

DEEP BLUE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA



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



GAMMA DEEP BLUE

Gli abbattitori di temperatura DEEP BLUE in acciaio inox sono progettati per il raffreddamento rapido e la surgelazione dei prodotti prima dello stoccaggio.

Possono essere utilizzati per raffreddare abbattimento positivo diversi tipi di alimenti, portando la loro temperatura al cuore a $+3^{\circ}\text{C}$ per il raffreddamento rapido e a -18°C per la surgelazione.

Disponibili in tre modelli a singolo scomparto, possono ospitare teglie da 600×400 mm o GN 1/1.

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

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

LA SOLUZIONE ALLE VOSTRE ESIGENZE



Abbattimento positivo, surgelazione, conservazione, stoccaggio, etc. : DEEP BLUE offre una soluzione per ogni spazio e per ogni esigenza, in modo da poter sfruttare al meglio la vostra produzione senza compromettere qualità e prestazioni.

Questa gamma di abbattitori e surgelatori è progettata per ospitare teglie da 600x400 mm o GN 1/1.

GRANDI PRESTAZIONI IN UNO SPAZIO OTTIMALE

Gli abbattitori DEEP BLUE garantiscono un raffreddamento rapido e ottimale grazie alla **ventilazione che fa circolare un flusso uniforme di aria fredda in tutta la camera**, al **controllo preciso della temperatura** e alla facile gestione dei cicli tramite comandi intuitivi e di facile utilizzo.

I cicli di raffreddamento e congelamento sono controllati manualmente da un **timer** (tempo di ciclo trascorso) o **automaticamente da una sonda**.

In grado di surgelare da 11 a 38 kg di prodotto per ciclo, a seconda del modello, la gamma DEEP BLUE soddisfa le vostre esigenze di organizzazione del lavoro e produzione.

La **struttura interna in un unico pezzo** consente di sfruttare al massimo la capacità della cella. Come accessorio è disponibile un **"kit per pasticceria"** rimovibili e regolabili in altezza per adattare ogni livello alle dimensioni dei vostri prodotti.



standard



accessorio

PULIBILITÀ

Gli angoli arrotondati e i supporti rimovibili rendono la pulizia dell'interno della cella facile e comoda.

Le guide in filo d'acciaio inossidabile sono facili da rimuovere senza attrezzi e possono essere messe in lavastoviglie.

L'acqua di pulizia viene scaricata attraverso uno scarico centrale.



QUALITÀ E ROBUSTEZZA

- Struttura monoblocco con rivestimento interno ed esterno in acciaio **inox 304**.
- Spessore **60 mm** sui lati, **45 mm** sul pavimento e sul soffitto.
- Angoli interni **arrotondati** per facilitare la pulizia.
- Guarnizioni **magnetiche** per porte.
- Interno in filo d'acciaio inox 304, **smontabile con un solo gesto**.
- Porta **reversibile** in loco.
- Cerniere a perno **mantenute a 90°** con ritorno della porta in chiusura.
- Alette dell'evaporatore verticali: **passo 5 mm**.
- Refrigerante **R290**.
- Batteria protetta dal **trattamento di cataforesi**.
- Un contatto con la porta **interrompe la ventilazione** ogni volta che la porta viene aperta.
- Il flusso d'aria è assicurato da **due ventilatori elicoidali** che aspirano l'aria dal centro della cella e la soffiano a destra e a sinistra sull'evaporatore verticale.
- **2 modalità di funzionamento del ciclo**: automatico con sonda al cuore o manuale con timer con conto alla rovescia.
- **Sbrinamento automatico ogni 6 ore**, controllato da un sensore di fine sbrinamento nell'evaporatore.
- Gruppo a bordo.



SONDA PUNGENTE



UN CONTROLLO INTUITIVO E VERSATILE

Facile da usare e potente, il pannello di controllo offre una visibilità immediata dei cicli e consente una semplice interazione con tutte le funzioni di DEEP BLUE.

LE DIVERSE FUNZIONI



Pre-raffreddamento

Consente di ottimizzare la temperatura della cella prima di avviare un ciclo di raffreddamento o congelamento, per ottenere i migliori risultati con un consumo ridotto.



Raffreddamento rapido

Questo ciclo dura al massimo 90 minuti per portare la temperatura del nucleo a +3°C. Al termine del ciclo di raffreddamento, la cella passa automaticamente alla modalità CONSERVAZIONE.



Abbattimento rapido "HARD"

Questo ciclo è consigliato per pezzi di grandi dimensioni (oltre 2-3 cm di spessore) o per il raffreddamento di prodotti densi o particolarmente grassi. La temperatura dell'aria raggiunge i -20°C, consentendo al freddo di penetrare più rapidamente nei prodotti. Al termine del ciclo di raffreddamento, la cella passa automaticamente alla modalità CONSERVAZIONE.



Surgelazione rapido

Durante questo ciclo, l'aria raggiunge i -40°C, portando la temperatura interna del prodotto a -18°C in meno di 4 ore. Al termine del ciclo di congelamento, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità CONSERVAZIONE.



Sbrinamento

L'umidità dell'aria provoca la formazione di brina sull'evaporatore: la funzione di sbrinamento a resistenza elimina questa brina per garantire che la macchina funzioni sempre al meglio e sia il più efficiente possibile. Lo sbrinamento può essere automatico (ogni 6 ore) o manuale.



DATI E DIMENSIONI

	DEEP BLUE 5P	DEEP BLUE 10P	DEEP BLUE 15P
Dimensioni esterne (LxPxH)	800x700x900 mm	800x780x1700 mm	800x780x2000 mm
Dimensioni teglia	600x400 mm ou GN 1/1		
Numero di porte	1	1	1
Capacità in teglie/griglie	5	10	15
Distanza tra le guide	65 mm	65 mm	65 mm
Produzione per ciclo +90 / +3°C	18 kg	34 kg	50 kg
Produzione per ciclo +90 / -18°C	11 kg	22 kg	38 kg
Peso netto	92 kg	145 kg	175 kg
Capacità di raffreddamento	0,93 kW	1,88 kW	2,71 kW
Fluido	R290		
Connessione	230V / 1PH+T / 50Hz		400V / 3PH+T / 50Hz
Potenza elettrica	1,28 kW	2,24 kW	3,61 kW

	ACCESSORI		
Kit per ruote	€	€	€
Kit pasticceria 600x400 (rack con fessure a passo 16,5 mm)	€	€	€

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