

ARMOIRES DE CONSERVATION

Gammes ACN et ACP



ACN & ACP

ÉCONOMIES ET PERFORMANCE, SANS COMPROMIS

Chez CFI, on sait qu'une bonne conservation est une étape essentielle du cycle de production. Afin que les valeurs nutritionnelles, le volume, l'apparence et les saveurs de vos

produits soient parfaitement conservés, il est nécessaire que ceux-ci soient stockés à bonne température, avec un taux d'humidité approprié et avec une ventilation douce mais

efficace. C'est pourquoi CFI vous propose ses gammes d'armoires de conservation positive (ACP) et négative (ACN) au gaz R290, pour prendre soin de vos produits tout en respectant l'environnement.



Les ACP et ACN sont des Armoires de Conservation Positive (ACP) et Négative (ACN), destinées à recevoir des plaques au format GN2/1. Ces gammes se déclinent chacune en deux modèles, avec une porte (modèles 700) ou deux portes (modèles 1400).

Dotées d'une finition interne et externe en Inox 304, ces armoires possèdent des panneaux isolés en mousse écologique, haute pression, d'épaisseur 85 mm.

Elles disposent d'un système de dégivrage automatique avec résistance électrique, ainsi que d'un dispositif d'évaporation automatique pour l'eau de condensation.

Un contact, situé au niveau de la porte, arrête la ventilation à l'ouverture de porte et permet l'éclairage automatique à l'intérieur de la cellule.

FLEXIBILITÉ ET NETTOYAGE

Ces armoires de conservation comportent 24 supports internes moulés, en inox 304. L'absence d'accessoires pour supporter les grilles facilite la vitesse des opérations de nettoyage, permet une flexibilité considérable en termes d'agencement et contribue à ainsi éviter les danger d'obstruction du flux d'air. Les coins internes de la cellule sont arrondis pour simplifier davantage le nettoyage. Le tableau de bord est également ouvrable pour faciliter les opérations de maintenance et le nettoyage du condenseur.

Les pieds en inox garantissent une grande stabilité à l'armoire et sont équipés de bouchons anti-rayures. Ils sont ajustables jusqu'à 180 mm.





CONSCIENT DES ENJEUX EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE RÉDUCTION ÉNERGÉTIQUE, CFI S'ENGAGE DANS UNE DÉMARCHE RESPONSABLE

L'évolution de la réglementation F-Gas et le déploiement progressif des taxes en Europe orientent les installations frigorifiques vers des fluides verts qui constituent une alternative aux HFC, néfastes pour l'environnement et soumis à des contraintes réglementaires de plus en plus exigeantes.

C'est pourquoi CFI propose pour ses armoires ACP et ACN, sa solution écologique, fiable et durable de réfrigération au gaz R290.

Le fluide R290 est un gaz naturel, non soumis aux restrictions de la directive européenne F-Gas, qui possède un impact environnemental extrêmement faible (PRG =3).

UNE ARMOIRE QUI PENSE À LA PLANÈTE

Avec une volonté ancrée d'accompagner ses clients dans leur transition énergétique et de leur apporter toujours plus de solutions écoresponsables, CFI a lancé le programme **CFI For Climate** : un engagement pour des équipements éco-énergétiques qui conservent les performances d'efficacité et de qualité reconnues de chez CFI. Les ACP et ACN ont été conçues avec cette volonté de proposer une solution d'équipements plus responsables.

Leur isolation épaisse de 85 mm permettant de limiter les pertes de chaleur, l'utilisation de ventilateurs électriques dans les évaporateurs, les joints de porte à haute adhérence, ainsi que l'utilisation de lumières LEDs, sont autant d'éléments qui assurent à ces armoires une plus basse consommation d'énergie.

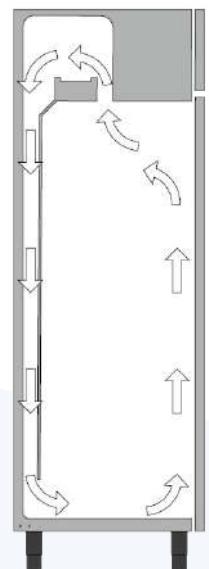
L'utilisation du R290, un fluide naturel à très faible Potentiel de Réchauffement Global, contribue aussi considérablement à cette consommation réduite (avec un PRG de 3, son impact sur l'effet de serre est, à titre d'exemple, 462 fois moins important que le gaz R448a utilisé auparavant).

UNE DISTRIBUTION INTELLIGENTE DE L'AIR

Pour une bonne conservation des produits et une température consistante à tous les niveaux, les armoires ACN et ACP garantissent une distribution optimale de l'air à l'intérieur de la cellule. Elles bénéficient d'une ventilation indirecte grâce à un système de canalisation pleine hauteur. Cette diffusion contrôlée permet d'enrober et de préserver délicatement le produit, sans qu'il soit sur le chemin direct du flux, et évite ainsi tout risque de déshydratation.

La position de l'évaporateur à l'extérieur de la cellule permet également l'exploitation de l'ensemble du volume réfrigéré.

L'ouverture de la porte provoque un arrêt automatique du ventilateur de l'évaporateur.



DESIGN

Sobres et élégantes grâce à leur façade inox et leur look soigné, les armoires ACN et ACP ne passent pas inaperçues!

Pour améliorer le confort, ces armoires sont dotées d'une poignée ergonomique pleine hauteur qui accentue le côté épuré du design, tout en simplifiant les opérations quotidiennes.

La commande électronique est parfaitement intégrée dans le panneau supérieur, empêchant ainsi aux particules de farine de venir s'y loger.



ACN 1400
ACP 1400



ACN 700
ACP 700



COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Simple et intuitive, la commande électronique des armoires ACP et ACN offre une vision claire de tous les paramètres. Il est possible de configurer d'un simple geste la température et les seuils haut et bas d'humidité souhaité.

Pour un nettoyage en toute facilité, une manipulation permet de verrouiller le clavier.

NOS GAMMES

Modèles	Dimensions (L x P x H mm)	Plage de Température (°C)	Capacité (L)	Alimentation électrique (V/Ph/Hz)	Classe énergétique
ACN 700	700x850x2080	-25 / -18	490	230/1/50 208/1/60	C
ACN 1400	1400x850x2080	-25 / -18	1085	230/1/50 208/1/60	D
ACP 700	700x850x2080	-2 / +8	490	230/1/50 208/1/60	B
ACP 1400	1400x850x2080	-2 / +8	1085	230/1/50	D





CFI - Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél. +33 (0) 475 575 500 - Fax +33 (0) 475 572 319 - Email : contact@froid-cfi.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence