

BLUE DESK

TOURS RÉFRIGÉRÉS MONOBLOC



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

ecosystem





GAMME BLUE DESK

Les Tours Pâtisseries de la gamme BLUE DESK sont destinés à la conservation positive de tous les produits de pâtisserie et de viennoiserie. Ils sont équipés pour recevoir des supports 400x600 mm (sens d'entrée 400).

La gamme se décline en 3 modèles de 2, 3 ou 4 portes. Le dessus de table est disponible en finition inox ou granit.

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 LAB¹ 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.

TOURS PÂTISSIERS RÉFRIGÉRÉS GAMME BLUE DESK

Les BLUE DESK sont des Tours Pâtisseries monobloc à froid positif ventilé.

Ils permettent de conserver dans les meilleures conditions d'hygiène, les produits de boulangerie et viennoiserie, ainsi que les matières premières nécessaires à vos préparations.

Ils peuvent aussi être utilisés comme plan de travail grâce à leur dessus de table disponible en deux finitions : inox 304 ou granit. Toutes deux peuvent être équipées de dossier.



LA GAMME

Les Tours Pâtisseries BLUE DESK se déclinent en modèles de 2 à 4 portillons avec groupe logé et destinés à recevoir des supports 400 x 600 mm (entrée 400).



BLUE DESK 2P
2 portes



BLUE DESK 3P
3 portes



BLUE DESK 4P
4 portes

UNE CONCEPTION ROBUSTE ET PERFORMANTE



Groupe logé

Groupe logé à droite uniquement.



Réfrigération ventilée

Assure une parfaite uniformité de température dans les compartiments.



Dossieret

Possibilité d'un plan de travail avec dossieret, bord arrière à rayon.



Poignée ergonomique

La poignée permet une préhension sur toute la partie haute de la porte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



1 - Unité de réfrigération

Système ventilé monobloc extractible.

2 - Évaporateur

Traité cataphorèse, serpentin en acier INOX 316L.

3 - Écran tactile

Capacitif à grands chiffres.

4 - Porte

Fermeture automatique à 110 °, joint magnétique à double chambre amovible.

5 - Épaisseur d'isolation

60 mm - polyuréthane HFO (sans CFC ni HCFC).

6 - Support au plancher

Pieds en inox, fond en acier galvanisé.

7 - Angles intérieurs arrondis/pièces amovibles

Pour faciliter l'entretien.

8 - Plan de travail robuste

Inox AISI 304 ou granit, bord frontal à rayon pour un nettoyage parfait.

MAIS AUSSI...

- + Structure intérieure et extérieure en acier inox.
- + Portes avec ouverture papillon pour faciliter le transfert de plaques d'un portillon à l'autre.
- + Groupe logé tropicalisé en standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%).
- + Fluide réfrigérant écologique R290.
- + Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatique.
- + Glissières et grilles réglables et amovibles.
- + Pieds en acier inox réglables en hauteur (roulettes en option).
- + Livré avec 1 paire de glissière et 1 grille par portillon.

TABLES DE PRÉPARATION

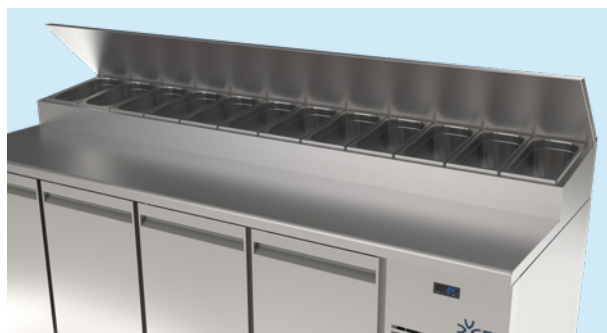
VOS INGRÉDIENTS À PORTÉE DE MAIN

Pour plus de praticité et une meilleure organisation de votre espace de travail, les tours BLUE DESK se déclinent en version Tables de Préparation.

Le plan de travail dispose d'un espace réfrigéré ventilé pour bacs GN, avec couvercle en acier, pour la conservation des ingrédients.

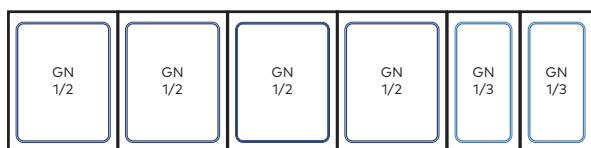
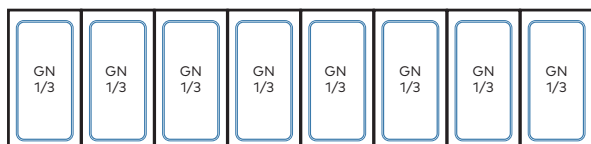


Également disponibles en modèles 2, 3 et 4 portillons avec groupe logé (avec dessus inox uniquement), les Tables de Préparation permettent de stocker à la fois des bacs GN 1/2 et GN 1/3 sur le plan de travail et des supports 400x600 mm dans les portillons.



PRATICITÉ ET HYGIÈNE

Le couvercle en acier inoxydable (en standard) assure un haut niveau d'hygiène et permet une conservation optimale des ingrédients.



Exemple de configuration sur une Table de Préparation 2 portes.

BACS GN

Configurez votre station de préparation avec vos bacs GN 1/2 et/ou GN 1/3 (non fournis en standard) de la manière que vous souhaitez.

DIMENSIONS ET DONNÉES

	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
Taille des supports (mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Sens d'entrée des supports (mm)	400		
Nombre de portes	2	3	4
Nombre de niveaux	9 par porte		
Nombre de supports par niveau	1		
Nombre total de supports	18	27	36
Capacité (L)	396	606	816
Température de fonctionnement	de 0°C à +10°C		
Fluide	R290	R290	R290
Puissance absorbée (W)	350	350	350
Raccordement électrique	230V / MONO ~1PH+N+T /50-60Hz		
Dimensions sans dessus (LxPxH mm)	1430 x 800 x 810-860	1955 x 800 x 810-860	2480 x 800 x 810-860
Dimensions avec dessus (LxPxH mm)	1430 x 800 x 850-900	1955 x 800 x 850-900	2480 x 800 x 850-900
Dimensions avec dossier (LxPxH mm)	1430 x 800 x 950-1000	1955 x 800 x 950-1000	2480 x 800 x 950-1000
	OPTIONS		
Kit roulettes pivotantes	€		

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

CONFIGURATIONS POSSIBLES

	BLUE DESK 2 portes	BLUE DESK 3 portes	BLUE DESK 4 portes	Table de préparation 2 portes	Table de préparation 3 portes	Table de préparation 4 portes
Sans dessus	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
Dessus inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dessus granit	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
Dessus inox + dossier	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
Dessus granit + dossier	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@sebp-cfi.fr
www.froid-cfi.fr - www.pavailer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence