



SPÉCIAL CFIA // PRODUCTION - AUTOMATION

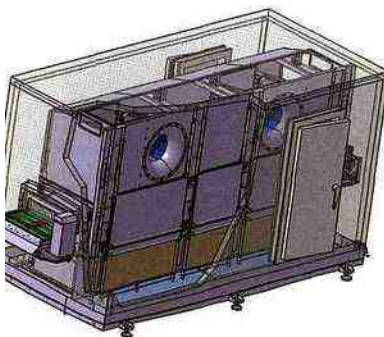
Acfri Cellule mixte de refroidissement et surgélation

La cellule mixte de refroidissement rapide-surgélation CSP 6 double caisson fait partie de la gamme traiteurs, série XL, et fonctionne avec du fluide frigorigène 404 A. Sa capacité est de 3 chariots GN2/1 – 20 niveaux ou 6 chariots GN1/1 2 niveaux, ou 3 chariots 600 x 800 – 20 niveaux ou 6 chariots 600 x 400 – 20 niveaux. Elle permet de surgeler 220 kg de viande crue d'épaisseur 4 cm (de + 3 °C à - 18 °C à cœur) ou 350 kg de viennoiseries crues (+ 20 °C à - 18 °C)



en 60 min. En refroidissement rapide, elle traite 560 kg de + 65 °C à + 10 °C à cœur par cycle de 110 min. Deux mannequins frigorifiques comprennent 4 évaporateurs verticaux ventilés, 16 ventilateurs renforcés à très haut rendement, de 3 410 m³/h chacun. Les ailettes horizontales directionnelles créent un effet « lame d'air » sur toute la hauteur.

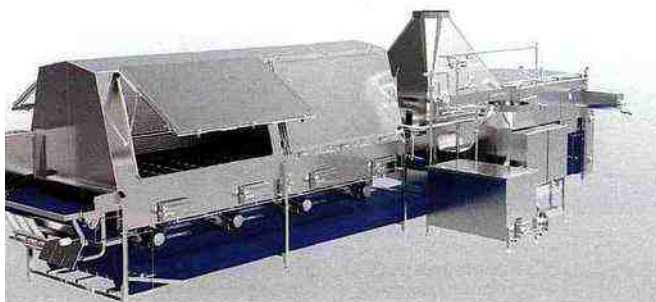
Scanico (Cabinplant) Surgélateur en tunnel



Le surgélateur en tunnel de Scanico, distribué par Cabinplant, fonctionne avec une vitesse d'air à plus de 40 mètres par seconde. Il convient au croûtage, à la présurgélation, au refroidissement et à la surgélation de produits à forte valeur.

Cabinplant Blancheur à vapeur ventilé

Le blancheur à vapeur ventilé permet une préservation optimale des caractéristiques des produits. En augmentant le débit d'air, le temps de blanchiment est plus court, ce qui améliore la qualité des produits (goût, couleur, protéines...).



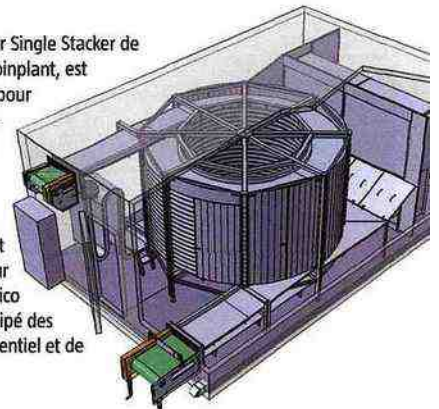
Dohmeyer Surgélateur cryogénique



Les surgélateurs cryogéniques utilisent du dioxyde de carbone liquéfié (LCO₂) ou de l'azote liquéfié (LIN) pour le refroidissement et la congélation discontinus. L'injection contrôlée du gaz cryogénique abaisse la température dans l'enceinte car le gaz s'évapore immédiatement. La chaleur latente de l'évaporation est la principale source d'énergie de refroidissement. Les ventilateurs répartissent le gaz dans l'armoire de manière contrôlée et transfèrent efficacement le froid à la surface du produit. Les congélateurs batch sont utilisés pour le refroidissement discontinu, la congélation ou le croûtage pour une large gamme de produits. Les congélateurs discontinus de Dohmeyer ont des parois avec une isolation thermique haute performance de 140 mm.

Scanico (Cabinplant) Surgélateur en spirale compact

Le surgélateur-refroidisseur Single Stacker de Scanico, distribué par Cabinplant, est une solution très compacte pour la surgélation et le refroidissement des aliments, plats préparés, produits boulangers, etc. avec un gain de consommation d'énergie à hauteur de 30 % par rapport à un surgélateur-refroidisseur en spirale classique. Le Scanico Single Stacker peut être équipé des systèmes de dégivrage séquentiel et de nettoyage intégré (NEP).



Mae Revêtement antiadhérent pour supports de cuisson

Le SIL620 est un nouveau revêtement antiadhérent avec une durée de vie allongée (et une garantie de 4 ans), une résistance aux plus hautes températures. Il convient aux utilisations intensives et à tous les types de supports neufs : plaque pâtissière, filets à pain, plaque de cuisson, attelages. Il a été conçu par un laboratoire spécialisé en matériaux de surface.