

BLUE CHEF SURGELATORE


PRODOTTO IN FRANCIA



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



GAMMA CF BLUE CHEF*

Il CS Blue Chef* è un surgelatore rapido e conservatore progettato per contenere tutti i tipi di prodotti di pasticceria e pasticceria viennese che devono essere mantenuti a temperatura negativa dopo un ciclo di surgelazione.

Composto da una cella di surgelazione e da 2 a 10 porte di conservazione, Blue Chef* conserva anche i prodotti più delicati senza rischi di alterazione o deterioramento.

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 LAB' 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

GESTIONE PERFETTA DELLA CATENA DEL FREDDO

BLUE CHEF* soddisfa le esigenze di panettieri e pasticceri che desiderano un eccellente controllo della surgelazione.

La surgelazione consente di raffreddare molto rapidamente i prodotti fino a una temperatura interna di -18°C . L'acqua si trasforma in piccoli cristalli di ghiaccio che limitano la perforazione delle pareti cellulari dei prodotti. Di conseguenza, durante la fase di scongelamento, i prodotti mantengono la loro qualità ottimale, senza rilascio significativo di acqua, senza essiccazione della superficie e senza cambiamenti di sapore, volume o consistenza.

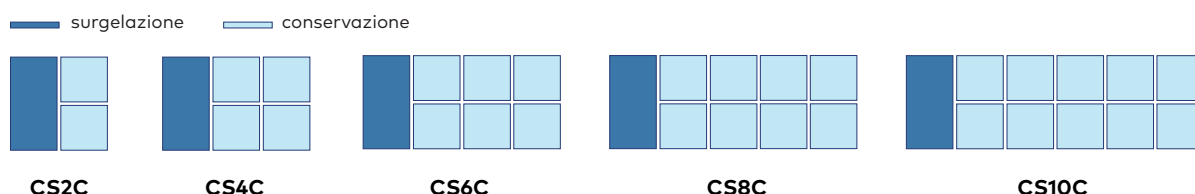


ADATTO A TUTTI I TIPI DI PRODUZIONE

CS Blue Chef è una gamma di unità modulari di congelamento-conservazione, progettate per ospitare teglie 600×400 e composte da una cella di surgelazione e da 2 a 10 porte di conservazione negativa.

In grado di surgelare fino a 40 kg di prodotto da $+25^{\circ}\text{C}$ a -18°C di temperatura interna in un'ora, le diverse configurazioni di Blue Chef consentono di adattarsi a diversi processi e flussi di produzione. È possibile aggiungere ulteriori scomparti di stoccaggio in un secondo momento per aumentare la capacità dell'apparecchiatura in base alle proprie esigenze.

Ogni scomparto di surgelazione e conservazione è inoltre dotato di guide regolabili per accogliere prodotti di dimensioni diverse.



Capacità di surgelazione: 15 livelli (interasse di 60 mm) di serie, regolabili ogni 15 mm.
(o 12 livelli con interasse di 75 mm)

Capacità di stoccaggio: 10 livelli per porta (interasse 75 mm) di serie, regolabili ogni 15 mm.
(o 12 livelli con interasse di 60 mm, con guide aggiuntive opzionali)

CONSERVAZIONE OTTIMALE

Il congelatore frigorifero CS Blue Chef ha il vantaggio di comprendere due apparecchiature nello stesso telaio, facilitando il mantenimento della catena del freddo: una volta congelati, i prodotti possono essere spostati immediatamente nella porta di conservazione adiacente.

La tenuta magnetica e la maniglia di chiusura in acciaio inox rinforzato di ogni porta garantiscono una tenuta perfetta.

