

Congélateur : le degré et le pouvoir de congélation.

<http://congelateur.comprendrechoisir.com/comprendre/congelateur-degre-pouvoir-congelation>

Tous les conservateurs n'ont pas les mêmes capacités à congeler !

Le degré et le pouvoir de congélation sont deux choses très importantes à connaître : tous les conservateurs ou congélateurs n'ont pas le pouvoir de congélation, et tous les congélateurs ne congèlent pas de la même manière.

Le degré et le pouvoir sont plus ou moins forts, sachez faire la différence !

Degré de congélation

Pour connaître les performances en température d'un congélateur, il faut se référer au nombre d'étoiles du congélateur : chaque étoile équivaut à -6°C. Les étoiles vous permettent de faire la différence entre différents types de conservation .

Sachez qu'un réel congélateur aura quatre étoiles !

Ce tableau récapitulatif peut vous permettre de faire la différence entre :

Le freezer (*) ou ()** : les appareils de froid négatif (ou réfrigérateur muni d'un compartiment spécial), appelés freezer, peuvent abaisser ou maintenir la température d'un produit à une température de (*)-6°C ou (**)-12°C, mais ne permettent pas une conservation des produits congelés ou surgelés au-delà de :

- (*) : deux jours ;
- (**) : quatre semaines.

Le conservateur (*)** : les conservateurs capables de maintenir un produit à une température de -18°C, permettent uniquement le stockage des produits congelés ou surgelés.

Le congélateur (**)** :

•les congélateurs capables de maintenir un produit à une température de -18°C et munis d'une fonction de congélation permettent de congeler les aliments par un abaissement rapide de leur température en les exposant à un froid plus intense, inférieur ou égal à -24°C.

•Seuls ces modèles sont en mesure de congeler un aliment.

Nombre d'étoiles	Type d'appareil	Température maximale	Durée de conservation
Pas d'étoile	Ce genre d'appareil ne possède pas de compartiment congélateur.	-0°C	Pas de conservation possible de produits surgelés
*	Conservateur (freezer)	-6°C	Jusqu'à 2-3 jours de conservation
**	Conservateur (freezer)	-12°C	Jusqu'à 1 mois de conservation
***	Conservateur	-18°C	Jusqu'à 12 mois de conservation
****	Congélateur	-18°C et -24°C	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des aliments surgelés jusqu'à la date limite de consommation ou pendant 12 mois. Réelle congélation maison de 3 à 12 mois.

Congélateur et pouvoir de congélation.

Le pouvoir de congélation, exprimé en kilogrammes, détermine la quantité de denrées qu'un appareil est capable de congeler en 24 heures à la température requise, c'est-à-dire à un minimum de -18°C à cœur.

La norme correspondant aux 4 étoiles impose la règle suivante : il faut pouvoir congeler au minimum 6,5 kg de produit à cœur en moins de 24 heures pour un volume de 100 litres utile.

Ce qui signifie que pour un appareil de 400 litres, il faut donc au minimum un pouvoir de congélation de 24 kg de produits.

100 litres 6,5 kg

400 litres 24 kg

Après l'introduction des denrées dans le compartiment de congélation rapide qui doit être environ à -30 à -40°C, le passage de l'état de fraîcheur à l'état de congélation totale doit s'effectuer rapidement et ne pas dépasser une durée de 24 heures.