



FROID

# Acfri passe le tunnel

**A**cfri a présenté une excellente vitrine de son savoir-faire avec une solution type pour les 15000 repas de Papillote et Compagnie. Située à Angers (49), cette cuisine centrale nouvelle génération est une des premières de France sans plastique et zéro gaspillage de France. Inaugurée le 12 septembre par le ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires Christophe Béchu, elle a été conçue pour limiter l'impact écologique de la production des repas grâce notamment à un raccordement à la chaufferie bois, un système de récupération de chaleur, une station de prétraitement des eaux usées et des équipements dernière génération.



Deux tunnels double caisson pilotés par wifi.

Le spécialiste du refroidissement rapide et de la surgélation a présenté plusieurs techniques innovantes utilisées en agroalimentaire mais jusque-là rares en cuisine centrale qui favorisent le travail en cuisine et satisfont aux exigences Egalim.

Fournisseur et partenaire, Acfri a fait le choix de tunnels qui remplacent des cellules individuelles plus souvent privilégiées, ce qui représente plus de 30 % d'économie d'énergie sur le poste refroidissement rapide. Deux tunnels XL AR 640, double caisson,

garantissent des performances équivalentes à 8 cellules classiques en préparation chaude, auxquels s'ajoutent pour la pâtisserie, la mise en place de deux chariots de refroidissement rapide et surgélation AR 320. La production de froid par groupes indépendants dédiés aux cellules s'accompagne d'un pilotage par 8 sondes radio par tunnel, avec wifi sur le réseau interne sans cloud. La traçabilité et le pilotage s'effectuent avec une tablette tactile pour l'identification des produits et la gestion des flux en tunnel. Par ailleurs, des cellules sur sols isolés grand froid ont été intégrées habilement dans un décaisser pour favoriser l'accès des chariots sans seuil. ●