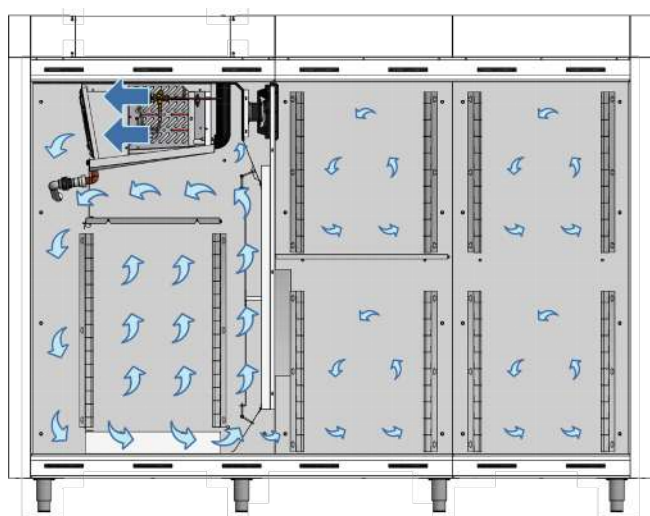
Blue Chef offre un'eccellente uniformità del freddo grazie al suo sistema di ventilazione e alla costruzione a tenuta stagna. Il flusso d'aria SOFT FLOW, progettato specificamente per la pasticceria pronta per la vendita,

assicura una ventilazione delicata e controllata per regolare l'umidità all'interno dell'apparecchiatura e preservare il gusto e le qualità visive dei prodotti.

Per compensare le fluttuazioni di temperatura che possono generare brina all'apertura delle porte, la ventilazione viene interrotta automaticamente per mantenere una temperatura fredda ottimale e uniforme all'interno della cella.

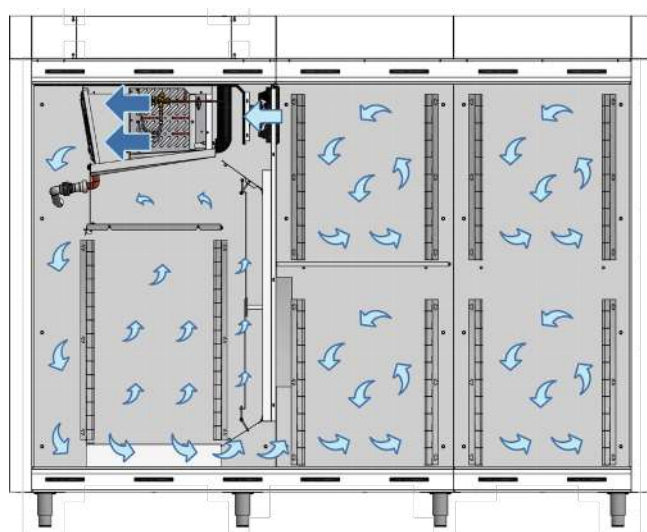
A seconda della produzione e del flusso di clienti, i vostri dolci saranno pronti per essere guarniti e conditi, senza cristallizzazioni o alterazioni, e potranno essere esposti con tutto il fascino di un prodotto fresco.

