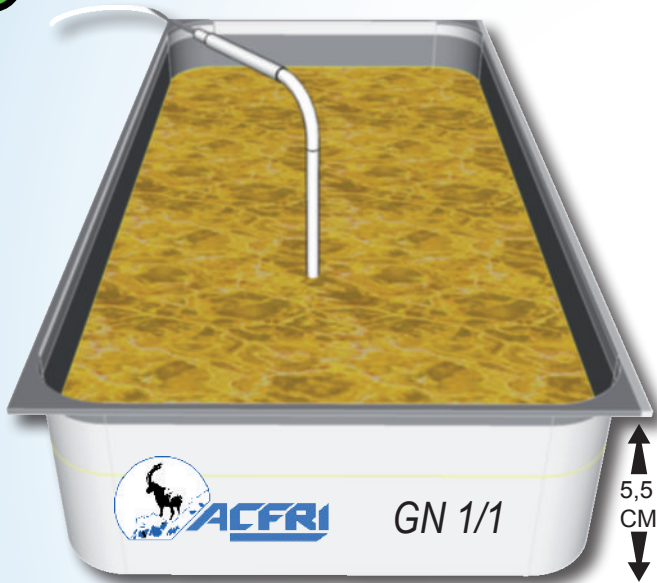


COMPARATIF DE REFROIDISSEMENT EN FONCTION DU PRODUIT TESTÉ

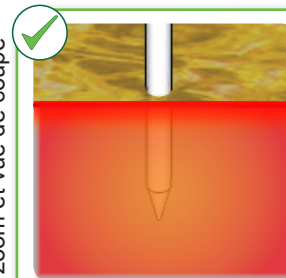
protocole de refroidissement rapide ACFRI : purée de pomme de terre - 5 kg par niveau



Capacité obtenue avec un chargement supérieur à la norme NF de référence (conforme aux conditions réelles d'utilisation en cuisine).
Refroidissement de purée de pomme de terre en bac GN1/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau.
Températures atteintes : en refroidissement +10°C à coeur, +3°C en moyenne produit



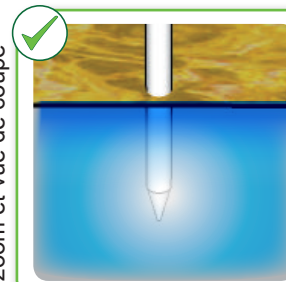
zoom et vue de coupe



En sortie de cuisson :

■ Température surface : +90°C
■ Température à coeur : +63°C

zoom et vue de coupe



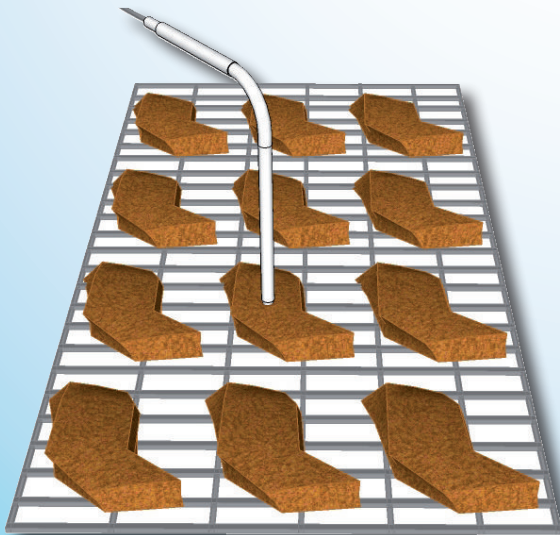
Refroidissement rapide :

■ T°C surface : +1°C
■ T°C moyenne produit : +3°C
■ T°C à coeur : +10°C

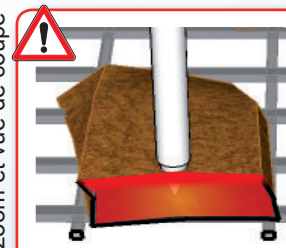
protocole de refroidissement rapide norme DIN 8953/8954 : échantillons standards 125 grammes



Avec température ambiante de +32°C et avec charge d'échantillons standards de 125 g selon normes DIN 8953/8954. Sont considérés comme échantillons standards des produits délicats ou d'une épaisseur maximum de 2 cm (type légumes ou portion de viande).
Abaisser la température du coeur des aliments à peine cuits jusqu'à +3°C en moins de 90 minutes



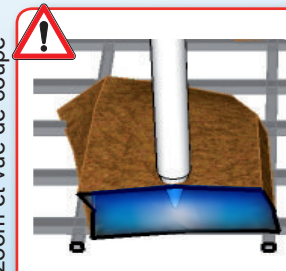
zoom et vue de coupe



En sortie de cuisson :

■ Température annoncée : +90°C
■ Température à coeur : inconnue
La température à coeur des aliments à peine cuits cette formulation ne permet pas de définir la T°C à coeur

zoom et vue de coupe



Refroidissement rapide :

■ T°C surface : inconnue
■ T°C moy. produit : inconnue
■ T°C annoncée : +3°C
seule la température à coeur est annoncée, cela ne permet pas de définir la T°C moyenne du produit ainsi que la T°C en surface