



Siège de l'usine ACFRI - Bondoufle (91)



Lever de rideau sur **Simply'Touch**, la traçabilité 2.0, signée ACFRI

Acteur majeur du refroidissement rapide et de la surgélation, AC FRI conçoit, fabrique en France et commercialise depuis 30 ans, des gammes complètes de tunnels et cellules modulables qui garantissent aux acteurs de l'agro-alimentaire dans toute leur diversité, la préservation intacte des qualités organoleptique des aliments, la performance éprouvée des matériels mais aussi et surtout, une interface optimale et sécurisée des différents process de traçabilité : un enjeu crucial pour tous les acteurs de la filière !



Simply III®



Simply'Touch®

C'est avec une longueur d'avance sur la profession que la société AC FRI présente aujourd'hui un nouvel afficheur tactile, conçu pour être raccordé à l'automate de régulation Simply III® avec sonde à piquer, dont sont équipées en série, toutes les cellules à chariots fonctionnant par cycle de l'entreprise.

Baptisé **SIMPLY' TOUCH**, cet afficheur tactile aux fonctionnalités inédites, permet à chaque instant, le suivi et le contrôle draconiens, de l'ensemble des paramètres de traçabilité et ce, directement sur la cellule ou dans un périmètre très proche : une première sur le marché !



Simply'Touch, la régulation digitale est en marche

Dans un contexte économique mouvant qui exige des entreprises, flexibilité et compétitivité pour se distinguer et gagner de nouveaux marchés, SIMPLY' TOUCH a été conçu pour les professionnels de l'industrie agroalimentaire et gestionnaires de cuisines collectives ou centrales, confrontés chaque jour, à des exigences drastiques en terme de sécurité alimentaire et traçabilité.

Développé sur des critères essentiels d'ergonomie et de confort d'usage pour les opérateurs, l'afficheur tactile SIMPLY' TOUCH est un concentré d'innovations qui offre - via une navigation claire, simple et rapide -, la visualisation immédiate et le contrôle complet de tous les paramètres décisifs.

Simple d'utilisation, clair et précis, l'afficheur SIMPLY' TOUCH offre une expérience de navigation d'un genre nouveau pour visualiser, contrôler, croiser, vérifier et comparer de manière exhaustive et d'une simple pression de doigt, l'ensemble des paramètres pré-enregistrés, garants d'une sécurité et traçabilité sans faille : date et heure, identification des produits chargés et refroidis, contrôle des programmes (véritables «recettes» de refroidissement), températures à cœur, vérification de l'avancement et de la durée des cycles.

Pratique, SIMPLY'TOUCH permet aussi la visualisation des notices d'utilisation des équipements ACFRI qui peuvent s'afficher à l'écran à tout moment, pour une consultation ponctuelle et/ou impérieuse.

Par son caractère résolument innovant et les nouvelles pratiques dans la gestion et le pilotage des équipements frigorifiques qu'il préfigure, l'afficheur tactile SIMPLY' TOUCH représente assurément pour ACFRI, des perspectives nouvelles en terme de visibilité, notoriété et conquête de parts de marché.

A terme, SIMPLY'TOUCH devrait permettre aussi le contrôle à distance, du bon fonctionnement des installations : un service hors-pair que pourra alors ajouter ACFRI à ses prestations d'assistance en ligne.

Enfin, notons qu'une version anglaise de l'afficheur tactile est également prévue dans les mois à venir : un atout complémentaire pour conquérir l'export.



©Acfri

La traçabilité 2.0, en 3 points-clés

Ergonomie & souplesse

- Écran de contrôle panoramique, clair et complet
- Affichage exhaustif de tous les paramètres et consignes
- Accès immédiat à toutes les notices : régulation, bonnes pratiques, maintenance, nettoyage
- Voyant d'avancement des cycles
- Alarme et calcul automatique des cycles de dégivrage
- Positionnement à la carte : directement sur la cellule ou à distance



