



Le refroidissement rapide, la surgélation

CELLULES & TUNNELS



L'EXPERTISE D'UN SPÉCIALISTE

Refroidissement rapide
Surgélation
Durcissement
Décongélation



 FABRICANT FRANÇAIS DEPUIS 1987

UNE ENTREPRISE ÉQUIPÉE POUR L'AVENIR



1968



Installation de la 1ère cellule "COMBY" en cuisine collective (Hôpital Stell Rueil Malmaison 92) 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

1996

Richard Comby prend la direction de l'entreprise

2006

Agrandissement de l'usine de Bondoufle

2007

Création d'ACFRI'lab, 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 pliages

2016

Acquisition du bâtiment situé 9 rue Gustave Maillot et dépôt d'un permis de construire

2017

Travaux d'agrandissement

2018

Mise en place d'une ligne automatique de panneautage

2019

Agrandissement du ACFRI'lab connecté

2020

Lancement de la gamme CO2 et de la régulation Touch

2021

Création de la gamme Ice Cream

2022

Positionnement international renforcé grâce à Capital Export

2023

Lancement de l'application Connected Chill



Pliage robotisé





ACFRI'Lab, essais et formations

55 ANS

DE SAVOIR-FAIRE

AU SERVICE DE VOS PROJETS



Un spécialiste
à l'écoute
de vos
besoins



Des solutions
adaptées
standard ou
sur-mesure



Une expertise globale,
de la solution de
refroidissement à la
production de froid



Atelier électrique



Chargement, poinçonnage, pliage automatiques



**DES INVESTISSEMENTS
INDUSTRIELS STRATÉGIQUES**

LA TECHNOLOGIE EXCLUSIVE D'UN SPÉCIALISTE

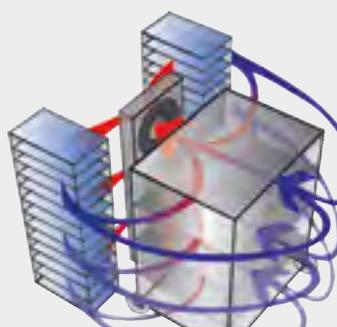


LA MAÎTRISE DU FROID
ET DE LA VENTILATION
MANNEQUIN VERTICAL
ÉVAPORATEUR-VENTILATEUR

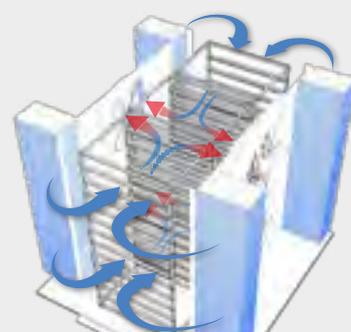


DÉCOUVREZ
LE DÉTAIL
DE TOUTES
NOS SOLUTIONS

QUALIFIÉ
ULTRA-BASSES
TEMPÉRATURES



SIMPLE CAISSON



DOUBLE CAISSON

UNE CONFIGURATION ADAPTÉE À CHAQUE PROJET
Compatible tous fluides frigorigènes

LES + PRODUIT

HOMOGÉNÉITÉ

Uniformité
du soufflage

PERFORMANCE GARANTIE

Performances testées
dans les conditions les
plus pénalisantes

VITESSE

La sécurité alimentaire
garantie

NETTOYAGE INTÉGRAL

Rampe de ventilation
pivotante

UN PILOTAGE SIMPLIFIÉ ADAPTÉ À TOUTES LES SITUATIONS



**PILOTAGE, TRAÇABILITÉ
CHOISISSEZ VOTRE SOLUTION**



PILOTER

Démarrez vos cycles en toute simplicité



TRACER

Nommez et enregistrez vos produits



ENREGISTRER

Sauvegardez les performances de vos cellules

1

**CONNECTED
CHILL**



Pilotage **Bluetooth**, pour une **traçabilité simplifiée**



2

**SIMPLY
TOUCH**



1 seul écran tactile pour toutes vos cellules

Pilotage tactile intuitif et complet pour vos cycles de refroidissement

3

**VISU
TOUCH HF**



Un pilotage **individualisé** de vos chariots pour refroidir **en continu** avec sondes sans fil



ACFRI SOFT permet de connecter toutes les solutions de pilotage sur votre PC.



UNE EXPERTISE POLYVALENTE ET MULTI-FILIÈRES

-25 °C/+3 °C

REFROIDISSEMENT RAPIDE



Grâce au refroidissement ultra rapide à basses températures, les cellules ACFRI vous garantissent le respect des normes les plus exigeantes.

-40° C

SURGÉLATION



L'homogénéité et l'ultra-basse température des cellules ACFRI permettent une surgélation sans détérioration de la qualité des produits.

+ 6° C/+3° C

DÉCONGÉLATION



La maîtrise du soufflage et l'homogénéité permettent un cycle en températures séquencées et maîtrisées. Un temps de décongélation divisé par 5 par rapport à un système statique.

-40° C / -10° C

CROÛTAGE RAIDISSAGE



La maîtrise des températures et l'homogénéité du soufflage des cellules ACFRI permettent de garantir l'uniformité des températures coeur-surface.

-40° C

DURCISSEMENT DE CRÈME GLACÉE



Le système exclusif de ventilation ACFRI permet un soufflage à ultra-basse température pour bloquer l'évaporation de la crème glacée en sortie de turbine ou de freezer.



RESTAURATION

ARTISANAT, TRAITEUR & COLLECTIVITÉ



BOULANGERIE

ARTISANAT, LABORATOIRE & INDUSTRIE



ICE CREAM

ARTISANAT, LABORATOIRE & INDUSTRIE



INDUSTRIE (TCI)

VIANDES, CHARCUTERIE ET VOLAILLES

UN LARGE CHOIX DE GAMMES

CELLULES À CHARIOTS

CELLULES À GRILLES

VERSION TABLE



GAMME XL



TUNNELS TCI



CROÛTAGE
RAIDISSAGE



DÉCONGÉLATION



FROID
SANTÉ

**DÉCOUVREZ
NOTRE CATALOGUE
INTERACTIF GÉNÉRAL**



UNE ENTREPRISE UN ENGAGEMENT

Notre démarche RSE (responsabilité sociale et environnementale) commence dès la conception de nos cellules et tunnels de refroidissement. Notre politique RSE inclut une sélection de nos partenaires en fonction de leur engagement RSE.

ecosystem

Nous appliquons la logique Green Tech : "chaque nouveau produit développé doit être meilleur que le précédent en termes d'économies et d'écologie".



ILS NOUS FONT CONFIANCE

LA GRANDE DISTRIBUTION



SANTÉ ET RECHERCHE



LE MONDE DE LA RESTAURATION



PARTENAIRES



EXPORT



TRAITEUR & PATISSERIE



AGROALIMENTAIRE

