

BLUE C CONSERVATEUR


FABRIQUÉ EN FRANCE



We provide quality,
professional equipment
and services to artisan bakeries.

ecosystem





GAMME BLUE C

Le Blue C est un Conservateur capable de conserver à température négative (-18°C) des produits de pâtisseries et viennoiseries préalablement surgelés, ou de les stocker à température positive (+4°C).

Composé de 2 à 10 portillons de conservation, Blue C conserve les produits, même les plus délicats, sans risque d'altération ou de détérioration.

SAVOIR-FAIRE

Plus de 40 ans à vos côtés



Avec plus de 40 ans d'expérience, CFI a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements froids, et un développement de produits rigoureusement Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

WWW.FROID-CFI.FR

LAB

Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB¹ est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU

+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTANCE

À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU

+33 (04) 75 57 55 00**Adhérent****ecosystem**

de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

CONSERVATEUR CN BLUE CHEF

Blue C est une gamme de conservateurs destinés à la conservation négative ou positive de produits boulangers et pâtisseries.

Modulable, la gamme se décline en cinq modèles, de 2 à 10 portillons, capables d'accueillir des plaques format 600x400.



UN CONSERVATEUR BI-TEMPÉRATURE

Polyvalent, le BLUE C vous donne le choix entre la **conservation à température négative à -18°C** de produits préalablement surgelés et la **conservation à température positive entre 0°C et +4°C** de vos produits frais.

ADAPTÉ À TOUTES LES PRODUCTIONS

Avec une capacité de **14 à 94 plaques**, les différentes configurations du Blue C permettent de s'adapter à **différentes implantations et flux de production**. Il est possible d'ajouter par la suite des compartiments de conservation supplémentaires afin d'augmenter la capacité de votre équipement selon vos besoins.

Chaque compartiment de conservation est équipé de **glissières réglables** afin de pouvoir insérer des produits de tailles différentes.



UNE CONSERVATION OPTIMALE

FLUX D'AIR SOFT FLOW

Le joint aimanté et la poignée de fermeture inox renforcée présents sur chaque portillon leur garantissent une **parfaite étanchéité**.

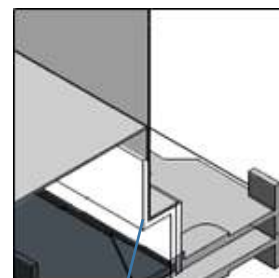
Blue C permet une **excellente régularité de froid** grâce à son système de ventilation et à l'étanchéité de sa construction. Son flux d'air **SOFT FLOW**, spécifique pour les pâtisseries prêtes à vendre, assure une **ventilation douce et maîtrisée** permettant de **réguler l'hygrométrie à l'intérieur de l'équipement et de conserver les qualités gustatives et visuels des produits**.

Pour compenser les fluctuations de température pouvant générer du givre à l'ouverture des portes, la **ventilation est automatiquement stoppée** pour maintenir une température froide optimale et uniforme à l'intérieur de la cellule.

En fonction de votre production et de votre flux de clientèle, vos pâtisseries seront **prêtes à garnir et dresser, sans cristallisation ou altération**, et pourront être **mises en vitrine avec tout l'attrait d'un produit frais**.

