

Produits et équipements concernés

- Matériels de cuisines professionnelles
- Matériels réfrigérés de dressage de hors d'oeuvre
- Fours de remise en température
- Matériels de cuisson
- Cellules de réfrigération rapide et/ou de congélation
- Petits matériels de préparation et ustensiles
- Chariots isotherme
- Chariots de distribution en liaison chaude
- Chambres froides
- Vitrines réfrigérées
- Meubles frigorifiques de vente
- Conteneurs Isothermes...

Normes et référentiels techniques

- NF 031 - Hygiène Alimentaire
 - Caractéristiques de fabrication et de fonctionnement
 - Selon les accords AFNOR
- AC D40-003 - Matériels frigorifiques
- AC D40-004 - Matériels de distribution en self service
- AC D40-005 - Matériels neutres de travail, manutention, stockage, préparation et service pour la restauration collective
- AC D40-006 - Matériels de remise et de maintien en température en liaison chaude
- AC D40-007 - Conteneurs isothermes
- Protocoles et cahiers des charges clients

Accréditations et reconnaissances

- Laboratoire officiel de la marque NF Hygiène Alimentaire



Prestations

- Essais

Moyens

- Chaînes de mesure équipées de thermocouples et de sondes PT100
- Enceintes thermostatées
- Anémomètres
- Hygromètres
- Balances...

Caractéristiques mesurées

- Performances frigorifiques, thermiques :
 - Les performances des matériels certifiés garantissent le respect des températures réglementaires des produits dans des conditions réelles d'utilisation.
 - Des protocoles d'essais rigoureux sont élaborés et mis en œuvre sur chaque type d'appareil.
- Facilité de nettoyage :
 - Absence de zones de rétention de salissures.
 - Surface lisse.
 - Accès facile à toutes les parties du matériel.
- Conformité des marquages et de la notice du constructeur.



POURQUOI CHOISIR LE CEMAFROID POUR CETTE PRESTATION ?

- Laboratoire officiel de la marque NF Hygiène Alimentaire.
- Des moyens de mesure en adéquation avec l'importance de ces contrôles.
- Des essais réalisés en laboratoire ou sur site.