FLUSSO D'ARIA SOFT FLOW



ALETTE CHIUSE

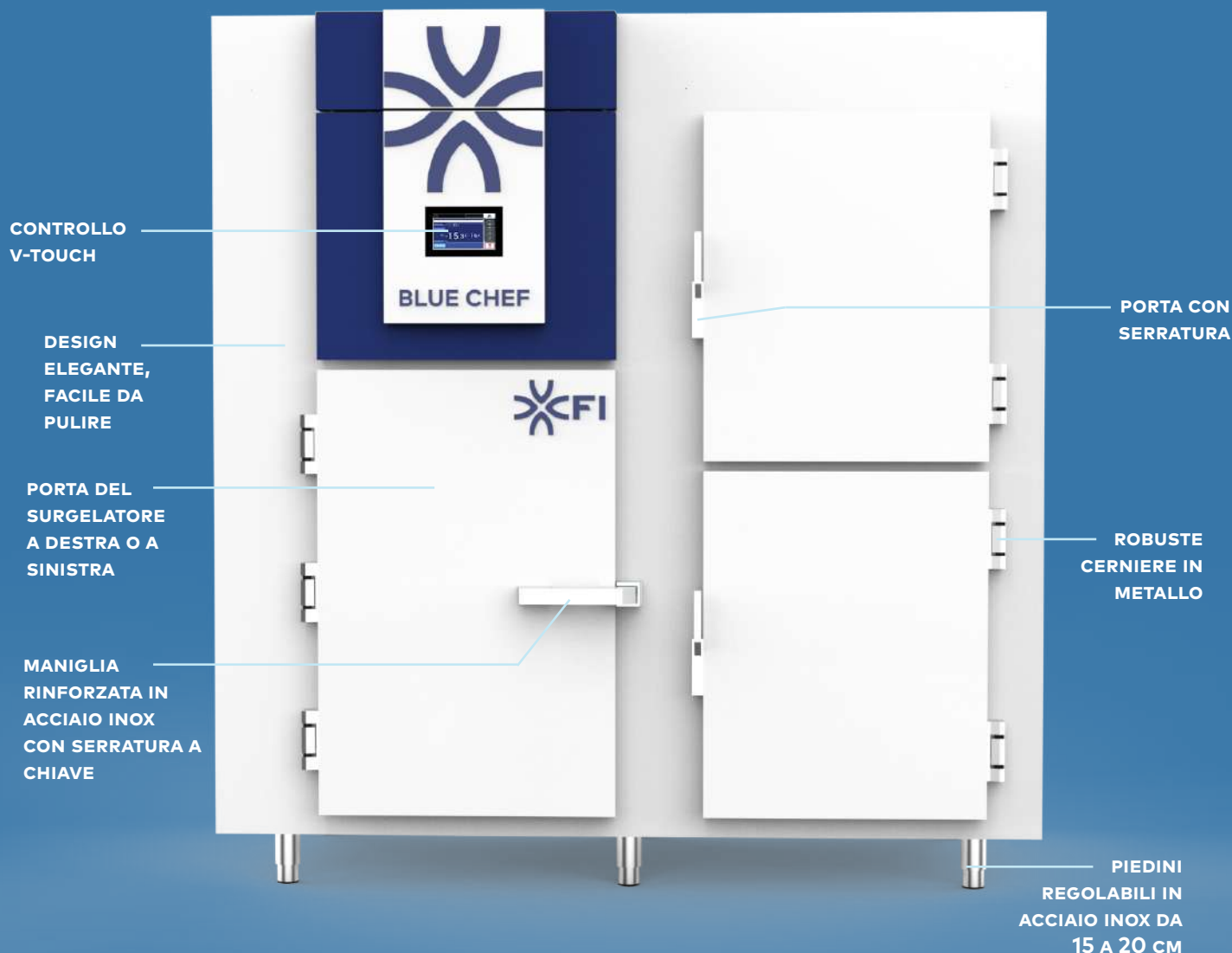
Le alette modificano il flusso d'aria per assicurare un flusso ottimale per il ciclo di congelamento, garantendo al contempo un flusso d'aria sufficiente a mantenere i prodotti ben conservati nelle celle di conservazione negativa.



ALETTE APERTE

Al termine del ciclo di surgelazione, l'apparecchio regola le alette per dirigere il 100% del flusso d'aria che passa attraverso l'evaporatore in tutte le celle di conservazione e congelamento.

DATI TECNICI



ACCESSO PER LA MANUTENZIONE

L'ACCESSO PER LA
MANUTENZIONE È FACILE DAL
DAVANTI, SENZA BISOGNO DI
ATTREZZI.



CONTROLLO V-TOUCH

- SEGNALE DI ANOMALIE E ALLARME ACUSTICO.
- RILEVAMENTO PORTA APERTA.
- 20 RICETTE MEMORIZZABILI.
- CRONOLOGIA DEI CICLI.

