



CARNET DE L'EXPERT
équipement outre-mer

La cuisine centrale Régal des Îles bien équipée en froid

Spécialiste du refroidissement rapide et de la surgélation, Acfri réalise chaque année environ 1 500 installations, et compte parmi ses références de plus en plus de cuisines centrales. Exemple avec une unité de production de l'océan Indien : Régal des Îles à Sainte-Marie, sur l'île de La Réunion. Par Émilie Niel et Karine Averty

Acfri a une nouvelle fois démontré ses performances techniques et d'innovation en fournissant en 2017 la cuisine centrale Régal des Îles à Sainte-Marie (île de La Réunion) via l'installation d'une cellule traversante AR 640 à chariots, série XL, gamme restauration. Avec ses deux cuisines centrales (l'autre est située à Saint-Benoît), Régal des Îles produit et livre au total 7 300 repas dans les Ehpad, hôpitaux, cantines scolaires, crèches et centres de soins spécialisés sur les communes de Saint-Denis, Saint-André, Sainte-Suzanne, Saint-Gilles, Saint-Benoît et Sainte-Marie. Les collectivités locales sont des acteurs majeurs de la commande publique sur l'île de La Réunion, les établissements scolaires représentant à eux seuls 82 % des repas servis en restauration collective.

Accroître sa capacité de refroidissement

Il y a un an, Régal des Îles a remporté le marché de la restauration scolaire de la commune de Saint-Benoît sur la côte ouest. Ce marché de 3 ans est évalué à 5 millions d'euros. Depuis 2003 et jusqu'en 2017, l'entreprise 100 % réunionnaise livrait essentiellement des établissements et collectivités de la côte est de l'île. Désormais équipée de la cellule AR 640 d'Acfri (qui avait déjà équipé la

cuisine de 3 cellules R 160 N en 2012), la société peut accroître sa capacité de refroidissement d'environ 25 % et envisager de nouveaux projets parmi lesquels le développement d'une activité traiteur orientée sur les spécialités réunionnaises. La cellule mixte AR 640 permet en effet le refroidissement rapide de 640 kg de plats cuisinés en 110 minutes ou de 480 kg par cycle de 80 minutes, tout en garantissant l'homogénéité de la température au fil des cycles. Eco-conçue, elle fait appel à la génération de fluide frigorigène 449 A sans CFC. La cuisine centrale de Sainte-Marie s'étend sur 900 m² et fonctionne tous les jours de 4h30 à 17h, avec 2 équipes, soit au total 37 salariés. 3 000 repas sont confectionnés quotidiennement, 500 kg de plats cuisinés sont refroidis chaque jour.



« De nouveaux projets et développements peuvent être envisagés »

Cellule mixte refroidissement rapide/surgélation AR 640 - Série XL, gamme restauration

- ▶ Capacités (chariots non fournis)
4 échelles GN 2/1 - 20 niveaux
8 échelles GN 1/1 - 20 niveaux
3 échelles 600 x 800 - 20 niveaux
6 échelles 600 x 400 - 20 niveaux
Compatible avec chariots GN2/1 Capic, Frima, Bourgeois, Rational

- ▶ Surgélation rapide
150 kg (+ 65°C à - 18°C) à cœur, par cycle de 270 min
135 kg (+ 3°C à - 18°C) à cœur, viande crue (ép. 4 mm), par cycle de 120 min

- ▶ Refroidissement rapide
640 kg (+ 65°C à + 10°C) à cœur, par cycle de 110 min
480 kg (+ 65°C à + 10°C) à cœur, par cycle de 80 min
Capacité conforme à la norme NF dans les conditions les plus pénalisantes : purée de pommes de terre, ép. 4,5 cm (+ 10°C à cœur, + 3°C moy. produit)

- ▶ Caractéristiques
Dim. extérieures : L 1 770 x P 2 770 x H 2 380 mm
Passage de porte : L 1 000 x H 1 900 mm
Épaisseur d'isolation polyuréthane : 85 mm
Revêtement intérieur et extérieur en tôle d'acier galvanisé lissé (ép. 0,5 mm)
Épaisseur du sol isolé 17 mm avec nez de marche
Ferrage et clavier au choix, à droite ou à gauche
Finition carrosserie tôle polymérisée à chaud, extérieur gris, intérieur blanc

Fiche technique