



# ACFRI

Le refroidissement rapide, la surgélation



Fabricant spécialiste depuis 1987

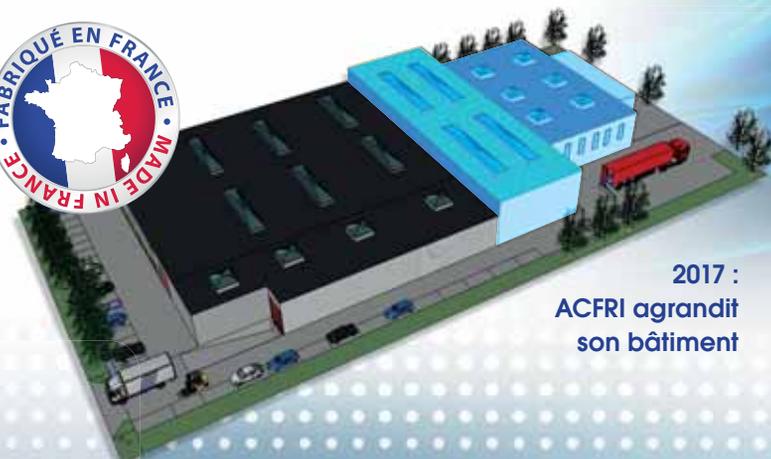


Tunnels et cellules





Le refroidissement rapide, la surgélation



2017 :  
ACFRI agrandit  
son bâtiment

## INNOVATION, PERFORMANCE, SÉCURITÉ

- 1968** Construction de la 1ère cellule en froid mécanique, par Jean-Claude COMBY PDG de FROID SERVICE (92 Clamart)
- 1968** Installation de la 1ère cellule "COMBY" en cuisine collective (Hôpital Stell Rueil Malmaison 92)
- 1968** Dépôt du **brevet Comby**
- 1974** Publication au Journal Officiel de la réglementation sur les plats cuisinés à l'avance. N°74-163 du 16/07/1974
- 1983** Jean-Claude COMBY participe à la rédaction de la norme NF hygiène alimentaire au sein de l'Association Française du Froid
- 1987** Création de ACFRI par Jean-Claude COMBY premier constructeur français de cellules et de tunnels
- 1989** Inauguration de la nouvelle usine ACFRI Z.A. des Bordes 91070 BONDOUFLE
- 2006** Agrandissement de l'usine de Bondoufle
- 2007** Création d' ACFRILAB, Centre d'essais et de formations
- 2009** Mise au point du concept ACFRI visu et sondes sans fils
- 2011** Développement de la gamme Eco-Concept
- 2014** Réorganisation des ateliers, robotisation des pliates
- 2016** Développement de la gamme DPF
- 2017** Acquisition du bâtiment, travaux d'extension.  
Nouvelle gamme Ecoconcept 2



Jean-Claude  
COMBY



Richard  
COMBY



Sébastien  
COMBY



Poinçonneuse numérique automatique



Système d'encollage automatisé

# Un outil de production PERFORMANT entièrement automatisé

## ACFRILAB

Centre d'essais et de formations

- Formation à l'utilisation des automates
- Démonstration des systèmes de traçabilité et sondes sans fil
- Essais sur échantillons de produits



Laboratoire



Chaîne de montage



Pliage robotisé



Le refroidissement rapide, la surgélation



Simply III

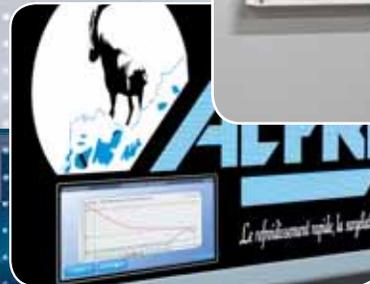


## RÉGULATION INNOVANTE

- Nouvel automate SIMPLY III® multi-séquences programmable
- Identification des produits avec le mode liste
- Mode décongélation rapide
- Calcul automatique de cycles conformes



