



**NEW**

Une box pour enregistrer  
et tracer la conso électrique  
de vos appareils !



**RESTAURATION**

ARTISANAT, TRAITEUR  
& COLLECTIVITÉ



**JANVIER 2023**

**TARIF**

CONSTRUCTEUR FRANÇAIS  
DE CELLULES DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE ®

**GreenFluid** – ready





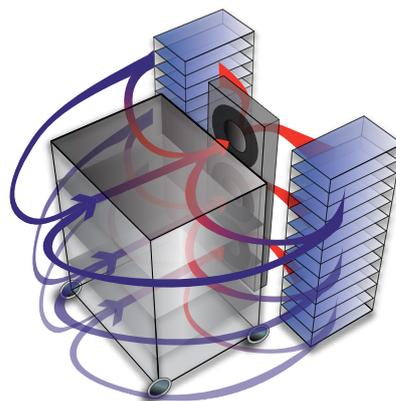
# LE SYSTÈME ACFRI

Homogénéité, le maître mot :

- | Homogénéité du soufflage
- | Homogénéité des températures

## UNE TECHNOLOGIE EXCLUSIVE:

- **ÉVAPORATION**  
tubes verticaux
- **AILETTES HORIZONTALES**  
pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur
- **ÉVAPORATEUR(S)**  
déporté(s) pour limiter les pertes de charge de la ventilation
- **PRISE EN GIVRE**  
retardée par un pas d'ailette adapté
- **HAUTEUR DES ÉVAPORATEURS**  
adaptée à la taille de la cellule

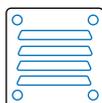




# UN SAVOIR-FAIRE DE SPÉCIALISTE

## ÉVAPORATEURS À TUBES VERTICAUX

Depuis 1968, Jean Claude Comby, fondateur de la société ACFRI, développe une gamme de cellules de refroidissement rapide et de surgélation utilisant la technologie des évaporateurs à tubes verticaux, ce qui permet :



- L'homogénéité verticale de la distribution du fluide par le principe multi nappes.
- La limitation du nombre de coudes et de soudures (limitation des risques de fuite)
- Une ventilation verticale par flux d'air latéraux
- Une porte de ventilation pivotante autorisant le nettoyage de l'arrière des ventilateurs et des évaporateurs sur 3 côtés.
- Un dégivrage ultra court avec séchage des évaporateurs par marche forcée de la ventilation

## VENTILATION ACFRI

Le principe de ventilation vertical ACFRI garantit l'homogénéité de la ventilation. Le refroidissement est obtenu à très basse température sans risque de surgélation intempestive des produits.

La ventilation et la température étant homogènes sur la hauteur, les produits sur le haut du chariot atteignent la fin du cycle en même temps que ceux du bas.

### La température de l'air soufflé

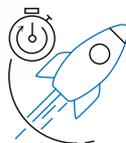
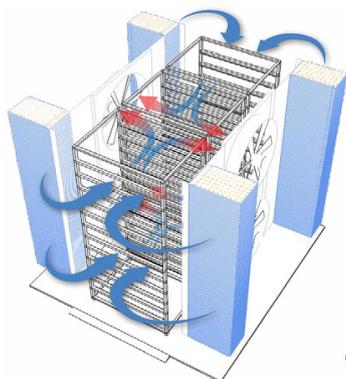
Le principe du refroidissement rapide et de la surgélation en froid mécanique est basé sur la différence de température entre le produit et l'air soufflé. **Plus l'écart de température sera important, plus le cycle sera court.** En refroidissement rapide comme en surgélation une cellule doit donc être capable de produire une température de soufflage négative.



### La vitesse de l'air

**La vitesse de l'air permet l'échange de chaleur indispensable au refroidissement rapide d'un produit.**

Plus un produit sera ventilé, plus son refroidissement sera rapide. Dans le cas d'un refroidissement rapide réalisé par soufflage d'un air froid en dessous de zéro, il est donc indispensable d'assurer le même soufflage pour tous les produits, au risque de provoquer une surgélation intempestive des premiers produits refroidis.



## TECHNOLOGIE DOUBLE CAISSON

### L'ultra performance

Certains produits plus pénalisants nécessitent un refroidissement spécifique très ventilé. L'utilisation de caquettes ajourées, de palettes ou de chariots particulièrement volumineux constitue un frein au passage de l'air sur le produit, pour ces cas de figure ACFRI a mis au point un dispositif de ventilation ultra performant.

La ventilation est assurée par un double circuit d'air de chaque côté des chariots. Ce dispositif peut être associé au système d'inversion de sens de ventilation en cours de cycle.

# PERFORMANCES ET LÉGISLATION

## RESPECTER LA LÉGISLATION, C'EST LA SÉCURITÉ

### ISO/DIS 22042 Norme internationale

Cellules de refroidissement et congélateurs pour usage professionnel – Classification, exigences et conditions d'essai. Blast chillers and freezers cabinets for professional use Classification, requirements and test conditions.

ISO/TC 86/SC 7 Secrétariat : UNI

Début de vote : 2020-03-17 Vote clos le : 2020-06-09

Les cellules de refroidissement rapide doivent amener l'aliment d'essai d'une température de référence initiale de +65°C à une température finale de +10°C dans un temps d'essai de 120 min.

Les cellules de surgélation rapide doivent amener l'aliment d'essai d'une température de référence initiale de +65°C à une température finale de -18°C dans un temps d'essai de 270 min.

La loi EGALIM imposera bientôt une production des repas sans plastique. Les conditions de substitution favorisent des matériaux végétaux plus isolants ou les bacs INOX gros volume. La performance du refroidissement est donc plus que jamais au cœur des enjeux de la liaison froide.



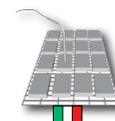
## CONDITIONS D'ESSAIS DES MATÉRIELS CONCURRENTS : UNE CONFUSION ENTRETENUE ! COMPARÉZ CE QUI EST COMPARABLE.

De nombreux acteurs du marché utilisent des protocoles de test trop favorables et déconnectés des conditions réelles d'utilisation en cuisine. Le détournement de ces conditions favorise la conception de matériels inefficaces et insuffisants. Un comparatif attentif de la réalité des performances annoncées est donc indispensable.



### Protocole ENI7032

GN 1/2 : 2kg  
Épaisseur : 35mm



### Protocole DIN 8953/8954

Bloc d'Oxyéthylméthylcellulose de 125g  
Dimensions : 100 x 50 x 25 mm

### Le protocole ACFRI

#### Les performances ACFRI sont obtenues dans les conditions les plus pénalisantes

Test réalisé avec un chargement supérieur à la norme de référence afin d'obtenir des performances conformes aux conditions réelles d'utilisation en cuisine. Refroidissement de purée de pomme de terre en bac GNI/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau.

#### Les températures obtenues

**En refroidissement rapide** + 65°C à cœur (+90°C en moyenne produit) à +10°C à cœur (+3°C en moyenne produit).

**En surgélation plat cuisiné** type test purée, de + 65°C à -18°C à cœur.

**En surgélation viande crue** ép 4cm, de + 3°C à -18°C à cœur.

#### Les cycles : Une performance à la carte

**CYCLE STANDARD** : 110 minutes pour une performance basique

**CYCLE COURT** : 80 minutes pour un refroidissement ultra-performant

Un refroidissement en 80 minutes, supérieur aux performances imposées par la législation, permet :

- la prise en compte du temps nécessaire au conditionnement,
- plus de cycles sur une journée,
- une plus grande sécurité alimentaire.

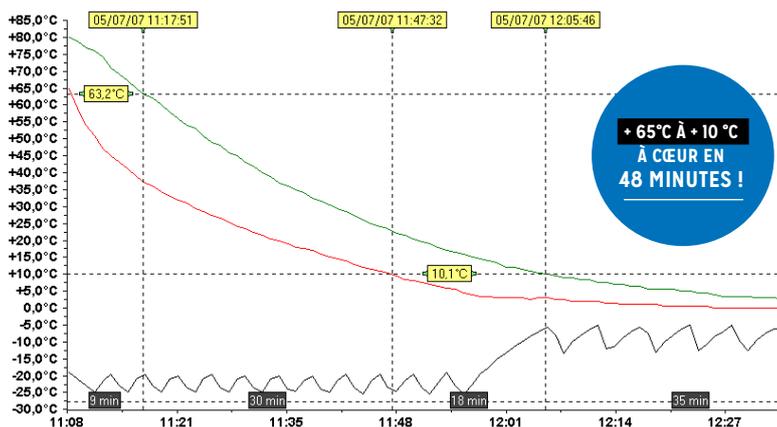


**MATÉRIEL DE FABRICATION FRANÇAISE**  
Conçu et garanti pour un fonctionnement en températures négatives intenses  
Sol, ventilateur, compresseur...

## — POUR ALLER PLUS LOIN

Les cellules ACFRI peuvent être dimensionnées spécialement pour atteindre des **PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES SUPÉRIEURES À LA LÉGISLATION**. Un calcul dédié et des essais dans le ACFRI LAB permettent de mettre au point une solution ultra-performante à la carte.

**DOUBLE CAISSONS DE VENTILATION - PUISSANCE FRIGORIFIQUE RENFORCÉE**



Refroidissement de PURÉE DE POMME DE TERRE ÉPAISSEUR 45 MM - Bac GNI/1 - 5 kg par niveau



# CAPACITÉS

## GAMME RESTAURATION



**En refroidissement rapide** +65°C à cœur (+90°C en moyenne produit) à +10°C à cœur (+3°C en moyenne produit).  
**En surgélation plat cuisiné** type test purée, de +65°C à -18°C à cœur.  
**En surgélation viande crue** ép 4cm, de +3°C à -18°C à cœur.

## GAMME BOULANGERIE



**En refroidissement rapide** +65°C à cœur (+90°C en moyenne produit) à +10°C à cœur (+3°C en moyenne produit) en 110 min (cycle standard) ou 80 min (cycle court).  
**En surgélation viennoiseries crues** de 60 g, de +20°C à -18°C à cœur.  
**En surgélation viande crue** ép 4cm, de +3°C à -18°C à cœur.

## GAMME IC (ICE CREAM / CRÈME GLACÉE)



**En refroidissement rapide mix (après pasteurisation)** en bac GNI/1 ép. 4cm de +65°C à +10°C à cœur en 110 min (cycle standard)  
**En durcissement de bacs 5 litres** (dim. 360 x 165 x 120 mm) de -5°C à -20°C en 60 min (durcissement à -20°C sur 2 cm en surface sur chaque face).  
**En durcissement pots de 500 ml en MNPI** (matière non particulièrement isolante) de -5°C à -20°C en 60 min (durcissement à -20°C sur 2 cm en surface sur chaque face).

## ACFRI : UN SAVOIR-FAIRE D'EXPERT

### REFROIDISSEMENT RAPIDE

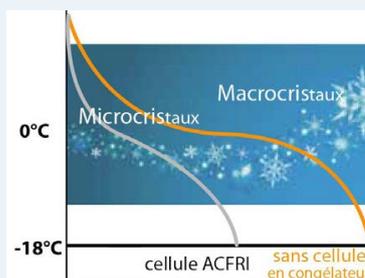
Le refroidissement rapide d'un produit entre les températures critiques de +65°C et +10°C permet de bloquer la multiplication bactérienne. Les cellules ACFRI permettent un refroidissement ultra-rapide grâce à un soufflage homogène à ultra-basse température. En effet, la technologie exclusive de ventilation ACFRI garantit une homogénéité de soufflage sur toute la hauteur du chargement. Le régulateur breveté SIMPLY 3 permet un soufflage maîtrisé au degré près en mode intense, délicat et progressif. Les modes sont modifiables à la demande.



°C = Température de soufflage

### SURGÉLATION (ULTRA-CONGÉLATION)

La surgélation est une solution performante de traitement des produits qui permet une conservation de la qualité d'origine, naturelle et sans aditifs. Une descente en température ultra-rapide permet de figer l'eau à l'intérieur des cellules sans provoquer l'éclatement de l'enveloppe de ces dernières. C'est la micro cristallisation. Les qualités organoleptiques du produit sont ainsi parfaitement préservées.



\*Après décongélation, le produit surgelé (gauche) conserve toutes ses qualités organoleptiques et ne relargue pratiquement pas d'eau, contrairement au produit congelé lentement (droite)

### DÉCONGÉLATION

Le système exclusif de ventilation ACFRI permet un cycle de soufflage en températures positives, séquencées et maîtrisées pour la décongélation de tous type de produits surgelés.

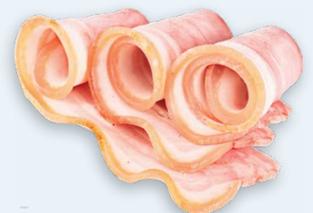
La décongélation ainsi obtenue est garantie sans cuisson intempestive et sans effet de bords. La vitesse de décongélation limite également l'oxydation des produits liés à un stationnement prolongé en réfrigérateur statique.



### CROÛTAGE-RAIDISSAGE

La technologie exclusif de ventilation ACFRI permet un soufflage à ultra-basse température homogène sur toute la hauteur du chargement. L'ensemble des produits est ainsi durci ( en surface) ou raidi ( à cœur) pour garantir un tranchage performant avec une réduction des pertes matières.

Le système breveté SIMPLY 3 permet un soufflage séquencé garantissant une homogénéité cœur-surface indispensable pour des tranchages fins à haute cadence.



### DURCISSEMENT

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.

Le foisonnement de la crème glacée est ainsi conservé ce qui garantie à la glace une consistance souple et onctueuse.



# RÉGULATIONS ET OPTIONS

## AUTOMATE SIMPLY III®



## LES +

### SIMPLICITÉ

- Régulateur ultra simple programmable, 4 touches avec sonde à piquer et d'ambiance indépendantes
- Fonction cycles programmables : 10 recettes réglables au degré près, multi-séquences
- 4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer) avec signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)
- Mode conservateur automatique, maintien de la ventilation pour l'homogénéisation des produits en fin de cycle
- Dégivrage automatique programmable en début de cycle
- Temporisation de la durée d'alarme et de fin de cycle
- Affichage en fin de cycle de la durée entre 2 températures à cœur choisies (ex: + 63°C à + 10°C à cœur)
- Affichage différencié température et temps pour faciliter la lecture

### SÉCURITÉ

- Auto-adaptation de la température de soufflage en cours de cycle (multi-séquences)
- Autotest et codes d'alarme de dysfonctionnement avec gestion dédiée des défauts groupe froid
- Redémarrage automatique sur microcoupures
- Facilité d'intervention SAV : sondes sur bornes WAGO, inversion des 2 sondes par paramètre
- Paramétrage de durée mini en cycle sonde à piquer
- Sortie RS 485 protocole mode BUS interfaçage intégral avec solution de traçabilité (MICROLIDE)

### FIABILITÉ

- Sondes à piquer, multipoints et sonde d'ambiance à large amplitude avec inertie temporisée des sondes à cœur
- Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS avec clavier de commande déporté

DE SÉRIE !

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Automate SIMPLY III + sonde à piquer	<b>DE SÉRIE</b>
1	BI -CONNECTsonde à piquer*	<b>140 €</b>
1	BI -CONNECTsonde d'ambiance*	<b>112 €</b>
1	Boîtier déporté étanchéité renforcée IP65 résine	<b>448 €</b>
1	Boîtier déporté étanchéité renforcée IP66 inox	<b>1 334 €</b>

\* raccordement sur enregistreur existant PT100 ou PT1000



## CONNECTED CHILL

Carte additionnelle de connectivité smartphone ou tablette, pour le pilotage et la traçabilité de vos cycles de refroidissement

- Connectivité Bluetooth ou WIFI
- Lancement des Cycles de puis votre smartphone ou une tablette
- Identification du produit
- Remontée d'information traçabilité (cycles, date/heure, T°C, produit)
- Extraction et partage des remontées d'information pour archivage

## OPTION USB

- Écriture sur clé USB avec lecture des données sur Excel© sans logiciel spécifique
- Report des défauts sur USB
- Enregistrement en continu des T° lors des phases de stockage

## OPTION IMPRIMANTE + USB (NOUVEAU)

- Impression sur tickets et usb heure/température sonde à piquer/défauts
- Calcul automatique de cycle conforme
- Impression des phases de stockage
- Identification des produits par mode LISTE (voir ci-dessous)
- Sortie USB + 1 clé fournie

## OPTION LISTE

- Gestion de liste de produit client
- Appel de la liste produits au lancement des cycles
- Affichage automatique du produit dans le fichier CSV

## OPTION MULTI-SONDES

- Visualisation en façade de 2 à 4 sondes à piquer
- Buzzer de fin de cycle
- Compatible USB (une option USB par afficheur)
- Compatible avec Simply Touch

## OPTION DÉCONGÉLATION

- Cycle multi séquences pour une décongélation rapide et sécurisée

## OPTION DOUBLE COMMANDE

- Affichage et pilotage double (double commande pour machines traversantes)

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Carte connected chill	<b>810 €</b>
1	HUB RS485 additionnel pour connecter 3 cellules supplémentaires	<b>NC</b>

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Option USB (sortie USB + 1 clé fournie)	<b>538 €</b>
1	Clé USB 2 GB / FAT32 supplémentaire	<b>48 €</b>

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Imprimante + sortie USB SIMPLY	<b>1 200 €</b>

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Gestion de liste de produit client (uniquement avec option usb et/ou imprimante)	<b>132 €</b>

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Afficheur 2 sondes	<b>1 002 €</b>
1	Afficheur 4 sondes	<b>1 684 €</b>

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Mode décongélation	<b>132 €</b>

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	Affichage et pilotage double (machines traversantes)	<b>334 €</b>

## UNE SOLUTION TACTILE

**MULTI-CELLULES POUR UN FONCTIONNEMENT EN CYCLES,  
TOUTES VOS CELLULES ACFRI SUR UN SEUL AFFICHEUR TACTILE.**

### PILOTER

- Affichage de 4 cellules par page
  - Sélection facilitée des cycles
- ERGONOMIE

### IDENTIFIER

- Identification du produit
- Récapitulatif du cycle en cours
- Rappel des paramètres du cycle
- Alerte de dégivrage

### CONTRÔLER

- Récapitulatif des cycles avec icône de conformité
  - Courbe température ambiante et cœur avec calcul automatique de durée de cycle
  - Affichage du nom de produit
- TRAÇABILITÉ



IP65 de série



IP65 inox en option



QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1	SimplyTouch + 1 clé + 1 inter. on/off avec Boîtier IP65 thermoplastique	1 326 €
1	Option remplacement du boîtier IP65 thermoplastique par un boîtier IP65 inox	1 334 €
1	Logiciel + boîtier de communication Ethernet + mise en service à distance incluse + contrat hotline de 1 an inclus (maximum 40 voies)	2 778 €
1	Formation à l'utilisation	306 €

## UNE SOLUTION MULTI-CHARIOTS

POUR UN FONCTIONNEMENT EN CONTINU

### PILOTAGE - ENREGISTREMENT - TRAÇABILITÉ

#### TABLETTE DE PILOTAGE

- Identification produit
- Alarme température atteinte
- Seuil d'alarme modifiable
- Visualisation entrée/sortie

#### NOUVEAU BÔÎTIER SANS FIL

- Double prise de température soufflage, et cœur produit
- Rechargeable par induction
- Communication des températures en temps réel

#### BOX RÉCEPTEUR WIFI

- Box multicellules
- Paramétrage WIFI
- Interfaçage ACFRI Soft

#### ACFRI SOFT

- Enregistrement et archivage des données sur PC
- Affichage automatique de la durée des cycles
- Impression et archivage des courbes sur visionneuse graphique
- Connexion Ethernet (RJ45) et accès à distance
- Historique de conformité des cycles
- Logiciel multiposte



**SOLUTION COMPATIBLE AVEC TOUTES LES TABLETTES DU MARCHÉ. NOUS CONSULTER POUR L'OPTION TABLETTE RENFORCÉE**

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX
1 WIFI Box multi-machine gestion de 1 à 10 modules HF	Boîtier d'interfaçage multi-machine avec connexion RJ45 sur Ethernet et connexion WIFI. Logiciel multiposte intégré. Hotline et mise en service à distance incluse	<b>2 778 €</b>
1 mini module par chariot	Mini module HF sonde d'ambiance intégrée. Sonde à piquer fine. Support fixation chariots et chargement induction	<b>862 €</b>
1 chargeur pour 2 mini modules	Chargeur induction. Chargement simultané de 2 mini modules HF. Alimentation à brancher prise mono 220 volt	<b>486 €</b>
1 par installation	Formation à l'utilisation	<b>306 €</b>
1 Panel PC ou tablette renforcée (1 par zone)	Ecran de pilotage tactile multi-cellule /ou/ tablette tactile renforcée 12" IP65 + support fixe mural et connectique RJ45/USB	<b>NC</b>
1 compteur d'énergie	1 compteur d'énergie par équipement (1 cellule = 1 équipement, 1 groupe = 1 équipement)	<b>NC</b>



### LE+

Notre gamme de cellules à grilles est particulièrement destinée à un usage mixte refroidissement rapide, surgélation, croutage, raidissage et décongélation rapide.

Les cellules disposent d'une possibilité d'augmenter le nombre de niveaux en utilisant les inter-niveaux. Le nombre de niveaux de base et le nombre de niveaux maximum sont indiqués dans la référence.

### LA CELLULE

- Évaporateur(s) avec revêtement anticorrosion
- Cordon chauffant de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène (R452A) sans CFC
- Pieds à vérins réglables en hauteur (150 mm)
- Ventilateur(s) à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température, roulements inox
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air
- Grille de ventilateur(s) en inox
- Épaisseur d'isolation : 60 mm
- Revêtement int. / ext. acier inox
- Ferrage Droit (inversion sur demande)
- Ventilateur conforme norme ERP compatible Mono 220 50/60 HZ (débit max 3740 m3/h/u)



### CONFORMITÉ

- Recyclage : ACFRI adhérent d'un éco-organisme certifié (voir dos du catalogue)
- NF U 60010, HACCP, QUALICUISINE, CE Directive machine UE
- Gaz : charge usine sur cellule groupe logé avec gaz R452A faible GWP conforme aux normes en vigueur
- Groupe et ventilateur conformes norme ERP
- Automate de régulation conforme à la norme anti-parasitage CEM

### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Tableau électrique accessible en façade
- Angles intérieurs rayonnés et arrondis
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil
- Fond de cuve inox isolé équipé d'un syphon
- Ventilateur(s) démontable(s) facilement
- Syphon de cuve démontable aisément pour un nettoyage facilité
- Mannequin frigorifique suspendu, accès 100 % de la surface au sol
- Tuyau d'évacuation des eaux à raccorder sur vidange ou bac
- Dégivrage par marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique

## QUALIFIÉ ULTRA-BASSES TEMPÉRATURES



**MATÉRIEL DE FABRICATION FRANÇAISE**  
Conçu et garanti pour un fonctionnement en températures négatives intenses  
Sol, ventilateur, compresseur...

### GRILLES ACFRI EN OPTIONS\*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
GR1-1	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	NC
GR2-1	Grille GN 2/1 (530 x 650 mm)	NC
GR64	Grille 600 x 400 mm	NC
GR68	Grille 600 x 400 mm	NC
PLAQUEALUSILI	Plaque Alu 600 x 400 mm ou GNI/1 siliconée anti-adhésive	NC



## OPTIONS DES CELLULES À GRILLES\*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
BACRECUV	Bac de récupération des eaux à vider	74 €
BACREEVAP	Bac de réévaporation avec résistance	176 €
ROULETTEX4	Roulette x 4 (2 avec freins)	364 €
ROULETTEX6	Roulette x 6 (2 avec freins) cellules Table	508 €
KITARRINOX1	Tôle arrière inox (RS12 - RS40) (mini 12 -> mini 25) (GR12 -> GR25)	198 €
KITARRINOX2	Tôle arrière inox (RS45 - RS100)	370 €
CONNECTEA	Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)	114 €
NIVSUP	Support de grille standard supplémentaire (la paire)	40 €
BDOCG3	Bandeau inox cache groupe	594 €
SERRURE	Fermeture à clé	42 €
BANDEAU	Bandeau au dessus (RS25 - RS75) (+35mm de hauteur)	184 €
GRANTIR	Grille anti-rongeurs	NC

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	POIDS	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLEC. À INSTALLER	TENSION
Mini 12/RL	625 x 400 x 331	755 x 700 x 820	115 kg	1 vertical ventilé	1 renforcé	1185 w -10°C 795 w -20°C 265 w -40°C	6A	Mono 230 V + T 50Hertz
Mini 15/RL	625 x 400 x 331	755 x 700 x 820	115 kg	1 vertical ventilé	1 renforcé	1185 w -10°C 795 w -20°C 265 w -40°C	6A	Mono 230 V + T 50Hertz
Mini 20/RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 915	115 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	1185 w -10°C 795 w -20°C 265 w -40°C	6A	Mono 230 V + T 50Hertz
Mini 25/RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 915	130 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	2083 w -10°C 1451 w -20°C 494 w -40°C	0A	Mono 230 V + T 50Hertz
GR12/RL	625 x 400 x 331	755 x 700 x 955	115 kg	1 vertical ventilé	1 renforcé	1185 w -10°C 795 w -20°C 265 w -40°C	6A	Mono 230 V + T 50Hertz
GR15/RL	625 x 400 x 331	755 x 700 x 955	115 kg	1 vertical ventilé	1 renforcé	1185 w -10°C 795 w -20°C 265 w -40°C	6A	Mono 230 V + T 50Hertz
GR20/RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 1045	115 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	1185 w -10°C 795 w -20°C 265 w -40°C	6A	Mono 230 V + T 50Hertz
GR25/RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 1045	130 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	2083 w -10°C 1451 w -20°C 494 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS25/RL	625 x 430 x 615	755 x 800 x 1405	140 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	2083 w -10°C 1451 w -20°C 494 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS30/RL	625 x 435 x 615	755 x 800 x 1405	140 kg	2 verticaux ventilés	1 3740 m3/h	2083 w -10°C 1451 w -20°C 494 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS35/RL	625 x 435 x 615	755 x 800 x 1405	140 kg	2 verticaux ventilés	1 3740 m3/h	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
Husky/RL	325 x 550 x 347	950 x 700 x 700	115 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	1185 w -10°C 795 w -20°C 265 w -40°C	6A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS30T/RL	625 x 435 x 615	1304 x 820 x 920	140 kg	2 verticaux ventilés	1 3740 m3/h	2083 w -10°C 1451 w -20°C 494 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS35T/RL	625 x 435 x 615	1304 x 820 x 920	140 kg	2 verticaux ventilés	1 3740 m3/h	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS40T/RL	625 x 435 x 615	1304 x 820 x 920	140 kg	2 verticaux ventilés	1 3740 m3/h	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS40/RL	625 x 435 x 615	755 x 800 x 1405	140 kg	2 verticaux ventilés	1 3740 m3/h	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS45/RL	625 x 435 x 785	755 x 800 x 1575	160 kg	2 verticaux ventilés	2 renforcés	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS50/RL	625 x 435 x 785	755 x 800 x 1575	160 kg	2 verticaux ventilés	2 renforcés	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS50F/RL	420 x 635 x 785	755 x 800 x 1800	160 kg	2 verticaux ventilés	2 renforcés	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	10A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS60/RL	625 x 435 x 1145	755 x 800 x 1935	194 kg	2 verticaux ventilés	3 renforcés	2492 w -10°C 1767 w -20°C 636 w -40°C	13A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS75/RL	625 x 435 x 1145	755 x 800 x 1935	194 kg	2 verticaux ventilés	3 renforcés	5244 w -10°C 3557 w -20°C 1138 w -40°C	18.5A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS80/RL	625 x 435 x 1350	755 x 860 x 2080	209 kg	2 verticaux ventilés	3 renforcés	5244 w -10°C 3557 w -20°C 1138 w -40°C	18.5A	Mono 230 V + T 50Hertz
RS100/RL	625 x 435 x 1350	750 x 860 x 2080	210 kg	2 verticaux ventilés	3 renforcés	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	10.5A	Tri 400 V + T + N 50Hertz
RS100SPE/RL	625 x 800 x 1160	1050 x 1055 x 1910	215 kg	2 verticaux ventilés	3 renforcés	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	10.5A	Tri 400 V + T + N 50Hertz

**Mini 12 / RL NOUVEAU****3 442 €**Mini 12/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**0,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \*****12** Kg — cycle **110** min  
— CYCLE STANDARD —▶ **Surgélation****4** Kg — cycle **120** min — **4** Kg — cycle **4h 50**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 820 mm  
(avec mini pieds de série)**Capacité 3 À 7 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 3 paires renforcées  
3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 3 niveaux  
(35 mm pour 7 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**Mini 15 / RL NOUVEAU****3 660 €**Mini 15/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**0,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \*****15** Kg — cycle **110** min — **12** Kg — cycle **90** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation****4** Kg — cycle **120** min — **4** Kg — cycle **4h 50**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 820 mm  
(avec mini pieds de série)**Capacité 4 À 7 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 4 paires  
renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 4 niveaux  
(35 mm pour 7 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**Mini 20 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm****3 756 €**Mini 25/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**0,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \*****20** Kg — cycle **110** min — **16** Kg — cycle **90** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation****5** Kg — cycle **120** min — **5** Kg — cycle **4h 50**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 915 mm  
(avec mini pieds de série)**Capacité 5 À 9 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 4 paires  
renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 5 niveaux  
(35 mm pour 9 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**Mini 25 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm****4 640 €**Mini 25/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,2 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \*****25** Kg — cycle **110** min — **20** Kg — cycle **90** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation****15** Kg — cycle **120** min — **15** Kg — cycle **4h 50**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 915 mm  
(avec mini pieds de série)**Capacité 5 À 9 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 4 paires  
renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 5 niveaux  
(35 mm pour 9 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droitAutomate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**GR 12 / RL NOUVEAU****3 452 €**

GR12/RL

Cellule + groupe à air intégré

**Groupe R452A**0,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

12kg — cycle 110min ❄️  
— CYCLE STANDARD —

## ▶ Surgélation

4kg — cycle 120min ❄️ 4kg — cycle 4h50 ❄️  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 955 mm

**Capacité 3 À 7 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 3 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm

pour 3 niveaux (35 mm pour 7 niveaux)

**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**GR 15 / RL NOUVEAU****3 670 €**

GR15/RL

Cellule + groupe à air intégré

**Groupe R452A**0,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

15kg — cycle 110min ❄️ 12kg — cycle 90min ❄️  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

4kg — cycle 120min ❄️ 4kg — cycle 4h50 ❄️  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 955 mm

**Capacité 4 À 7 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 3 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 4 niveaux (35 mm pour 7 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**GR 20 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm****3 766 €**

GR20/RL

Cellule + groupe à air intégré

**Groupe R452A**0,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

20kg — cycle 110min ❄️ 16kg — cycle 90min ❄️  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

5kg — cycle 120min ❄️ 5kg — cycle 4h50 ❄️  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 1045 mm

**Capacité 5 À 9 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 4 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 5 niveaux (35 mm pour 5 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**GR 25 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm****4 650 €**

GR25/RL

Cellule + groupe à air intégré

**Groupe R452A**1,2 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

25kg — cycle 110min ❄️ 20kg — cycle 90min ❄️  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

15kg — cycle 120min ❄️ 15kg — cycle 4h50 ❄️  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 1045 mm

**Capacité 5 À 9 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 4 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 5 niveaux (35 mm pour 9 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droitAutomate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**RS 25** / RL**5 218 €**RS25/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,2 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***25 Kg — cycle 110 min — 20 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**15 Kg — cycle 120 min — 15 Kg — cycle 4h50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS — **Capacité 6 À 11 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 6 paires renforcées  
3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 6 niveaux  
(35 mm pour 11 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**RS 30** / RL**6 000 €**RS30/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,2 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***30 Kg — cycle 110 min — 20 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**15 Kg — cycle 120 min — 15 Kg — cycle 4h50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS — **Capacité 6 À 11 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 6 paires renforcées  
3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 6 niveaux  
(35 mm pour 11 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**RS 35** / RL**6 334 €**RS35/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***35 Kg — cycle 110 min — 32 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**20 Kg — cycle 120 min — 20 Kg — cycle 4h50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS — **Capacité 7 À 15 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 7 paires renforcées  
3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 7 niveaux  
(35 mm pour 15 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droitAutomate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



# Husky / RL COMPATIBLE GN 1/1 ET GN 2/3

**3 788 €**Husky/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**0,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

15 Kg — cycle 110 min ❄️ 12 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD —

## ▶ Surgélation

5 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 5 Kg — cycle 4 h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

Dimensions ext. : L 950 x P 700 x H 700 mm

**Capacité 5 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et GN 2/3**GLISSIÈRES** Dotation de 5 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 60 mm**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** gauche

# RS 30 TABLE / RL

**6 322 € HT**

RS30T SPT/RL Cellule table sans plan de travail + groupe à air intégré

**6 802 € HT**

RS30T/RL Cellule table + groupe à air intégré

**Groupe R452A**1,2 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

30 Kg — cycle 110 min ❄️ 20 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

15 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 15 Kg — cycle 4 h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**Capacité 6 À 11 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 6 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 6 niveaux (35 mm pour 11 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit

# RS 35 TABLE / RL

**6 598 € HT**

RS35T SPT/RL Cellule table sans plan de travail + groupe à air intégré

**7 078 € HT**

RS35T/RL Cellule table + groupe à air intégré

**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

35 Kg — cycle 110 min ❄️ 32 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

20 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 20 Kg — cycle 4 h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**Capacité 7 À 15 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 7 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 7 niveaux (35 mm pour 15 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit

# RS 40 TABLE / RL

**7 654 € HT**

RS40T SPT/RL Cellule table sans plan de travail + groupe à air intégré

**8 134 € HT**

RS40T/RL Cellule table + groupe à air intégré

**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

40 Kg — cycle 110 min ❄️ 32 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

20 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 20 Kg — cycle 4 h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**Capacité 8 À 15 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 8 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 8 niveaux (35 mm pour 15 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droitAutomate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**RS 40** / RL**7 054 €**RS40/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***40 Kg — cycle 110 min — 32 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**20 Kg — cycle 120 min — 20 Kg — cycle 4h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS — **Capacité 8 À 15 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 8 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 8 niveaux (35 mm pour 15 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**RS 45** / RL**7 480 €**RS45/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***45 Kg — cycle 110 min — 32 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**20 Kg — cycle 120 min — 20 Kg — cycle 4h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS — **Capacité 10 À 19 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 9 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 10 niveaux (35 mm pour 19 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**RS 50** / RL**8 134 €**RS50/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***50 Kg — cycle 110 min — 40 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**20 Kg — cycle 120 min — 20 Kg — cycle 4h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS — **Capacité 10 À 19 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 10 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 10 niveaux (35 mm pour 19 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**50 FOUR** / RL**9 576 €**RS50F/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***50 Kg — cycle 110 min — 40 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**20 Kg — cycle 120 min — 20 Kg — cycle 4h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS — **Capacité 10 À 19 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** chargeur de four GN1/1**TYPE RATIONAL** 6 et 10 niveaux  
Autre type de four nous consulter**GLISSIÈRES** non fournies**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droitAutomate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**RS 60** / RL**8 280 €**RS60/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**1,6 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

60<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 40<sub>Kg</sub> — cycle 90<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

20<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️ 20<sub>Kg</sub> — cycle 4,50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**Capacité 15 À 29 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 12 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 15 niveaux (35 mm pour 29 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**RS 75** / RL**9 000 €**RS75/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**3 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur

## ▶ Refroidissement rapide \*

75<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 65<sub>Kg</sub> — cycle 90<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

35<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️ 35<sub>Kg</sub> — cycle 4,50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**Capacité 15 À 29 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 15 paires renforcées 3 points**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 15 niveaux (35 mm pour 29 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

**RS 80** / RL**11 786 € HT**RS80/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**3 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***80 Kg — cycle 110 min — 65 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**35 Kg — cycle 120 min — 35 Kg — cycle 4h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

Livrée montée

**Capacité 20 À 39 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 18

paires renforcées 3 points

**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 60 mm pour  
20 niveaux (30 mm pour 39 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**RS 100** / RL**13 484 € HT**RS100/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**4 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***100 Kg — cycle 110 min — 70 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**40 Kg — cycle 120 min — 40 Kg — cycle 4h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

Livrée montée

**Capacité 20 À 39 NIVEAUX**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 1/1 et 600 x 400**GLISSIÈRES** Dotation de 20

paires renforcées 3 points

**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 60 mm pour 20 niv  
(30 mm pour 39 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droit**RS 100SPE** / RL**16 518 € HT**RS100SPE/RL  
Cellule + groupe à air intégré**Groupe R452A**4 cv X à air intégré  
Gaz faible GWP  
conforme aux  
normes en vigueur▶ **Refroidissement rapide \***100 Kg — cycle 110 min — 70 Kg — cycle 90 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —▶ **Surgélation**40 Kg — cycle 120 min — 40 Kg — cycle 4h 50  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

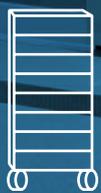
Livrée montée

**Capacité 10 À 19 NIVEAUX - GN 2/1**

(grilles non fournies)

**COMPATIBILITÉ** GN 2/1 et 600 x 800**GLISSIÈRES** Dotation de 10 paires  
renforcées 3 points, format GN 2/1**PAS ENTRE 2 NIVEAUX** 70 mm pour 10 niveaux  
(35 mm pour 19 niveaux)**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.**FERRAGE** droitAutomate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



# CELLULES À CHARIOTS

Cellules mixtes  
Refroidissement rapide  
/ Surgélation



# CELLULES À CHARIOTS

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES & OPTIONS

### LE +

Nos cellules à chariots sont polyvalentes et leur logeabilité permet un large choix de positionnements.

Les cellules à chariots de cette gamme sont proposées en différentes configurations, de capacité et de puissance.

### LA CELLULE

- Évaporateur(s) avec revêtement anticorrosion
- Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- Cordons chauffants de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène (452 A, 449 A suivant le modèle) sans CFC
- Ventilateurs à débit et étanchéité renforcés, graissage spécial basse température, roulements inox
- Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air
- Grille de ventilateur en inox
- Montants d'assemblage des carrosseries renforcés en polyéthylène (imputrescible), montants de maintien et de renforts charnières sur toute la hauteur de la cellule
- Cellules livrées montées, démontables
- Livraison Franco France Métropolitaine, non déchargé
- Coffret électrique accessible en façade
- Ventilateur  conforme norme ERP compatible Mono 220 50/60 HZ (débit max 3740m<sup>3</sup>/h/u)
- Caisson, sol, côtés, plafond, porte inox int/ext

### SPÉCIFICITÉ

**FERRAGE** droit

**REVÊTEMENT INT. / EXT.** acier inox.

**COMPATIBILITÉ** avec fluides R452A, R448A, R449A, R407F, R404A, (CO2 nous consulter)

- Machine commandée sans groupe (SG), les détendeurs et collecteurs aspiration et liquide seront à fournir et à réaliser par vos soins.
- Machine commandée avec groupe ACFRI de la Gamme X, les détendeurs R452A et les collecteurs aspiration et liquide seront fournis et réalisés dans notre usine.
- Machine commandée avec groupe ACFRI de la Gamme N, les détendeurs R448A, R449A et les collecteurs aspiration et liquide seront fournis et réalisés dans notre usine.
- Pour une utilisation au R407F, le groupe, les détendeurs, les collecteurs seront à fournir par vos soins.



**QUALIFIÉ  
ULTRA-BASSES  
TEMPÉRATURES**

**MATÉRIEL DE FABRICATION FRANÇAISE**  
Conçu et garanti pour un fonctionnement en températures négatives intenses  
Sol, ventilateur, compresseur...

### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Angles intérieurs rayonnés
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil
- Mannequin frigorifique suspendu, accès 100 % de la surface au sol
- Dégivrage ultra court par résistances électriques et marche forcée des ventilateurs (séchage des évaporateurs), arrêt automatique.
- Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance facilités
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement

### CONFORMITÉ

- Recyclage : ACFRI adhérent d'un éco-organisme certifié (voir dos du catalogue)
- NF U 60010, HACCP, QUALICUISINE, CE Directive machine UE
- Gaz : charge usine sur cellule groupe logé avec gaz R452A faible GWP conforme aux normes en vigueur
- Groupe et ventilateur conformes norme ERP
- Automate de régulation conforme à la norme anti-parasitage CEM

### LE SOL, UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE !

- La succession des cycles (gel-dégel) rend obligatoire la protection du sol existant sous la cellule.
- Les cellules ACFRI sont équipées de série d'un sol standard permettant de protéger le sol existant dans des conditions standard d'utilisation. Le sol standard fourni de série sur les cellules à chariots ACFRI ne nécessite pas de décaisser.
- Une cellule sans sol provoque la dégradation des résines, l'éclatement des bétons et des carrelages.
- En cas d'utilisation intensive et prolongée, l'option sol isolation renforcé est recommandée.

#### De série :

- Sol 12 mm inox constituée d'une semelle Polyéthylène épaisseur 10 mm recouverte d'une tôle inox 20/10 avec bord d'étanchéité
- Sol réalisé en une seule pièce avec mini rampe solidaire pour éviter les infiltrations par le seuil de porte

#### En option :

- Sol isolé 83 mm + tasseaux 40 mm de vide sanitaire à intégrer dans un décaissé de 115 mm



## RECAPITULATIF DES DIMENSIONS CHARIOTS DE FOUR

larg x prof x haut (hors tout)

RÉFÉRENCE	FRIMA/RATIONAL	CONVOTHERM	MKN	CAPIC	BOURGEOIS	ANGELO PO	U NOX
<b>GN 1/I</b>	523 X 814 X 1717	535 X 746 X 1862	636 X 893 X 1860		644 X 698 X 1741	587 X 737 X 1750	563 X 752 X 1727
<b>GN 2/I</b>	772 X 940 X 1717	740 X 906 X 1862	636 X 893 X 1860	645 X 700 X 1800	698 X 894 X 1741	770 X 889 X 1750	752 X 783 X 1727

Attention : les dimensions des chariots dépendent des années de fabrication, il est indispensable de vérifier les côtes indiquées par une prise de mesure sur le chariot.

## OPTIONS DES CELLULES À CHARIOTS\*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
BACRECUP T1	Bac de récupération des eaux à vider (AR80 - AR160)	320 €
BACRECUP T2	Bac de récupération des eaux à vider (AR240 - AR480/P850)	674 €
KITAREXTNOX-AR	Tôle arrière inox (AR80 - AR480/P850)	370 €
SERRURE	Fermeture à clé	88 €
BDOCG3	Bandeau inox cache groupe	594 €
CONNECTEA	Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)	114 €
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €



La réglementation actuelle n'impose pas, pour les cellules de Blast chilling et Surgélation, l'utilisation d'un fluide frigorigène GWP inférieur à 150. Toutefois dans le cadre de sa démarche RSE écoresponsable, ACFRI propose dès aujourd'hui une solution Greenfluid (GWP inférieur à 150).

Nos groupes frigorifiques à distance sont désormais compatibles Greenfluid avec l'option : détendeurs multifluide et le cas échéant détecteurs de fuites (options ci-dessous)

Les groupes Greenfluid nécessitent un dimensionnement spécifique de la puissance frigorifique nécessaire. Nos équipes sont à votre disposition pour sélectionner les groupes adaptés à votre besoin.

## OPTIONS GREENFLUID

DET. ELEC. MULTI.	Pack détendeurs électroniques multifluides	NC
DETEC. SECU.	Pack détecteurs de fuites	NC
BAT SEC. DET. ELEC	Batterie de secours détendeur électronique	NC

## ECHELLES 20 NIVEAUX ET GRILLES EN OPTIONS\*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
CH2011	Chariot GN1/I	NC
CH2021	Chariot GN2/I	NC
CH2064	Chariot 600 x 400 mm	NC
CH2068	Chariot 600 x 800 mm	NC
GR1-1	Grille GN 1/I (530 x 325 mm)	NC
GR2-1	Grille GN 2/I (530 x 650 mm)	NC
GR64	Grille 600 x 400 mm	NC
GR68	Grille 600 x 800 mm	NC
PLAQUEALUSILI	Plaque Alu 600 x 400 mm ou GN1/I siliconée anti-adhésive	NC



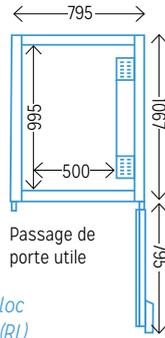
## AR 80 HR UC

SPÉCIALE  
HAUTEUR RÉDUITE

Exemples de compatibilité :  
échelles et chariots

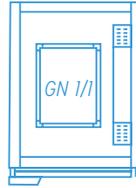


VERSION STANDARD



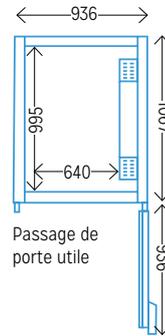
Passage de porte utile

Cellule livrée monobloc avec groupe intégré (RL)  
Groupe chargé R452A et testé usine.  
Compatible chariot 20 niveaux  
Hauteur hors tout avec groupe : 2360 mm

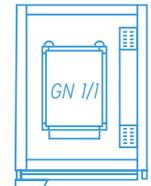
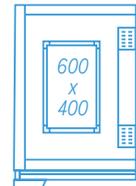
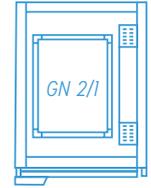
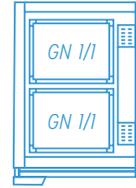


Chariot de four rational

VERSION AVEC OPTION  
PASSAGE ÉLARGIE  
P640



Passage de porte utile



Chariot de four rational

CHOISISSEZ  
VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE INTÉGRÉ



AR80HRUC

11 896 €

14 634 €

AR80HRUC /SG  
Cellule sans groupe

AR80HRUC /RL  
Cellule + groupe à air intégré →

LIVRÉE AVEC  
GROUPE MONTÉ

Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
intégré : non carrossé

► Refroidissement rapide \*

80 Kg — cycle 110 min ❄️ 70 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

► Surgélation

40 Kg — cycle 120 min ❄️ 40 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

AR80HRUC /C110

11 896 €

15 608 €

AR80HRUC /C110/SG  
Cellule sans groupe

AR80HRUC /C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
à distance : non carrossé

► Refroidissement rapide \*

80 Kg — cycle 110 min ❄️ 70 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

► Surgélation

40 Kg — cycle 120 min ❄️ 40 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE

AR80HRUC /C80

11 896 €

15 750 €

15 596 €

AR80HRUC /C80/SG  
Cellule sans groupe

AR80HRUC /C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

AR80HRUC /C80/RL  
Cellule + groupe à air intégré →

Groupe R452A

Groupe à air 6 cv X  
à distance : non carrossé  
Groupe à air 6 cv X  
intégré : non carrossé

► Refroidissement rapide \*

110 Kg — cycle 110 min ❄️ 80 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

► Surgélation

40 Kg — cycle 120 min ❄️ 50 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

P640	Configuration passage de porte 640 mm	230 €
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

GreenFluid  
ready

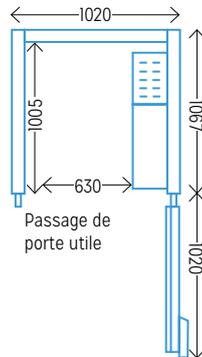
Informations supplémentaires en page 21

## CARACTÉRISTIQUES

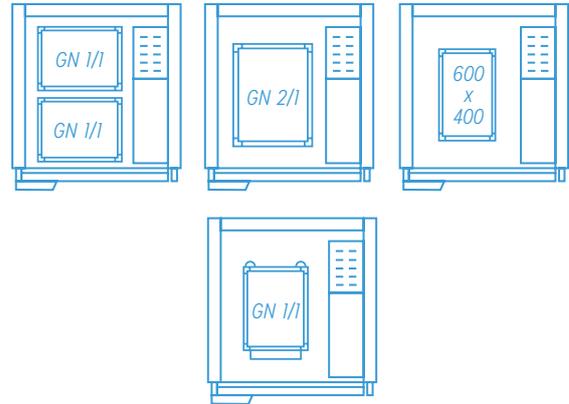
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80HRUC C110/RL	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2 360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80HRUC C110/RD	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2 197	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80HRUC C80/RD	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2 197	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	9 707 w -10°C 6 554 w -20°C 2 136 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 6CV : 10.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80HRUC C80/RL	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2 450	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	9 707 w -10°C 6 554 w -20°C 2 136 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz



## AR 80 P630



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariot de four  
Rational, capic, convotherm

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE INTÉGRÉ



**AR80P630**  
**12 494 €**  
**15 118 €**

AR80P630/SG  
Cellule sans groupe  
AR80P630/RL  
Cellule + groupe à air intégré →

#### Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
intégré : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

80<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 70<sub>Kg</sub> — cycle 80<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

40<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️❄️ 40<sub>Kg</sub> — cycle 270<sub>min</sub>  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

**AR80P630 /C110**  
**12 494 €**  
**16 206 €**

AR80P630/C110/SG  
Cellule sans groupe  
AR80P630/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
à distance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

80<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 70<sub>Kg</sub> — cycle 80<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

40<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️❄️ 40<sub>Kg</sub> — cycle 270<sub>min</sub>  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE



**AR80P630 /C80**  
**12 762 €**  
**16 616 €**

AR80P630/C80/SG  
Cellule sans groupe  
AR80P630/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 6 cv X  
à distance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

110<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 80<sub>Kg</sub> — cycle 80<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

40<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️❄️ 50<sub>Kg</sub> — cycle 270<sub>min</sub>  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

64 €

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

**GreenFluid  
ready**

Informations supplémentaires en page 21

### CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80P630 C110/RL	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2490	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80P630 C110/RD	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80P630 C80/RD	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	9 707 w -10°C 6 554 w -20°C 2 136 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 6CV : 10.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

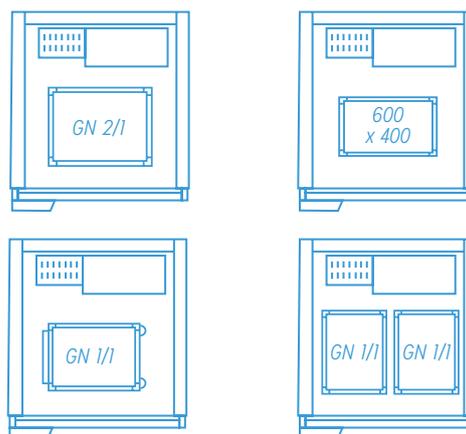
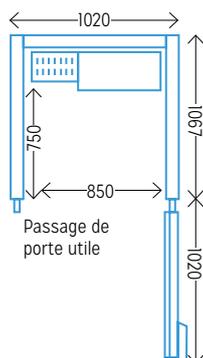
Prix unitaires en € HT

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant susceptible de modifications voir dos du catalogue)  
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles  
⇨ Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 44-47 ⇨ Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site.



## AR 80 P850 **NOUVEAU**

Exemples de compatibilité :  
échelles et chariots



Chariot de four Rational, Capic, Convothem, Bourgeois, Angelo Po, Unox

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE INTÉGRÉ



#### AR80P850

12 558 €

15 182 €

AR80P850/SG  
Cellule sans groupe

AR80P850/RL  
Cellule + groupe à air intégré →

#### Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
intégré : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

80<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 70<sub>Kg</sub> — cycle 80<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

40<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️ 40<sub>Kg</sub> — cycle 270<sub>min</sub>  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR80P850 /C110

12 558 €

16 270 €

AR80P850/C110/SG  
Cellule sans groupe

AR80P850/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
à distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

80<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 70<sub>Kg</sub> — cycle 80<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

40<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️ 40<sub>Kg</sub> — cycle 270<sub>min</sub>  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE



#### AR80P850 /C80

12 826 €

16 680 €

AR80P850/C80/SG  
Cellule sans groupe

AR80P850/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 6 cv X  
à distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

110<sub>Kg</sub> — cycle 110<sub>min</sub> ❄️ 80<sub>Kg</sub> — cycle 80<sub>min</sub>  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

40<sub>Kg</sub> — cycle 120<sub>min</sub> ❄️ 50<sub>Kg</sub> — cycle 270<sub>min</sub>  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

**GreenFluid**  
ready

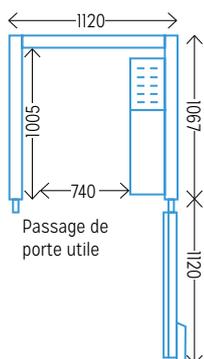
Informations supplémentaires en page 21

### CARACTÉRISTIQUES

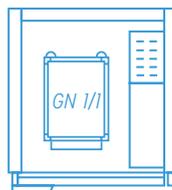
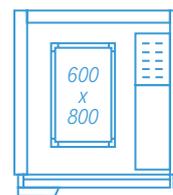
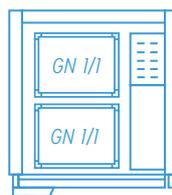
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80P850 C110/RL	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2490	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80P850 C110/RD	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80P850 C80/RD	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	9 707 w -10°C 6 554 w -20°C 2 136 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 6CV : 10.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz



## AR 80 P740



### Exemples de compatibilité : écheltes et chariots



Chariot de four  
rational, capic, convotherm, MKN

Chariot de four  
rational, capic, MKN

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE INTÉGRÉ



#### AR80P740

13 554 €

15 970 €

AR80P740/SG  
Cellule sans groupe

AR80P740/RL  
Cellule + groupe à air intégré →

#### Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
intégré : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

80 Kg — cycle 110 min ❄️ 70 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

40 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 40 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR80P740 /C110

13 554 €

17 266 €

AR80P740/C110/SG  
Cellule sans groupe

AR80P740/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇄

#### Groupe R452A

Groupe à air 4 cv X  
à distance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

80 Kg — cycle 110 min ❄️ 70 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

40 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 40 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE



#### AR80P740 /C80

13 974 €

17 828 €

AR80P740/C80/SG  
Cellule sans groupe

AR80P740/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇄

#### Groupe R452A

Groupe à air 6 cv X  
à distance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

140 Kg — cycle 110 min ❄️ 80 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

40 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 50 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

1 098 €

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



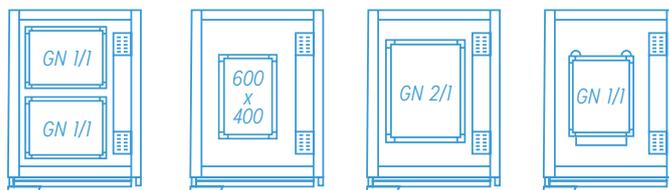
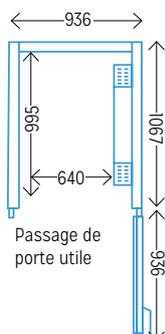
Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

GreenFluid  
ready

Informations supplémentaires en page 21

### CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80P740 C110/RL	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2490	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80P740 C110/RD	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80P740 C80/RD	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	9 707 w -10°C 6 554 w -20°C 2 136 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 6CV : 10.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

**AR 140 HR NOUVEAU****SPÉCIALE HAUTEUR RÉDUITE****Exemples de compatibilité :**  
échelles et chariots

Chariot de four Rational

**PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE****AR140HR**

/C110

**13 524 €**ARI140HR/C110/SG  
Cellule sans groupe**18 158 €**ARI140HR/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance**Groupe R452A**Groupe à air 7 cv X  
à distance : non carrossé

## ▶ Refroidissement rapide \*

**140**kg — cycle **110**min ❄️ **80**kg — cycle **80**min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

## ▶ Surgélation

**35**kg — cycle **120**min ❄️ **40**kg — cycle **270**min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

**1 098 €**

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série**GreenFluid  
ready**

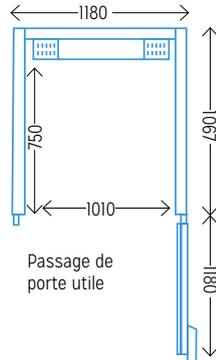
Informations supplémentaires en page 21

**CARACTÉRISTIQUES**

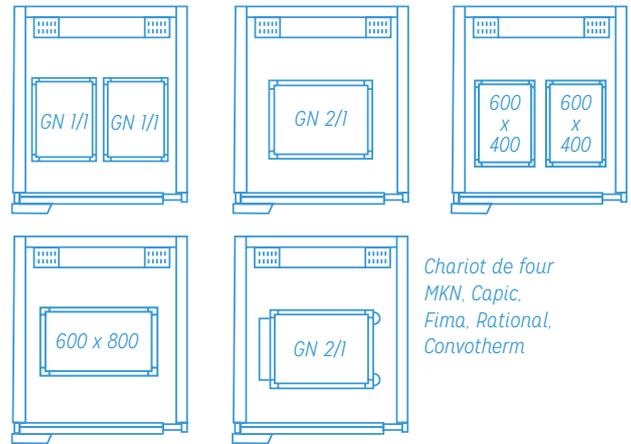
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
<b>ARI140HR C110/RD</b>	640 x 995 x 1815	936 x 1067 x 2197	3 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m <sup>3</sup> /h	10 521 w -10°C 7 193 w -20°C 2 336 w -40°C	Cellule SG : 7A Cellule + GRD : 17,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz



## AR 160 CDE **NOUVEAU**



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariot de four  
MKN, Capic,  
Fima, Rational,  
Convotherm

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE INTÉGRÉ



#### AR160CDE

15 022 €

19 346 €

AR160CDE/SG  
Cellule sans groupe

AR160CDE/RL  
Cellule + groupe à air intégré →

#### Groupe R452A

Groupe à air 7 cv X  
intégré : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

140 Kg — cycle 110 min ❄️ 80 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

35 Kg — cycle 120 min ❄️ 40 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR160CDE /C110

15 022 €

20 574 €

AR160CDE/C110/SG  
Cellule sans groupe

AR160CDE/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 9,5 cv X  
istance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

160 Kg — cycle 110 min ❄️ 140 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

60 Kg — cycle 120 min ❄️ 70 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE



#### AR160CDE /C80

15 238 €

22 215 €

AR160CDE/C80/SG  
Cellule sans groupe

AR160CDE/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 10 cv X à  
distance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

200 Kg — cycle 110 min ❄️ 160 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

80 Kg — cycle 120 min ❄️ 100 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Informations supplémentaires en page 21

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

## CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160CDE/RL	1 010 x 750 (au sol) x 1 880	1 180 x 1 067 x 2 205	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	10 521 w -10°C 7 193 w -20°C 2 336 w -40°C	Cellule RL : 18A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160CDE C110/RD	1 010 x 750 (au sol) x 1 880	1 180 x 1 067 x 2 270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	14 880 w -10°C 10 250 w -20°C 3 394 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 9,5CV : 18,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160CDE C80/RD	1 010 x 750 (au sol) x 1 880	1 180 x 1 067 x 2 270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	15 934 w -10°C 11 188 w -20°C 4 207 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 10CV : 19A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Prix unitaires en € HT

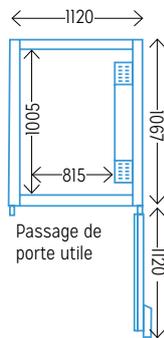
Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant susceptible de modifications voir dos du catalogue)  
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles  
⇨ Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 44-47 ⇨ Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site.



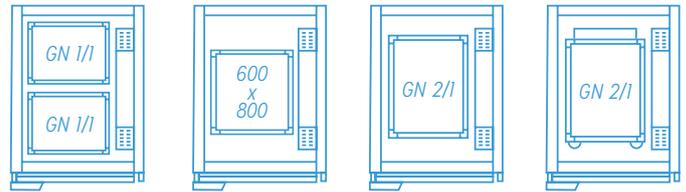
## AR 160 HR



SPÉCIALE HAUTEUR RÉDUITE



Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariot de four rational. capic

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE INTÉGRÉ



AR160HR

15 502 €

20 568 €

ARI60HR/SG  
Cellule sans groupe

ARI60HR/RL  
Cellule + groupe à air intégré →

LIVRÉE AVEC GROUPE MONTÉ

Groupe R452A

Groupe à air 7 cv X/HR  
intégré : non carrossé

► Refroidissement rapide \*

160Kg — cycle 110min ❄️ 80Kg — cycle 80min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

► Surgélation

40Kg — cycle 120min ❄️❄️ 50Kg — cycle 270min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

AR160HR

15 502 €

21 054 €

/C110

ARI60HR/C110/SG  
Cellule sans groupe

ARI60HR/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇄

Groupe R452A

Groupe à air 9,5 cv X  
à distance : non carrossé

► Refroidissement rapide \*

160Kg — cycle 110min ❄️ 140Kg — cycle 80min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

► Surgélation

60Kg — cycle 120min ❄️❄️ 70Kg — cycle 270min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE

AR160HR

15 502 €

22 776 €

/C80

ARI60HR/C80/SG  
Cellule sans groupe

ARI60HR/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇄

Groupe R452A

Groupe à air 10 cv X  
à distance : non carrossé

► Refroidissement rapide \*

200Kg — cycle 110min ❄️ 160Kg — cycle 80min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

► Surgélation

80Kg — cycle 120min ❄️❄️ 100Kg — cycle 270min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

1 098 €

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série



GreenFluid ready

Informations supplémentaires en page 21

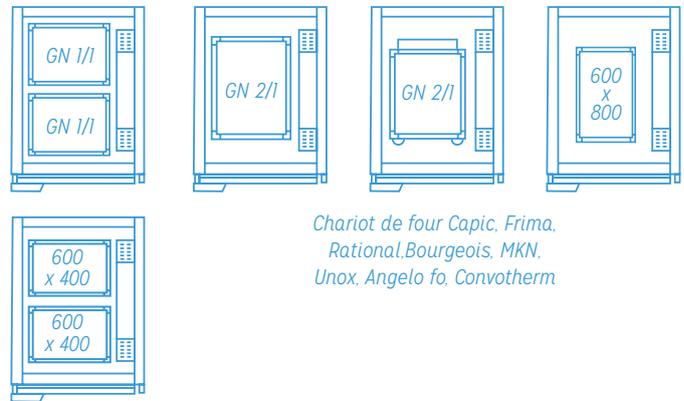
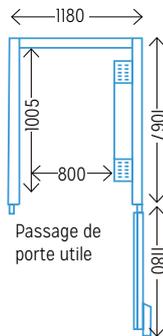
### CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160HR C110/RL	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	10 521 w -10°C 7193 w -20°C 2 336 w -40°C	Cellule RL : 19,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160HR C110/RD	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2197	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	14 880 w -10°C 10 250 w -20°C 3 394 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 9,5 CV : 18,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160HR C80/RD	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2197	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	15 934 w -10°C 11 188 w -20°C 4 207 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 10 CV : 19A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz



## AR 160 P800 **NOUVEAU**

Exemples de compatibilité :  
échelons et chariots



Chariot de four Capic, Frima,  
Rational, Bourgeois, MKN,  
Unox, Angelo fo, Convothem

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE INTÉGRÉ



#### AR160P800

**15 644 €**

**19 968 €**

AR160P800/SG  
Cellule sans groupe

AR160CDEP800/RL  
Cellule + groupe à air intégré →

#### Groupe R452A

Groupe à air 7 cv X  
intégré : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

140 Kg — cycle 110 min ❄️ 80 Kg — cycle 80 min

— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

35 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 40 Kg — cycle 270 min

— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR160P800 /C110

**15 644 €**

**21 196 €**

AR160P800/C110/SG  
Cellule sans groupe

AR160P800/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 9,5 cv X  
à distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

160 Kg — cycle 110 min ❄️ 140 Kg — cycle 80 min

— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

60 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 70 Kg — cycle 270 min

— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE



#### AR160P800 /C80

**15 860 €**

**23 134 €**

AR160P800/C80/SG  
Cellule sans groupe

AR160P800/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨

#### Groupe R452A

Groupe à air 10 cv X à  
distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

200 Kg — cycle 110 min ❄️ 160 Kg — cycle 80 min

— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

90 Kg — cycle 120 min ❄️❄️❄️ 100 Kg — cycle 270 min

— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

**1 098 €**

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série



Informations supplémentaires en page 21

### CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160P800 C110/RL	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2505	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	10 521 w -10°C 7193 w -20°C 2 336 w -40°C	Cellule RL : 19.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160P800 C110/RD	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	14 880 w -10°C 10 250 w -20°C 3 394 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 9.5CV : 18.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160P800 C80/RD	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	15 934 w -10°C 11 188 w -20°C 4 207 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 10CV : 19A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Prix unitaires en € HT

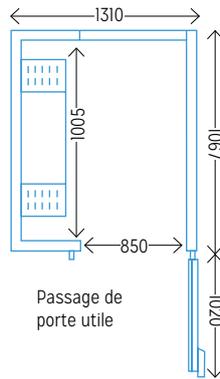
Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant susceptible de modifications voir dos du catalogue)

Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

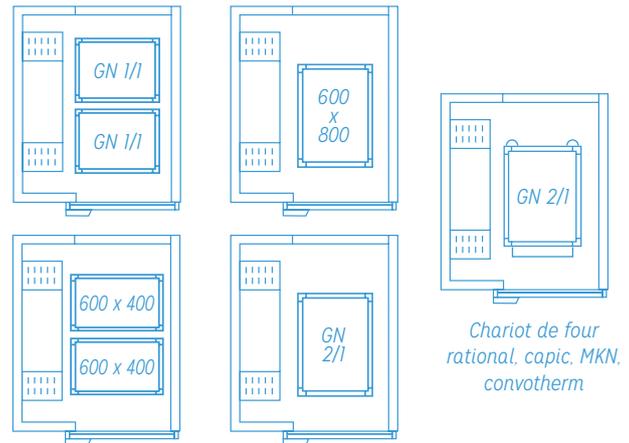
⇨ Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 44-47 ⇨ Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site.



## AR 160 STD



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariot de four  
rational, capic. MKN,  
convotherm

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR160STD /C110

**18 022 €**  
**23 574 €**

- ARI60STD/C110/SG  
Cellule sans groupe
- ARI60STD/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 9,5 cv X  
à distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

**160 Kg** — cycle **110 min** ❄️ **140 Kg** — cycle **80 min**  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

**60 Kg** — cycle **120 min** ❄️ **70 Kg** — cycle **270 min**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR160STD /C80

**18 022 €**  
**25 296 €**

- ARI60STD/C80/SG  
Cellule sans groupe
- ARI60STD/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 10 cv X  
à distance : non carrossé

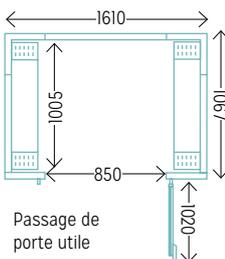
#### ► Refroidissement rapide \*

**240 Kg** — cycle **110 min** ❄️ **160 Kg** — cycle **80 min**  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

**80 Kg** — cycle **120 min** ❄️ **100 Kg** — cycle **270 min**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

VERSION AVEC OPTION  
DOUBLE CAISSON



#### AR160 DC

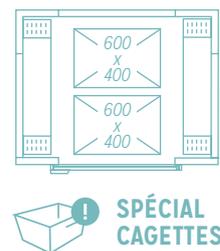
**24 590 €**  
**31 864 €**

- ARI60 DC/SG  
Cellule sans groupe
- ARI60 DC/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 10 cv X  
à distance :  
non carrossé

### Exemples de compatibilité : VOIR AR 160 STD



\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

1 098 €

GreenFluid  
ready

### CARACTÉRISTIQUES

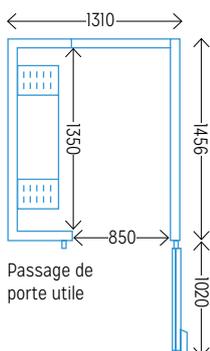
Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

Informations supplémentaires en page 21

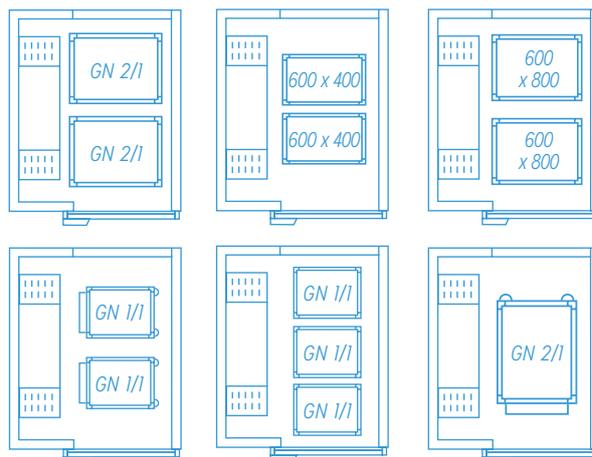
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160STD C110/RD	850 x 1005 (au sol) x 1880	1310 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	14 880 w -10°C 10 250 w -20°C 3 394 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 9.5CV : 18.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160STD C80/RD	850 x 1005 (au sol) x 1880	1310 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m <sup>3</sup> /h	15 934 w -10°C 11 188 w -20°C 4 207 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 10CV : 19A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160 DC/RD	850 x 1005 (au sol) x 1880	1610 x 1067 x 2270	4 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	15 934 w -10°C 11 188 w -20°C 4 207 w -40°C	Cellule SG : 12A GRD 10CV : 19A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz



## AR 240 P850



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariots de four

Chariot de four  
rational, capic, MKN, Convotherm

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR240P850 /C110

18 744 €

26 488 €

AR240P850/C110/SG  
Cellule sans groupe

AR240P850/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 12 cv X  
à distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

240 Kg — cycle 110 min ❄️ 210 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

80 Kg — cycle 120 min ❄️ 100 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR240P850 /C80

18 744 €

29 670 €

AR240P850/C80/SG  
Cellule sans groupe

AR240P850/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 17 cv X à  
distance : non carrossé

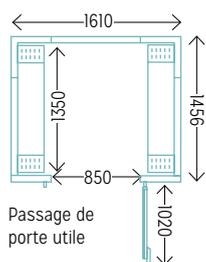
#### ► Refroidissement rapide \*

330 Kg — cycle 110 min ❄️ 240 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

80 Kg — cycle 120 min ❄️ 100 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

VERSION AVEC OPTION  
DOUBLE CAISSON



#### AR240P850 DC

27 036 €

37 962 €

AR240P850 DC/SG  
Cellule sans groupe

AR240P850 DC/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### ► Refroidissement rapide \*

330 Kg — cycle 110 min ❄️ 240 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

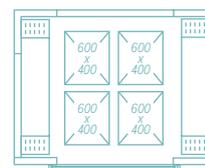
#### ► Surgélation

80 Kg — cycle 120 min ❄️ 100 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

#### Groupe R452A

Groupe à air 17 cv X  
à distance : non carrossé

### Exemples de compatibilité : VOIR AR 240 P850



SPÉCIAL  
CAGETTES

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

1 098 €

GreenFluid  
ready

Informations supplémentaires en page 21

### CARACTÉRISTIQUES

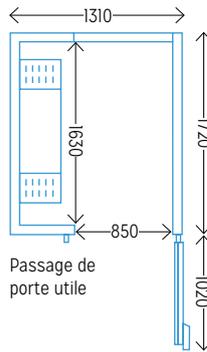
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR240P850 C110/RD	850 x 1350 (au sol) x 1880	1310 x 1456 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 22 440 m <sup>3</sup> /h	19 247 w -10°C 12 972 w -20°C 4 175 w -40°C	Cellule SG : IIA GRD 12CV : 21A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR240P850 C80/RD	850 x 1350 (au sol) x 1880	1310 x 1456 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 22 440 m <sup>3</sup> /h	24 565 w -10°C 17 422 w -20°C 6 753 w -40°C	Cellule SG : IIA GRD 17CV : 26A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR240P850 DC/RD	850 x 1350 (au sol) x 1880	1610 x 1456 x 2270	4 verticaux ventilés	4 colonnes 44 880 m <sup>3</sup> /h	24 565 w -10°C 17 422 w -20°C 6 753 w -40°C	Cellule SG : 17A GRD 17CV : 26A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Prix unitaires en € HT

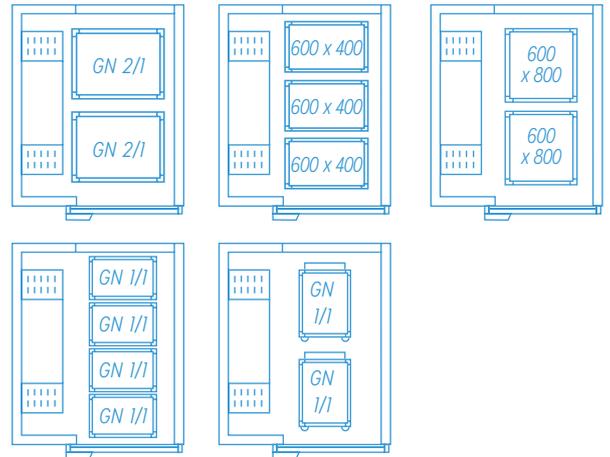
Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant susceptible de modifications voir dos du catalogue)  
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles  
◊ Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 44-47 ◊ Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site.



## AR 320 P850



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariots de four  
Rational, Convothem,  
Unox

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR320P850 /C110

23 430 €

34 356 €

AR320P850/C110/SG  
Cellule sans groupe

AR320P850/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 17 CV X  
à distance : carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

320 Kg — cycle 110 min — 240 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

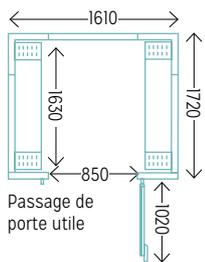
80 Kg — cycle 120 min — 100 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

### OU SA VERSION DOUBLE CAISSON



SPÉCIAL  
CAGETTES

VERSION AVEC OPTION  
DOUBLE CAISSON



#### AR320P850 DC

30 100 €

42 592 €

AR320P850 DC/SG  
Cellule sans groupe

AR320P850 DC/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### ► Refroidissement rapide \*

440 Kg — cycle 110 min — 320 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

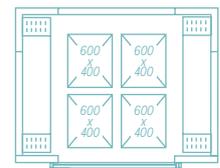
#### ► Surgélation

160 Kg — cycle 120 min — 180 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

#### Groupe R452A

Groupe à air 18 cv X  
à distance :  
non carrossé

### Exemples de compatibilité : VOIR AR 320 P850



SPÉCIAL  
CAGETTES

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

1 098 €



GreenFluid  
ready

Informations supplémentaires en page 21

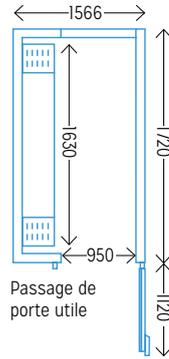
### CARACTÉRISTIQUES

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

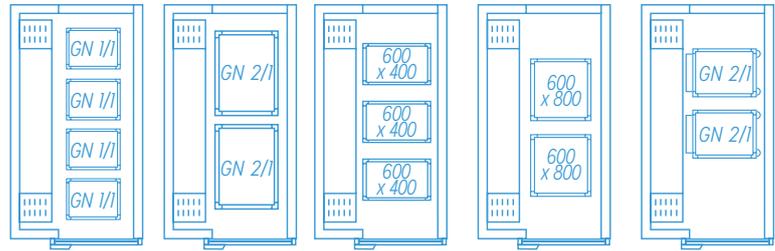
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR320P850 C110/RD	850 x 1630 (au sol) x 1880	1310 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m <sup>3</sup> /h	24 565 w -10°C 17 422 w -20°C 6 753 w -40°C	Cellule SG : 11A GRD 17CV : 26A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR320P850 DC/RD	850 x 1630 (au sol) x 1880	1610 x 1720 x 2270	4 verticaux ventilés	4 colonnes 59 840 m <sup>3</sup> /h	29 840 w -10°C 21 314 w -20°C 8 404 w -40°C	Cellule SG : 18A GRD 18CV : 34A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz



## AR 400 P950 **NOUVEAU**



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariots de four Capic,  
Unox, Rational, Convothem

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR400P950 /C110

24 300 €

36 792 €

AR400P950/C110/SG  
Cellule sans groupe

AR400P950/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 18 cv X  
à distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

400Kg — cycle 110 min ❄️ 320Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

160Kg — cycle 120 min ❄️ 180Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR400P950 /C80

24 300 €

41 018 €

AR400P950/C80/SG  
Cellule sans groupe

AR400P950/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R449A / R448A

Groupe à air 15 cv N  
à distance : non carrossé

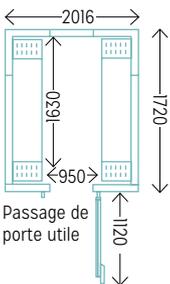
#### ► Refroidissement rapide \*

480Kg — cycle 110 min ❄️ 400Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

180Kg — cycle 120 min ❄️ 180Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

VERSION AVEC OPTION  
DOUBLE CAISSON



#### AR400/P950 DC

33 348 €

50 066 €

AR400P950 DC/SG  
Cellule sans groupe

AR400P950 DC/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### ► Refroidissement rapide \*

480Kg — cycle 110 min ❄️ 400Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

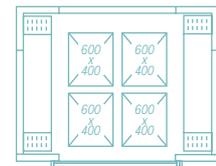
#### ► Surgélation

180Kg — cycle 120 min ❄️ 180Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

#### Groupe R449A / R448A

Groupe à air 15 cv N  
à distance : non carrossé

### Exemples de compatibilité : VOIR AR 400 P950



SPÉCIAL  
CAGETTES

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

1 098 €

GreenFluid  
ready

### CARACTÉRISTIQUES

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

Informations supplémentaires en page 21

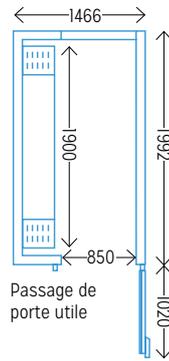
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR400P950 C110/RD	950 x 1630 (au sol) x 1880	1566 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	29 840 w -10°C 21 314 w -20°C 8 404 w -40°C	Cellule SG : 11A GRD 18CV : 34A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR400P950 C80/RD	950 x 1630 (au sol) x 1880	1566 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	38 900 w -10°C 27 300 w -20°C 9 830 w -40°C	Cellule SG : 11A GRD 15CV : 38A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR400P950 DC/RD	950 x 1630 (au sol) x 1880	2016 x 1720 x 2270	4 verticaux ventilés	4 colonnes 59 840 m <sup>3</sup> /h	38 900 w -10°C 27 300 w -20°C 9 830 w -40°C	Cellule SG : 18A GRD 15CV : 38A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Prix unitaires en € HT

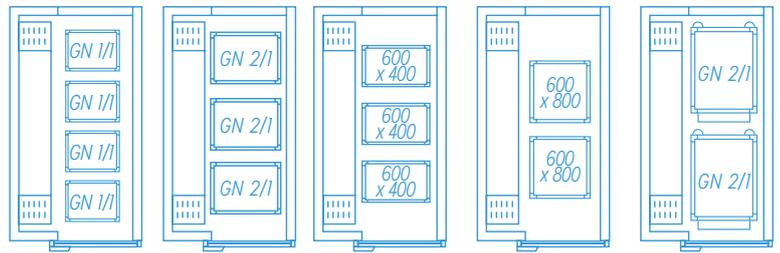
Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant susceptible de modifications voir dos du catalogue)  
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles  
◊ Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 44-47 → Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site.



## AR 480 P850



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariots de four,  
rational, capic,  
convotherm, MKN,  
Unox

### CHOISISSEZ VOTRE VERSION

PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR480P850 /C110

**25 500 €**  
**37 992 €**

AR480P850/C110/SG  
Cellule sans groupe  
AR480P850/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R452A

Groupe à air 18 cv X  
à distance : non carrossé

#### ► Refroidissement rapide \*

**480Kg** — cycle **110 min** ❄️ **320Kg** — cycle **80 min**  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

**105Kg** — cycle **120 min** ❄️ **120Kg** — cycle **270 min**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

ULTRA  
PERFORMANCE  
CYCLE 80 MIN  
GROUPE À DISTANCE

#### AR480P850 /C80

**25 500 €**  
**43 180 €**

AR480P850/C80/SG  
Cellule sans groupe  
AR480P850/C80/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### Groupe R449A / R448A

Groupe à air 22 cv N  
à distance : non carrossé

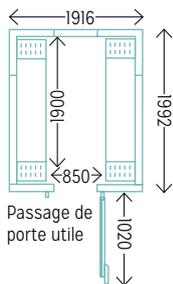
#### ► Refroidissement rapide \*

**640Kg** — cycle **110 min** ❄️ **480Kg** — cycle **80 min**  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ► Surgélation

**135Kg** — cycle **120 min** ❄️ **150Kg** — cycle **270 min**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

#### VERSION AVEC OPTION DOUBLE CAISSON



#### AR480P850 DC

**33 500 €**  
**51 180 €**

AR480P850 DC/SG  
Cellule sans groupe  
AR480P850 DC/RD  
Cellule + groupe à air à distance

#### ► Refroidissement rapide \*

**640Kg** — cycle **110 min** ❄️ **480Kg** — cycle **80 min**  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

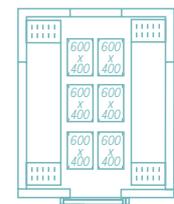
#### ► Surgélation

**135Kg** — cycle **120 min** ❄️ **150Kg** — cycle **270 min**  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

#### Groupe R449A / R448A

Groupe à air 22 cv N  
à distance : non carrossé

### Exemples de compatibilité : VOIR AR 480 P850



SPÉCIAL  
CAGETTES

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série



PORTESUP STD Porte supplémentaire (cellule traversante)

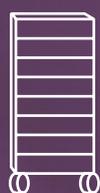
1 098 €

GreenFluid  
ready

Informations supplémentaires en page 21

### CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR480P850 C110/RD	850 x 1900 (au sol) x 1880	1466 x 1 992 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	29 840 w -10°C 21 314 w -20°C 8 404 w -40°C	Cellule SG : 11A GRD 18CV : 34A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR480P850 C80/RD	850 x 1900 (au sol) x 1880	1466 x 1 992 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	47 900 w -10°C 33 900 w -20°C 12 850 w -40°C	Cellule SG : 11A GRD 22CV : 48A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR480P850 DC/RD	850 x 1900 (au sol) x 1880	1916 x 1 992 x 2270	4 verticaux ventilés	4 colonnes 59 840 m <sup>3</sup> /h	47 900 w -10°C 33 900 w -20°C 12 850 w -40°C	Cellule SG : 18A GRD 22CV : 48A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz



# GAMME XL

Cellules mixtes  
Refroidissement rapide  
/ Surgélation

# GAMME XL



## CELLULES À CHARIOTS

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES & OPTIONS

### LE +

La gamme XL est dédiée aux grandes capacités et est modulable en de nombreuses configurations.

Cette cellule est particulièrement adaptée pour une utilisation multi-chariots, en cycle ou en continu. La puissance frigorifique est adaptable aux besoins et est produite par un groupe à distance.

### LA CELLULE

- Finition de série extérieur gris intérieur blanc
- Évaporateurs avec revêtements anticorrosion
- Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- Cordons chauffants de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène (R449/448A) sans CFC
- Ventilateurs à débit et étanchéité renforcés, graissage spécial basse température, roulement inox
- Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air
- Grille de ventilateur en inox
- Cellule livrée démontée
- Livraison Franco France Métropolitaine, non déchargé
- Caisse à panneaux modulaires à crochets
- Armoire électrique à poser pré-câblée usine
- Ventilateur  conforme norme ERP Mono 220 norme Eurovent compatible 50/60 Hz. (débit ma 3740m3/h/u)

### SPÉCIFICITÉ

#### Ferrage droit

Revêtement int. / ext. : gris ext, blanc int.

Machine compatible avec fluides R452A, R448A, R449A, R407F, R404A, (CO2 nous consulter)

- Machine commandée sans groupe (SG), les détendeurs et collecteurs aspiration et liquide seront à fournir et à réaliser par vos soins.
- Machine de la gamme XL commandée avec groupe ACFRI, les détendeurs seront fournis non brasés, les collecteurs aspiration et liquide seront à réaliser par vos soins.
- Pour une utilisation au R407F, le groupe, les détendeurs, les collecteurs seront à fournir par vos soins.



**MATÉRIEL DE FABRICATION FRANÇAISE**  
Conçu et garanti pour un fonctionnement en températures négatives intenses  
Sol, ventilateur, compresseur...

### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Mannequin frigorifique sur pieds, accès 100 % de la surface au sol
- Dégivrage par résistances et marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique
- Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance facilitée
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement

### CONFORMITÉ

- Recyclage: ACFRI adhérent d'un éco-organisme certifié (voir dos du catalogue)
- NF U 60010, HACCP QUALICUISINE, CE Directive machine UE
- Groupe et ventilateur conformes norme ERP
- Automate de régulation conforme à la norme anti-parasitage CEM

### LE SOL, UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE !

- La succession des cycles (gel-dégel) rend obligatoire la protection du sol existant sous la cellule.
- Les cellules ACFRI sont équipées de série d'un sol standard permettant de protéger le sol existant dans des conditions standard d'utilisation. Le sol standard fourni de série sur les cellules à chariots ACFRI ne nécessite pas de décaisser.
- Une cellule sans sol provoque la dégradation des résines, l'éclatement des bétons et des carrelages.
- En cas d'utilisation intensive et prolongée, l'option sol isolation renforcé est recommandée.

#### De série :

- Sol 12 mm inox constituée d'une semelle Polyéthylène épaisseur 10 mm recouverte d'une tôle inox 20/10 avec bord d'étanchéité
- Sol réalisé en une seule pièce avec mini rampe solidaire pour éviter les infiltrations par le seuil de porte

#### En option :

- Sol isolé 85 mm + tasseaux 40 mm de vide sanitaire à intégrer dans un décaissé de 115 mm

**RÉCAPITULATIF DES DIMENSIONS CHARIOTS DE FOUR**

larg x prof x haut (hors tout)

RÉFÉRENCE	FRIMA/RATIONAL	CONVOTHERM	MKN	CAPIC	BOURGEOIS	ANGELO PO	U NOX
<b>GN 1/I</b>	523 X 814 X 1717	535 X 746 X 1862	636 X 893 X 1860		644 X 698 X 1741	587 X 737 X 1750	563 X 752 X 1727
<b>GN 2/I</b>	772 X 940 X 1717	740 X 906 X 1862	636 X 893 X 1860	645 X 700 X 1800	698 X 894 X 1741	770 X 889 X 1750	752 X 783 X 1727

Attention : les dimensions des chariots dépendent des années de fabrication, il est indispensable de vérifier les côtes indiquées par une prise de mesure sur le chariot.

**OPTIONS DES CELLULES À CHARIOTS\***

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
BACRECUPI	Bac de récupération des eaux à vider	NC
CONNECTEA	Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)	114 €
SERRURE	Fermeture à clé	88 €
TOLARM	Tôle larmée de sol spéciale industrie	NC
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €



La réglementation actuelle n'impose pas, pour les cellules de Blast chilling et Surgélation, l'utilisation d'un fluide frigorigère GWP inférieur à 150. Toutefois dans le cadre de sa démarche RSE écoresponsable, ACFRI propose dès aujourd'hui une solution Greenfluid (GWP inférieur à 150).

Nos groupes frigorifiques à distance sont désormais compatibles Greenfluid avec l'option : détendeurs multifluide et le cas échéant détecteurs de fuites (options ci-dessous)

Les groupes Greenfluid nécessitent un dimensionnement spécifique de la puissance frigorifique nécessaire. Nos équipes sont à votre disposition pour sélectionner les groupes adaptés à votre besoin.

**OPTIONS GREENFLUID**

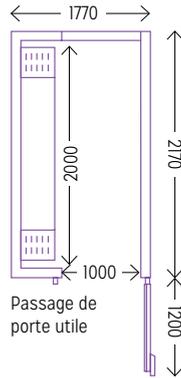
DET. ELEC. MULTI.	Pack détendeurs électroniques multifluides	NC
DETEC. SECU.	Pack détecteurs de fuites	NC
BAT SEC. DET. ELEC	Batterie de secours détendeur électronique	NC

**ECHELLES 20 NIVEAUX ET GRILLES EN OPTIONS\***

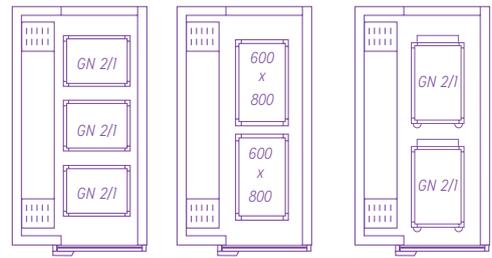
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
CH2011	Chariot GNI/1	NC
CH2021	Chariot GN2/1	NC
CH2064	Chariot 600 x 400 mm	NC
CH2068	Chariot 600 x 800 mm	NC
GRI-1	Grille GN 1/I (530 x 325 mm)	NC
GR2-1	Grille GN 2/I (350 x 650 mm)	NC
GR64	Grille 600 x 400 mm	NC
GR68	Grille 600 x 800 mm	NC
PLAQUEALUSILI	Plaque Alu 600 x 400 mm ou GNI/1 siliconée anti-adhésive	NC



# AR 480 P1000



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariots de four

INOX-INT-AR480-P1000	Carrosserie inox intérieur	1 966 €
INOX-EXT-AR480-P1000	Carrosserie inox extérieur	2 906 €
SOLISOLEAR480-P1000	Sol isolé renforcé	2 528 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

### PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

## AR480/P1000 /C110

27 322 €

AR480/P1000/C110/SG  
Cellule sans groupe

39 814 €

AR480/P1000/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance

### Groupe R452A

Groupe à air 18 cv X  
à distance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

480Kg — cycle 110min ❄️ 320Kg — cycle 80min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

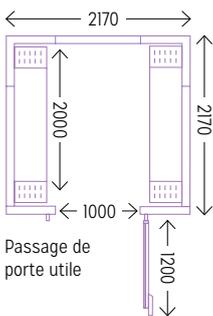
105Kg — cycle 120min ❄️ 120Kg — cycle 270min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

## OU SA VERSION DOUBLE CAISSON



### SPÉCIAL CAGETTES

### VERSION AVEC OPTION DOUBLE CAISSON



## AR480/P1000 DC

35 160 €

AR480/P1000 DC/SG  
Cellule sans groupe

52 840 €

AR480/P1000 DC/RD  
Cellule + groupe à air à distance

### Groupe R449A/R448A

Groupe à air 22 cv N à distance : non carrossé

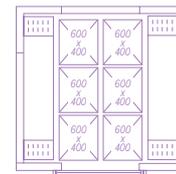
#### ▶ Refroidissement rapide \*

480Kg — cycle 80min ❄️  
— CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

400Kg — cycle 120min ❄️  
— VIANDES CRUES —

### Exemple de compatibilité :



INOX-INT-AR480-DC	Carrosserie inox intérieur	2 882 €
INOX-EXT-AR480-DC	Carrosserie inox extérieur	4 206 €
SOLISOLEAR480-DC	Sol isolé renforcé	2 850 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



## GreenFluid ready

Informations supplémentaires en page 35

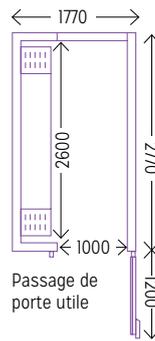
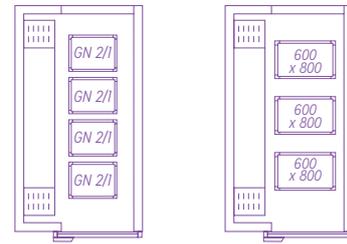
Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

## CARACTÉRISTIQUES

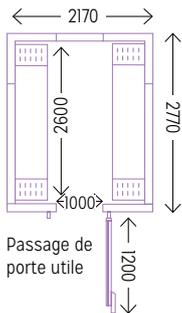
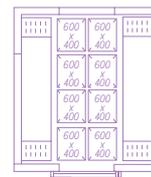
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR480/P1000 C110/RD	1000 x 2000 (au sol) x 1900	1770 x 2170 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	29 840 w -10°C 21 314 w -20°C 8 404 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 18CV : 34A	Tri 400 V + T + N 50Hertz
AR480/P1000 DC/RD	1000 x 2000 (au sol) x 1900	2170 x 2170 x 2380	4 verticaux ventilés	4 colonnes 59 840 m <sup>3</sup> /h	47 900 w -10°C 33 900 w -20°C 12 850 w -40°C	Cellule SG : 18 A GRD 22CV : 48A	Tri 400 V + T + N 50Hertz



# AR 640 P1000

**Exemples de compatibilité :**  
échelles et chariots

INOX-INT-AR640-P1000	Carrosserie inox intérieur	<b>2 994 €</b>
INOX-EXT-AR640-P1000	Carrosserie inox extérieur	<b>4 332 €</b>
SOLISOLEAR640-P1000	Sol isolé renforcé	<b>3 090 €</b>
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	<b>2 140 €</b>

**PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE****AR640/P1000 /C110****35 094 €**AR640/P1000/C110/SG  
Cellule sans groupe**52 774 €**AR640/P1000/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance**Groupe R449A / R448A**Groupe à air 22 cv N  
à distance : non carrossé► **Refroidissement rapide \***640 Kg — cycle 110 min ❄️ 480 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —► **Surgélation**135 Kg — cycle 120 min ❄️ 150 Kg — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**OU SA VERSION DOUBLE CAISSON****SPÉCIAL  
CAGETTES**VERSION AVEC OPTION  
DOUBLE CAISSON**AR640/P1000 DC****46 110 €**AR640/P1000 DC/SG  
Cellule sans groupe**NC**AR640/P1000 DC/RD  
Cellule + groupe à air à distance**Groupe R449A/R448A**Groupe à air à distance / Compatible R404A, R449A  
(nous consulter)► **Refroidissement rapide \***NC — cycle 110 min ❄️ 640 Kg — cycle 80 min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —► **Surgélation**600 Kg — cycle 120 min ❄️ NC — cycle 270 min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**Exemple de compatibilité :**

INOX-INT-AR640-DC	Carrosserie inox intérieur	<b>3 344 €</b>
INOX-EXT-AR640-DC	Carrosserie inox extérieur	<b>4 780 €</b>
SOLISOLEAR640-DC	Sol isolé renforcé	<b>3 478 €</b>
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	<b>2 140 €</b>

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**GreenFluid  
ready**

Informations supplémentaires en page 35

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série**CARACTÉRISTIQUES**

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
<b>AR640/P1000 C110/RD</b>	1000 x 2600 (au sol) x 1900	1770 x 2770 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	47 900 w -10°C 33 900 w -20°C 12 850 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 22CV : 48A	Tri 400 V + T + N 50Hertz
<b>AR640/P1000 DC/RD</b>	1000 x 2600 (au sol) x 1900	2170 x 2770 x 2380	4 verticaux ventilés	4 colonnes 59 840 m <sup>3</sup> /h	Nous consulter	Cellule SG : 18 A Groupe : NC	Tri 400 V + T + N 50Hertz

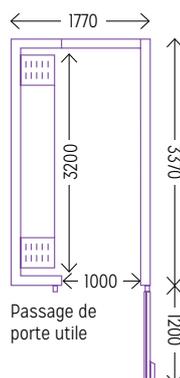
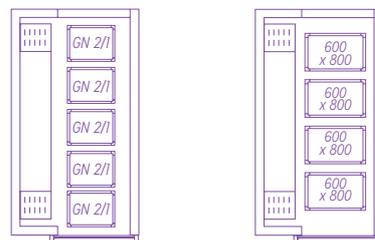
Prix unitaires en € HT

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant susceptible de modifications voir dos du catalogue)  
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

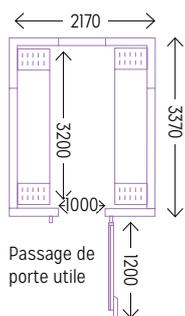
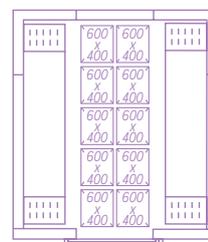
◇ Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 44-47 → Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site.



