optimisée, largement servir ces objectifs commerciaux.



Fondé en 1965 et implanté à Lomme (59) depuis sa création par un artisan boulanger, Grain d'Or Gel est l'un des pionniers de la fabrication du pain cru surgelé, destiné aux circuits de distribution dont les points chauds de la grande distribution et la restauration hors foyer et a développé un savoir-faire reconnu dans la pâte à pizza surgelée pour les chaînes de restauration.

Fort d'un outil industriel de pointe, l'entreprise propose une gamme complète et structurée de produits de boulangerie surgelés, intégrant pain précuit et produits de snacking : un savoir faire décliné en 350 références.

L'entreprise fait partie du groupe Novepan, né de la fusion récente de Grain d'Or Gel et de Lubrano & Fils : le groupe a réalisé en 2017, un CA de 50 millions d'euros.

Service de Presse

Véronique Salaün

06 71 83 46 00

vero.salaun@gmail.com

ACFRI

ZA des Bordes - 8, rue Pierre Josse

91970 Bondoufle - Tél. 01 69 11 83 00

www.acfri.com

www.graindorgel.fr

Visuels et entretiens avec la Direction
ACFRI sur simple demande