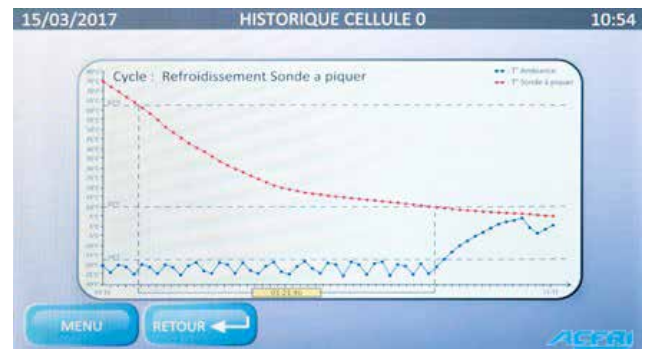
Pilotage simplifié & intuitif

- Interface tactile sur écran 7 pouces pour la gestion des cycles : grande lisibilité et confort d'utilisation pour les opérateurs
- Pilotage simultané de 4 cellules à la fois : gain de temps à l'exploitation
- Gestion aisée d'une liste détaillée de produits récurrents : enregistrement possible d'une centaine de noms
- Accès simple à la liste complète de tous les paramètres consignés, avec code d'accès personnel



Traçabilité & sécurité optimisées

- Identification immédiate des produits dès le lancement des cycles, depuis la liste créée
- Affichage des courbes et graphiques des cycles précédents
- Historique complet de tous les cycles avec témoin lumineux de validation des temps
- Gestion de la liste de tous les paramètres et variables avec code personnel d'accès
- Calcul automatique de la durée des cycles
- Export rapide des fichiers livrés sous format CSV, (lisibles sur tableur excel) via une prise RJ45



SIMPLY' TOUCH, un projet ambitieux et porteur

Près d'une année de recherche et développement et un investissement important ont été requis, pour imaginer, concevoir, finaliser puis faire réaliser un prototype de l'afficheur tactile SIMPLY' TOUCH qui sera testé en conditions réelle d'utilisation dans les semaines à venir, commercialisé cet été et livrable dès l'automne.

Adaptable même à postériori, sur l'ensemble des cellules à chariots fonctionnant par cycle (le parc de matériels ACFRI est aujourd'hui estimé à 25 000 cellules), SIMPLY' TOUCH s'installe aisément et rapidement, sans câblage fastidieux.

Souple et flexible, l'afficheur tactile peut être installé directement sur une cellule ou à distance, selon les contraintes d'implantation

inhérentes à chaque configuration d'usine ou de cuisine centrale : un atout supplémentaire pour une consultation immédiate de tous les paramètres.

Pour l'heure, ACFRI a déjà pré-vendu de nombreux modèles de l'afficheur tactile, proposé au prix unitaire de 920 € HT.

Citons à ce titre, Jeune Montagne, client et partenaire de la Société ACFRI qui a choisi la technologie SIMPLY'TOUCH pour équiper ses 4 prochains tunnels de refroidissement.

Jeune Montagne est une coopérative fromagère spécialisée dans la production d'Aligot sous label Biologique (AB), implantée à Laguiole, au coeur de l'Aubrac (12).

1987 / 2017 > 30 ans de passion intacte pour l'innovation

ACFRI apporte au quotidien des réponses multi filières adaptées à toutes les formes de restauration. Des artisans aux acteurs de la restauration collective, des commerces de bouche à une cible semi-industrielle, des cuisines collectives à celles des grands chefs, en passant par les ténors de l'industrie agro-alimentaire, ACFRI propose des solutions clé en mains, adaptées à toutes les applications : refroidissement rapide, surgélation, raidissage avant tranchage, croustade, décongélation rapide...

Avec plus de 1 500 installations à son actif chaque année, ACFRI poursuit avec constance son développement et entend bien intensifier sa conquête des parts de marché, notamment sur le segment des installations dimensionnées sur mesure.

Bien des industriels, PME et artisans en France et à l'étranger, font déjà confiance à l'Entreprise pour les performances avérées et la fiabilité sans faille de ses équipements : Armor Plats Cuisinés, Auchan, Bigard, Carrefour, Casino, Delpeyrat, Fleury Michon, Jean Rozé, Labeyrie, Père Dodu, Loste Tradi France, Tendriade...

L'extension prochaine de l'usine de Bondoufle devrait, en lui offrant une capacité de production accrue et une logistique optimisée, largement servir ces objectifs commerciaux.



Le refroidissement rapide, la surgélation

**ZA des Bordes - 8, rue Pierre Josse
91970 Bondoufle - Tél. 01 69 11 83 00
www.acfri.com**

Service de Presse

Véronique Salaün
06 71 83 46 00
vero.salaun@gmail.com