Acfri' Visu Sonde Radio



Simply Touch tactile



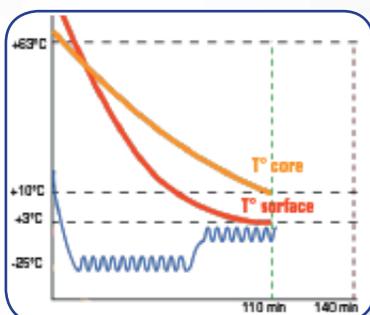
## NETTOYAGE INTÉGRAL

- Rampe de ventilation pivotante (gamme classique)
- Sol renforcé étanche
- Évaporateur suspendu (gamme classique)

## ÉCO CONCEPTION

### TRAÇABILITÉ SUR MESURE

- Carte Ethernet RJ45 pour ACFRI Soft
- Carte USB + imprimante (nouveau)
- Simply touch tactile (nouveau)
- ACFRI VISU tactile et sonde sans fil (nouveau)



## FIABILITÉ GARANTIE

- Structure des carrosseries renforcée
- Évaporateur traité anticorrosion
- Performances testées dans les conditions les plus pénalisantes (Test type «purée»)
- Ventilateurs spéciaux basse température

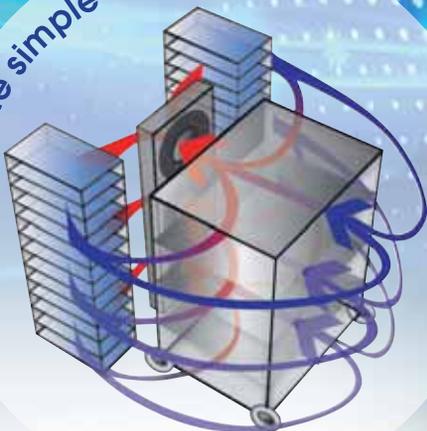
# La technologie d'un SPÉCIALISTE, 45 ans de savoir-faire



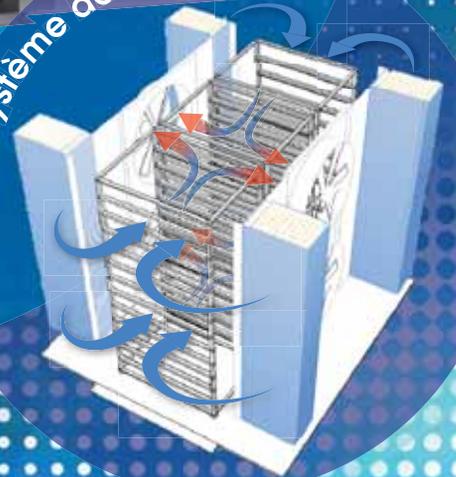
## SYSTÈME DE VENTILATION ACFRI : UN CONCEPT EXCLUSIF

- Évaporateur à tubes verticaux
- Ailette horizontale directionnelle
- Homogénéité verticale du soufflage

Système simple caisson



Système double caisson



## PERFORMANCE OPTIMALE

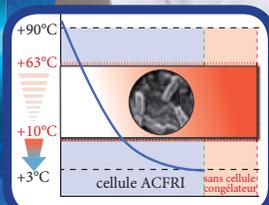
- Ventilateur à haut rendement monté sur virole
- Puissance frigorifique renforcée,
- Double rampe de ventilation



# LA CELLULE, UN OUTIL POLYVALENT

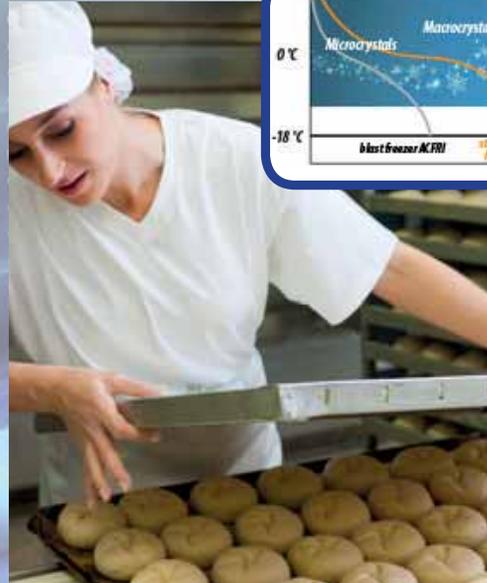
## LE REFROIDISSEMENT RAPIDE

- Le refroidissement garanti de vos produits de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures
- Un cycle à très basse température séquençable et programmable



## LA SURGÉLATION

- Une congélation rapide pour préserver les qualités organoleptiques
- Un effet de microcristallisation garanti par soufflage à -40° C



## LE RAIDISSAGE CROÛTAGE

- Croûtage périphérique pour le tranchage facilité de vos produits
- Raidissage homogène coeur/surface pour une découpe à très haute cadence



## LA DÉCONGÉLATION

- Un cycle en températures positives maîtrisées pour une congélation rapide et sécurisée
- Un soufflage séquençé et programmable



# CELLULES À GRILLES

Une gamme complète de cellules à grilles en inox 304L, de 10 à 100 Kg de capacité.  
11 modèles en gamme Boulangerie - 15 modèles en gamme Restauration.

**REFROIDISSEMENT RAPIDE - SURGÉLATION - CROUTAGE - DÉCONGÉLATION**



**RS 75 - GP 30**

**RS 50 - GP 19**

**RS 15 - GP 7**

**RS 40/T - GP 15/T**

- Système ACfri évaporateur vertical
- Supports de grilles renforcées mixte GN 1/1 600x400
- Automate SIMPLY III programmable avec sonde à piquer



Option bandeau de commande au dessus



Option roulettes



Supports de grilles 3 points renforcés de série



Supports bac d'évacuation GN/ de série

# CELLULES À CHARIOTS GAMME CLASSIQUE

Une gamme complète de cellules à chariots en inox 304L, équipées d'origine d'un sol inox étanche, semi-isolé avec rampe d'accès facile intégrée.

29 modèles en gamme Restauration et 18 modèles en gamme Boulangerie.

**REFROIDISSEMENT RAPIDE - SURGÉLATION - CROUTAGE - DÉCONGÉLATION**



**STANDARD**

**COMPACT**

**ULTRA COMPACT**



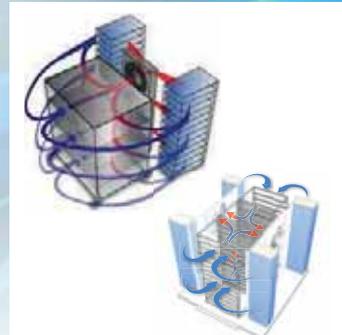
- Compatible chariots de four
- Compatible tous fluides frigorigères R407F - R410A - CO2\*
- Automate SIMPLY III programmable avec sonde à piquer



**Système suspendu**



**Cellule chariot traversante en option**



**Système ACFRI simple et double caisson en option**



**Rampe de ventilation pivotante**

# CELLULES À CHARIOT GAMME XL

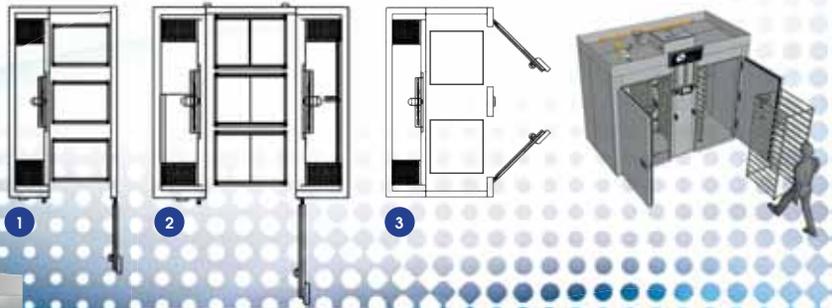
Une gamme complète de cellules modulables de 3 à 10 chariots finition inox ou gris. 10 modèles en gamme restauration et 8 modèles en gamme boulangerie versions standard, traversante ou double portant.

