# Armoires réfrigérées

Diverses armoires froides

Comme celle-ci à poissons et cette autre à chariot (**Odic**)

Les meubles froids sont des cellules de différentes capacités, de 400 à 1 000 litres suivant les besoins. Dans les réserves, elles sont souvent laquées blanc et d'un entretien facile. Les joints de porte seront démontables sans outils. En principe, il convient de prévoir une enceinte réfrigérée pour chaque type de denrée : fruits et légumes, beurres et fromages, viandes et charcuterie, poissons et crustacés, surgelés - pour lesquels on privilégiera une armoire haute, le coffre congélateur étant plus spécialement réservé aux sorbets et crèmes glacées. Il existe chez certains fournisseurs des armoires multi-températures à portes ou à portillons. Le groupe frigorifique est quelquefois placé en partie basse.
Que ce soit pour des armoires simples ou doubles portes (en principe GN 2/1), préférez le groupe frigorifique placé au-dessus, hermétique et tropicalisé, c'est-à-dire pouvant fonctionner à des températures de plus ou moins 43°C. L'évaporateur double flux sera

traité anticorrosion. Vérifiez que les angles et bas de cuve soient arrondis. Les glissières, si elles ne sont pas intégrées dans une paroi postformée, doivent être facilement démontables sans outils afin de pouvoir faciliter le nettoyage.
N'oubliez surtout pas l'importance de l'extraction de l'air chaud qui sera calculée par un spécialiste suivant le local et la chaleur produite par les moteurs.

◘ Que dit la législation ?

Vous devez relever et enregistrer quotidiennement les températures internes de ces équipements matin et soir et prévenir le SAV à la moindre anomalie. Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes ; NF EN 292, NF EN 60 335-2-42, NF EN 60-529 (protection IP) et NF U 60-010 / EN 1672-2 (aptitude au nettoyage).

Article 21 de l'arrêté du 26 septembre 1980 :
Les denrées entrant dans les préparations de repas ou de collations, ou préparés dans des établissements visés par l'article 1er, qui ne sont pas destinées à une utilisation ou une consommation immédiate, doivent être conservées ou entreposées dans des enceintes permettant de les maintenir aux températures suivantes :

◘ Denrées réfrigérées

- Poissons, crustacés et mollusques autres que vivants : 0 à +2 °C sous glace,
- Plats préparés à l'avance au sens de l'arrêté du 24 juin 1974 : 0 à + 3 °C,
- Pâtisseries, crèmes pâtissières, plats froids préparés le jour même, sandwichs et fond de sauce : 0 à + 3 °C
- Abats viandes découpées de boucherie : 0 à +3 °C
- Volailles, lapins et gibiers : 0 à + 4 °C
- Produits de charcuterie non stables 0 à + 4 °C
- Produits laitiers frais non stérilisés et beurre : 0 à + 6 °C
- Fromage à pâte molle et à pâte persillée : 0 à + 8 °C
- Toutes semi-conserves, excepté celle à base de produits de la pêche : + 10 °C maximum
- Charcuterie et produits stables et semi-conserves de produits de la pêche : + 15 °C maximum
- Fromages en croûte et œufs : 15 °C maximum
- Huîtres, moules et autres coquillages : + 5 à + 15 °C

◘ Denrées congelées et surgelées

- Viandes : - 10 °C
- Abats, lapins, volailles, gibiers : - 12 °C
- Beurres : - 14 °C
- Toute autres denrées congelées et tous produits surgelés : - 18 °C
- Crèmes glacées : - 20 °C

## Où trouver des meubles froids ?

- Actif : www.actif-industries.com
- Codigel : www.codigel-da.com
- Eberhardt : www.eberhardt.fr
- Electrolux : https://professional.electrolux.fr
- Elboma Koma : https://www.koma-france.com/
- Enodis: https://www.enodis.fr
- Europrojet : www.europrojet.fr
- Furnotel: https://www.furnotel.fr
- Forgel : www.forgel.fr
- Foster : https://www.fosterrefrigerator.fr/fr-fr/products/armoires
- Friginox : www.friginox.com
- Gamko : https://www.gamko.com
- Groupe Seda : www.groupeseda.com
- Hendi : www.hendi.eu
- HMI Grande cuisine: https://www.hmi.fr
- Hobart : https://www.hobart.fr/
- Infrico: https://infrico.fr
- LMC Eurocold:
- Marrel Réfrigération : https://www.marrelconcept.com
-Meublinox: https://www.meublinox.fr
- Nosem : www.nosem.mc
- Odic : http://odic-sa.com/
- Procold: https://procold.fr
- Promoshop : www.promoshop.fr
- Tefcold : https://www.tefcold.fr
- Williams : www.williams-refrigeration.com

Mise à jour janvier 2026