

BLUE ROLL POUSSE LENTE


FABRIQUÉ EN FRANCE

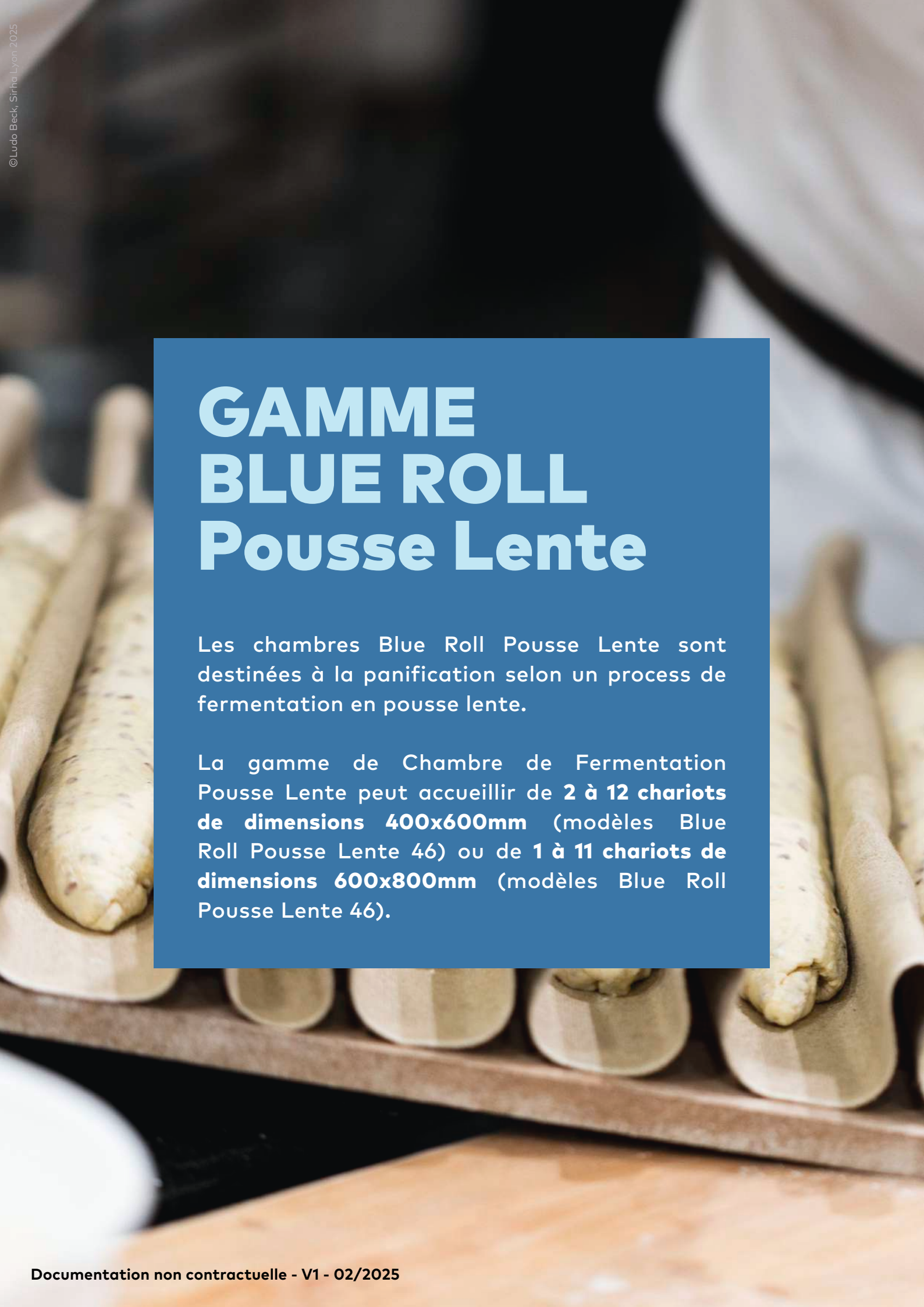
CHAMBRES DE FERMENTATION POUSSE LENTE DOUBLE FLUX



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

ecosystem





GAMME BLUE ROLL Pousse Lente

Les chambres Blue Roll Pousse Lente sont destinées à la panification selon un process de fermentation en pousse lente.

La gamme de Chambre de Fermentation Pousse Lente peut accueillir de **2 à 12 chariots de dimensions 400x600mm** (modèles Blue Roll Pousse Lente 46) ou de **1 à 11 chariots de dimensions 600x800mm** (modèles Blue Roll Pousse Lente 46).

