

# BLUE C

## ARMADIO CONSERVATORE



PRODOTTO IN FRANCIA



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



A close-up photograph of a female chef in a white uniform, smiling and looking down at several cakes. The cakes are decorated with white frosting, red cherries, and chocolate shavings. The background is softly blurred, showing a kitchen environment.

# GAMMA BLUE C

Blue C è un Armadio Conservatore in grado di mantenere a temperatura negativa (-18°C) i pasticcini e i prodotti da forno precedentemente congelati, oppure di conservarli a temperatura positiva (+4°C).

Composto da 2 a 10 porte di conservazione, Blue C 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 conoscenza unica 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](http://WWW.FROID-CFI.FR)

LAB

## Scoprite la vostra attrezzatura futura



Come centro di dimostrazione e formazione, il nostro LAB<sup>1</sup> 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**

# ARMADIO CONSERVATORE BLUE C

Blue C si compone di una gamma di armadi conservatori progettati per la conservazione in negativo o in positivo dei prodotti di panetteria e pasticceria.

La gamma è modulare, con cinque modelli, da 2 a 10 porte, in grado di ospitare teglie di formato 600x400.



## UN CONSERVATORE BI-TEMPERATURA

Il versatile BLUE C vi offre la possibilità di conservare prodotti precedentemente congelati a temperature negative fino a  $-18^{\circ}\text{C}$  o di conservare prodotti freschi a temperature positive tra  $0^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

## ADATTO A TUTTI I TIPI DI PRODUZIONE

Con una capacità che va da 14 a 94 teglie, le diverse configurazioni di Blue C possono essere adattate a diversi layout e flussi di lavoro 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 è dotato di guide regolabili che consentono di inserire prodotti di dimensioni diverse.



## CONSERVAZIONE OTTIMALE

### FLUSSO D'ARIA SOFT FLOW

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

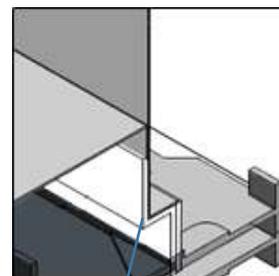
Blue C offre un'eccellente costanza di raffreddamento grazie al suo sistema di ventilazione e alla costruzione a tenuta stagna. Il flusso d'aria SOFT FLOW, progettato specificamente per la pasticceria pronta per la vendita, assicura una ventilazione delicata e controllata per regolare l'umidità all'interno 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 preparati, senza cristallizzazioni o alterazioni, e potranno essere esposti con tutto il fascino di un prodotto fresco.

## COSTRUZIONE

- Pannelli coibentati in poliuretano espanso ad alta pressione da 42 kg/m<sup>3</sup>, spessore 110 mm, con profil a incastro 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.
- Resistenza riscaldata su ogni porta.
- Apertura della porta a farfalla per facilitare il trasferimento delle teglie (solo modello a 4 porte).
- Scarico condensa laterale o posteriore.
- Montanti e guide rimovibili in acciaio inox 304. 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 capacitivo per un funzionamento semplice e intuitivo.
- Sbrinamento automatico programmabile.



incassato tra i pannelli

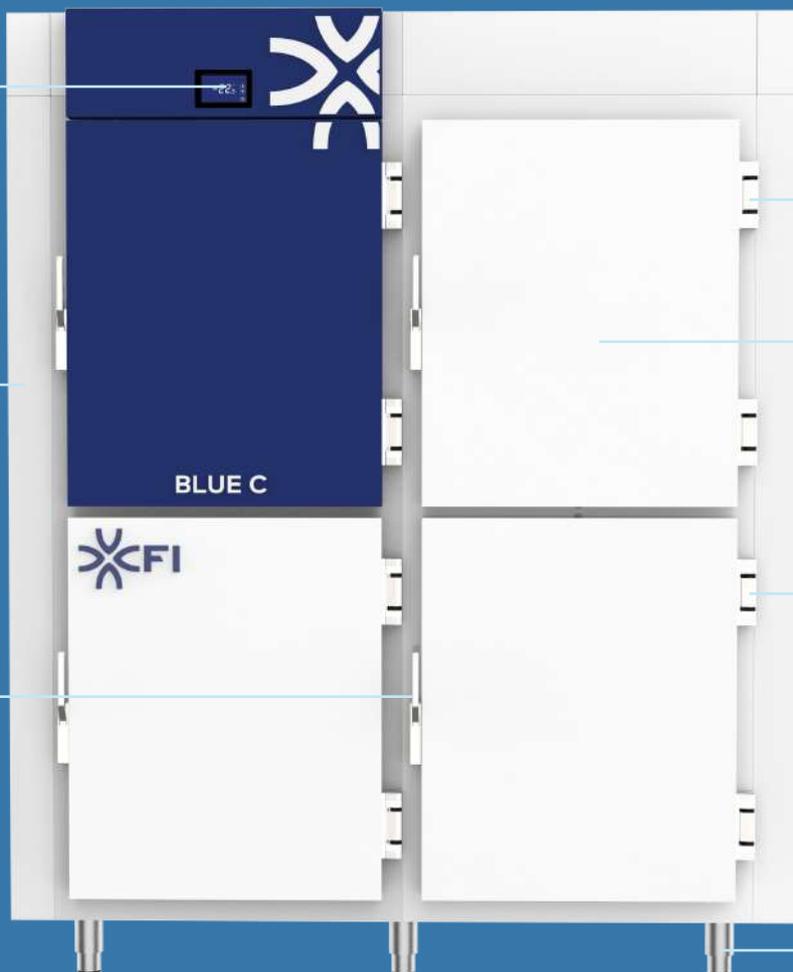


# DATI TECNICI

CONTROLLO  
CAPACITIVO

DESIGN ELEGANTE,  
FACILE DA PULIRE

MANIGLIA RINFORZATA  
IN ACCIAIO INOX CON  
SERRATURA A CHIAVE



MONTAGGIO  
A DESTRA O A  
SINISTRA

PORTA CON  
SERRATURA

ROBUSTE CERNIERE IN  
METALLO

PIEDINI REGOLABILI IN  
ACCIAIO INOX 15 - 20  
CM



ACCESSO PER LA MANUTENZIONE

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



CONTROLLO CAPACITIVO

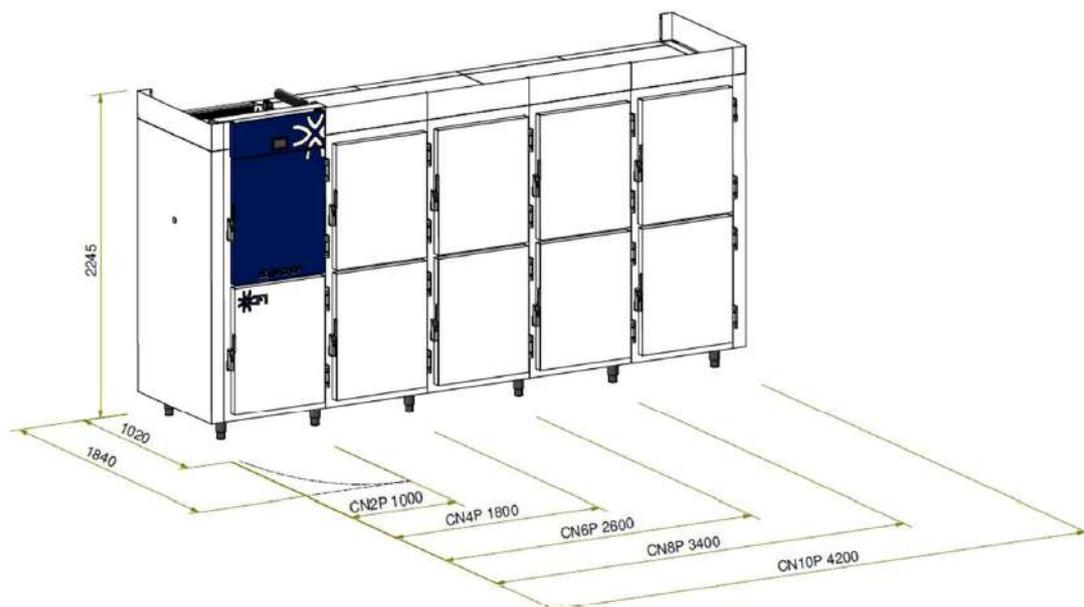
- SEGNALAZIONE DI ANOMALIE E  
ALLARME ACUSTICO.  
- RILEVAMENTO DI PORTE APERTE.



MONTAGGIO DEL PANNELLO CON  
GANCI ECCENTRICI

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

## DATI E DIMENSIONI



|                                    | 2P                        | 4P     | 6P     | 8P     | 10P     |
|------------------------------------|---------------------------|--------|--------|--------|---------|
| Numero di porte                    | 2                         | 4      | 6      | 8      | 10      |
| Dimensione dei supporti            | 600 x 400                 |        |        |        |         |
| Direzione di ingresso dei supporti | 600                       |        |        |        |         |
| Numero di supporti per ripiano     | 2                         |        |        |        |         |
| Numero di ripiani                  | 14                        | 34     | 54     | 74     | 94      |
| Spaziatura tra i ripiani           | 75 mm                     |        |        |        |         |
| Regolabile ogni                    | 15 mm                     |        |        |        |         |
| Temperatura di esercizio           | -18°C ÷ +10°C             |        |        |        |         |
| Tipo di unità                      | Ermetica                  |        |        |        |         |
| Potenza del gruppo remoto          | 1,5 CV                    | 2 CV   | 2 CV   | 3 CV   | 4 CV    |
| Capacità di raffreddamento a -30°C | 1,1 kW                    | 1,7 kW | 1,7 kW | 2,2 kW | 2,8 kW  |
| Refrigerante                       | R448A                     |        |        |        |         |
| Peso                               | 350 kg                    | 550 kg | 750 kg | 950 kg | 1150 kg |
| Collegamento elettrico             | 400V / TRI~3PH+N+T / 50Hz |        |        |        |         |
| Potenza                            | 8 kW                      | 8 kW   | 8 kW   | 8 kW   | 8 kW    |
| Corrente                           | 16 A                      | 16 A   | 16 A   | 16 A   | 16 A    |

|  | OPZIONI |
|--|---------|
| Modulo di estensione per 2 porte a battente aggiuntive | €       |
| Finitura esterna Acciaio inox 430 spazzolato           | €       |
| Pavimento isolato                                      | €       |

## DATI EXTRACONTRATTUALI

# ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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