

BLUE MOON

ARMOIRES DE FERMENTATION


FABRIQUÉ EN FRANCE



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

ecosystem



GAMME BLUE MOON

Les armoires Blue Moon sont des Armoires de Fermentation Contrôlée destinées à recevoir des plaques, grilles ou chariots. Disponibles dans une variété de tailles et configurations, vous êtes assurés de trouver l'armoire qui correspond à vos besoins !

Avec une plage de température de -15°C à $+40^{\circ}\text{C}$, elles permettent tous types de fermentation tels que la pousse traditionnelle, la pousse lente ou l'étuvage. Les paramètres de température et d'hygrométrie sont maîtrisés aisément grâce à notre régulation V-Link.

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 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

Adhérent**ecosystem**

de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

ARMOIRES DE FERMENTATION BLUE MOON

Les BLUE MOON sont des Armoires de Fermentation Contrôlée offrant un très large choix de configurations pour s'adapter à vos besoins : version 1 ou 2 portes, 1 ou 2 compartiments, en version pousse sous four ou encore à chariots.

AFV – Armoires de Fermentation contrôlée pour Viennoiseries

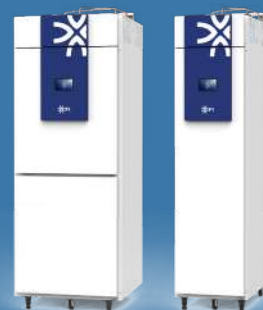
AFB – Armoires de Fermentation contrôlée Boulangères

AFJ – Armoires de Fermentation contrôlée Junior

AFT – Armoires de fermentation contrôlée Tradition - mixtes

AFC – Armoires de Fermentation contrôlée à Chariot

SF – Armoires de Fermentation contrôlée Sous Four



V-LINK, LA TECHNOLOGIE AU BOUT DES DOIGTS



Alliant ergonomie et polyvalence, V-LINK permet une grande précision dans la gestion des programmes de fermentation. Elle offre de nombreux avantages, tant pour un **travail en direct** qu'en **différé**.

Parfaitement **intégrée à « hauteur d'homme »** dans la porte des armoires, V-LINK **s'adapte aux process et habitudes** de son utilisateur (recettes favorites, changement de langues, etc.).

Avec son **interface visuelle et intuitive**, les utilisateurs peuvent facilement **surveiller les conditions de fermentation en temps réel** grâce aux graphiques et aux alarmes présents. Les informations de température et d'hygrométrie sont visibles en tout temps et d'un coup d'œil sur cet **écran de 5"**.

LES FONCTIONS

- Décongélation naturelle
- Blocage
- Fermentation
- Retour en froid

LES PARAMÈTRES RÉGLABLES



Durée



Température
De -15°C à +40°C



Humidité
Ajustable sur
chaque phase,
entre 10 à 99%.

LES PROGRAMMES

La V-LINK intègre en standard toutes les recettes techniques de panification et garantit l'intégrité et la qualité du produit grâce à sa **gestion précise et adaptative de la température, de l'humidité mais également du flux d'air** selon le programme choisi. Elle assure également l'optimisation de l'alvéolage, des arômes et du goût de la pâte.

Elle s'utilise en mode **manuel** ou par **programmes**.

AUTOMATIQUE

Jusqu'à 6 phases par recettes pour travailler en toute tranquillité.



(1) Décongélation naturelle : maintient les produits à température négative avant le cycle de blocage pour assurer une phase de décongélation naturelle.

(2) Blocage

(3-5) Fermentation Contrôlée : jusqu'à 3 phases de fermentation.

(6) Retour en froid : automatique en fin de cycle.

MANUEL

Blocage

Froid continu.

Pousse lente

Fermentation lente avec élévation progressive de la température.

Fermentation

Fermentation contrôlée par paliers.



TUTORIEL

V-LINK,
COMMENT ÇA
MARCHE ?

FACILE À ENTRETENIR

La surface en verre est **facilement nettoyable**. Le **dégivrage manuel** garantit un fonctionnement optimal de l'armoire de fermentation.

MAINTENANCE AISÉE

L'**accès aux entrées et sorties est facilité** pour la maintenance régulière. Les compteurs de fonctionnement permettent un **suivi précis de l'utilisation** de l'armoire.

PUISSANTE

Une seule commande V-LINK **peut piloter deux compartiments** simultanément.

RAPIDE ET PRATIQUE

Découvrez la simplicité des recettes préprogrammées automatiquement pour le lendemain (ex: tous les jours à 6h) afin d'optimiser votre organisation quotidienne.

TOUJOURS PRÊTE

Soyez toujours prêts en lançant des programmes prédéfinis qui s'exécutent immédiatement sur une durée définie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



JOINTS DE PORTE SONT EN TPE NOIR AIMANTÉ. PORTES AVEC AMORTISSEURS POUR UNE QUALITÉ ENCORE PLUS POUSSÉE.



PANNEAUX ASSEMBLÉS PAR CROCHETS EXCENTRIQUES ET CENTREURS, GAGE D'UNE FINITION IRRÉPROCHABLE.