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 réelles 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

CHAMBRES DE FERMENTATION POUSSE LENTE DOUBLE FLUX BLUE ROLL

Les BLUE ROLL Pousse Lente sont conçues pour la fermentation en pousse lente de chariots de tailles **400x600** et **600x800 mm**.

Les plages de fonctionnement sont comprises entre **+2°C à +8°C**.



LA GAMME

Les chambres BLUE ROLL Pousse Lente sont conçues pour allier **robustesse** et **performance** tout en répondant aux besoins de **contrôle précis de la pousse lente**.

Avec des options variées telles que des **portes doubles** ou **vitrées**, ainsi que la possibilité de **personnaliser la configuration** en fonction du nombre et de la disposition des portes et des chariots, elles **s'intègrent parfaitement dans tous les environnements de laboratoire**.

Pensées pour un usage quotidien, ces chambres allient **ergonomie, facilité d'utilisation et d'entretien**, et garantissent une **durabilité et un contrôle optimal de la fermentation** avec un rythme de pousse parfaitement maîtrisé.

- ✓ **Robustesse**
- ✓ **Modularité d'implantation**
- ✓ **Configuration sur mesure**

- ✓ **Protection contre les chocs**
- ✓ **Facilité de nettoyage**
- ✓ **Design moderne & épuré**

FERMENTATION EN POUSSE CONTRÔLÉE

Cette méthode permet de **prolonger l'apprêt d'une pâte au delà de sa durée habituelle**, en plaçant les pâtons ou les bacs de pâtes dans une chambre pour **contrôler, à chaque instant, la température** ambiante tout en préservant la douceur de la pâte grâce à son flux d'air.

L'équipement doit assurer, avec le maximum de sécurité, la production de froid nécessaire à l'abaissement de la température de la pâte afin de bloquer sa fermentation.



Dotée d'un système de ventilation Double Flux, BLUE ROLL garantit un **flux d'air naturel et continu de +2°C à +8°C**, sur tous les produits. Les **flux homogènes et maîtrisés** favorisent une fermentation de qualité, dans le plus grand respect de la pâte.



FLUX D'AIR NATUREL ET CONTINU

L'évaporateur a été sélectionné pour sa **puissance douce et son efficacité**.

Les ventilateurs, d'un diamètre de 350 mm (de 1 à 4 par évaporateur), situés en position centrale, permettent de **brasser un grand volume d'air à une vitesse extrêmement réduite**.

Nul besoin de système d'hygrométrie, le taux d'humidité se régule naturellement.



DOUBLE DIFFUSION

Positionné sur le plafond de la chambre, la ventilation souffle depuis le haut en **respectant le sens naturel de convection de l'air**.

L'aspiration se fait par le ou les ventilateurs (de 1 à 4 selon les modèles).



PUISSANCE ET MODULARITÉ

La surface d'échange de l'évaporateur est supérieure à celle d'une chambre de fermentation classique. **L'évaporateur est dimensionné selon la taille de la chambre afin d'obtenir une performance optimum**.

Le détendeur à égalisation externe assure un **remplissage optimum de l'évaporateur**, en fonction de la masse de produits présent dans la chambre.



UNE PROTECTION À TOUTE ÉPREUVE



Le système d'ouverture de la porte depuis l'intérieur de la chambre est **protégé contre les chocs par des protections en inox**. Elles **empêchent aussi l'ouverture accidentelle** de la porte opposée dans les chambres tunnel lorsqu'on insère les chariots en série.

L'isolation de la porte, notamment derrière la commande est préservée. La connexion et la fixation de la commande sont totalement invisibles, sans risque de dommages.



Des **rails de protections intérieurs en aluminium**, sur **chaque paroi**, guident les chariots et empêchent tous les chocs contre les panneaux, tout en garantissant la **bonne circulation et répartition du flux d'air**.

Tous les angles intérieurs verticaux et horizontaux sont arrondis pour faciliter le nettoyage et **assurer une parfaite hygiène**.



En option : un sol piétonnier isolant et antidérapant évite les phénomènes de condensation au sol et parfait l'isolation.

Les **semelles bi-matière** (PVC rigide et souple aux extrémités) de maintien des panneaux au sol permettent d'**éviter les infiltrations d'eau de lavage et de ruissellement**. L'absence d'interstice entre le panneau, la semelle et le sol facilite aussi le nettoyage.

GROUPES FRIGORIFIQUES



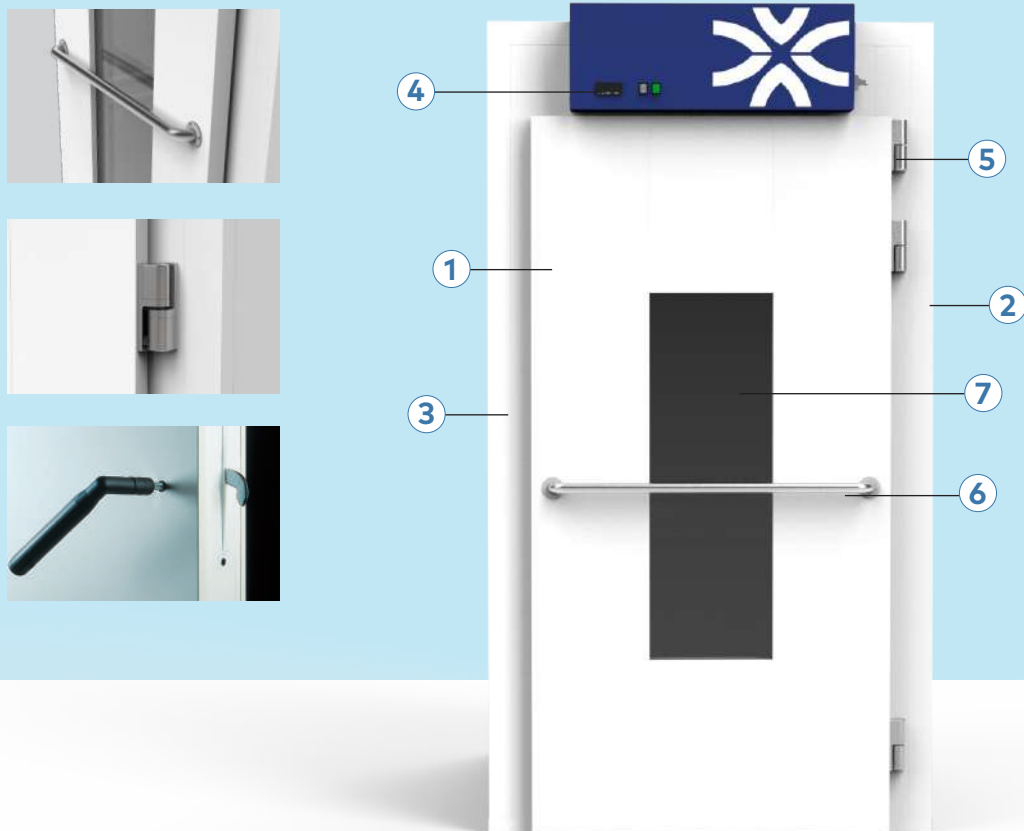
Groupe H.T.A.



Groupe silencieux ZX (Copeland)



Centrale frigorifique CO₂



CONSTRUCTION

1 - Assemblage des panneaux par crochets excentriques et centreurs

Garantit une excellente étanchéité et limite considérablement les déperditions.

2 - Isolation des panneaux

Panneaux de 60mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane, haute pression avec une densité de 42kg/m³.

3 - Parements intérieurs et extérieurs

Tôle de 6/10ème électro-zinguée recto-verso, revêtue d'un film PVC alimentaire haute résistance de 120 microns.

(en option : inox 304 intérieur / inox 430 extérieur)

4 - Régulateur électronique

Thermostat de régulation de température.

5 - Charnières inox robustes

Charnières à rampe hélicoïdale, en inox, qui surélèvent la porte lors de son ouverture.

6 - Barre de protection en inox

Protection sur toute la largeur de la porte.

7 - Porte vitrée

Permet le contrôle visuel des produits sans ouvrir la porte.

MAIS AUSSI...

+ Fluide frigorigène **R448/449**, en standard **(version CO₂ ou eau glycolée sur demande)**.

+ Batteries protégées avec un **traitement par peinture époxy**.

+ **Détecteur de porte** : système d'alarme lorsque la porte est ouverte plus de 8 minutes.

+ Éclairage **par rampe LED** en option.

+ **Joint de porte en TPE noir magnétique** favorisant une parfaite étanchéité.

+ Semelles de maintien des panneaux au sol **bi-matière** (PVC rigide et souple aux extrémités).

+ **Dictator de porte** masqué assurant une fermeture totale de la porte et une bonne étanchéité.

+ **Design épuré** facilitant le nettoyage.

+ Livrées en standard **sans sol** (sol piétonnier antidérapant en option).

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence