



La cuisine centrale de Thiais augmente sa capacité de refroidissement



ACFRI vient de participer à la refonte complète de la cuisine centrale de Thiais (94), gérée par Elior. Elle approvisionne 10 cantines scolaires dans tout le département du Val-de-Marne et la totalité des crèches d'Ile-de-France, représentant au total 13 000 repas quotidiens.

L'objectif était d'accroître la capacité de refroidissement notamment sur la gamme de purées à destination des cantines scolaires et des crèches. Déjà présent depuis 2006 avec 2 cellules de refroidissement rapides AR240 et une cellule AR160 simples caissons, le spécialiste du refroidissement rapide a préconisé la mise en place de 2 tunnels mixtes (refroidissement rapide et surgélation) AR640 Double Caisson, série XL, juxtaposés et reliés par une cloison commune. Une solution techniquement aboutie, compacte au sol et originale qui renforce la fiabilité et la sécurité de l'installation par la présence démultipliée de ventilateurs renforcés (16 par tunnel de 3 410 m³/h chacun), ce qui permet un travail en continu, sans perte de température. Pour le confort d'usage et de manipulation des opérateurs, la largeur des portes a été dimensionnée à 1 mètre.

Et comme l'exigeait le cahier des charges d'Elior, les 3 groupes frigorifiques existants ont été réutilisés et reliés à l'un des tunnels ; un nouveau groupe GRD/25 CV d'une puissance frigorifique de 28 500 watts à -20°C a été raccordé au second, garantissant ainsi une production de froid, optimale et sécurisée.

Dans la conception de cette installation, **ACFRI** a privilégié les critères de performances et de sécurité sur tous les points et accru la capacité de production en jouant essentiellement sur 2 leviers : une augmentation sensible du nombre de cycles réalisables quotidiennement et en parallèle une réduction du temps de refroidissement, permettant ainsi des cycles complets de 80 mn. Résultat : une capacité de refroidissement accrue de 60% après un chantier mené en 4 jours seulement sur un long week-end, sans perturbation ni perte d'activité pour le client.