CONSTRUCTION

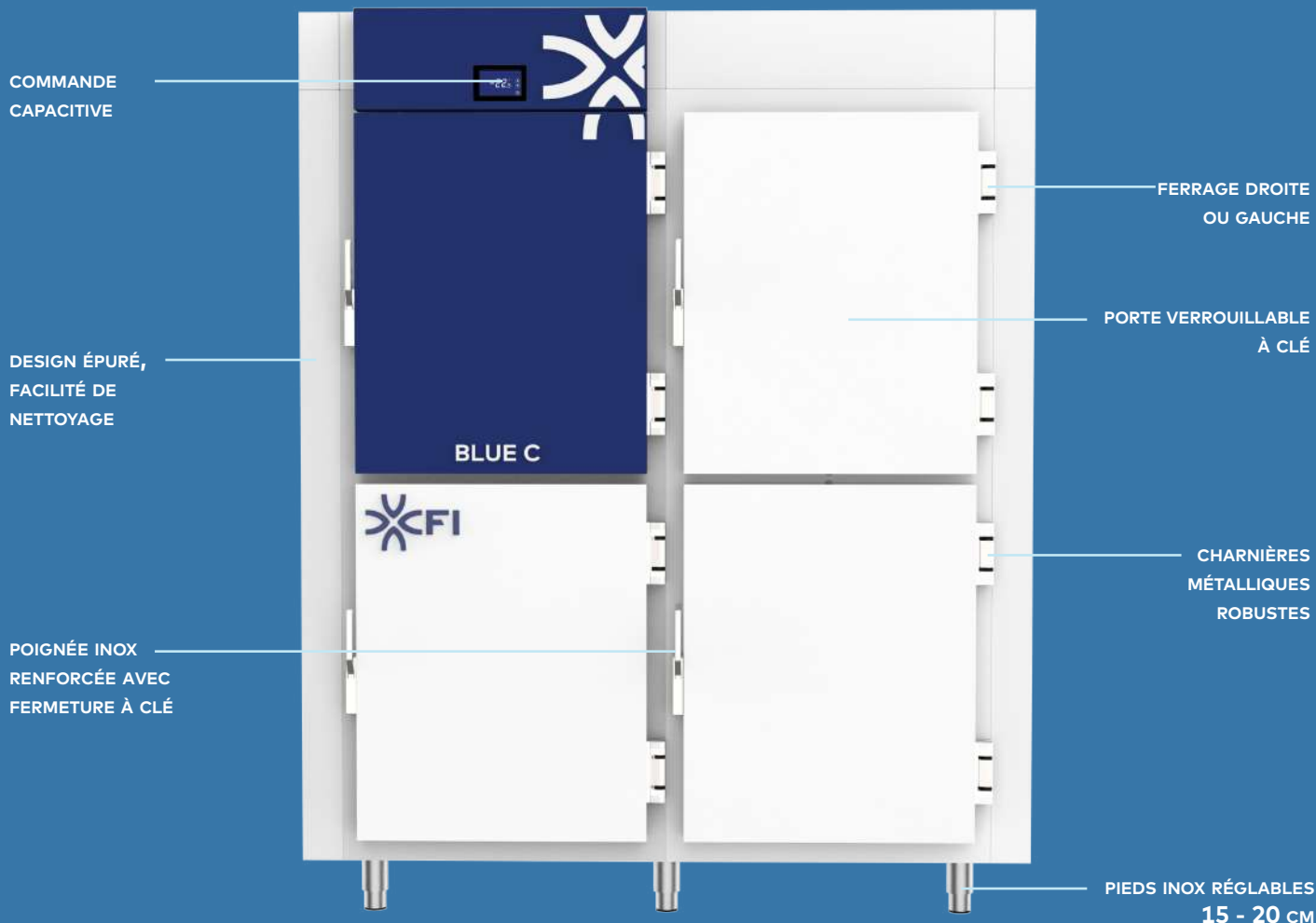
- Panneaux isolés en mousse de polyuréthane 42kg/m³, haute pression, **épaisseur 110 mm**, avec **jonctions à chicane** pour une **étanchéité parfaite**.
- Assemblage des panneaux par **crochets excentriques**.
- Facilité et rapidité de montage.
- Finition **intérieur inox 304 / extérieur PVC** (extérieur **inox 430 brossé en option**).
- Charnières métalliques **robustes**.
- Cordon chauffant sur chaque portillon.
- **Ouverture "papillon"** des portes facilitant le transfert des plaques (modèle 4 portillons seulement).
- **Évacuation latérale ou arrière** des condensats.
- **Crémaillères et glissières démontables**, en inox 304. Réglage des glissières tous les 15mm.
- Evaporateur compact avec **batterie traitée cataphorèse**.
- **Groupe H.T.A.** (Haute Température Ambiante, +43°C max.).
- **Commande capacitive**, utilisation simple et intuitive.
- **Dégivrage automatique** programmable.



encastrement entre panneaux



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



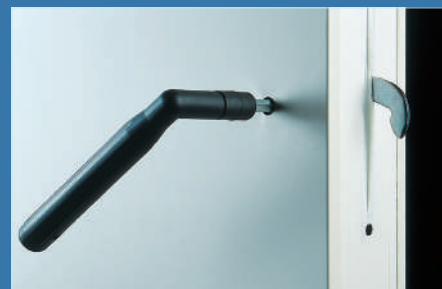
ACCÈS À LA MAINTENANCE

L'ACCÈS À LA MAINTENANCE SE FAIT FACILEMENT PAR L'AVANT, SANS OUTILS.



