



ACFRI GAIN D'ESPACE

Fabricant français spécialiste en cellules et tunnels de refroidissement rapide et de surgélation, Acfri a été créé en 1987 par Jean-Claude Comby. Dans sa nouvelle édition du tarif Acfri 2018, l'entreprise a présenté de nombreuses nouveautés, parmi lesquelles sa **cellule mixte à grilles RS 25/RL** et sa **cellule mixte à chariots AR 80 HR UC/RL**.

Extraite de la série « Small et tables à grilles », la première peut accueillir de 6 à 11 grilles et permet le refroidissement rapide de 25 kg par cycle de 110 minutes (20 kg par cycle de 90 minutes)* et la surgélation de 15 kg de viande crue par cycle de 120 minutes.

Ce nouvel équipement est doté de plusieurs technologies : système

Acfri, évaporation tubes verticaux, homogénéité verticale du refroidissement, évaporateur peint et traité anticorrosion, hauteur des évaporateurs adaptée à la taille de la cellule, ailettes horizontales pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur, pieds réglables en hauteur, cycle ultra court pour la prise en compte du temps de conditionnement, etc.

La cellule dispose également d'une fonction cycles programmables (10 recettes réglables au degré près), de 4 modes automatiques (avec signal de fin de cycle), ou encore d'un dégivrage automatique programmable en début de cycle.

**Capacité obtenue avec un chargement supérieur à la norme NF de référence (conforme aux conditions réelles d'utilisation en cuisine). Refroidissement de purée de pommes de terre en bac GN 1/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau.*



Caractéristiques techniques :

RS 25/RL

- » Dimensions extérieures : 755 x 800 x 1405 mm
- » Dimensions intérieures : 625 x 430 x 615 mm
- » Poids : 140 kg
- » Épaisseur d'isolation : 60 mm de polyuréthane
- » Revêtement intérieur et extérieur en acier inox
- » Ferrage à droite (inversion sur demande)
- » Carrosserie : monocoque avec 4 pieds à vérin de 150 mm
- » Cordon chauffant de porte intégré derrière le cadre inox
- » Supports de grilles renforcés : triples points d'ancrage et spécial charges lourdes 15 kg
- » 1 mannequin frigorifique comprenant : 2 évaporateurs verticaux ventilés et 1 ventilateur renforcé
- » Puissance frigorifique : 2083 W à -10°C ; 1451 W à -20°C ; 494 W à -40°C

Des innovations pour le pilotage des cellules et la traçabilité

Simply Touch : cette régulation permet de contrôler 1 à 12 cellules et de vérifier automatiquement la conformité des cycles, directement au pied de la cellule.

Simply 3 : ce régulateur breveté, simple, complet et programmable permet la décongélation programmable et multi-séquenceable, et la gestion rigoureuse des listes de denrées.

Nouvelle imprimante USB : elle assure la traçabilité sans ajout de sonde supplémentaire et l'identification immédiate des produits sur le ticket imprimé.

Double-rampe de ventilation pour l'ensemble des cellules multi-chariots : elle assure une meilleure répartition de la ventilation et une fiabilisation accrue des mannequins de ventilation.



La **cellule mixte à chariots AR 80 HR UC/RL**, issue de la série « compact », est un modèle mixte aux dimensions réduites. Elle présente toutefois une capacité de chargement de 20 niveaux et peut refroidir 80 kg par cycle de 110 minutes (refroidissement de purée de pommes de terre en bac GN 1/1 de 5,5 cm d'épaisseur à raison de 5 kg par niveau).

Cet équipement, qui présente des caractéristiques similaires à la cellule mixte à grilles (évaporation tubes verticaux, évaporateur peint et traité anticorrosion, hauteur des

évaporateurs adaptée, ailettes horizontales, cycle ultra court, 10 recettes réglables, 4 modes automatiques, dégivrage automatique...), est aussi doté d'options.

Notamment : un bac de récupération des eaux de dégivrage, un connecteur pour démonter facilement la sonde à piquer, un kit arrière inox, une poignée de porte avec fermeture à clef ou encore une porte supplémentaire. Des accessoires sont également disponibles : les grilles et chariots inox (GN 1/1 ou 600x400).



Caractéristiques techniques :

AR 80 HR UC/RL

- » Dimensions extérieures :
795 x 1145 x 2360 mm
- » Dimensions intérieures utiles :
500 x 995 x 1815 mm
- » Épaisseur d'isolation : 70 mm
- » Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- » Ferrage à droite (inversion sur demande)
- » 1 mannequin frigorifique comprenant :
2 évaporateurs verticaux ventilés et 3 ventilateurs renforcés de 3740 m³/h chacun
- » Puissance frigorifique : 8412 W à -10°C ;
5635 W à -20°C ; 2141 W à -40°C