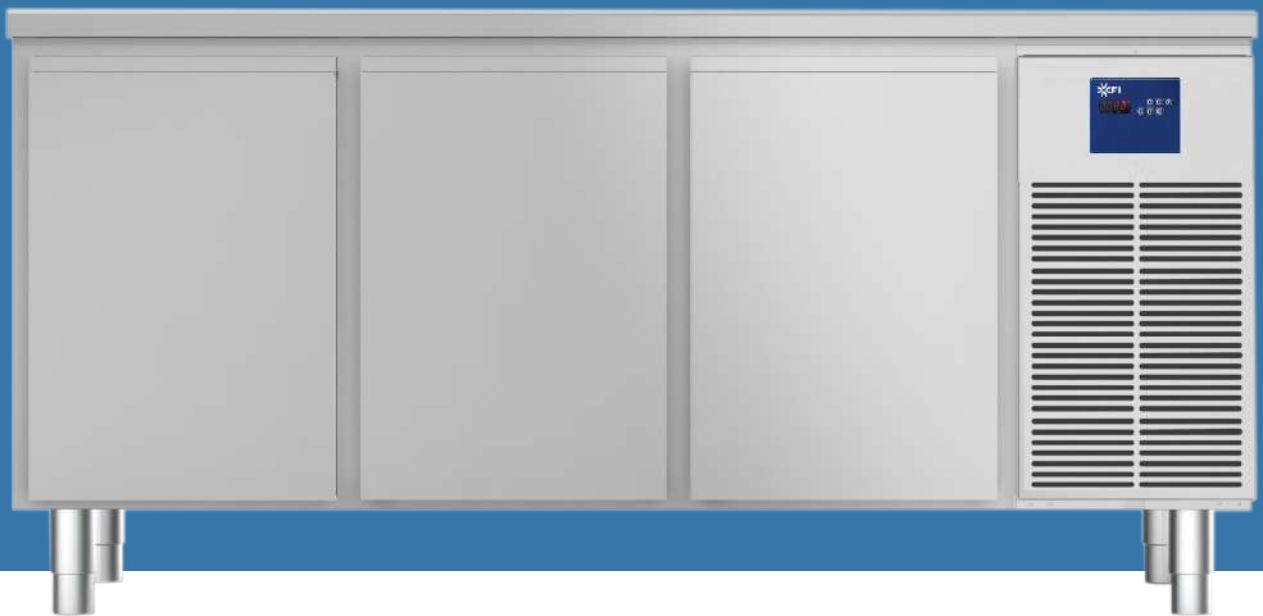


TP

TOURS PÂTISSIERS RÉFRIGÉRÉS



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

ecosystem



GAMMES TP

Les Tours Pâtisiers de la gamme TPC et TPM vous offrent un très large choix de définitions de produits.

Ils sont destinés à la conservation positive (minimum +1°C) de tous les produits de pâtisserie et de viennoiserie. Ils sont équipés pour recevoir tous les supports 400x600 mm (sens d'entrée 400).

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.

TOURS PÂTISSIERS RÉFRIGÉRÉS

GAMMES TPC & TPM

Les TPC sont des Tours Pâtisseries démontables à froid positif statique :

- 5 modèles : TPC 20, 30, 40, 50 et 60.
- De 2 à 6 portillons de conservation en entrée 400 mm.
- Existents en version groupe logé (GL), sauf pour le modèle TPC 60, et en version groupe logé à distance (GD).

Les TPM sont des Tours Pâtisseries monobloc à froid positif ventilé :

- 3 modèles : TPM 20, 30 et 40.
- De 2 à 4 portillons de conservation en entrée 400 mm.
- Existents en version groupe logé à droite (GL) uniquement, ils ne sont pas démontables.



Version GL

Module du Groupe Logé à côté des portillons de conservation .



Version GD

Module inox du Groupe à Distance à côté des portillons de conservation.

Pour ces deux versions (GL et GD), le module intègre :

- un **interrupteur Marche / Arrêt** de l'appareil.
- un **régulateur** de la température intérieure très précis.
- une **prise électrique de courant**, pratique pour l'alimentation de vos appareils dont vous avez besoin pour travailler sur la table.

La partie supérieure du Tour Pâtisseries est disponible en deux finitions : **inox 304** ou bien **granit**. Toutes deux peuvent être équipées de dossierets.

AMÉNAGEMENT TOUT INOX 304 ALIMENTAIRE



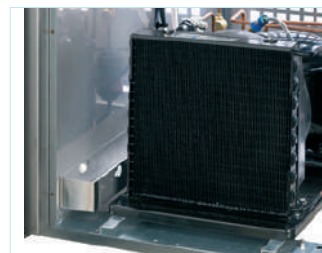
ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS POUR UNE PARFAITE HYGIÈNE.

SOL COMPLÈTEMENT LISSE : AUCUN TROU, AUCUNE FIXATION.



COULISSES INOX AMOVIBLES. PIEDS HAUTEUR 150 MM EN STANDARD SELON LA NORME.

TPC : 11 NIV/PORTE ESPACÉS DE 50 MM
TPM : 8 NIV/PORTE ESPACÉS DE 55 MM



BAC D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE (GL ET GD).



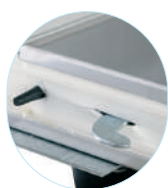
TOUS LES SUPPORTS DE COULISSES SONT DÉMONTABLES SANS OUTIL POUR FACILITER LEUR NETTOYAGE.

TPC : UNE CONSTRUCTION ENTièrement DÉMONTABLE

- Enceinte constituée de panneaux assemblés par crochets excentriques.
- Panneaux isolants en mousse de polyuréthane "écologique" : l'agent d'expansion est à base d'eau. L'injection est réalisée en haute pression avec une densité 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.
- Parements intérieur et extérieur des panneaux en tôles de 6/10ème électro-zinguées recto et verso, revêtus d'un film PVC alimentaire haute résistance de 120 microns. Version inox en option.
- Très haute résistance en milieu et atmosphère agressifs.
- Système frigorifique écologique R448A.
- L'évaporateur placé sur toute la longueur de l'appareil assure une excellente homogénéité de température.



TPC 20 GL

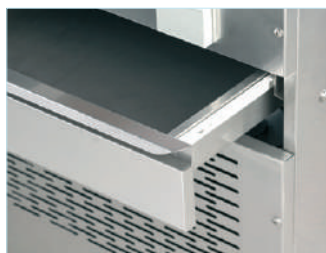


Les crochets excentriques sont pourvus de 2 mouvements :

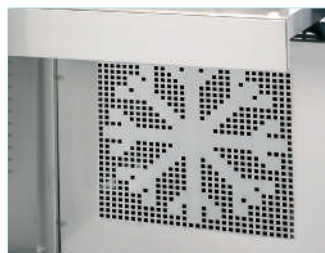
- le premier rapproche le panneau à assembler.
- le second assure leur serrage pour obtenir un jeu de moins de 3/10ème.

Le champ des panneaux est un profil exclusif d'assemblage qui garantit une excellente étanchéité, limitant considérablement les déperditions.

Un centreur nylon assure le parfait alignement des panneaux. Des platines servent de support panneaux pour faciliter l'assemblage et le démontage.



LE TIROIR (EN OPTION) DU MODULE GROUPE LOGÉ EST ÉQUIPÉ D'UNE PROTECTION SUPÉRIEURE SUR TOUTE SA SURFACE.



LA GRILLE D'AÉRATION EN FAÇADE PERMET D'ACCÉDER FACILEMENT AU GROUPE POUR SON NETTOYAGE ET SA MAINTENANCE.



LE TIROIR EST ÉQUIPÉ D'UN AMORTISSEUR DE FERMETURE.



VENTILATION DOUCE EN OPTION.



TPM : TOUR PÂTISSIER MONOBLOC VENTILÉ

- Enceinte monobloc en inox.
- Isolation en polyuréthane expansé haute densité (environ 42kg/m³), 50 mm d'épaisseur, sans HCFC.
- Pieds en inox réglables entre 150 et 200 mm.
- Porte à fermeture automatique avec verrouillage à 100°.
- Montant et glissières en inox, faciles à nettoyer.
- Évaporateur à haute ventilation garantissant l'efficacité maximale du système de refroidissement.
- Résistance anti-condensation.
- Compresseur et condenseur montés sur une base amovible.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation à travers le serpentin du compresseur.
- Thermostat électronique avec sonde de température.
- Protection thermique à réarmement automatique pour protéger le compresseur.



LA POIGNÉE ERGONOMIQUE PERMET UNE PRÉHENSION SUR TOUTE LA LARGEUR DE LA PORTE



RÉGULATION TRÈS PRÉCISE DE LA TEMPÉRATURE.

FLUIDE RÉFRIGÉRANT R290



Le fluide R290 est un gaz naturel, non soumis aux restrictions de la directive européenne FGas, qui possède un impact environnemental extrêmement faible (PRG =3).

Ceci permet de classer ces équipements parmi les plus économes en énergie (Classe énergétique A).

DONNÉES ET DIMENSIONS

TPC 20 / 30 / 40 / 50 / 60

● standard € option payante

	TPC 20	TPC 30	TPC 40	TPC 50	TPC 60
Taille des supports	400X600	400X600	400X600	400X600	400X600
Nombre de niveau par porte	11 (espacés de 50 mm)				
Nombre de supports par niveau	1				
Capacité totale	22	33	44	55	66
Nombre de portes	2	3	4	5	6
Intérieur/extérieur inox	●	●	●	●	●
Puissance électrique de raccordement (kW)	0,5	0,52	0,53	0,53	0,53
Puissance frigorifique à -15°C (kW)	0,45	0,60	0,74	0,74	0,74
Intensité de raccordement (A)	4	4	4	4	4
Dimensions façade x P 885 x H 845* version GL	1700	2230	2760	3290	-
Dimensions façade x P 885 x H 845* version GD	1170	1700	2230	2760	3290
Hauteur (mm) avec dessus granit*	875	875	875	875	875
Hauteur (mm) avec dessus inox*	885	885	885	885	885
Poids (sans dessus - version GL)	250 kg	320 kg	390 kg	460 kg	-
Poids (sans dessus - version GD)	190 kg	260 kg	330 kg	400 kg	460 kg
	OPTIONS				
Dessus inox	€				
Dessus granit	€				
Dosseret inox	€				
Dosseret granit	€				
Ventilation douce	€				
Éclairage intérieur	€				

*pour des pieds, de hauteur 150mm (hauteur des pieds ajustables de 150 à 220 mm).

TPM 20 / 30 / 40

	TPM 20	TPM 30	TPM 40
Taille des supports	400X600	400X600	400X600
Nombre de niveau par porte	8 (espacés de 55 mm)		
Nombre de supports par niveau	1		
Nombre total de supports	16	24	32
Nombre de portes	2	3	4
Intérieur/extérieur inox	●	●	●
Puissance électrique de raccordement (kW)	0,21	0,51	0,42
Puissance frigorifique à -10°C (kW)	0,42	0,63	0,63
Intensité de raccordement (A)	0,96	1,46	1,46
Dimensions façade (largeur x profondeur mm)	1420 x 800	1960 x 800	2500 x 800
Hauteur (mm)*	900	900	900
Hauteur (mm) avec dosseret*	1000	1000	1000
Poids net (kg)	150	245	250
	OPTIONS		
Dessus inox	€		
Dessus inox et dosseret	€		
Dessus granit	€		
Dessus granit et dosseret	€		
Kit roulettes pivotantes	€		

*pour des pieds, de hauteur 150mm (hauteur des pieds ajustables de 150 à 200 mm).

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@sebp-cfi.fr
www.froid-cfi.fr - www.pavailer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence