

COCOON


PRODOTTO IN FRANCIA

ARMADIO PER LENTA LIEVITAZIONE



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





GAMMA COCOON

I Cocoon sono armadi a lievitazione lenta degli impasti progettati per la lievitazione in bacinella.

Il processo di lievitazione lenta o di impasto a freddo si adatta perfettamente al DiviTrad o a qualsiasi altro processo sul mercato, e consente un migliore sviluppo e conservazione del sapore.

Cocoon si prende cura del vostro impasto e vi garantisce un pane gustoso e croccante in ogni momento!

CONOSCENZA

Oltre 40 anni al vostro fianco



Con oltre 40 anni di esperienza, CFI ha raggiunto il suo alto livello di competenza grazie a un know-how unico nella progettazione di apparecchiature di refrigerazione e allo sviluppo di prodotti rigorosamente Made in France, sempre più affidabili ed efficienti.

VISITA

WWW.FROID-CFI.FR

LAB

Scoprite la vostra attrezzatura futura



Come centro di dimostrazione e formazione, il nostro LAB¹ è a vostra disposizione per testare le nostre apparecchiature in situazioni reali. Il nostro Dimostratore Baker è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO

+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTENZA

Al vostro servizio



Approfittate della potenza di una rete mondiale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panettieri di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA

+33 (04) 75 57 55 00

EFFICIENZA E CAPACITÀ



Questi armadi, disponibili nei modelli 46 o 68, sono progettati per contenere vasche da 400x600, 400x300 (solo per il modello 46) o 530x410 mm contenenti fino a 7 kg di pasta. Cocoon può contenere fino a 126 kg di pasta.

Gli armadi Cocoon consentono all'impasto di lievitare lentamente a una temperatura compresa tra +1°C e +6°C per 24-48 ore o più. Sono dotate di un ciclo di sbrinamento a ventilazione per ridurre il rischio di congelamento.

Inoltre, beneficiano di una ventilazione continua che diffonde un delicato flusso d'aria che ricopre e conserva delicatamente i prodotti, senza alcun rischio di disidratazione.

IL DESIGN BLUE MOON, MODERNO ED ELEGANTE

La gamma Cocoon ha un design elegante e di grande impatto: il frontalino centrale incorpora il regolatore di temperatura, alloggiato nella parte superiore e dotato di LED blu per una finitura elegante.

Le coperture laterali superiori nascondono l'unità, conferendo al mobile un aspetto pulito e ordinato.

Il frontale è impreziosito da una porta senza maniglia visibile - ma con impugnatura integrata - e senza cerniere visibili, per una linea semplice e pulita. La porta può essere invertita in qualsiasi momento.

Il frontale rivestito in PVC rende la pulizia facile ed efficace.

Gli armadi Cocoon sono disponibili anche con finitura interna in acciaio inox 304 ed esterna in acciaio inox 430 (a pagamento), per una maggiore resistenza e facilità di pulizia.

MODELLO 68

- 2 x 18 livelli* per contenitori da 400x600x70 mm
- 2 x 9 livelli per contenitori da 530x410x140 mm

MODELLO 46

- 2 x 18 livelli* per contenitori 400x300x75 mm
- 18 livelli* per contenitori 400x600x70 mm
- 9 livelli per contenitori da 530x410x140 mm

*Richiede coppie guida aggiuntive



CONTROLLORE TATTILE

Semplice e intuitivo, il controllore Cocoon sensibile al tocco offre una chiara panoramica di tutti i parametri.

Le impostazioni di temperatura e sbrinamento possono essere configurate con la semplice pressione di un pulsante.

Incassato nel pannello frontale, questo comando facilita la pulizia, senza bordi ruvidi che possano trattenere i residui di farina.



QUALITÀ E ROBUSTEZZA

- Pannelli isolanti di 60 mm di spessore realizzati con schiuma poliuretanicca ad alta densità da 43 kg/m³ con propellente a base d'acqua.
- L'alta pressione ha il potere di formare particelle estremamente fini, che aumentano il potere isolante della schiuma così formata.
- Le facce interne ed esterne dei pannelli sono realizzate in lamiera di grado 6/10, elettrozincata su entrambi i lati e rivestita con una pellicola di PVC ad alta resistenza da 120 micron per uso alimentare.
- La combinazione dello spessore dell'isolamento in poliuretano espanso rigido e della sua densità limita la perdita di calore e il consumo energetico.
- Questo design a risparmio energetico consente di ridurre il consumo energetico del 7-10%.
- Le guarnizioni della porta sono in TPE nero.
- Porta con ammortizzatori per una chiusura senza urti.
- Le batterie sono protette da un trattamento di cataforesi rinforzato.
- I montanti e le guide sono rinforzati e possono essere rimossi senza attrezzi per facilitare la pulizia e migliorare l'igiene.
- Il fondo è completamente liscio, senza fori o aree di ritenzione, per facilitare la pulizia.
- Gli armadi sono dotati di serie di un'unità H.T.A (High Ambient Temperature, +43°C).

DATI E DIMENSIONI

	COCOON 46	COCOON 68
Dimensioni (L x P x A mm)	560x915x2300	760x1115x2350
Dimensioni del vassoio (mm)	400x300x75 400x600x70 530x410x140	400x600x70 530x410x140
Direzione di ingresso dei supporti (mm)	400	600
Profondità del livello (mm)	600	800
Capacità di raffreddamento a -10°C	0,56 kW	1,16 kW
Fluido	R455	R455
Connessione	220-240V~IPH+N+T/50Hz	
Potenza elettrica	0,5 kW	0,9 kW
Corrente	4 A	6 A

	OPZIONI
Finitura Interno acciaio inox 304 / Esterno acciaio inox 430 spazzolato	€

DATI NON CONTRATTUALI



ALWAYS EVER- LASTING GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tel : +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