



Clarelia choisit ACFRI, un partenariat sous le sceau de l'innovation

D'un côté, [ACFRI](#), expert depuis 30 ans, du refroidissement rapide et de la surgélation pour l'industrie agroalimentaire. De l'autre, Clarelia, une PME montpelliéraine spécialisée et référente depu...

Celine Agromedia | 10 janvier 2018 0

[ACFRI](#) a doté l'un des sites de production Clarelia d'une cellule mixte de refroidissement rapide et surgélation : le modèle CSP1, extrait de la gamme «compact».

D'un côté, [ACFRI](#), expert depuis 30 ans, du refroidissement rapide et de la surgélation pour l'industrie agroalimentaire. De l'autre, Clarelia, une PME montpelliéraine spécialisée et référente depuis 15 ans, dans la production de plats cuisinés gourmands sans allergène, élaborés pour les allergiques et intolérants alimentaires.

De cette rencontre de deux PME, unies par des valeurs communes de progrès et d'innovation, est né un premier partenariat industriel voué à se développer et à se pérenniser dans les années à venir. [ACFRI](#) a ainsi doté l'un des sites de production Clarelia d'une cellule mixte de refroidissement rapide et surgélation : le modèle CSP1, extrait de la gamme «compact».

Implantée en Occitanie au cœur du Marché d'Intérêt National de Montpellier (MIN), Clarelia produit chaque année des plats cuisinés, livrés en direct pour les professionnels dans l'Hexagone et au Benelux, via un partenariat noué avec le N°1 français du secteur, l'entreprise lyonnaise Toupargel, spécialisée dans la livraison à domicile des particuliers.

La solution sur mesure

Avec cette installation dimensionnée et adaptée en tous points aux contraintes et exigences de qualité et de sécurité alimentaire du pionnier des plats cuisinés sans allergène, [ACFRI](#) fait une nouvelle fois la démonstration de sa capacité d'innovation et prouve sa faculté à répondre avec souplesse et flexibilité à un cahier des charges particulièrement draconien.

En optimisant les phases de refroidissement rapide, la cellule mixte CSP1-OL extraite de sa gamme «boulangerie», 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 en tous points 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 CSP1-OL fait appel à la génération de fluide frigorigène 404A, sans CFC qui améliore l'efficacité énergétique tout en réduisant la consommation d'énergie et son impact sur l'environnement.