

# BLUE CHEF\*

## SURGÉLATEUR CONSERVATEUR

  
FABRIQUÉ EN FRANCE



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



# GAMME CS BLUE CHEF

Le CS Blue Chef est un Surgélateur-Conservateur destiné à recevoir tous types de produits de pâtisserie et viennoiserie devant être conservés à une température négative après un cycle de surgélation.

Composé d'une cellule de surgélation et de 2 à 10 portillons de conservation, Blue Chef conserve les produits, même les plus délicats, sans risque d'altération ou de détérioration.

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](http://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**

# UNE MAÎTRISE PARFAITE DE LA CHAÎNE DU FROID

BLUE CHEF saura satisfaire les artisans boulangers et pâtisseries à la recherche d'une excellente maîtrise de la surgélation.

La surgélation permet de refroidir très rapidement les produits jusqu'à  $-18^{\circ}\text{C}$  à cœur. L'eau se transforme en petits cristaux de glace qui limitent la perforation des parois cellulaires des produits. Ainsi, lors de la phase de décongélation, les produits garderont une qualité optimale : sans rejet important d'eau, sans dessèchement en surface et sans altération des saveurs, du volume ou des textures.



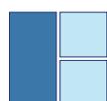
## ADAPTÉ À TOUTES LES PRODUCTIONS

CS Blue Chef est une gamme de surgélateur-conservateurs **modulables**, destinés à accueillir des **plaques 600x400**, et composés d'une **cellule de surgélation** et de **2 à 10 portillons de conservation négative**.

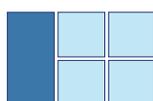
**Capable de surgeler jusqu'à 40kg de produit de  $+25^{\circ}\text{C}$  à  $-18^{\circ}\text{C}$  à cœur en une heure**, les différentes configurations du Blue Chef permettent de s'adapter à **différentes implantation et flux de production**. Il est possible d'ajouter par la suite des compartiments de conservation supplémentaires afin d'augmenter la capacité de votre équipement selon vos besoins.

Chaque compartiment de surgélation et de conservation est également équipé de **glissières réglables** afin de pouvoir insérer des produits de tailles différentes.

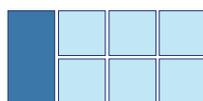
■ surgélation    ■ conservation



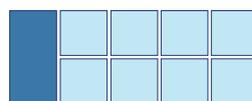
CS2C



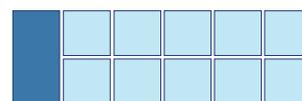
CS4C



CS6C



CS8C



CS10C

**Capacité surgélation** : 15 niveaux (espacement 60mm) en standard, réglable tous les 15mm.  
(ou 12 niveaux avec un espacement de 75mm)

**Capacité conservation** : 10 niveaux par portillon (espacement 75mm) en standard, réglable tous les 15mm.  
(ou 12 niveaux avec espacement 60mm, avec option glissières supplémentaires)

## UNE CONSERVATION OPTIMALE

Le surgélateur-conservateur CS Blue Chef présente l'avantage de comporter **deux équipements dans un même bâti**, facilitant ainsi le **respect de la chaîne du froid**: une fois les produits surgelés, ils peuvent être déplacés aussitôt vers le portillon de conservation adjacent.

Le joint aimanté et la poignée de fermeture inox renforcée présents sur chaque portillon leur garantie une **parfaite étanchéité**.

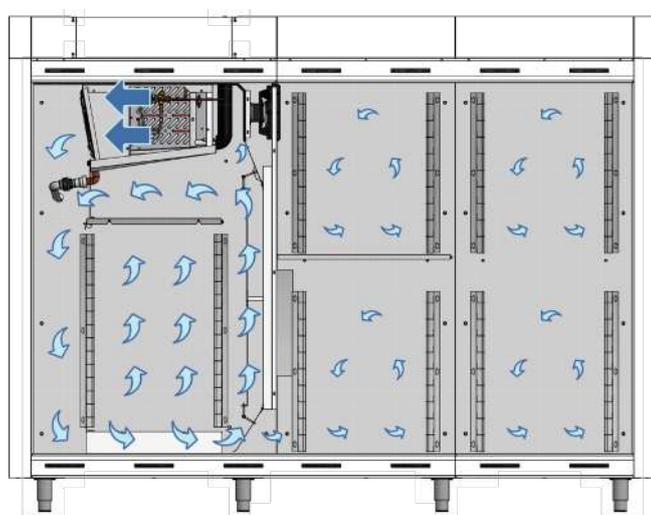
Blue Chef permet une **excellente régularité de froid** grâce son système de ventilation et à l'étanchéité de sa construction. Son flux d'air **SOFT FLOW**, spécifique pour les pâtisseries prêtes à vendre, assure une **ventilation**

**douce et maîtrisée** permettant de **réguler l'hygrométrie à l'intérieur de l'équipement et de conserver les qualités gustatives et visuels des produits**.

Pour compenser les fluctuations de température pouvant générer du givre à l'ouverture des portes, la **ventilation est automatiquement stoppée** pour maintenir une température froide optimale et uniforme à l'intérieur de la cellule.

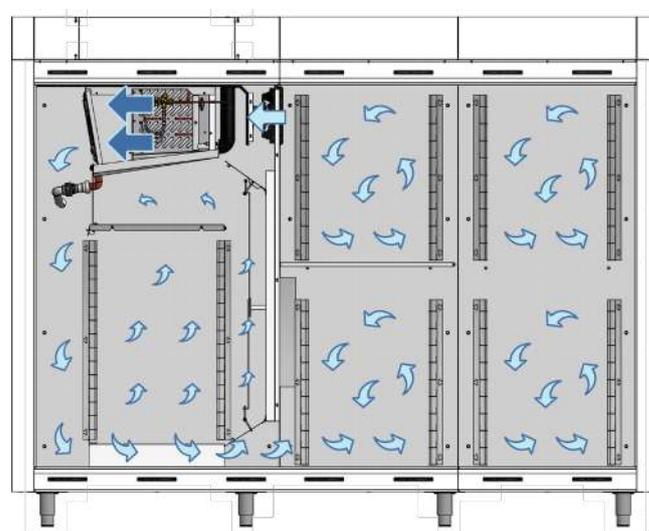
En fonction de votre production et de votre flux de clientèle, vos pâtisseries seront **prêtes à garnir et dresser, sans cristallisation ou altération**, et pourront être **mis en vitrine avec tout l'attrait d'un produit frais**.

## FLUX D'AIR SOFT FLOW



VOLETS FERMÉS

Des volets modifient la circulation de l'air pour assurer un flux optimal pour le bon déroulement du cycle de surgélation tout en garantissant un débit d'air suffisant pour la bonne conservation des produits dans les cellules de conservation négative.



VOLETS OUVERTS

En fin de cycle de surgélation l'appareil oriente les volets pour orienter 100% du flux d'air qui traverse l'évaporateur dans l'ensemble des cellules de conservation et surgélation.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



## ACCÈS À LA MAINTENANCE

L'ACCÈS À LA MAINTENANCE SE FAIT FACILEMENT PAR L'AVANT, SANS OUTILS.



## COMMANDE V-TOUCH

- SIGNALISATION DES INCIDENTS ET ALARME SONORE.
- DÉTECTION PORTE OUVERTE.
- 20 RECETTES ENREGISTRABLES.
- HISTORIQUE DES CYCLES.

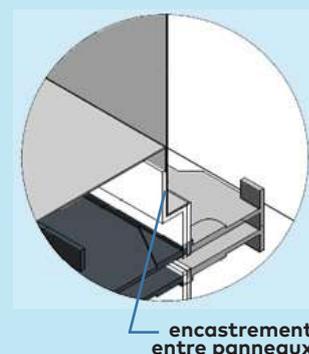


## ASSEMBLAGE DES PANNEAUX PAR CROCHETS EXCENTRIQUES

GARANTIT UNE EXCELLENTE ÉTANCHÉITÉ ET LIMITE AINSI CONSIDÉRABLEMENT LES DÉPÉRDITIONS.

## CONSTRUCTION

- Panneaux isolés en mousse de polyuréthane 42kg/m<sup>3</sup>, haute pression, **épaisseur 110 mm**, avec **jonctions à chicane** pour une **étanchéité parfaite**.
- Assemblage des panneaux par **crochets excentriques**.
- Facilité et rapidité de montage.
- Finition **intérieur inox 304 / extérieur PVC** (extérieur **inox 430 brossé en option**).
- Charnières métalliques **robustes**.
- Cycle de surgélation **chronométré** (durée du cycle écoulée) ou par **sonde à piquer**. Une fois la température de consigne atteinte, Blue Chef bascule en mode conservation négative.
- Cordon chauffant sur chaque portillon.
- **Groupe froid unique** pour les 2 compartiments
- **Ouverture "papillon"** des portes facilitant le transfert des plaques de la partie surgélation à conservation (en configuration ferrage surgélateur à gauche et conservation à droite).
- **Evacuation latérale ou arrière** des condensats.
- **Crémaillères et glissières démontables**, en inox 304. Réglage des glissières tous les 15mm.
- Evaporateur compact avec **batterie traitée cataphorèse**.
- **Groupe H.T.A.** (Haute Température Ambiante, +43°C max.).
- **Commande tactile V-TOUCH**, utilisation simple et intuitive.
- **Dégivrage automatique** programmable.



## DONNÉES ET DIMENSIONS

	CS2	CS4	CS6	CS8	CS10
Taille des supports	600 x 400				
Nombre de supports par niveau	2				
Nombre de portes de surgélation	1				
Capacité en surgélation	30 plaques (espacement 60 mm) ou 24 plaques (espacement) 75 mm				
Réglable tous les	15 mm				
Capacité de surgélation (+25 à -18°C à coeur)	40kg/heure				
Nombre de portillons de conservation	2	4	6	8	10
Capacité en conservation (espacement 75mm)	40 plaques	80 plaques	120 plaques	160 plaques	200 plaques
Capacité en conservation (espacement 60mm)*	48 plaques	96 plaques	144 plaques	192 plaques	240 plaques
Réglable tous les	15 mm				
Type de groupe	Scroll caréné et silencieux				
Puissance du groupe	4 CV	4 CV	4 CV	4 CV	5 CV
Puissance frigorifique à -30°C	3,970 kW	3,970 kW	3,970 kW	3,970 kW	4,570 kW
Fluide frigorigène	R448A				
Encombrement max. hauteur (mm)	2240				
Encombrement max. largeur (mm)*	2100	2900	3700	4500	5300
Encombrement max. profondeur (mm)**	1905				
Raccordement	400V / TRI~3PH+N+T / 50Hz				
Puissance électrique	8 kW				
Intensité	16 A				

\*avec glissières supplémentaires en option

\*\*prévoir 20cm supplémentaires selon le type d'évacuation (latéral ou arrière)

	OPTIONS
Module d'extension 2 portillons conservation supplémentaires	€
Finition Extérieur Inox 430 brossé	€
Sol isolant	€

**DONNÉES NON CONTRACTUELLES**

# ALWAYS EVER- LASTING GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : [contact@sebp-cfi.fr](mailto:contact@sebp-cfi.fr)  
[www.froid-cfi.fr](http://www.froid-cfi.fr) - [www.pavailer.com](http://www.pavailer.com)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence