L'industrie HÔTELIÈRE
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : AVRIL 18
Page de l'article : p.14

DR

L'expertise d'Acfri démontrée sur Europain 2018

Partenaire industriel incontournable sur le marché de la boulangerie-pâtisserie, Acfri a une fois de plus confirmé son expertise sur le dernier salon Europain (3 au 6 février 2018 à Paris-Nord Villepinte). La boulangerie-pâtisserie représentant près de 30 % de son CA, Acfri travaille minutieusement au développement de solutions répondant au plus près des besoins des professionnels. Maîtrise des consommations énergétiques, optimisation des performances et respect des normes environnementales : l'innovation permanente est la priorité pour le spécialiste du refroidissement rapide et de la surgélation. C'est donc tout naturellement qu'Acfri était présent sur Europain pour présenter sa nouvelle génération de cellules mixtes dont la CSP 6 (double-caisson - équipé de l'afficheur Simply'Touch) qui peut fonctionner au CO2 (fluide vert alternatif aux fluides frigorifiques traditionnels). Sur le même principe, Acfri a également équipé l'unité de production du spécialiste de la boulangerie surgelée et de la pâte à pizza Grain D'Or Gel à Lomme (59), de 2 tunnels CSP 10 - P 1 000 raccordés à une centrale CO2 à circulation par pompe. La cellule mixte CSP 10 - P 1 000 (issue de la gamme boulangerie XL) offre un refroidissement idéal, sécurise les recettes et garantit une homogénéité optimale de la température au fil des cycles.

Tous droits réservés à l'éditeur