Cellules de refroidissement

Une cellule de refroidissement rapide / congélation sert à descendre rapidement la température de plats cuisinés chauds, immédiatement après leur cuisson. Elles sont essentiellement destinées à la restauration différée (traiteur notamment). Une cellule de refroidissement rapide doit permettre de faire descendre la température d'un plat de + 70 °C à + 3 °C en moins de 2 heures, puis le maintien en température à + 2 °C. Une cellule de congélation/surgélation doit refroidir de + 70 °C à - 18 °C en moins de 4 h 30, puis assurer un maintien en température à - 20 °C.

Suivant vos capacités de production, vous pouvez opter pour une cellule meuble bas qui laisse un plan de travail libre, un meuble à poser sur table ou une cellule de 10 ou 14 niveaux généralement GN 1/1 permettant de traiter de 40 à 50 kg de produits en refroidissement et 20 à 30 kg en congélation. Les cellules à chariot sont plutôt réservées à la collectivité.

De préférence, votre cellule sera en inox 18/10 intérieur/extérieur. Elle sera éventuellement équipée d'un tableau de commande électronique avec un système de programmation automatique. Elle comportera obligatoirement une sonde à cœur. Certaines permettent une décongélation des produits, ce qui évite des manipulations.

Avant de faire votre choix, renseignez-vous sur les capacités réelles des équipements proposés. La norme DIN 8953/8954, par exemple, concerne des échantillons standards de 125 g (produits délicats ou d'une épaisseur de 2 cm, légume ou viande) laissés à température ambiante et qui sont abaissés à + 3 °C à cœur en moins de 90 minutes. Certains constructeurs français ont opté pour un protocole de refroidissement rapide conforme aux conditions réelles de cuisine. Pour le même résultat, ils refroidissent à chaque niveau de leur cellule des bacs GN 1/1 de 5,5 cm d'épaisseur chargés de 5 kg de purée de pomme de terre. Pensez à comparer les consommations électriques.

◘ Que dit la législation ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes : NF EN 60-529 (protection IP) et NF U 60-010 / EN 1672-2 (aptitude au nettoyage).
À noter : la cellule MultiFresh d'Irinox est la première et pour l'instant la seule machine au monde capable de gérer des cycles de fonctionnement avec des températures comprises entre + 85°C et - 40 °C.

◘ Où en trouver ?

- Acfri : https://acfri.com/fr/
- Boréole : http://boreole.com/
- Codigel : www.codigel-da.com
- Eberhardt : www.eberhardt.fr
- Europrojet : www.europrojet.fr
- Forgel : www.forgel.fr
- Foster: https://www.fosterrefrigerator.fr/fr-fr/products/cellules-mixtes/cellules-à-chariot-modulaires
- Friginox : http://www.friginox.com/
- Hengel : www.hengel.com
- Irinox : www.irinoxprofessional.com/fra
- Infrico: https://infrico.fr
- Pacoclean : https://www.pacoclean.com