# AR 800 P1000

**Exemples de compatibilité :**  
échelles et chariots

INOX-INT-AR800-PI000	Carrosserie inox intérieur	<b>3 372 €</b>
INOX- EXT-AR800-PI000	Carrosserie inox extérieur	<b>4 862 €</b>
SOLISOLEAR800-PI000	Sol isolé renforcé	<b>4 074 €</b>
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	<b>2 140 €</b>

**PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE****AR800/P1000 /C110****38 884 €****NC**AR800/P1000/C110/SG  
Cellule sans groupeAR800/P1000/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance ⇨**Groupe R449A / R448A**Groupe à air à distance /  
Compatible R404A, R449A  
(nous consulter)► **Refroidissement rapide \*****800** Kg — cycle **110** min ❄️ **640** Kg — cycle **80** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —► **Surgélation****300** Kg — cycle **120** min ❄️ **NC** — cycle **270** min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**OU SA VERSION DOUBLE CAISSON****SPÉCIAL  
CAGETTES****VERSION AVEC OPTION  
DOUBLE CAISSON****AR800/P1000 DC****49 108 €****NC**AR800/P1000 DC/SG  
Cellule sans groupeAR800/P1000 DC/RD  
+ groupe à air à distance ⇨**Groupe R449A/R448A**Groupe à air à distance / Compatible R404A, R449A  
(nous consulter)► **Refroidissement rapide \*****NC** — cycle **110** min ❄️ **800** Kg — cycle **80** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —► **Surgélation****800** Kg — cycle **120** min ❄️ **NC** — cycle **270** min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**Exemple de compatibilité :**

cagettes

INOX-INT-AR800-DC	Carrosserie inox intérieur	<b>3 456 €</b>
INOX- EXT-AR800-DC	Carrosserie inox extérieur	<b>5 070 €</b>
SOLISOLEAR800-DC	Sol isolé renforcé	<b>4 666 €</b>
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	<b>2 140 €</b>

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**GreenFluid  
ready**

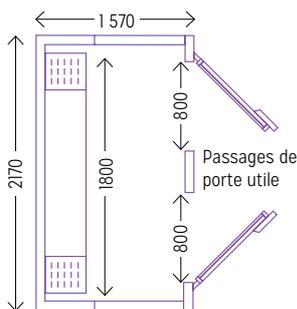
Informations supplémentaires en page 35

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série**CARACTÉRISTIQUES**

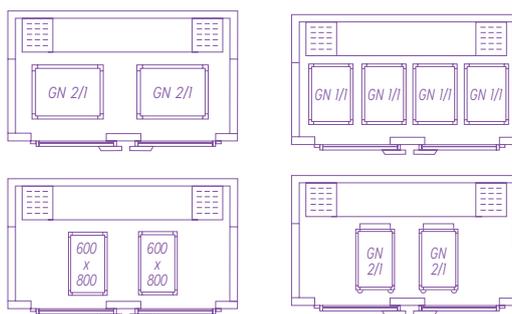
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
<b>AR800/P1000 C110/RD</b>	1000 x 3200 (au sol) x 1900	1770 x 3370 x 2380	2 verticaux ventilés	3 colonnes 33660 m <sup>3</sup> /h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A Groupe : NC	Tri 400 V + T + N 50Hertz
<b>AR800/P1000 DC/RD</b>	1000 x 3200 (au sol) x 1900	2170 x 3370 x 2380	4 verticaux ventilés	6 colonnes 67320 m <sup>3</sup> /h	Nous consulter	Cellule SG : 18 A Groupe : NC	Tri 400 V + T + N 50Hertz



# AR 320 DPF



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariots de four

INOX-INT-AR320DPF	Carrosserie inox intérieur	<b>1 966 €</b>
INOX- EXT -AR320DPF	Carrosserie inox extérieur	<b>2 906 €</b>
SOLISOLEAR320DPF	Sol isolé renforcé	<b>2 558 €</b>

## AR320DPF /C110

**PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE**

**29 124 €****40 050 €**AR320DPF/C110/SG  
Cellule sans groupeAR320DPF/C110/RD  
Cellule + groupe à distance

### Groupe R452A

Groupe à air 17 cv X  
à distance : non carrossé

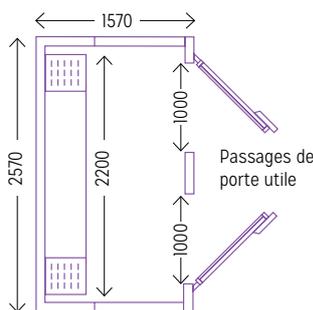
#### ▶ Refroidissement rapide \*

**320** Kg — cycle **110** min ❄️ **240** Kg — cycle **80** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

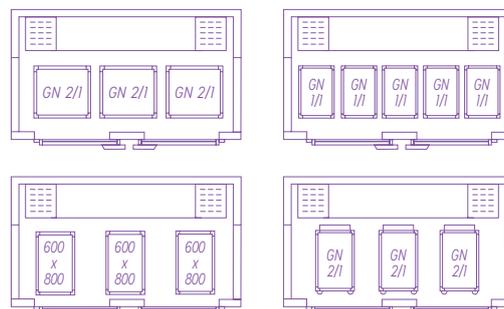
#### ▶ Surgélation

**80** Kg — cycle **120** min ❄️ **100** Kg — cycle **270** min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

# AR 480 DPF



### Exemples de compatibilité : échelles et chariots



Chariots de four

INOX-INT-AR480DPF	Carrosserie inox intérieur	<b>2 568 €</b>
INOX- EXT -AR480DPF	Carrosserie inox extérieur	<b>2 792 €</b>
SOLISOLEAR480DPF	Sol isolé renforcé	<b>2 786 €</b>

## AR480DPF /C110

**PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE**

**33 314 €****45 806 €**AR480DPF/C110/SG  
Cellule sans groupeAR480DPF/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance

### Groupe R452A

Groupe à air 18 cv X  
à distance : non carrossé

#### ▶ Refroidissement rapide \*

**480** Kg — cycle **110** min ❄️ **320** Kg — cycle **80** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —

#### ▶ Surgélation

**105** Kg — cycle **120** min ❄️ **120** Kg — cycle **270** min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**GreenFluid  
ready**

Informations supplémentaires en page 35

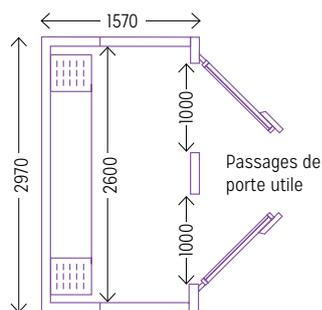
Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série

## CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR320DPF C110/RD	1800 x 970 (au sol) x 1900	2170 x 1570 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m <sup>3</sup> /h	24565 w -10°C 17422 w -20°C 6753 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 17CV : 26 A	Tri 400 V + T + N 50Hertz
AR480DPF C110/RD	2200 x 970 (au sol) x 1900	2570 x 1570 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m <sup>3</sup> /h	29840 w -10°C 21314 w -20°C 8404 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 18CV : 34 A	Tri 400 V + T + N 50Hertz



# AR 640 DPF

**Exemples de compatibilité : échelles et chariots**

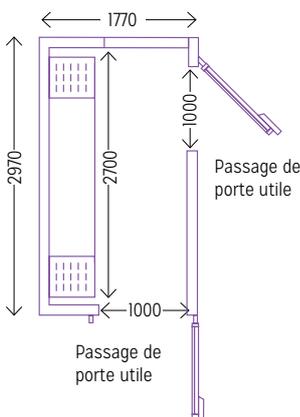
INOX-INT-AR640DPF	Carrosserie inox intérieur	<b>3 236 €</b>
INOX- EXT -AR640DPF	Carrosserie inox extérieur	<b>4 050 €</b>
SOLISOLEAR640DPF	Sol isolé renforcé	<b>3 238 €</b>

**AR640DPF**

/C110

AR640DPF/C110/SG  
Cellule sans groupeAR640DPF/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance**Groupe R449A/ R448A**Groupe à air 22 cv N  
à distance : non carrossé► **Refroidissement rapide \*****640** Kg — cycle **110** min ❄️ **480** Kg — cycle **80** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —► **Surgélation****135** Kg — cycle **120** min ❄️ **150** Kg — cycle **270** min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE****41 454 €****59 134 €**

# AR 640 PC

**Exemples de compatibilité : échelles et chariots**

INOX-INT-AR640PC	Carrosserie inox intérieur	<b>3 450 €</b>
INOX- EXT -AR640PC	Carrosserie inox extérieur	<b>4 328 €</b>
SOLISOLEAR640PC	Sol isolé renforcé	<b>4 358 €</b>

**AR640PC**

/C110

AR640PC/C110/SG  
Cellule sans groupeAR640PC/C110/RD  
Cellule + groupe à air à distance**Groupe R449A/ R448A**Groupe à air 22 cv N  
à distance : non carrossé► **Refroidissement rapide \*****640** Kg — cycle **110** min ❄️ **480** Kg — cycle **80** min  
— CYCLE STANDARD — — CYCLE COURT —► **Surgélation****135** Kg — cycle **120** min ❄️ **150** Kg — cycle **270** min  
— VIANDES CRUES — — PLATS CUISINÉS —**PERFORMANCE  
CYCLE 110 MIN  
GROUPE À DISTANCE****41 636 €****59 316 €**

\* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

**GreenFluid  
ready**

Informations supplémentaires en page 35

Automate électronique de régulation  
et sonde à piquer multipoint de série**CARACTÉRISTIQUES**

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUE (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR640DPF C110/RD	2600 x 970 (au sol)x 1900	2970 x 1570 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	47900 w -10°C 33900 w -20°C 12850 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 22CV : 48 A	Tri 400 V + T + N 50Hertz
AR640PC C110/RD	1000 x 2700 (au sol)x 1900	1770 x 2970 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m <sup>3</sup> /h	47900 w -10°C 33900 w -20°C 12850 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 22CV : 48 A	Tri 400 V + T + N 50Hertz



# CARACTÉRISTIQUES DES GROUPES R452A À DISTANCE ET DE LEURS OPTIONS



## NIVEAUX SONORES

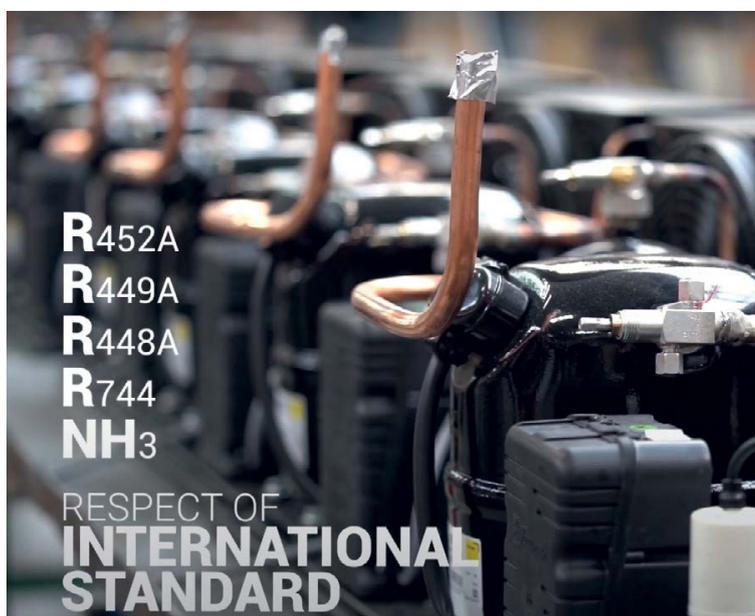
- Les niveaux sonores des groupes correspondent à l'émission acoustique générée par le groupe frigorifique à une certaine distance et dans un environnement défini (réflexion, absorption, directivité etc.) dans lequel ils fonctionnent. Afin de standardiser, il est pris en compte dans les niveaux sonores annoncés une source omnidirectionnelle, c'est-à-dire que l'émission acoustique est identique quelque soit la direction, les conditions sont en champs libre c'est-à-dire qu'il n'est pas pris en compte de phénomène de réflexion acoustique.
- L'affaiblissement du niveau sonore en fonction de la distance est donc calculé selon une sphère imaginaire et théorique autour du groupe frigorifique. Les niveaux sonores ainsi donnés sont calculés en champs libre et à une distance de 20 mètres du compresseur. Ces niveaux sonores sont calculés pour la vitesse de rotation maximum des ventilateurs condenseurs. Les régimes de fonctionnement des groupes frigorifiques pris en compte dans le calcul des niveaux sonores correspondent au point de fonctionnement de la norme EN 13215 MBP ou celui de -35°C /+40°C selon les modèles.
- Le fonctionnement du groupe froid à un régime différent de ceux décrits ci-dessus peut conduire à des niveaux sonores différents. Les résultats obtenus sur le lieu d'implantation du groupe frigorifique peuvent être différents des valeurs théoriques données dans nos documentations et catalogues en fonction des conditions d'implantation (directivité, phénomènes de réflexion, de résonance etc.) et des régimes de fonctionnement auxquels sera utilisé le groupe frigorifique.
- Les groupes frigorifiques bas niveaux sonores répondent à la norme acoustique EN ISO 3743-1.



## PUISSANCE ET FLUIDE FRIGORIFIQUE



- Le fluide R452A est un fluide conforme à la réglementation Fgaz du fait de son faible GWP ou PRC (global warming potentiel / potentiel de réchauffement climatique).
- Les groupes frigorifiques ACFRI sont équipés de condenseurs renforcés spécialement adaptés pour l'application refroidissement et Surgélation rapide.
- Les puissances frigorifiques des groupes sont données pour des températures extérieures de +32°C, selon les conditions CECOMAF (Comité Européen de Constructeurs de Matériel Frigorifique) et un sous refroidissement liquide de 3K.
- Conformément aux recommandations ASERCOM (Association of European Refrigeration Component Manufacturers) les performances sont prises en compte au point milieu.
- Les ventilateurs condenseurs et les compresseurs sont conformes à la directive ERP (Energy related products) définissant les performances énergétiques minimum à respecter.



## OPTIONS

- Carénage du groupe : capotage du groupe en inox pour implantation du groupe hors abris.
- Electrovanne, éliminateur de vibration, pressostat BP (basse pression) régulation, déshydrater + voyant, bouteille anti coup de liquide options fournies non raccordées, à poser lors de la réalisation des lignes frigorifiques.
- La bouteille anti coup de liquide permet de prévenir une casse du groupe en cas de fonctionnement prolongée en Surgélation et/ou sans dégivrage et/ou en cas de dérèglement des détendeurs. Cette option est vivement recommandée pour les cellules utilisées spécifiquement en Surgélation ou de façon prolongée sans dégivrage.
- Câblage usine du coffret électrique : raccordement dans notre usine du coffret électrique sur le groupe frigorifique.

## TARIF GROUPES À DISTANCE JUSQU'À 25 MÈTRES

Dernière mise à jour : 10-01-2023

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES L X P X H mm	PUISSANCES FRIGO.	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE(I)	DÉCIBELS	PRIX HT	OPTIONS	PRIX HT*
GRD/4CV/X	4 cv X à air à distance carénage en option	non carrossé : 78 Kg 600 x 720 x 450 carrossé inox : 140 Kg 900 x 800 x 650	8412 watts à -10°C 5635 watts à -20°C 3432 watts à -30°C 2141 watts à -40°C	8,5 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/TNS coffret élec non câblé	44 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>3 712 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 1 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 7/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>1 340 €</b> <b>100 €</b> <b>118 €</b> <b>62 €</b> <b>264 €</b> <b>402 €</b>
GRD/6CV/X	6 cv X à air à distance carénage en option	non carrossé : 90 Kg 620 x 720 x 550 carrossé inox : 140 Kg 900 x 800 x 650	9707 watts à -10°C 6554 watts à -20°C 4027 watts à -30°C 2136 watts à -40°C	10,5 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	45 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>3 854 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 1 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 11/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>1 340 €</b> <b>100 €</b> <b>118 €</b> <b>62 €</b> <b>326 €</b> <b>402 €</b>
GRD/9,5CV/X	9,5 cv X à air à distance carénage en option	non carrossé : 155 Kg 1070 x 700 x 560 carrossé inox : 235 Kg 1400 x 800 x 650	14880 watts à -10°C 10250 watts à -20°C 6414 watts à -30°C 3394 watts à -40°C	18,5 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	46 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>5 552 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 2 Eliminateur de vibration aspi 1'3/8 ou 1'1/8 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1'3/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>1 750 €</b> <b>100 €</b> <b>128 €</b> <b>178 €</b> <b>62 €</b> <b>390 €</b> <b>590 €</b>
GRD/10CV/X	10 cv X à air à distance carénage en option	non carrossé : 175 Kg 1070 x 700 x 580 carrossé inox : 235 Kg 1400 x 800 x 650	15934 watts à -10°C 11188 watts à -20°C 7256 watts à -30°C 4207 watts à -40°C	19 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	46 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>7 274 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 2 Eliminateur de vibration aspi 1'3/8 ou 1'1/8 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1'3/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>1 750 €</b> <b>100 €</b> <b>128 €</b> <b>178 €</b> <b>62 €</b> <b>390 €</b> <b>590 €</b>
GRD/12CV/X	12 cv X à air à distance carénage en option	non carrossé : 180 Kg 1070 x 720 x 600 carrossé inox : 235 Kg 1400 x 800 x 650	19247 watts à -10°C 12972 watts à -20°C 7901 watts à -30°C 4175 watts à -40°C	21 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	48 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>7 744 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 2 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1'3/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>1 750 €</b> <b>100 €</b> <b>128 €</b> <b>62 €</b> <b>390 €</b> <b>590 €</b>
GRD/17CV/X	17 cv X à air à distance carénage en option	non carrossé : 255 Kg 1420 x 770 x 880 carrossé inox : 345 Kg 1600 x 1100 x 1000	24565 watts à -10°C 17422 watts à -20°C 11562 watts à -30°C 6753 watts à -40°C	26 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	48 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>10 926 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 3 Eliminateur de vibration aspi 1'3/8 ou 1'1/8 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1'3/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>2 104 €</b> <b>100 €</b> <b>148 €</b> <b>178 €</b> <b>62 €</b> <b>390 €</b> <b>650 €</b>
GRD/18CV/X	18 cv X à air à distance carénage en option	non carrossé : 255 Kg 1420 x 770 x 880 carrossé inox : 345 Kg 1600 x 1100 x 1000	29840 watts à -10°C 21314 watts à -20°C 14217 watts à -30°C 8404 watts à -40°C	34 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	49 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>12 492 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 3 Eliminateur de vibration aspi 1'5/8 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1'5/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>2 104 €</b> <b>100 €</b> <b>148 €</b> <b>256 €</b> <b>62 €</b> <b>552 €</b> <b>650 €</b>

## TARIF GROUPES SILENCIEUX AU R452A À DISTANCE JUSQU'À 25 MÈTRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES L X P X H mm	PUISSANCES FRIGO.	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE(I)	DÉCIBELS	PRIX HT	OPTIONS	PRIX HT*
GRD/BNS/4 CV/X carénage inclus	4 cv X à air à distance spécial bas niveau sonore	Carrossé : 120 Kg 1210 x 660 x 850	8907 watts à -10°C 5860 watts à -20°C 3495 watts à -30°C 2050 watts à -40°C	9,5 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	33 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>5 656 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 1 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 7/8	<b>INCLUS</b> <b>100 €</b> <b>118 €</b> <b>INCLUS</b> <b>264 €</b>
GRD/BNS/6 CV/X carénage inclus	6 cv X à air à distance spécial bas niveau sonore	Carrossé : 125 Kg 1210 x 660 x 850	10631 watts à -10°C 7034 watts à -20°C 4202 watts à -30°C 2118 watts à -40°C	11,5 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	35 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>6 774 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 1 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1 1/8'	<b>INCLUS</b> <b>100 €</b> <b>118 €</b> <b>INCLUS</b> <b>326 €</b>
GRD/BNS/7 CV/X carénage inclus	7 cv X à air à distance spécial bas niveau sonore	Carrossé : 141 Kg 1210 x 660 x 850	11168 watts à -10°C 7552 watts à -20°C 4603 watts à -30°C 2342 watts à -40°C	12 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	38 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>7 120 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 1 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1 1/8'	<b>INCLUS</b> <b>100 €</b> <b>118 €</b> <b>INCLUS</b> <b>326 €</b>
GRD/BNS/8 CV/X carénage inclus	8 cv X à air à distance spécial bas niveau sonore	Carrossé : 245 Kg 1700 x 660 x 850	20456 watts à -10°C 11415 watts à -20°C 6669 watts à -30°C 3846 watts à -40°C	17 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	37 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>8 610 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 2 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1 1/8	<b>INCLUS</b> <b>100 €</b> <b>128 €</b> <b>INCLUS</b> <b>326 €</b>
GRD/BNS/12 CV/X carénage inclus	12 cv X à air à distance spécial bas niveau sonore	Carrossé : 270 Kg 1700 x 660 x 1470	19965 watts à -10°C 13327 watts à -20°C 7791 watts à -30°C 3853 watts à -40°C	21 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	37 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>13 102 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 2 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1 1/8'	<b>INCLUS</b> <b>100 €</b> <b>128 €</b> <b>INCLUS</b> <b>326 €</b>

# CARACTÉRISTIQUES DES GROUPES R449A / R448A À DISTANCE ET DE LEURS OPTIONS



## PUISSANCE ET FLUIDE FRIGORIFIQUE

- Le fluide R449A est un fluide conforme à la réglementation Fgaz du fait de son faible GWP ou PRC (global warming potentiel/ potentiel de réchauffement climatique).
- Les groupes frigorifiques ACFRI sont équipés de condenseurs renforcés spécialement adaptés pour l'application refroidissement et Surgélation rapide.
- Les puissances frigorifiques données correspondent aux puissances des compresseurs selon la norme EN 12900 et un sous refroidissement liquide de 3K, pour des températures de condensation de +45°C, +40°C, +38°C, +35°C correspondantes aux températures d'évaporations respectives de -10°C, -15°C, -20°C, -40°C. Conformément aux recommandations ASERCOM (Association of European Refrigeration Component Manufacturers) les performances sont prises en compte au point milieu.
- Les ventilateurs condenseurs et les compresseurs sont conformes à la directive ERP (Energy related products) définissant les performances énergétiques minimum à respecter.



## NIVEAUX SONORES

- Les niveaux sonores des groupes correspondent à l'émission acoustique générée par le groupe frigorifique à une certaine distance et dans un environnement défini (réflexion, absorption, directivité etc.) dans lequel ils fonctionnent. Afin de standardiser, il est pris en compte dans les niveaux sonores annoncés une source omnidirectionnelle, c'est-à-dire que l'émission acoustique est identique quelque soit la direction, les conditions sont en champs libre c'est-à-dire qu'il n'est pas pris en compte de phénomène de réflexion acoustique.
- L'affaiblissement du niveau sonore en fonction de la distance est donc calculé selon une sphère imaginaire et théorique autour du groupe frigorifique. Les niveaux sonores ainsi donnés sont calculés en champs libre et à une distance de 20 mètres du compresseur.

Ces niveaux sonores sont calculés pour la vitesse de rotation maximum des ventilateurs condenseurs. Les régimes de fonctionnement des groupes frigorifiques pris en compte dans le calcul des niveaux sonores correspondent au point de fonctionnement de la norme EN 12900, de la norme AHRI ou -35°C / +32°C extérieur, selon les modèles.

- Le fonctionnement du groupe froid à un régime différent de ceux décrits ci-dessus peut conduire à des niveaux sonores différents. Les résultats obtenus sur le lieu d'implantation du groupe frigorifique peuvent être différents des valeurs théoriques données dans nos documentations et catalogues en fonction des conditions d'implantation (directivité, phénomènes de réflexion, de résonance etc.) et des régimes de fonctionnement auxquels sera utilisé le groupe frigorifique.

## OPTIONS



- Eliminateur de vibration, électrovanne, options fournies non raccordées, à poser lors de la réalisation des lignes frigorifiques.
- Condenseur à distance pour implantation du groupe en salle des machines et condenseur en extérieur à distance (avec cette option l'ensemble compresseur réservoir, armoire électrique sont livrés raccordés sur platine et le condenseur séparé est à mettre à distance).
- Séparateur d'huile monté raccordé sur la ligne refoulement du compresseur : cette option est recommandée pour protéger le compresseur dans le cadre d'implantation ou d'utilisation avec risque de problème sur le retour d'huile (utilisation prolongée en Surgélation et/ou refroidissement sans dégivrage, implantation du groupe à un niveau en hauteur supérieur à la machine, remontée et/ou longueur des lignes frigorifiques importantes etc. etc.).
- Bouteille anti coup de liquide raccordée ou non raccordée (selon option choisie), cet accessoire

permet de prévenir une casse du groupe en cas de fonctionnement prolongée en Surgélation et/ou sans dégivrage et/ou en cas de dérèglement des détendeurs. Cette option est vivement recommandée pour les cellules utilisées spécifiquement en Surgélation ou de façon prolongée sans dégivrage.

- Manomètre haute et basse pression pour lecture directe des basse pression et haute pression, cette option livrée, montée, raccordée apporte un confort lors des opérations de maintenance ou de diagnostic de fonctionnement du groupe, elle n'est pas indispensable au fonctionnement de celui-ci.
- Condenseur renforcé : cette option peut être nécessaire pour les lieux d'implantations ou la température extérieure est fréquemment supérieure à 32°C. La définition de cette option nécessite une étude particulière en fonction de la valeur de la température extérieure, nous consulter pour la sélection et le coût de cette option.

# TARIF GROUPES À DISTANCE JUSQU'À 30 METRES\* SAUF 10 ET 12

Dernière mise à jour : 10-01-2023

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES L X P X H mm	PUISSANCES FRIGO.	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE(I)	DÉCIBELS	PRIX HT	OPTIONS	PRIX HT*
GRD/10CV/N jusqu'à 25 mètres	10 cv N à air à distance carénage en option	non carrossé : 215 Kg 1240 x 980 x 800 carrossé inox : 345 Kg 1600 x 1100 x 1000	18 300 watts à -10°C 13 150 watts à -20°C 8 620 watts à -30°C 5 430 watts à -40°C	25 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	49 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>8 884 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 2 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1'3/8 Eliminateur de vibration aspi 1'3/8 ou 1'1/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>2 104 €</b> <b>100 €</b> <b>128 €</b> <b>62 €</b> <b>390 €</b> <b>178 €</b> <b>788 €</b>
GRD/12CV/N jusqu'à 25 mètres	12 cv N à air à distance carénage en option	non carrossé : 246 Kg 1440 x 980 x 930 carrossé inox : 345 Kg 1600 x 1100 x 1000	21 800 watts à -10°C 17 750 watts à -20°C 10 450 watts à -30°C 6 650 watts à -40°C	31 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS coffret élec non câblé	50 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>10 240 €</b>	Carénage intempéries Inox + châssis Pressostat bp régulation Electrovanne + bobine type 2 Déshydrateur + voyant liquide Bouteille anti coup de liquide 1'3/8 Eliminateur de vibration aspi 1'3/8 ou 1'1/8 Câblage usine du coffret électrique	<b>2 104 €</b> <b>100 €</b> <b>128 €</b> <b>62 €</b> <b>390 €</b> <b>178 €</b> <b>788 €</b>
GRD/13CV/N	13 cv N à air à distance carénage en option	non carrossé : 530 Kg 2070 x 1008 x 900 carrossé : 530 Kg 2070 x 1008 x 900	30 100 watts à -10°C 21 200 watts à -20°C 13 350 watts à -30°C 7 760 watts à -40°C	35 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	50 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>12 426 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 2 Eliminateur vibration aspi 1'5/8 Bouteille anti coup de liquide 1'5/8 Condenseur à distance Protection polyester condenseur Bouteille anti coup raccordé Séparateur d'huile raccordé Manomètre haute / basse pression Condenseur renforcé	<b>2 072 €</b> <b>128 €</b> <b>256 €</b> <b>552 €</b> <b>918 €</b> <b>INCLUS</b> <b>714 €</b> <b>1 246 €</b> <b>314 €</b> <b>NC</b>
groupe fourni avec : Revêtement Polyester de protection Armoire électrique raccordée - BP régulé raccordé - Déshydrateur + voyant raccordés - Diamètre entrée aspiration 1'5/8 - Diamètre départ liquide 7/8"								
GRD/15 CV/N	15 cv N à air à distance carénage en option	non carrossé : 550 Kg 2070 x 1008 x 900 carrossé : 550 Kg 2070 x 1008 x 900	38 900 watts à -10°C 27 300 watts à -20°C 17 150 watts à -30°C 9 830 watts à -40°C	38 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	50 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>16 718 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 3 Eliminateur vibration aspi 1'5/8 Bouteille anti coup de liquide 1'5/8 Condenseur à distance Protection polyester condenseur Bouteille anti coup raccordé Séparateur d'huile raccordé Manomètre haute / basse pression Condenseur renforcé	<b>1 702 €</b> <b>148 €</b> <b>256 €</b> <b>552 €</b> <b>918 €</b> <b>INCLUS</b> <b>918 €</b> <b>1 316 €</b> <b>314 €</b> <b>NC</b>
groupe fourni avec : Revêtement Polyester de protection Armoire électrique raccordée - BP régulé raccordé - Déshydrateur + voyant raccordés - Diamètre entrée aspiration 1'5/8 - Diamètre départ liquide 7/8"								
GRD/22 CV/N	22 cv N à air à distance carénage en option	non carrossé : 580 Kg 2070 x 1008 x 900 carrossé : 580 Kg 2070 x 1008 x 900	47 900 watts à -10°C 33 900 watts à -20°C 21 600 watts à -30°C 12 850 watts à -40°C	48 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	51 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>17 680 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 3 Eliminateur vibration aspi 2'1/8 Bouteille anti coup de liquide 2'1/8 Condenseur à distance Protection polyester condenseur Bouteille anti coup raccordé Séparateur d'huile raccordé Manomètre haute / basse pression Condenseur renforcé	<b>1 288 €</b> <b>148 €</b> <b>440 €</b> <b>1 024 €</b> <b>918 €</b> <b>INCLUS</b> <b>1 426 €</b> <b>1 430 €</b> <b>314 €</b> <b>NC</b>
groupe fourni avec : Revêtement Polyester de protection Armoire électrique raccordée - BP régulé raccordé - Déshydrateur + voyant raccordés - Diamètre entrée aspiration 2'1/8 - Diamètre départ liquide 7/8"								
GRD/25CV/N	25 cv N à air à distance carénage en option	non carrossé : 780 Kg 2413 x 1270 x 1313 carrossé : 780 Kg 2413 x 1270 x 1313	53 200 watts à -10°C 37 100 watts à -20°C 23 200 watts à -30°C 13 350 watts à -40°C	59 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	53 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>20 090 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 3 Eliminateur vibration aspi 2'1/8 Bouteille anti coup de liquide 2'1/8 Condenseur à distance Protection polyester condenseur Bouteille anti coup raccordé Séparateur d'huile raccordé Manomètre haute / basse pression Condenseur renforcé	<b>2 280 €</b> <b>148 €</b> <b>440 €</b> <b>1 024 €</b> <b>918 €</b> <b>INCLUS</b> <b>1 426 €</b> <b>1 430 €</b> <b>314 €</b> <b>NC</b>
groupe fourni avec : Revêtement Polyester de protection Armoire électrique raccordée - BP régulé raccordé - Déshydrateur + voyant raccordés - Diamètre entrée aspiration 2'1/8 - Diamètre départ liquide 7/8"								
GRD/40 CV/N	40 cv N à air à distance carénage en option	non carrossé : 910 Kg 2413 x 1270 x 1313 carrossé : 910 Kg 2413 x 1270 x 1313	74 500 watts à -10°C 53 900 watts à -20°C 33 400 watts à -30°C 20 250 watts à -40°C	76 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	55 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>26 840 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 4 Eliminateur vibration aspi 2'1/8 Bouteille anti coup de liquide 2'1/8 Condenseur à distance Protection polyester condenseur Bouteille anti coup raccordé Séparateur d'huile raccordé Manomètre haute / basse pression Condenseur renforcé	<b>1 968 €</b> <b>190 €</b> <b>440 €</b> <b>1 024 €</b> <b>918 €</b> <b>INCLUS</b> <b>1 426 €</b> <b>1 474 €</b> <b>314 €</b> <b>NC</b>
groupe fourni avec : Revêtement Polyester de protection Armoire électrique raccordée - BP régulé raccordé - Déshydrateur + voyant raccordés - Diamètre entrée aspiration 2'1/8 - Diamètre départ liquide 1'1/8"								
GRD/40 CV/ CR/N	40 cv CR N à air à distance carénage en option	non carrossé : 910 Kg 2500 x 1400 x 1800 carrossé : 910 Kg 2500 x 1400 x 1800	82 100 watts à -10°C 57 900 watts à -20°C 35 400 watts à -30°C 21 200 watts à -40°C	76 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	56 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>30 998 €</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 4 Eliminateur vibration aspi 2'1/8 Condenseur à distance Protection polyester condenseur Bouteille anti coup raccordé Séparateur d'huile raccordé Manomètre haute / basse pression Condenseur renforcé	<b>2 358 €</b> <b>190 €</b> <b>440 €</b> <b>918 €</b> <b>INCLUS</b> <b>1 454 €</b> <b>1 474 €</b> <b>314 €</b> <b>NC</b>
groupe fourni avec : Revêtement Polyester de protection Armoire électrique raccordée - BP régulé raccordé - Déshydrateur + voyant raccordés - Diamètre entrée aspiration 2'1/8 - Diamètre départ liquide 1'1/8"								

# TARIF GROUPES SILENCIEUX AU R449A/R448A À DISTANCE JUSQU'À 30 MÈTRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES L X P X H mm	PUISSANCES FRIGO.	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE(I)	DÉCIBELS	PRIX HT	OPTIONS	PRIX HT*
GRD/ BNS/12CV/N carénage inclus	12 cv N cv à air à distance spécial bas niveau sonore	Carrossé : 290 Kg 1350 x 600 x 1400	21 800 watts à -10°C 15 750 watts à -20°C 10 450 watts à -30°C 6 650 watts à -40°C	32 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	39 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>NC</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 2 Bouteille anti coup de liquide 1'3/8 Séparateur d'huile raccordé	<b>INCLUS</b> <b>NC</b> <b>NC</b> <b>NC</b>
GRD/BNS/15CV/N carénage inclus	15 cv N à air à distance spécial bas niveau sonore	Carrossé : 300Kg 1350 x 600 x 1400	27 400 watts à -10°C 19 000 watts à -20°C 12 950 watts à -30°C 8 200 watts à -40°C	32 Ampères Tri 400 V + T + N 50 Hz/ TNS	40 dB(A) à 20 m en champs libre	<b>NC</b>	Carénage (capotage intempéries) Electrovanne + bobine type 2 Bouteille anti coup de liquide 1'5/8 Séparateur d'huile raccordé	<b>INCLUS</b> <b>NC</b> <b>NC</b> <b>NC</b>

Prix unitaires en € HT

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant susceptible de modifications voir dos du catalogue)  
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET GARANTIES

## Article 1 : Conditions de ventes

Tout acte de vente entre nous même et l'acheteur emporte de ce dernier acceptation pure et simple de nos conditions générales de ventes et garanties, renonciation expresse par celui-ci de ses propres conditions générales nonobstant toute clause ou stipulation contraire. Les commandes de l'acheteur ne sont donc enregistrées que conformément aux présentes conditions générales de vente et toutes conditions contraires posées par l'acheteur ne nous seront pas opposables si ne nous l'avons pas accepté expressément par écrit. La renonciation éventuelle et obligatoirement écrite par notre part à une ou plusieurs des dispositions des présentes conditions générales de vente et garanties est sans incidence sur la validité des autres conditions.

## Article 2 - Prix

2-1 Nos prix sont établis en fonction de la spécificité du produit ou prestation et sont facturés en conséquence.

2-2 Nos prix s'entendent :

Hors taxes. Tous impôts, taxes, droit ou autres prestations à payer en application des différentes réglementations en vigueur sont à la charge de l'acheteur. Les prix de nos devis et catalogue ne prennent pas en compte l'écotaxe. Dès l'entrée en vigueur de l'écotaxe, une participation à cette dernière sera facturée en supplément par rapport à la facturation de nos prix et prestations.

Franco de port en FRANCE métropolitaine et continentale non déchargé ISAF pour les accessoires et pièces détachées), pour livraison effectuées par nos soins. La livraison sur des îles (Belle Ile, Corse, etc.) entraîne la facturation de frais de livraison complémentaires.

Toute demande de transport spécial (rendez vous à date fixe, livraison en express, demande de hayon ou autre option) entraîne la facturation de frais supplémentaires. Les frais d'attente du transporteur seront facturés pour toute attente supérieure à 20 minutes.

## Article 3 : Commande

3-1 Prise de commande : Toute commande passée a un caractère ferme définitif et irrévocable. Toute commande doit faire l'objet d'un ordre écrit de l'acheteur (ou signature d'un devis pour acceptation de celui-ci). Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, mode et lieu d'expédition, délai de livraison, etc. Des informations incomplètes ou erronées risqueront d'entraîner des erreurs dans l'exécution, qui ne pourraient être imputées au vendeur.

3-2 Acceptation de commande : Notre acceptation de commande résulte d'un écrit de notre part. La confirmation de commande fait l'objet d'un écrit, un accusé de réception de commande confirme l'acceptation du vendeur et stipule les conditions d'exécution - spécifications du matériel, prix, conditions, délais de livraison, lieu d'expédition, paiement. Il est recommandé à l'acheteur de vérifier soigneusement cet accusé de réception et de signaler par écrit toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement. Une commande acceptée par le vendeur pourra toujours être annulée par ce dernier dans les cas suivants et sans indemnité : Arrêt de fabrication par le constructeur pour quelque cause que ce soit ou modification dans la solvabilité de l'acheteur.

3-3 Modification de commande : Si en cours d'exécution, le client apporte des modifications dans la spécification ou les caractéristiques du matériel, les conditions de réception, etc., le coût éventuel de ces adjonctions/modifications sera à sa charge, etc. Les modifications pourront également justifier s'il y a lieu, une augmentation des délais initialement prévus.

3-4 Annulation de commande : (cf article 13).

## Article 4 : Délais de livraison prévisionnels

4-1 Ils sont toujours donnés départ usine et ne prennent pas en compte les durées de transport et d'installation éventuellement nécessaires. Nos délais de livraison prévisionnels sont donnés hors période de congés. Nos délais de livraison prévisionnels sont donnés sous réserve :

- Du respect par l'acheteur de l'ensemble de ses obligations, paiement d'acompte, etc.

- De la remise en temps utile par l'acheteur des éléments à sa charge, tels que schémas, plan d'implantation, croquis, matériels et tous renseignements indispensables à l'exécution de sa commande.

Le non paiement des acomptes en temps utile, entraîne une modification de nos délais de livraison prévisionnels. En pareil cas, des nouveaux délais prévisionnels seront communiqués en fonction de notre charge de travail au moment de l'encaissement effectif des acomptes.

4-2 Les délais de livraison que nous nous efforçons de respecter, ne sont toutefois donnés qu'à titre indicatif et ne constituent jamais un engagement ferme de notre part de livrer à date fixe. L'acheteur ne saurait donc se prévaloir de retard de livraison pour demander la résolution de la vente, pour réclamer des dommages et intérêts ou des pénalités, pour procéder à des retenues ou pour annuler des commandes en cours. De même tout événement indépendant de notre volonté et empêchant l'exécution de commande, ne saurait nous rendre responsable du préjudice éventuellement subi par nos cocontractants.

4-3 Compte tenu des fortes variations et du risque de décalage existant sur les délais de livraison annoncés par nos propres fournisseurs, notre société n'accepte aucune pénalités de retard ni de quelque nature que les délais prévisionnels qu'elle annonce.

## Article 5 : Emballage - Transport - Risques

5-1 Emballage - conditionnement. Le conditionnement du matériel, les emballages spécifiques tels que containers emballage maritime, etc., sont facturés en sus et ne sont pas repris.

La mise en place des emballages spéciaux nécessite une commande écrite de la part de l'acheteur.

Sans commande d'emballage spécifique le matériel sera emballé dans un emballage standard (matériel, filmé sur palette).

5-2 Transport - risque. Les matériels sont réputés livrés en nos locaux, le transfert définitif des risques de pertes ou de détérioration des marchandises s'opérera dès la mise à disposition de l'acheteur dans nos locaux.

5-3 Toutes les opérations de transport, assurance manutention, amenés à pied d'œuvre sont à la charge et aux frais, risques et périls de l'acheteur.

5-4 Il incombe à l'acheteur comme au destinataire, de ne donner décharge qu'au dernier transporteur, après s'être assuré que les produits lui ont été remis en bon état. Dans le cas contraire des réserves motivées et précises seront mentionnées sur les documents de transport (bon de transporteur), et une lettre recommandée avec accusé de réception, confirmant lesdites réserves devra être adressée au transporteur dans le délai légal de 48 heures. Toutes les machines et produits que nous vendons font l'objet d'un contrôle qualité rigoureux avant expédition, nos produits ne sont jamais emballés abîmés.

Toute réserve mentionnant « emballage intact » ou « après déballage » ou faite après la mention sous réserve de déballage entraîne une annulation de l'assurance des transporteurs. Si de telles mentions figurent sur les réserves elles ne seront ni prises en compte ni couvertes par notre société.

5-4 Assurance incendie : Nous assurons auprès de notre compagnie d'assurance, le risque incendie pour les matériels et marchandises jusqu'à l'expédition départ usine.

## Article 6 : Non conformité réclamation

Au cas où l'acheteur constaterait un vice apparent ou un non conformité d'ordre qualitatif ou quantitatif des marchandises livrées par rapport à celles commandées, celui-ci devra nous en informer par écrit le jour même de leur réception. Les retours de marchandises ne peuvent avoir lieu qu'avec notre accord écrit, lorsque les marchandises ne sont pas conformes à la commande passée. Notre accord sur le retour des marchandises ne saurait valoir reconnaissance de la non conformité ou du

vice apparent allégué. Les marchandises retournées, conformément aux dispositions précédentes et dont la non conformité ou le vice apparent a été reconnu par nous donneront lieu à notre gré, à un remplacement ou à une mise en conformité, à l'exclusion de tous dommages et intérêts. Les frais et risques de retour sont toujours à la charge de l'acheteur.

## Article 7 : Catalogues et plans

7-1 Les indications, descriptions, photographies, figurant sur nos documents commercial ou autre n'ont qu'un caractère indicatif et n'engagent nullement notre société. Les modèles présentés sont toujours susceptibles de recevoir des modifications sans avis préalable, sans que ceci profite de notre lieu à des contestations ou à un droit de réduction au profit de l'acheteur.

7-2 Tous les documents composants nos catalogues demeurent notre propriété exclusive et ne peuvent être ni reproduit, ni communiqués à des tiers d'une façon quelconque, ni être utilisés pour la réalisation de pièces composantes ou produits.

## Article 8 : Garanties

8-1 Nous réservons le respect des conditions de paiement par l'acheteur, le matériel de notre fabrication est garanti pendant une durée d'un an (six mois sur les pièces électriques) contre tous vices de construction et, elle suppose une installation et une utilisation effectuées selon les règles de l'art. De même, toute utilisation anormale ou abusive du matériel annule les clauses de garantie. Sont exclus de la garantie l'usure normale du matériel, les ampoules. Nous ne sommes pas responsables des pannes dues aux variations de voltage et d'intensité du courant électrique. Les échanges et remise en état des pièces fait au titre de la garantie ne peuvent avoir pour effet de prolonger celle-ci. La période de garantie démarre le jour de l'expédition des marchandises de nos locaux. En cas de décalage de la date d'expédition à la demande de l'acheteur, notre garantie commencera à courir au jour de la date d'expédition prévue initialement et mentionné sur notre accusé de réception de commande.

8-2 Notre garantie ne concerne que les éléments fournis par la société ACIFI, elle s'entend pièce uniquement, elle ne comprend pas les frais tel que déplacement, main d'œuvre, frais de port aller retour des pièces, etc. éventuellement engagé pour le remplacement des pièces incriminées. Cette garantie est limitée à l'échange des produits défectueux ou à leur remise en état, nous apprécions nous même s'il y a lieu de faire retour du matériel à l'usine ou si la réparation peut être faite sur place par vos soins d'après nos indications. Tous les composants complémentaires de nos fabrications gardent les clauses de garantie stipulées du producteur, c'est le cas notamment des compresseurs frigorifique. Tout retour de matériel fonctionnant normalement, entrainera la facturation de frais de test et de remise en stock. Les matériels fonctionnant normalement mais dont la remise en stock serait rendue impossible pour des questions d'aspect ou d'état ne seront pas repris.

8-3 Dommages secondaires : La garantie d'ACIFI ne prend pas en compte les frais engagés par le client lors de l'intervention sur les produits tels que main d'œuvre, déplacement, perte de fluide frigorifique, transport. La responsabilité d'ACIFI ne sera nullement prise en compte pour des dommages causés aux personnes et aux biens, ni pour des pertes d'exploitation, perte de matériel stocké ou de quelques natures. Il appartient au client s'il souhaite faire couvrir ce type de risques de les faire couvrir par une assurance adéquate.

Notre société n'accepte aucune facturation de prestations, d'intervention ou de fourniture pour laquelle elle n'a pas émis un bon de commande écrit préalable. Toute compensation de facture d'intervention ou de fourniture par déduction directe sur nos règlements qui n'auront pas fait l'objet d'un accord préalable écrit de notre part est considérée comme un impayé entraînant les suspensions de prestations et garanties mentionnées à l'article 9. Il serait par ailleurs appliqué sur les sommes qui seraient déduites de la sorte du règlement de nos factures les frais de recouvrement et pénalité pour paiement différés mentionnés à l'article 10 des présentes conditions générales de vente et garanties.

8-4 L'envoi des pièces demandées au titre de la garantie se fait exclusivement en contre remboursement. Ces pièces sont remboursées sous réserves.

De la réception de la pièce défectueuse dans un délai maximum de 30 jours à compter de l'envoi de la pièce de remplacement et, des résultats de l'expertise menée sur la pièce défectueuse.

Tout retour de pièces fonctionnant normalement entrainera la facturation de frais de tests et de remises en stock.

8-5 Notre responsabilité est expressément limitée à la garantie ci dessus définie.

## Article 9 : Conditions de règlement

9-1 Les conditions de règlements sont définies après ouverture de compte. Des délais ne seront acceptés que sous réserve d'acceptation de votre dossier par notre assurance crédit.

Conformément à la Loi de Modernisation de l'économie (LME) les délais de paiement maximum accordé par notre société sont de 60 jours nets date d'expédition pour des machines complètes, les pièces détachées et les accessoires sont exclusivement envoyés en contre remboursement et participation aux frais de port et d'emballage. Les délais de règlements accordés peuvent être modifiés sans préavis de notre part, en cas où des modifications interviendraient dans la solvabilité du client. Lorsque le crédit de l'acheteur se détériore, nous nous réservons le droit, même après expédition partielle d'une commande et/ou exécution partielle d'une prestation, d'exiger de l'acheteur les garanties que nous jugeons convenables en vue de la bonne exécution des engagements pris. Le refus d'y satisfaire nous donne le droit d'annuler tout ou partie du marché. Depuis le 1er janvier 2012, les accords dérogatoires aux délais de paiement de droit commun définis dans la loi LME du 4 août 2008, ont pris fin. Les secteurs qui en bénéficiaient sont désormais soumis aux délais de paiements de droit commun définis aux articles L441-61 alinéas 8 et 9 du code de commerce, suivant cette directive notre société n'accorde aucune dérogation aux délais de paiement maximum de 60 jours date d'expédition définis ci avant.

9-2 Le paiement de nos factures se fait par traite en présentation directe, si l'acheteur souhaite payer par traite papier, il devra obligatoirement nous remettre la dite traite papier acceptée dans les 10 jours suivant la réception de facture, à défaut le paiement de nos factures sera fait par traite en présentation directe.

9-3 De convention expresse et sauf report, sollicité à temps et accordé par nous, le défaut de paiement même partiel de nos fournitures à l'échéance fixe entrainera :

1) l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues, quel que soit le mode de règlement prévu (par traite acceptée ou non).

2) La suspension de toute prestation et garanties sur l'ensemble des matériels livrés conformément à l'exception d'inexécution définie dans la loi n°2012-387 du 22 mars 2012.

3) La suspension des livraisons ultérieures et de toutes prestations sans autre avertissement. En cas de suspension de garantie, un courrier pourra être adressé par notre société au client utilisateur de la machine afin de le prévenir de cet état de fait.

9-4 Les paiements doivent être effectués dans les délais convenus, même si le transport, la mise en service ou la réception de l'installation est retardée ou rendue impossible pour des raisons qui ne nous sont pas imputables.

9-5 Les termes de paiement ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, même litigieux et, aucune réclamation sur la qualité d'une fourniture n'est suspensive du paiement de celle-ci.

Notre société n'accepte aucune facturation de prestations, d'intervention ou de fourniture pour laquelle elle n'a pas émis un bon de commande écrit

préalable. Toute compensation de facture d'intervention ou de fourniture par déduction directe sur nos règlements qui n'auront pas fait l'objet d'un accord préalable écrit de notre part est considérée comme un impayé entraînant les suspensions de prestations et garanties mentionnées à l'article 9. Il serait par ailleurs appliqué sur les sommes qui seraient déduites de la sorte du règlement de nos factures les frais de recouvrement et pénalité pour paiement différés mentionnés à l'article 10 des présentes conditions générales de vente et garanties.

## Article 10 : Indemnisation de recouvrement et pénalités pour retard de paiement :

10-1 Indemnisations pour frais de recouvrement : Conformément à la loi Warsmann n°2012-387 du 22 mars 2012, transposant en droit Français, la directive UE n°2011/7/UE du 16/2/2011, une indemnisation forfaitaire minimum de 40 € sera du à notre société pour tout retard de paiement. Si les frais de recouvrement engagés par notre société dépassent ce montant, il vous sera dû à notre société en plus de cette indemnité forfaitaire une indemnité correspondant aux dépenses réellement engagés par notre société pour le recouvrement de sa créance. Si par ailleurs, la carence de l'acheteur rend nécessaire un recouvrement contentieux ou judiciaire, la société ACIFI se réserve, en sus des frais et dépens légalement à sa charge, de réclamer des dommages et intérêts en fonction du préjudice subi.

10-2 : Conformément à la loi Warsmann n°2012-387 du 22 mars 2012, en cas de non paiement de nos factures à l'échéance prévues, il sera du au client du prix, des intérêts de retard. Ces intérêts de retard seront calculés sur le montant TTC de la facture, le taux d'intérêt applicable étant égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majorée de 10 points de pourcentage.

## Article 11 : Réserve de propriétés CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE\* :

Le vendeur se réserve la propriété des marchandises jusqu'au paiement complet du prix. Les risques sont à la charge de l'acheteur. Les acomptes pourront être conservés pour couvrir les pertes éventuelles à la revente. La marchandise reste la propriété du vendeur jusqu'au paiement complet de toutes les créances en principal et accessoires ainsi que jusqu'à l'encaissement des traites ou chèques remis en paiement. L'acheteur a l'obligation de l'assurer contre l'incendie et le vol et cèdera au vendeur ses indemnités d'assurance éventuelles. La réserve de propriété n'exclut pas le droit de l'acheteur d'aliéner la marchandise. Toutefois, tant qu'elle se trouve sous réserve de propriété, il ne peut la donner en nantissement. Si elle venait à être saisie, il devrait immédiatement en aviser le vendeur par écrit. Le vendeur s'engage à libérer les sûretés qui lui ont été confiées sur base de la clause lorsque le montant de celle-ci dépasse de plus de 25 % la dette de l'acheteur. Le vendeur garde le choix des sûretés qu'il veut libérer. Nous nous réservons le droit de revendiquer nos produits en cas de défaut de paiement même partiel et/ou d'une seule échéance, l'acheteur s'engageant à nous les restituer, tous frais à sa charge sur première demande de notre part. L'acheteur pourra revendiquer les produits avant complet paiement. Dans ce cas l'acheteur s'engage à céder au vendeur, le prix d'achat à titre de garantie du paiement du matériel et le fournisseur est autorisé par la présente, à réclamer le paiement direct aux clients de l'acheteur. En cas d'accord amiable avec des créanciers ou en cas de dépôt de bilan, l'ouverture de procédure de redressement judiciaire ou de liquidation de bien, l'acheteur devra nous aviser sans délai, que puisse être immédiatement dressé un inventaire de nos produits, si bon nous semble. Il ne devra ni vendre nos produits ni effectuer ou en faire effectuer l'installation sans autorisation expresse de notre part. Dans tous les cas ou nous serions amenés à faire jouer la réserve de propriété, les acomptes reçus nous resteront acquis définitivement. Malgré l'application de la présente clause de réserve de propriété, le client supportera la charge des risques en cas de perte ou de destruction des livraisons des marchandises. Il supportera aussi les charges de l'assurance.

## Article 12 : Force majeure

Tous les cas ou l'inexécution d'une obligation aurait pour cause un événement de force majeure, qui rendent impossible ou seulement difficile l'exécution des engagements peuvent entraîner à notre gré, la résiliation de nos engagements ou leur suspension sans dommages et intérêts à notre charge.

Sont considérés de convention expresse comme événement de force majeure, tous événements graves pas nécessairement imprévisibles ou irrésistibles, tels que grève, lock out, émeutes, insurrections, attentats, interruption de transport, pénurie de matériel, interdiction d'importer ou d'exporter contingentement, incendie, effondrement, bris de machine, vol, sabotage, et catastrophes naturelles.

## Article 13 : Clause pénale

Toute commande a un caractère ferme définitif et irrévocable. En cas de non exécution du contrat par le client, notamment par refus de prendre livraison, annulation de commande, prise de livraison tardive ou non paiement des sommes prévues, le contrat de vente pourra être résolu par la société ACIFI. La société ACIFI se trouvera alors non déchargée de toute obligation de fournir la marchandise. En cas d'annulation de commande par l'acheteur pour quelque cause que ce soit, il sera dû à la société ACIFI une indemnisation des frais qu'elle aura engagés. Cette indemnisation sera au minimum la suivante :

5% du montant total de la commande en cas d'annulation entre 0 et 5 jours calendaires après la réception de commande.

20% du montant total de la commande en cas d'annulation entre 6 jours et 10 jours calendaires après la réception de commande.

70% du montant total de la commande en cas d'annulation plus de 10 jours calendaires après la réception de commande.

Cette indemnité minimum sera due à titre de dommages et intérêts conventionnels et forfaitaires, au besoin à titre de clause pénale. Toutefois cette indemnité ne constitue qu'un minimum et la société ACIFI se réserve le droit de l'augmenter en fonction des travaux et provisions effectués pour la réalisation de la commande, notamment concernant les modèles de machines non tenus en stock et fabriqués spécifiquement à la commande. L'indemnité pour annulation de commande est payable à réception de facture, elle est comme toute facturation soumise aux indemnisations de recouvrement et pénalités pour retard de paiement définies à l'article 8, 9 et 10 des présentes conditions générales de vente et garanties.

## Article 14 : Juridiction, Droit applicable

14-1 Droit applicable : Les présentes conditions générales de vente et toute autre vente en acte passé entre le vendeur et l'acheteur sont régis par la loi française. En ce qui concerne les ventes internationales auxquelles s'appliquerait la convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, le vendeur et l'acheteur conviennent d'en exclure l'application dans la mesure où cette convention serait incompatible ou contradictoire avec les présentes conditions générales de ventes. La langue applicable est le français.

14-2 Juridiction : Attribution exclusive de juridiction est faite au tribunal compétent d'EVRY même en cas de pluralité des défendeurs ou d'appel en garantie le paiement par effet de commerce n'entraîne pas novation de cette clause. Toutefois cette attribution de compétence est stipulée exclusivement en faveur du vendeur. Le vendeur peut donc saisir tout autre tribunal de son choix en FRANCE ou à l'étranger





# UN RAYONNEMENT MONDIAL



## DUBAÏ GULFOOD 2018

Inauguration du pavillon France en présence de l'ambassadeur de France EAU et de son altesse le Sheikh Ahmed Bin Mohammed Bin Rashid Al Maktoum.





# ACFRI®

Le refroidissement rapide, la surgélation

## LES CELLULES DE REFOUILLISSEMENT ET SURGÉLATION ACFRI SE RECYCLENT !

### Que dit la loi ?

La réglementation européenne, transposée en droit français dans le Code de l'environnement (article R543 et suivants), impose un financement du recyclage et de la pollution des déchets (DEEE) issus des équipements professionnels en fin de vie, dans le respect des exigences réglementaires et environnementales.

### Qui est concerné ?

Les producteurs : fabricants, importateurs et revendeurs d'équipements sous leur marque. Les détenteurs : installateurs, distributeurs et utilisateurs d'équipements professionnels en fin de vie.

### La solution ?

**Pour répondre à ces exigences, ACFRI adhère pour vous à un éco-organisme certifié Ecosystème Pro.**

Cette adhésion permet à nos clients de bénéficier de 2 solutions pour reprise des cellules de refroidissement en fin de vie :

- Pour un seuil inférieur à 500 kg, vous pouvez déposer sans frais avec prise de rendez-vous vos DEEE dans des points d'apports (liste consultable sur [www.eco-systeme-pro.fr](http://www.eco-systeme-pro.fr)).
- Pour un seuil supérieur à 500 kg, un enlèvement gratuit sur site peut être organisé sur prise de rendez-vous (plus d'information sur [eco-systeme-pro.fr](http://eco-systeme-pro.fr)).

**Attention : les équipements de froids contenant plus de 2kg de fluides frigorigènes devront avoir été vidés avant l'intervention d'Eco-systemes. La fiche d'intervention des fluides sera exigée.**



**ecosystem**

La mise en place de cette solution sera traduite par la facturation d'un montant d'éco participation de 18 € net HT par machine. Les coûts unitaires de collecte de recyclage et d'élimination des DEEE devant être répercutés à l'identique jusqu'au consommateur final (sans marge ni remise de quelque nature) ce montant correspond au centime près à celui versé par la société ACFRI à Eco-Systèmes Pro et il sera révisé en cas de modification de celui-ci par Eco-systèmes Pro. Conformément à la loi ce montant d'Eco participation est soumis à la TVA.



**ACFRI**  
Z.A. des Bordes •  
8, rue Pierre Josse  
91070 BONDOUFLE

T. 01 69 11 83 00  
F. 01 60 86 74 77  
[acfri@acfri.fr](mailto:acfri@acfri.fr)  
[www.acfri.com](http://www.acfri.com)