

ARMADI PER PASTICCERIA


PRODOTTO IN FRANCIA

ARMADI CONSERVATORI POSITIVI



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





GAMMA ARMADI PER PASTICCERIA

Gli Armadi per Pasticceria sono armadi di stoccaggio positivi progettati per prodotti di pasticceria fine con guarnizioni o glasse.

La combinazione di una ventilazione delicata ed efficiente e dell'umidità naturale all'interno della camera aiuta a preservare perfettamente l'aspetto e il sapore dei vostri prodotti.

CFI vi offre la sua gamma di armadi per pasticceria a gas R290, per prendersi cura dei vostri prodotti più delicati nel rispetto dell'ambiente.

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

ASSISTANCE

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

ECCELLENZA PASTICCERIA



Gli armadi per pasticceria sono progettati appositamente per la conservazione di pasticceria fine con guarnizioni e glasse.

Un flusso d'aria leggero ed efficiente è perfettamente distribuito e controllato all'interno dell'armadio, creando un ambiente di conservazione ideale per i prodotti più delicati.

Questo flusso, distribuito da ventole controllate dall'unità, impedisce ai prodotti di seccarsi. Senza l'aggiunta di umidità artificiale, i vostri dolci manterranno tutta la loro struttura e il loro sapore.

Funzionanti a una temperatura compresa tra +1°C e +6°C, gli armadi per pasticceria hanno una capacità di 36 ripiani. Sono dotati di un sistema di sbrinamento a resistenza per ridurre il rischio di formazione di ghiaccio.

IL DESIGN BLUE MOON, MODERNO ED ELEGANTE

Gli armadi per pasticceria hanno un design elegante e di grande impatto: il pannello frontale 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 ordinata. La porta può essere invertita in qualsiasi momento. Il pannello frontale rivestito in PVC è facile da pulire.

È disponibile anche la versione con porta in vetro, che offre una visibilità ottimale dei prodotti all'interno dell'armadio, senza la necessità di aprire la porta, limitando così il rischio di umidità o sbalzi di temperatura.



CONTROLLORE TATTILE

Semplice e intuitivo, il controllo touch offre una chiara visione di tutti i parametri.

Le impostazioni di temperatura e sbrinamento dell'armadio possono essere configurate con un solo tocco.

A filo con il pannello frontale, questo comando facilita la pulizia, senza bordi ruvidi che possano trattenere residui di farina o altro.



QUALITÀ E ROBUSTEZZA

- Pannelli isolanti di 60 mm di spessore realizzati con schiuma poliuretanica 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 da 6/10, elettrozincata su entrambi i lati, e rivestite con una pellicola di PVC alimentare ad alta resistenza da 120 micron.
- La combinazione dello spessore dell'isolamento in poliuretano espanso rigido e della sua densità limita la dispersione termica 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 supporti delle guide possono essere rimossi senza attrezzi per facilitare la pulizia e migliorare l'igiene.
- Il fondo interno è completamente liscio, senza fori o aree di ritenzione, per facilitare la pulizia.
- Gli armadi sono dotati di serie di un'unità di refrigerazione R290 in grado di lavorare in ambienti con temperature fino a 43°C.

LA GAMMA

MODELLI	DIMENSIONI (L X P X H MM)	NUMERO DI LIVELLI	ALIMENTAZIONE (V/PH/HZ)	PORTA IN VETRO
Cocoon Pasticceria 46	560x915x2300	24	220-240V~IPH+N+T	€
Cocoon Pasticceria 68	760x1115x2350	24	220-240V~IPH+N+T	€

DATI EXTRACONTRATTUALI





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.pavailler.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence