

BLUE MOON

ARMOIRES DE FERMENTATION

FABRIQUÉ EN FRANCE



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



GAMME BLUE MOON

Les armoires Blue Moon sont des Armoires de Fermentation Contrôlée destinées à recevoir des plaques, grilles ou chariots. Disponibles dans une variété de tailles et configurations, vous êtes assurés de trouver l'armoire qui correspond à vos besoins !

Elles permettent tous types de fermentation tels que la pousse traditionnelle, la pousse lente ou l'étuvage. Les paramètres de température et d'hygrométrie sont maîtrisés aisément grâce à notre régulation C-Touch.

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

C-TOUCH

LA TECHNOLOGIE AU BOUT DES DOIGTS

Alliant ergonomie et polyvalence, la commande C-TOUCH permet une grande précision dans la gestion des programmes de fermentation. Elle offre de nombreux avantages, tant pour un travail en direct qu'en différé.

Parfaitement intégrée à « hauteur d'homme » dans la porte des armoires de fermentation, la commande C-TOUCH s'adapte aux process et habitudes de son utilisateur.



UNE TECHNOLOGIE DE POINTE À PORTÉE DE MAIN

Son interface capacitive, le rétro éclairage des touches ainsi que son large panneau de commande rendent l'**utilisation de la commande C-TOUCH aisée et intuitive** : il est extrêmement simple de gérer toutes les fonctions et les paramètres de la fermentation contrôlée (température, humidité), d'un simple passage du doigt.



Naviguer d'un programme à l'autre, créer ou modifier des recettes devient alors un jeu d'enfant ! Sa surface parfaitement plane, très facile à nettoyer est composée d'un **matériau résistant aux chocs**.

UN CONDENSÉ DE SAVOIR-FAIRE

Si la commande est très simple d'utilisation, elle renferme néanmoins un principe de **fonctionnement optimisé**. CFI a passé plusieurs années à développer et tester des algorithmes très poussés, permettant de rendre la C-TOUCH parfaitement **adaptable à tous les types de panifications**.

Ses performances en font un **véritable outil de gestion, tant sur un plan organisationnel qu'économique**. La commande C- TOUCH contribue à la maîtrise de l'énergie et diminue le coût d'exploitation de chaque appareil par rapport à toute autre commande électromécanique.

Cette **économie d'énergie de 23%**, comparée à une commande électromécanique, est assurée par la précision et l'anticipation de son système de régulation.

UNE POLYVALENCE REMARQUABLE

La C-TOUCH vous permet de gérer deux grandes familles de programmes :

- **Programmes différés (automatiques)** : fermentation contrôlée jusqu'à 72 heures avec une fermentation par paliers, la pousse lente par palier avec une élévation progressive de la température et de la ventilation. Retour en froid automatique en fin de cycle pour chacun des programmes.

Deux autres programmes différés accueillent une 1ère phase pouvant maintenir les produits à température négative avant le cycle de blocage et ainsi assurer une phase de décongélation naturelle.

- **Programmes directs (manuels)** : conservation positive (dégivrage automatique), étuvage direct et pousse lente à une température et un taux d'humidité constants.

La C-TOUCH intègre en standard toutes les recettes techniques de panification et garantit l'intégrité et la qualité du produit grâce à sa gestion précise et adaptative de la température, de l'humidité mais également du flux d'air selon le programme choisi. Elle assure également l'optimisation de l'alvéolage, des arômes et du goût de la pâte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



LES JOINTS DE PORTE SONT EN TPE NOIR AIMANTÉ. LES PORTES POSSÈDENT DES AMORTISSEURS POUR UNE QUALITÉ ENCORE PLUS POUSSÉE.



PANNEAUX ASSEMBLÉS PAR CROCHETS EXCENTRIQUES ET CENTREURS, GAGE D'UNE FINITION IRRÉPROCHABLE.



COMMANDE C-TOUCH.

QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Plage d'utilisation : **température programmable de -15°C à +40°C.**
- Taux d'humidité réglable de **30% à 95%.**
- Les panneaux isolants sont en **mousse de polyuréthane** dont l'agent propulseur est à base d'eau.
- L'injection est réalisée en haute pression avec une densité garantie de 42kg/m³. La haute pression a le pouvoir de former des particules extrêmement fines, ce qui **accroît le pouvoir d'isolation** de la mousse ainsi formée.
- Les parements intérieurs et extérieurs des panneaux sont en **tôle de 6/10ème électro zinguée recto et verso, revêtus d'un film PVC alimentaire haute résistance de 120 microns.**
- Ces parements sont également proposés en **inox en option** (extérieur acier/intérieur inox 304 ou extérieur inox 430 brossé/intérieur inox 304).
- Cette conception économe vous permet de **baissier votre consommation de 7 à 10%.**
- Bac de condensats à l'inclinaison ajustée afin de **minimiser les rétentions et les proliférations de bactéries.**
- Les batteries sont **protégées par traitement cataphorèse renforcé.**
- Fluide frigorigène **R448A** en standard.
- Les groupes, logés en standard (à distance ou renforcés, en option), sont des **groupes H.T.A.** (Haute Température Ambiante, +43°C max.).
- Charnières : pivots avec ressort de rappel pour la fermeture.
- **Accès facilité** au coffret électrique.

SENS DE FERRAGE

Toutes les armoires sont livrées avec les portes ferrées à droite. Cependant vous pouvez à tout moment inverser le sens des portes. Tous les trous de fixation sont munis d'inserts montés sur un renfort noyé dans la mousse.

DEPLACEMENT

Deux roulettes fixes à l'arrière et une roulette pivotante à l'avant permettent un déplacement sans effort.

Deux pieds réglables à l'avant permettent de stabiliser et de mettre rapidement l'armoire de niveau.

NETTOYAGE

Le nettoyage sous l'appareil est facile et rapide, ainsi que l'accessibilité de l'appareil en tout point (groupe incorporé).

LE DESIGN BLUE MOON, MODERNE ET SOIGNÉ

Les Armoires de Fermentation de la gamme AF possèdent un design épuré et élégant : le plastron central intègre parfaitement la commande C-Touch qui est affleurante, empêchant ainsi aux particules de farine de s'y loger. Les protections latérales supérieures dissimulent le groupe, pour un look propre et soigné.

La façade est sublignée par une porte sans poignée apparente (à l'exception des configurations 1C2B) - mais avec une prise de main intégrée - et sans charnières, pour des lignes épurées en toute praticité.



DES ARMOIRES POUR TOUS LES BESOINS

AMÉNAGEMENT POUR LES ARMOIRES AFC

Les AFC sont des Armoires de Fermentation Contrôlée destinées à recevoir des chariots. Elles possèdent des protections intérieures en inox qui garantissent contre les chocs et une gaine assure une parfaite diffusion d'air.

Le sol isolant en option dans ces armoires de fermentation à chariot est reconnu pour ses qualités isolantes et antidérapantes. Une rampe d'accès en inox permet d'introduire très facilement le chariot. La bavette de bas de porte des armoires AFC s'ajuste au sol pour éviter les entrées d'air.



PORTE VITRÉE (OPTION)

L'option porte vitrée est disponible sur les Armoires de Fermentation AFB, AFV et AFT, pour les modèles 46 1C1P et 68 1C1P.

Ces armoires possèdent un plastron réduit pour vous offrir une visibilité optimale. Une résistance de vitre vous garantit également une vision pleine sur l'intérieur de l'armoire.

La porte - qui possède des joints de haute qualité - est également réversible droite/gauche.



VAPOOO (OPTION)

L'option VapOoo est un système de buée renforcé par bouilloire. Disponible sur la famille des AFC avec intérieur inox, VapOoo vous assure une hygrométrie abondante grâce au générateur externe. Son utilisation vous garantit contre les risques de croûtage, même en fermentation lente. Son fonctionnement est sans risque pour vos pâtes, qu'elles soient sur couche ou en bacs.



NOS GAMMES

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

La famille des armoires de fermentation contrôlée de la gamme AF et SF vous offre un très large choix de définition de produits :

LES ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE PÂTISSIÈRE	AFV
LES ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE BOULANGÈRE	AFB
LES ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE JUNIOR	AFJ
LES ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TRADITION - MIXTES	AFT
LES ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE À CHARIOT	AFC
LES ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE SOUS FOUR	SF

Pour chacune de ces gammes les armoires sont déclinées en plusieurs dimensions pour recevoir tous les types de supports. Les différentes configurations des AF sont :

- 1 compartiment avec une porte (1C1P)
- 1 compartiment avec 2 portes battantes (1C2B)
- 2 compartiments avec 2 portillons (2C2P)

● standard € option payante - indisponible

	AFV	AFB	AFJ	AFC	AFT	SF
Fermentation contrôlée	●	●	●	●	●	●
Conservation	-	-	-	-	●	-
Humidité	€	●	●	●		
Commande C-TOUCH	●	●	●	●	●	●
Pour plaques	●	●	●	-	●	●
Pour chariots	-	-	-	●	-	-
Version 2 compartiments disponible	●	●	-	-	-	-
Version double battants disponible	-	●	-	●	-	-
Version sous four	-	-	-	-	-	●
Porte vitrée	€	€	-	-	€	-
PVC	●	●	●	●	●	-
Finition Inox 304 Intérieure	€	€	€	€	€	●
Finition Inox 430 Extérieure	€	€	€	€	€	●



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