**REFROIDISSEMENT RAPIDE - SURGÉLATION - CROUTAGE - DÉCONGÉLATION**



Exemples de configuration vues de dessus :

- 1 Simple caisson
- 2 Double caisson
- 3 Double porte en façade



**AR 480 P800**



**AR800 P1000 DC**

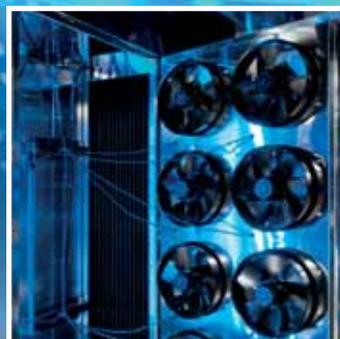
- Système ACFRI évaporateur verticaux
- Supports de grilles renforcées mixte GN 1/1 600x400
- Automate SIMPLY III programmable avec sonde à piquer



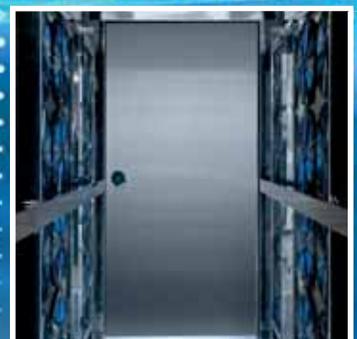
Sol standard ou isolé



Chassis évaporateur inox



Rampe de ventilation pivotante



Porte largeur de 800 à 1000

Une gamme complète de cellules et tunnels modulables de 3 à 10 chariots.  
Compatibles chariots industriels et chargement au transpalette électrique.  
Un outil polyvalent.

**REFROIDISSEMENT RAPIDE - SURGÉLATION - CROUTAGE - DÉCONGÉLATION**

**12 tunnels TCI 600  
15 tonnes par cycle**



**4 tunnels TCI 600  
5,2 tonnes par cycle**



**2 tunnels TCI 600  
3 tonnes par cycle**



- Sol isolé et caisson renforcé - passage de porte 1900 à 2200
- Sol renforcé charge lourde
- Compatible tous fluides frigorigère R407F - R410A - CO2\*
- Automate SIMPLY III programmable avec sonde à piquer

# Demandez nos catalogues tarif:

**CATALOGUE  
BOULANGERIE,  
TRAITEURS,  
AGRO**



**CATALOGUE  
RESTAURATION**

# Une entreprise un engagement



Nouvelle gamme construite en faveur d'une réduction de consommation énergétique dans la logique Green'tech.

- Mousse isolante sans CFC
- Ventilateur conforme ERP 2015
- Polyéthylène recyclé
- Groupe frigorifique conforme ERP 2016

Renouvellement de l'outil industriel, nouveau bâtiment, nouvelle ligne de fabrication pour une production moins polluante prenant en compte l'amélioration des postes de travail et l'utilisation croissante de matières premières issues de la filière recyclage.

Compatibilité intégrale des cellules ACFRI aux nouveaux fluides faibles GWP R452A, R448A, R449A, CO2 etc... Conforme à la F-GAS 2020 pour la réduction de l'effet de serre.



Adhérent actif d'une solution de recyclage des déchets d'équipements de cuisines en fin de vie.



## ILS NOUS FONT CONFIANCE

### Sociétés restauration



### CHR & Collectivités



### Industries alimentaire



### Santé



[WWW.ACFRI.COM](http://WWW.ACFRI.COM)

Documentation

Actualité

Reportages

Notices vidéo

Fiches techniques

Tarifs

ACFRI  
Z.A des Bordes  
8, rue Pierre Josse - 91070 BONDOUFLE  
Tél.: 01 69 11 83 00 - Fax: 01 60 86 74 77  
acfri@acfri.com - www.acfri.com

