



L'obligatoire cellule de refroidissement rapide



Cellule classique mixte refroidissement rapide / surgélation à grille RS 20/RL Acfri.

Selon la législation, toute protéine cuite doit être refroidie rapidement. La température doit tomber en moins de 2 heures de 63 à 10 °C à cœur.

Les cellules de refroidissement rapide s'imposent. « Les artisans optent en général pour une cellule à grille d'une capacité de 10 à 50 kg, note Sébastien Comby, directeur général d'Acfri.

Il s'agit d'une enceinte dans laquelle on crée un froid intense (-20 à -25 °C) grâce à un évaporateur, tandis qu'une ventilation importante sur le produit accélère sa descente en température de façon uniforme grâce à la grille. »

Le système date de 1960. Il a fait ses preuves. Désormais, certaines cellules mixtes permettent la surgélation ou la décongélation.