



Une idée performante associée à la technique « IQF »
A performing concept associated with « IQF » technology

La surgélation différenciée

The differentiated freezing

Chiffres-clés

- > 40 ans d'expérience en tunnels de surgélation
- > 4 000 m² de surface de production
- > 15 tonnes à l'heure pour le plus gros tunnel de surgélation

Key figures

- > 40 years' experience
- > 4 000 m² of plant area
- > 15 tons per hour for our big size tunnel freezer

SAMIFI France travaille pour/work for

Bonduelle, d'Aucy,
 Conserveries de Bergerac,
 Moreac surgelés, Gelagri,
 Pinguin Comines

Forte de plus de 40 ans d'expérience dans l'étude et la construction de surgélateurs, SAMIFI France a conçu et mis au point la technologie résolument performante de **surgélation différenciée**. La technique IQF déjà éprouvée depuis de nombreuses années permet la fluidisation des fruits et des légumes. Avec la surgélation différenciée, vous pouvez surgeler tout produit délicat comme les fraises qui subira une ventilation réduite pour durcir la surface, puis sera soumis à une ventilation forte pour être surgelé à cœur.

Avec le surgélateur Samifi, vous pouvez adapter quatre paramètres d'exploitation en fonction des caractéristiques physiques de votre produit : la vitesse du tapis et la puissance de la ventilation dans la première et deuxième zone.



With more than 40 years' experience in research and manufacturing of freezers SAMIFI FRANCE designed and developed **the efficient differentiated freezing technology**. Undergone IQF technology allows fluidization of fruits and vegetables. With differentiated freezing you can freeze every delicate product such as strawberries. The product skin is crust frozen with frigid air to seal in the moisture and assure product separation on the first belt. And then subjected to an upward balanced floatation air where it is fluidized and frozen completely onto the second belt.

With a SAMIFI Freezer you can adjust four running parameters according to the exact requirements of the product ; speed of the belt and ventilation power in first and second zone.

Surgélateur SBL

SBL Freezer

Les moteurs des tapis et des ventilateurs sont à l'extérieur de la cabine, ils ne subissent pas de contraintes liées aux changements de températures. Tous les autres éléments sont sélectionnés et testés pour garantir une longévité et une qualité alimentaire optimales.

- > Capacité à surgeler des produits difficiles
- > Souplesse d'utilisation
- > Maîtrise de la consommation d'énergie
- > Optimisation des opérations d'entretien
- > Dégivrage vapeur
- > Hygiène irréprochable
- > 2,5 à 15 tonnes par heure

OPTIONS

- > Dégivrage séquentiel
- > Vibreur de tapis
- > Herse tournante

Surgélateur CMT

CMT Freezer

Plus petit et plus compact, il est réservé aux produits traités en plus faibles tonnages comme les petites unités de surgélation de fruits et légumes.

- > **Flexible : régulation de la vitesse des tapis et de la puissance de ventilation**
- > **Compact : d'un seul bloc il a des coûts d'installation réduits**
- > **Hygiène : toutes les parties sont facilement accessibles pour le nettoyage**
- > **Capacité : de 1,25 à 2,5 tonnes/h**



Electric motors for belts and fans are outside the enclosure. So they are not exposed to humidity and abrupt temperature changes. All the others elements are designed to guarantee a long life and quality of product

- > Capable to freeze delicate products
- > Versatility of use
- > Control of power consumption
- > Ease of maintenance
- > Steam defrosting
- > Hygienic design
- > 2,5 to 15 tons per hour

OPTIONAL ITEMS

- > Sequential defrost
- > Belt vibrators
- > Revolving separator



Smaller and packaged as a single unit it has been designed for products which are treated in low capacities and for small fruits and vegetables freezing units for export.

- > **Flexibility : Speed and ventilation power easily regulated**
- > **Compact : Ready to be placed and connected to refrigeration costs are reduced**
- > **Hygiene : Despite its small size all parts are easy to clean**
- > **Capacity : 1,25 à 2,5 tons per hour**

SPECIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

Gamme / Range		CMT			SBL						
taille / size		CMT3	CMT4	CMT6	4L4	4L6	4L8	6L8	6L10	6L12	8L12
Type*											
Capacité en kg/h (températures +20 / -18°C) / Capacity in kg/h (temperatures +20 / -18°C)											
Base PETIT POIS / PEAS Basis	N	1250	1500	2500	4500	5500	6700	7600	9000	10 000	
	NS					5500	6700	7600	9000	10 000	15 000
Puissance frigorifique en kW (prévoir une majoration de 10%) / Refrigerating Result in kW (a 10% majoration has to be foreseen)											
Puissance de Base / Basis Power	N	50	60	86	106	127	148	175	195	217	
Avec Petits Pois / with Peas		179	214	343	568	692	836	955	1 120	1 244	
Puissance de Base / Basis Power	NS				133	155	184	205	228		
Avec Petits Pois / with Peas					762	922	1 035	1 215	1 350	2 050	
Puissance électrique en kW / Power in kW											
Puissance installée / Installed Power	N	36	44	66	114	124	144	180	215	219	
Puissance nominale absorbée / Nominal Power Input		28	65	52	83	98	114	137	152	167	
Puissance installée / Installed Power	NS				129	149	185	220	224		
Puissance nominale absorbée / Nominal Power Input					98	114	137	152	167		
Dimensions en mètres / Dimensions in meters											
Dimensions L x l x h / Dimensions L x w x h		6 x 3 x 3,5	7 x 3 x 3,5	10 x 3 x 3,5	12 x 5 x 5	14 x 5 x 5	16 x 5 x 5	18 x 5 x 5	20 x 5 x 5	22 x 5 x 5	24 x 5 x 5

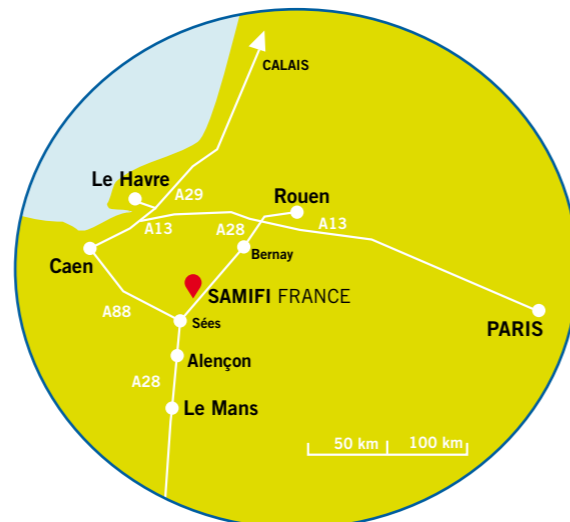
* NS à dégivrage séquentiel / NS* with sequential defrosting
Calculs pour de l'ammoniac R717 / Calculation made for Ammonia R717



Au cœur de l'Orne, près de Gacé (Basse-Normandie), une usine spacieuse et moderne (4000m²), conforme aux exigences des normes européennes spécifiques aux fluides frigorigènes.

Facilités d'accès en venant de Rouen ou du Mans par l'A28 et en venant de Caen par l'A88.

In Normandy, at only 200 km from Paris our spacious and modern plant welcomes you.
Easy to access with Motorway A28



SAMIFI
FRANCE

ZA de Beaumont - 61230 CROISILLES - FRANCE
Tel.: +33 (0)2 33 12 23 50 - Fax : +33 (0)2 33 12 23 51
contact@samifi.com - www.samifi.com

Nos tunnels surgèlent tous vos produits frais, même les plus délicats

Our tunnel freezers can handle all your products even the most delicate

flexibilité
Robustesse
performance

Tunnels de surgélation sur-mesure



Custom-made freezer

flexibility
Robustness performance

SAMIFI
FRANCE