COMMANDE CAPACITIVE

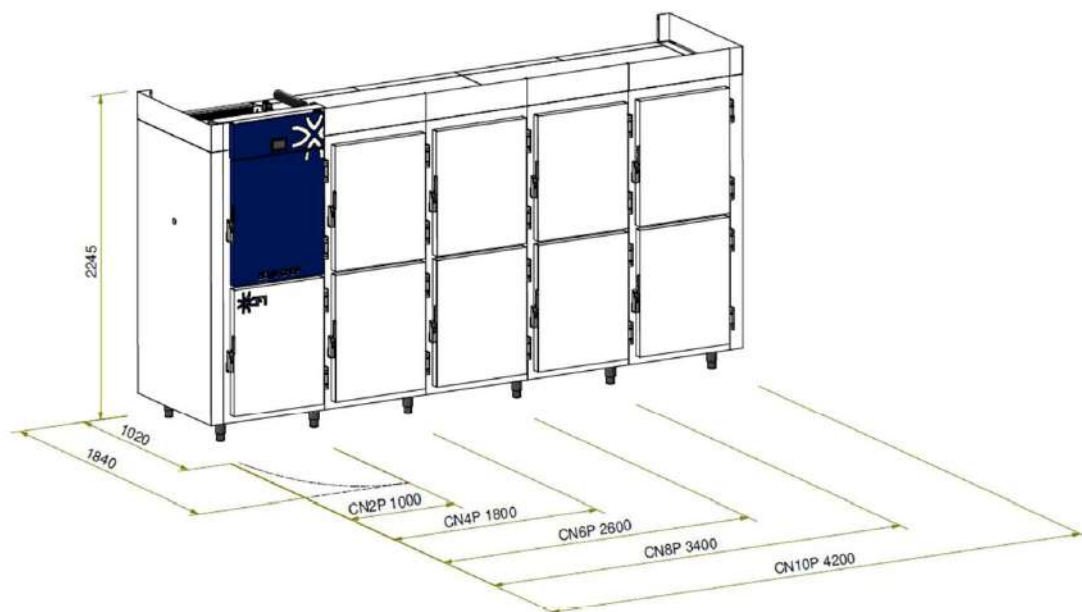
- SIGNALISATION DES INCIDENTS ET ALARME SONORE.
- DÉTECTION PORTE OUVERTE.



ASSEMBLAGE DES PANNEAUX PAR CROCHETS EXCENTRIQUES

GARANTIT UNE EXCELLENTE ÉTANCHÉITÉ ET LIMITE AINSI CONSIDÉRABLEMENT LES DÉPÉRDITIONS.

DONNÉES ET DIMENSIONS



	2P	4P	6P	8P	10P
Nombre de portillons	2	4	6	8	10
Taille des supports	600 x 400				
Sens d'entrée des supports	600				
Nombre de supports par niveaux	2				
Nombre de niveaux	14	34	54	74	94
Espacement des niveaux	75 mm				
Réglable tous les	15 mm				
Température de fonctionnement	-18°C à +10°C				
Type de groupe	Hermétique				
Puissance du groupe	1,5 CV	2 CV	2 CV	3 CV	4 CV
Puissance frigorifique à -30°C	1,1 kW	1,7 kW	1,7 kW	2,2 kW	2,8 kW
Fluide frigorigène	R448A				
Poids	350 kg	550 kg	750 kg	950 kg	1150 kg
Raccordement électrique	400V / TRI~3PH+N+T / 50Hz				
Puissance	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
Intensité	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A

	OPTIONS
Module d'extension 2 portillons supplémentaires	€
Finition Extérieur Inox 430 brossé	€
Sol isolant	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@sebp-cfi.fr
www.froid-cfi.fr - www.pavailer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence