

DEEP BLUE

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION



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

ecosystem



GAMME DEEP BLUE

Les cellules DEEP BLUE en acier inox sont destinées au refroidissement rapide et à la surgélation des produits avant conservation.

Elles permettent de refroidir par ventilation différents types d'aliments, en portant leur température à cœur jusqu'à +3°C pour le refroidissement rapide et jusqu'à -18°C pour la surgélation.

Disponibles en trois modèles d'un compartiment, elles peuvent recevoir des plaques 600x400 mm ou GN 1/1.

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.

LA SOLUTION À VOS BESOINS



Refroidissement, surgélation, conservation, stockage : DEEP BLUE vous propose une solution pour chaque espace et chaque besoin afin d'exploiter au mieux votre production, sans compromis sur la qualité et les performances.

Cette gamme de cellules de refroidissement rapide et surgélation est destinée à accueillir des plaques 600x400mm ou GN 1/1.

DE GRANDES PERFORMANCES DANS UN ESPACE OPTIMAL

Les cellules DEEP BLUE permettent un refroidissement rapide et optimal grâce à une **ventilation faisant circuler de manière uniforme le flux d'air froid dans la cellule**, un **contrôle précis de la température**, et une gestion facilitée des cycles via une **commande intuitive et simple d'utilisation**.

Les cycles de refroidissement et de surgélation se font manuellement par **minuteur** (durée de cycle écoulé) ou automatiquement par **sonde à piquer**.

Capable de surgeler entre 11 et 38kg de produit par cycle, selon les modèles, la gamme DEEP BLUE saura répondre à vos besoins d'implantation et de production.

L'**aménagement intérieur monobloc** vous permet d'exploiter au mieux la capacité de votre cellule. Un **Kit Pâtisserie** avec glissières amovibles pour réglage en hauteur est disponible comme accessoire afin d'adapter chaque niveau selon la taille de vos produits.



NETTOYABILITÉ

L'entretien de l'intérieur de la cellule se fait avec confort et simplicité grâce à ses angles arrondis et ses aménagements amovibles.

Les glissières en fil d'inox se démontent facilement sans outils et peuvent être mises au lave-vaisselle.

L'eau de nettoyage est évacuée par une bonde centrale.



QUALITÉ ET ROBUSTESSE

- Structure monobloc et revêtement intérieur et extérieur en **inox 304**.
- Épaisseur **60mm** sur les côtés, **45 mm** au sol et plafond.
- Angles intérieurs **arrondis** pour un nettoyage facilité.
- Joints de porte **magnétiques**.
- Aménagement intérieur en fil d'inox 304, **démontage en un seul geste**.
- Porte **réversible** sur site.
- Charnières pivot **maintenue à partir de 90°** avec rappel de la porte à la fermeture.
- Ailettes de l'évaporateur verticales : **pas de 5 mm**.
- Fluide réfrigérant **R290**.
- Batterie protégée par **traitement cataphorèse**.
- Un contact de porte **arrête la ventilation** à chaque ouverture.
- Flux d'air assuré par **deux ventilateurs hélicoïdaux** qui aspirent au centre de la cellule et soufflent, à droite et à gauche, sur l'évaporateur vertical.
- **2 modes de fonctionnement des cycles** : automatique par sonde à piquer ou manuel par minuteur avec décompte.
- **Dégivrage automatique toutes les 6 heures**, contrôlé par une sonde de fin de dégivrage dans l'évaporateur.
- Groupe **logé**.



SONDE À PIQUER



UNE COMMANDE INTUITIVE ET POLYVALENTE

Facile d'utilisation et performante, la commande de contrôle vous offre une visibilité immédiate sur vos cycles et permet une interaction simple avec toutes les fonctions de DEEP BLUE.

LES DIFFÉRENTES FONCTIONS



Pré-Refroidissement

Permet d'optimiser la température de la cellule avant de lancer un cycle de refroidissement ou de surgélation, pour obtenir les meilleurs résultats avec une consommation moindre.



Refroidissement Rapide

Ce cycle permet en 90 minutes maximum de porter la température à cœur à +3°C. A la fin du cycle de refroidissement, la cellule passe automatiquement en CONSERVATION.



Refroidissement Rapide "Grand Froid"

Ce procédé est recommandé pour les grosses pièces (épaisseur de plus de 2-3cm) ou lors du refroidissement de produits denses ou particulièrement gras. La température de l'air atteint -20°C et permet une pénétration plus rapide du froid dans les produits. A la fin du cycle de refroidissement, la cellule passe automatiquement en CONSERVATION.



Surgélation Rapide

Pendant ce cycle, l'air atteint -40°C et permet en moins de 4 heures d'amener la température à cœur du produit à -18°C. A la fin du cycle de surgélation, la cellule passe automatiquement en CONSERVATION.



Dégivrage

L'humidité de l'air est à l'origine du givre qui se dépose sur l'évaporateur : la fonction de dégivrage par résistance permet de l'éliminer pour garantir toujours les meilleures performances et l'efficacité optimale de la machine. Le dégivrage peut être automatique (toutes les 6h) ou manuel.



DONNÉES ET DIMENSIONS

€ payant

	DEEP BLUE 5P	DEEP BLUE 10P	DEEP BLUE 15P
Dimensions externes (LxPxH)	800x700x900 mm	800x780x1700 mm	800x780x2000 mm
Tailles des supports	600x400 mm ou GN 1/1		
Nombre de portes	1	1	1
Capacité en plaques/grilles	5	10	15
Espacement entre les glissières	65 mm	65 mm	65 mm
Rendement par cycle +90 / +3°C	18 kg	34 kg	50 kg
Rendement par cycle +90 / -18°C	11 kg	22 kg	38 kg
Poids net	92 kg	145 kg	175 kg
Puissance frigorifique	0,93 kW	1,88 kW	2,71 kW
Fluide	R290		
Raccordement	230V / 1PH+T / 50Hz		400V / 3PH+T / 50Hz
Puissance électrique	1,28 kW	2,24 kW	3,61 kW

	ACCESSOIRES		
Kit roulettes	€	€	€
Kit Pâtisserie 600x400 (crémaillères avec fentes situées au pas de 16,5mm)	€	€	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence