

ACFRI lance **IC (Ice Cream)**, une gamme de cellules pour les glaciers

Des cellules dédiées à l'Art de la glace



Spécialistes de la glace, des sorbets et des entremets glacés, les glaciers ont besoin des meilleurs appareils pour créer leurs recettes, les préparer et les vendre dans un restaurant, une boutique, sur un stand ambulant, ou chez un traiteur... C'est pour leur apporter une réponse fiable en matière de refroidissement, de durcissement et de surgélation qu'ACFRI, leader français du refroidissement rapide, a conçu IC, une gamme totalement dédiée à l'Art de la glace.

La gamme IC (Ice-Cream) d'ACFRI est composée de 11 machines aux capacités différentes pour s'adapter aux différentes configurations du laboratoire du glacier.

Selon les modèles, les machines peuvent accueillir de 6 à 180 bacs de 5 litres. De 2 à 7 niveaux mais également disponibles dans des versions de 1 à 3 chariots (600 X 400 ou 600 X 800), les cellules de la gamme IC s'installent partout, sur un plan de travail ou dans un grand laboratoire pâtissier.

Les cellules de la gamme IC, qualifiées ultra basses températures, disposent de fonctionnalités développées spécifiquement pour les métiers de la glace :



Refroidissement du mix après pasteurisation

De +65°C à +10°C en 110 min Pour du mix en bac inox GN 1/1 d'une épaisseur maximum de 4 cm

Une fonction très pratique pour ceux qui ne disposent pas d'un pasteurisateur automatique. Cette opération intervient avant la maturation de la glace.



Durcissement et blocage de la consistance au sortir de la turbine De -5°C à -20°C en 60 min*

Pour des bacs de 5 L ou des pots de 500 ml en MNPI**

Le durcissement est réalisé à ultra-basse température pour bloquer l'évaporation de la crème glacée en sortie de turbine ou de freezer. Le foisonnement de la crème glacée est ainsi conservé - ce qui garantit à la glace une consistance souple et onctueuse.

Grâce à un seul appareil, ces deux opérations peuvent s'enchaîner en toute sérénité grâce à un tableau de commande intuitif qui peut, en option, être connecté au SIMPLY TOUCH (écran de commande tactile) et/ou au logiciel de traçabilité Acfrisoft.

*En 60 min : durcissement à -20°C sur 2 cm en surface sur chaque face

**MNPI : Matière Non Particulièrement Isolante

Les programmes de régulation de la Gamme IC peuvent également être enrichis par toutes les fonctionnalités du SIMPLY TOUCH :

- Mode liste (identification des produits sur les enregistrements compatible USB et imprimante)
- Mode paramétrage
- Alerte de dégivrage
- Récapitulatif des cycles avec icône de conformité
- Courbe de température ambiante et à cœur avec calcul automatique de durée de cycle



ACFRI EN BREF

Entreprise familiale française, créée il y a plus de 30 ans, ACFRI dispose d'une usine située à Bondoufle (91) qui a été agrandie et modernisée récemment après un investissement de près de 5 millions d'€. Il a notamment permis à la société d'agrandir l'unité de production de près de 1 000 m² pour installer une ligne de panneautage ultra moderne qui lui permet de sélectionner les plaques d'inox qui structurent les cellules, de les poinçonner et de les plier automatiquement. Ce nouvel outil offre plus de flexibilité et de précision à la PME. La réorganisation de toute la production a été directement supervisée par Richard COMBY, Président d'ACFRI mais également ingénieur de formation. 1 000 autres m² ont été réservés au stockage, une surface qui permet d'avoir désormais sur plus de 20 références courantes, un stock de cellules toujours prêtes à être expédiées.



Pour en savoir plus : www.acfri.fr