



4 cellules mixtes Acfri pour le groupe Guyader Gastronomie

L'expert du refroidissement rapide et de la surgélation Acfri a livré en 2017, 4 cellules mixtes (2 CSP 6-3 chariots et 2 CSP 10-5 chariots) à l'unité de production de cakes du groupe breton Guyader Gastronomie, près de Lorient. Après 6 mois d'essais et de tests en conditions réelles dans son laboratoire de Bondoufle, Acfri était en effet prêt à garantir le refroidissement de 12 tonnes de cakes par jour, ainsi que la surgélation des spécialités avant leur conditionnement pour la société qui détient à ce jour 51% des parts de marché du cake. Guyader Gastronomie, qui compte tripler sa production annuelle d'ici 2020 en atteignant les 3 000 tonnes, s'est reposée sur l'expertise d'Acfri pour atteindre ses objectifs, et c'est dans un atelier de fabrication de cakes neuf inauguré fin septembre 2017 à Kervignac (56) s'étendant sur 4 000 m² et sur 3 niveaux que la production tourne aujourd'hui à plein régime. L'entreprise bretonne s'est donnée les moyens de ses ambitions, en investissant 6,2 M€ dans la réalisation de ce nouveau site, dont 1 M€ pour les équipements. A noter également, la PME de Bondoufle avait déjà équipé la dernière usine de cakes d'une cellule AR 480 en 2012.