COMMANDE
V-LINK

CONSTRUCTION

- Plage d'utilisation : température programmable **de -15°C à +40°C**. Taux d'humidité réglable de **30% à 95%**.
- Sonde de température et d'hygrométrie **électronique**.
- Les panneaux isolants sont en **mousse de polyuréthane** dont l'agent propulseur est à base d'eau.
- L'injection est réalisée en haute pression avec une densité garantie de **42kg/m³**. La haute pression a le pouvoir de former des particules extrêmement fines, ce qui accroît le pouvoir d'isolation de la mousse ainsi formée.
- Les parements intérieurs et extérieurs des panneaux sont en **tôle de 6/10ème électro zinguée recto et verso, revêtus d'un film PVC alimentaire haute résistance de 120 microns**.
- Ces parements sont également proposés en **inox en option** (extérieur acier/intérieur inox 304 ou extérieur inox 430 brossé/intérieur inox 304).
- Cette conception économe vous permet de baisser votre consommation de **7 à 10%**.
- Bac de condensats à l'inclinaison ajustée afin de **minimiser les rétentions et les proliférations de bactéries**.
- Les batteries sont protégées par **traitement cataphorèse renforcé**.
- Fluide frigorigène **R448A** en standard.
- Les groupes, logés en standard (à distance ou renforcés, en option), sont des **groupes H.T.A.** (Haute Température Ambiante, +43°C max.).
- Charnières : **pivots avec ressort de rappel pour la fermeture**.
- Accès **facilité au coffret électrique**.
- Archivage **HACCP**.

SENS DE FERRAGE

Toutes les armoires sont livrées avec les portes ferrées à droite. Cependant vous pouvez à tout moment inverser le sens des portes. Tous les trous de fixation sont munis d'inserts montés sur un renfort noyé dans la mousse.

DÉPLACEMENT

Deux roulettes fixes à l'arrière et une roulette pivotante à l'avant permettent un déplacement sans effort.

Deux pieds réglables à l'avant permettent de stabiliser et de mettre rapidement l'armoire de niveau.

NETTOYAGE

Le nettoyage sous l'appareil est facile et rapide, ainsi que l'accessibilité de l'appareil en tout point (groupe incorporé).

LE DESIGN BLUE MOON, MODERNE ET SOIGNÉ

Les Armoires de Fermentation de la gamme AF possèdent un design épuré et élégant : le plastron central intègre parfaitement la commande C-Touch qui est affleurante, empêchant ainsi aux particules de farine de s'y loger. Les protections latérales supérieures dissimulent le groupe, pour un look propre et soigné.

La façade est sublimentée par une porte sans poignée apparente (à l'exception des configurations 1C2B) - mais avec une prise de main intégrée - et sans charnières, pour des lignes épurées en toute praticité.

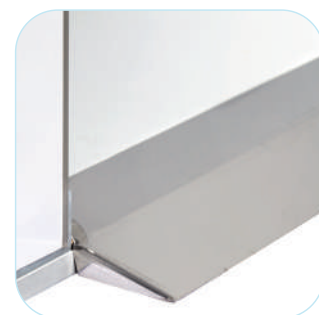


DES ARMOIRES POUR TOUS LES BESOINS

AMÉNAGEMENT POUR LES ARMOIRES AFC

Les AFC sont des Armoires de Fermentation Contrôlée destinées à recevoir des chariots. Elles possèdent des protections intérieures en inox qui garantissent contre les chocs et une gaine assure une parfaite diffusion d'air.

Le sol isolant en option dans ces armoires de fermentation à chariot est reconnu pour ses qualités isolantes et antidérapantes. Une rampe d'accès en inox permet d'introduire très facilement le chariot. La bavette de bas de porte des armoires AFC s'ajuste au sol pour éviter les entrées d'air.



PORTE VITRÉE (OPTION)

L'option porte vitrée est disponible sur les Armoires de Fermentation AFB, AFV et AFT, pour les modèles 46 1C1P et 68 1C1P.

Ces armoires possèdent un plastron réduit pour vous offrir une visibilité optimale. Une résistance de vitre vous garantit également une vision pleine sur l'intérieur de l'armoire.

La porte - qui possède des joints de haute qualité - est également réversible droite/gauche.



VAPOOO (OPTION)

L'option VapOoo est un système de buée renforcé par bouilloire. Disponible sur la famille des AFC avec intérieur inox, VapOoo vous assure une hygrométrie abondante grâce au générateur externe. Son utilisation vous garantit contre les risques de croûtage, même en fermentation lente. Son fonctionnement est sans risque pour vos pâtes, qu'elles soient sur couche ou en bacs.



NOS GAMMES

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

La famille des armoires de fermentation contrôlée de la gamme AF et SF vous offre un très large choix de définition de produits.

Pour chacune de ces gammes les armoires sont déclinées en plusieurs dimensions pour recevoir tous les types de supports. Les différentes configurations des AF sont :

- 1 compartiment avec une porte (1C1P)
- 1 compartiment avec 2 portes battantes (1C2B)
- 2 compartiments avec 2 portillons (2C2P)

● standard € option payante - indisponible

	AFV	AFB	AFJ	AFC	AFT	SF
Fermentation contrôlée	●	●	●	●	●	●
Conservation	-	-	-	-	●	-
Humidité	●	●	●	●		
Commande V-LINK	●	●	●	●	●	●
Pour plaques	●	●	●	-	●	●
Pour chariots	-	-	-	●	-	-
Version 2 compartiments disponible	●	●	-	-	-	-
Version double battants disponible	-	●	-	●	-	-
Version sous four	-	-	-	-	-	●
Porte vitrée	€	€	-	-	€	-
PVC	●	●	●	●	●	-
Finition Inox 304 Intérieure	€	€	€	€	€	●
Finition Inox 430 Extérieure	€	€	€	€	€	●



ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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