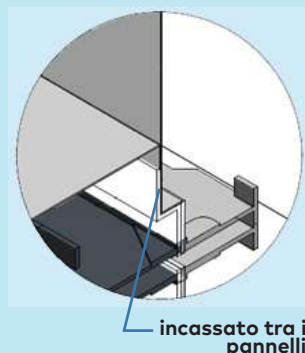


MONTAGGIO DEL PANNELLO CON GANCI ECCENTRICI

GARANTISCE UN'OTTIMA
TENUTA, RIDUCENDO
NOTEVOLMENTE LA
DISPERSIONE TERMICA.

COSTRUZIONE

- Pannelli coibentati in poliuretano espanso ad alta pressione da 42 kg/m³, spessore 110 mm, con giunti chicané per una perfetta tenuta.
- Pannelli assemblati con ganci eccentrici.
- Montaggio facile e veloce.
- Finitura interna in acciaio inox 304 ed esterna in PVC (esterno in acciaio inox 430 spazzolato opzionale).
- Robuste cerniere in metallo.
- Ciclo di congelamento temporizzato (tempo di ciclo trascorso) o tramite sonda. Una volta raggiunta la temperatura impostata, Blue Chef passa alla modalità di conservazione negativa.
- Resistenza cornice su ogni porta.
- Singola unità di raffreddamento per i 2 scomparti.
- Apertura della porta a "farfalla" per facilitare il trasferimento delle teglie dal surgelatore allo scomparto di conservazione (in configurazione di surgelatore a sinistra e di conservazione a destra).
- Scarico condensa laterale o posteriore.
- Montanti e guide in acciaio inox 304 rimovibili. Le guide possono essere regolate ogni 15 mm.
- Evaporatore compatto con serpentina trattata con cataforesi.
- Unità H.T.A. (High Ambient Temperature, +43°C max.).
- Controllo touch V-TOUCH per un funzionamento semplice e intuitivo.
- Sbrinamento automatico programmabile.



DATI E DIMENSIONI

	CS2	CS4	CS6	CS8	CS10
Dimensione dei supporti	600 x 400				
Numero di teglie per livello	2				
Numero di porte del surgelatore	1				
Capacità di surgelazione	30 teglie (interasse 60 mm) o 24 teglie (interasse 75 mm)				
Regolabile ogni	15 mm				
Capacità di surgelazione (temperatura interna da +25 a -18°C)	40kg/heure				
Numero di porte di stoccaggio	2	4	6	8	10
Capacità di stoccaggio (distanza di 75 mm)	40 piastre	80 piastre	120 piastre	160 piastre	200 piastre
Capacità di stoccaggio (distanza di 60 mm)*	48 piastre	96 piastre	144 piastre	192 piastre	240 piastre
Regolabile ogni	15 mm				
Tipo di unità	Rotolo silenzioso e avvolto				
Potenza dell'unità	4 CV	4 CV	4 CV	4 CV	5 CV
Capacità di raffreddamento a -30°C	3,970 kW	3,970 kW	3,970 kW	3,970 kW	4,570 kW
Refrigerante	R448A				
Dimensioni complessive, altezza massima (mm)	2240				
Dimensioni massime in larghezza (mm)*	2100	2900	3700	4500	5300
Dimensioni d'ingombro, profondità massima (mm)**	1905				
Connessione	400V / TRI~3PH+N+T / 50Hz				
Potenza elettrica	8 kW				
Corrente	16 A				

*Con guide aggiuntive opzionali

**necessario un supplemento di 20 cm a seconda del tipo di drenaggio (laterale o posteriore)

10 coppie di guide fornite per ogni porta di stoccaggio
15 coppie di guide per ogni porta di surgelazione

	OPZIONI
Modulo di estensione 2 porte di conservazione aggiuntive	€
Finitura esterna Acciaio inox 430 spazzolato	€
Pavimento isolato	€

DATI EXTRA 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.pavaiLLer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence