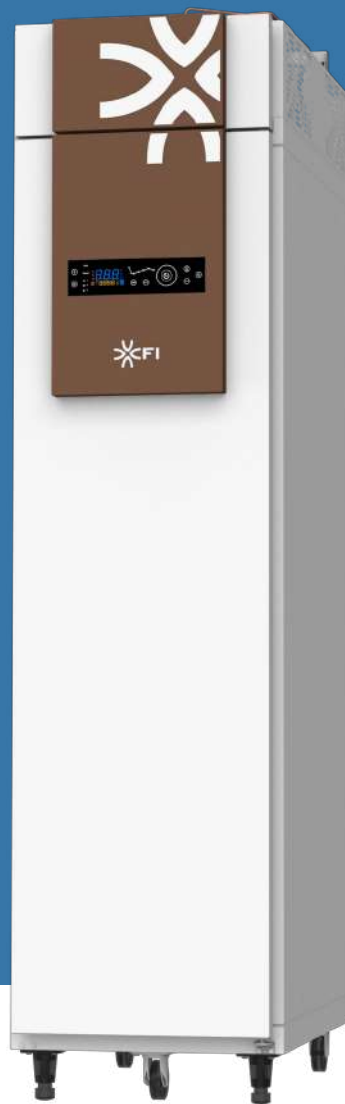


CRIOLLA

ARMOIRE CHOCOLAT


FABRIQUÉ EN FRANCE



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

ecosystem



GAMME CRIOLLA

CRIOLLA est une armoire spécifiquement développée pour assurer aux chocolatiers professionnels un produit de haute qualité, avec des saveurs et un aspect remarquables, sans risques d'altération.

Disponible en deux modèles, cet équipement accompagne les chocolatiers de la conception à la conservation de leurs produits grâce à ses différents modes et paramétrages. Elle propose différentes solutions de conservation, décongélation naturelle et tempérage, et permet une gestion ultra précise de la température et de l'hygrométrie.

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 LAB' 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

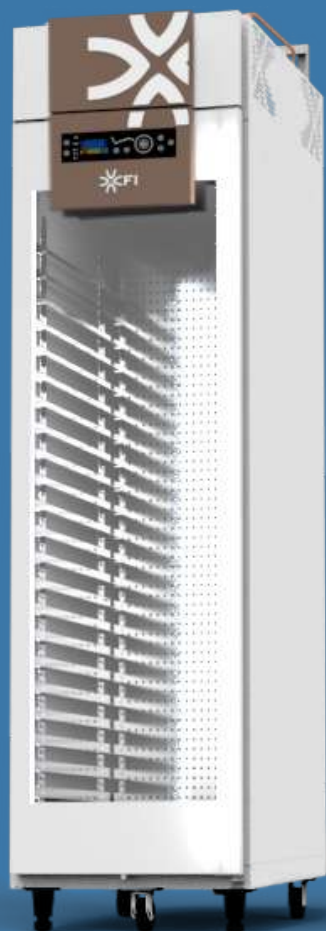
de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

UNE ARMOIRE DÉDIÉE AU CHOCOLAT

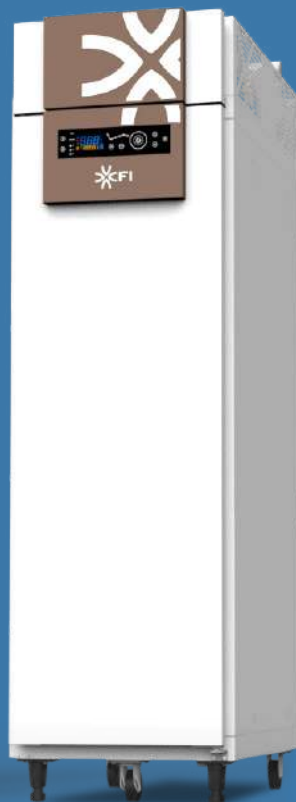
Afin de proposer des produits de haute qualité à sa clientèle, il est indispensable que les chocolats de grands crus ou bonbons chocolatés réalisés soient conservés dans les meilleures conditions afin de garder leurs qualités organoleptiques et visuelles.



Le chocolat est un produit gras et sucré, dont la mauvaise conservation provoque des altérations (blanchiment, déformation, condensation, modification de la texture ou du goût). Celle-ci doit se faire à une température comprise entre +15°C et +18°C et avec un taux d'humidité bien spécifique !



CRIOLLA 46
400x600
24 niveaux



CRIOLLA 46 Junior
400x600
20 niveaux



De la **conception de vos produits à leur mise en boutique**, CRIOLLA répond à vos besoins avec précision et polyvalence.



Sa commande électronique de contrôle, facile d'utilisation et performante, permet un **réglage ultra précis de l'hygrométrie et la température**.



Des modes spécifiques de **conservation, décongélation naturelle et tempérage** qui vous font gagner un temps précieux à chaque étape de votre process.

MODE DÉCONGÉLATION NATURELLE

Ce programme de 3 paliers permet de passer en douceur de -18°C à $+4^{\circ}\text{C}$ en 24h avec l'assurance de n'avoir aucun rendu d'eau ou altération des produits.

Une décongélation plus longue se fait sur 48h pour les plus grosses pièces.

MODE MISE EN BOUTIQUE

Ce programme "prêt à vendre" permet de passer d'une température de $+4^{\circ}\text{C}$ à $+14^{\circ}\text{C}$ en 1 à 2h, avec une faible hygrométrie afin que l'humidité ne détrempe pas les cartons d'emballage ou fasse baver les chocolats.

Cette remise en température ambiante des produits dans leur emballage vous donne toute la flexibilité pour reconditionner et ajuster vos produits finaux en toute sécurité avant mise en boutique.

MODE CONSERVATION

Adapté aux conditions idéales de conservation du chocolat, ce mode maintient une température stable de 14°C avec un pourcentage d'hygrométrie situé entre 40% et 60%.

MODE FONDOIR

CRIOLLA fait aussi du chaud !

Dans ce mode, la température monte entre 40°C et 60°C et permet de faire fondre le chocolat conservé dans les outils (ex: seau, pistolet).

Le réglage se fait au degré près ! Pour réaliser de la sculpture sur chocolat ou du montage par exemple, un réglage à 33°C est idéal pour maintenir le chocolat dans une forme malléable et adaptée à vos besoins.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BATTERIE PROTÉGÉE PAR TRAITEMENT
CATAPHORÈSE RENFORCÉ

COMMANDE
C-TOUCH

JOINTS DE PORTE EN
TPE NOIR AIMANTÉ

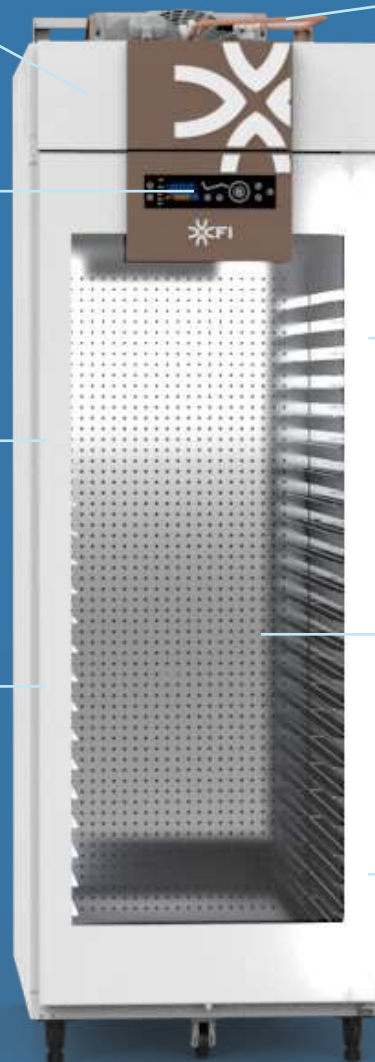
FERRAGE DE PORTE À
DROITE EN STANDARD
(GAUCHE SUR DEMANDE)

GROUPE H.T.A (HAUTE
TEMPÉRATURE AMBIANTE,
+43°C MAX.) EN STANDARD

PANNEAUX ISOLÉS MOUSSE DE
POLYURÉTHANNE 42KG/M³, HAUTE
PRESSION, ÉPAISSEUR 60 MM,
REVÊTEMENT PVC ALIMENTAIRE

PORTE VITRÉE (OPTION
POUR CRIOLLA 46)

DESIGN ÉPURÉ,
FACILITÉ DE
NETTOYAGE



FREDERIC HAWECKER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
AMBASSADEUR CFI

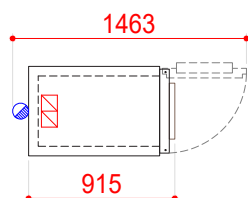
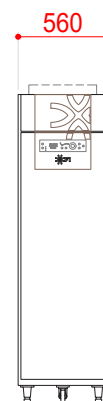
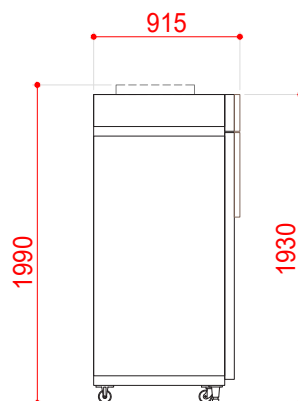
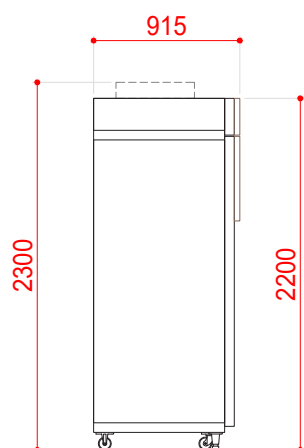
Innovante, l'armoire CRIOLLA tire son nom du Criollo, la fève de cacao la plus rare et la plus aromatique au monde.

Très précise, elle se règle au degré près pour s'adapter aux besoins du chocolatier, qu'il s'agisse de faire fondre le chocolat, de le mouler ou de l'assembler.

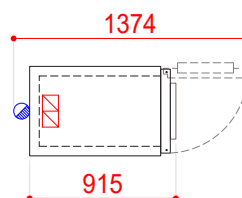
Ses modes de décongélation naturelle, de conservation et de mise en boutique donnent aux chocolatiers une grande souplesse et aisance de travail, pour un résultat parfait.

« CRIOLLA EST MULTI-USAGE POUR TOUT LE MÉTIER DE LA CHOCOLATERIE, DE LA FABRICATION À LA BOUTIQUE. ELLE SERT DE MODE DE DÉCONGÉLATION OU DE CONSERVATION DES CHOCOLATS [...] POUR QU'ILS SOIENT TOUJOURS FRAIS EN BOUTIQUE, À LA BONNE TEMPÉRATURE ET HYGROMÉTRIE POUR AVOIR UNE CONSERVATION OPTIMUM ! »

DONNÉES ET DIMENSIONS



CRIOLLA 46



CRIOLLA 46 JUNIOR

	CRIOLLA 46	CRIOLLA 46 JUNIOR
Taille des supports	400 x 600	
Nombre de niveaux	24	20
Nombre de supports par niveau	1	
Nombre total de supports	24	20
Espacement des niveaux	63 mm	
Réglables tous les	21 mm	
Sens entrée support	400	
Profondeur niveau	600	
Groupe	1 groupe de 1/4 CV	
Plage de température	-10°C à +60°C	
Puissance frigorifique à -10°C	0,38 kW	
Fluide	R448A	
Poids	180 kg	150kg
Raccordement électrique	220-240 / 1PH+N+T	
Fréquence	50/60Hz	
Puissance de raccordement	1,5 kW	
Intensité de raccordement	7 A	

	OPTIONS
Porte vitrée (non disponible en version Junior)	€
Finition Inox	€

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