



EVER BLUE

UNE SOLUTION DE CONSERVATION RÉVOLUTIONNAIRE



PRODUCTION MAÎTRISÉE

- VOLUMES OPTIMISÉS
- ZÉRO GASPILLAGE



FRAÎCHEUR GARANTIE

- RÉASSORT IMMÉDIAT
- PAIN FRAIS TOUTE LA JOURNÉE



CONTRAINTE RÉDUITES

- ORGANISATION SIMPLIFIÉE
- PAS DE TRAVAIL DE NUIT

CHAMBRES EVER BLUE

EVER BLUE est une solution de conservation du pain conçue pour transformer l'organisation des fournili, des chaînes et de la restauration.

Grâce à un **technologie de décontamination brevetée associant lampes UVC et ionisation de l'air**, ainsi qu'à un **environnement maîtrisé à +3°C et 99 % d'humidité**, EVER BLUE permet de **stocker du pain précuit jusqu'à deux semaines**, tout en préservant sa qualité, sa texture et sa consistance.

A close-up, slightly blurred photograph of a baker's hands wearing a white apron. One hand is holding a piece of dough while the other is working it on a dark, floured surface.

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.

PROCESS EVER BLUE

Une organisation simple en 3 étapes,
du four au client.

PRÉ-CUISSON

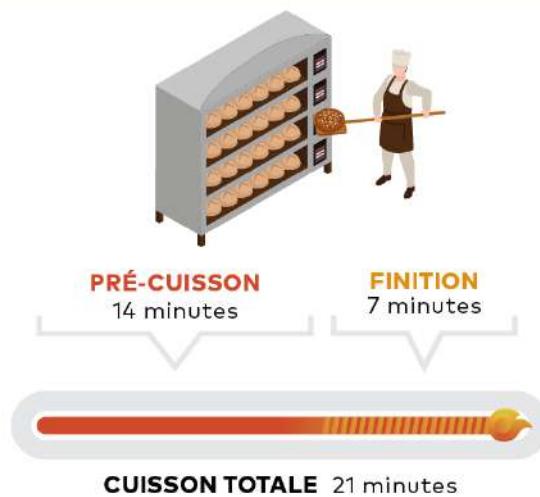
Cuisson des produits à deux tiers de leur durée habituelle, avant stockage dans Ever Blue.

Bénéfices

- Suppression du travail de nuit ;
- Gain de temps en production ;
- Flexibilité totale sur la cuisson finale.

Astuces

- Ne pas aller trop loin dans la coloration.
- À 90°C au cœur, l'amidon est coagulé
→ prêt pour le stockage.



STOCKAGE EVER BLUE

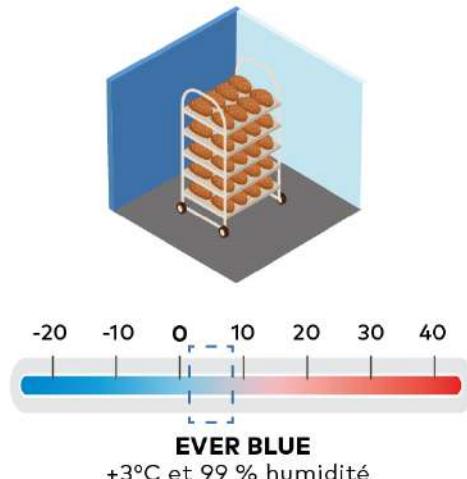
Le pain précuit est placé dans la chambre Ever Blue et peut être stocké jusqu'à 2 semaines.

Bénéfices

- Aucune altération du goût ;
- Sécurité alimentaire renforcée ;
- Pas de dessèchement ni de moisissure.

Conditions

- Température de +3°C.
- 99 % d'humidité.



CUISISON À LA DEMANDE

Cuisson des pains à la demande en 10-15 min pour proposer, à tout moment de la journée, un pain chaud et croustillant.

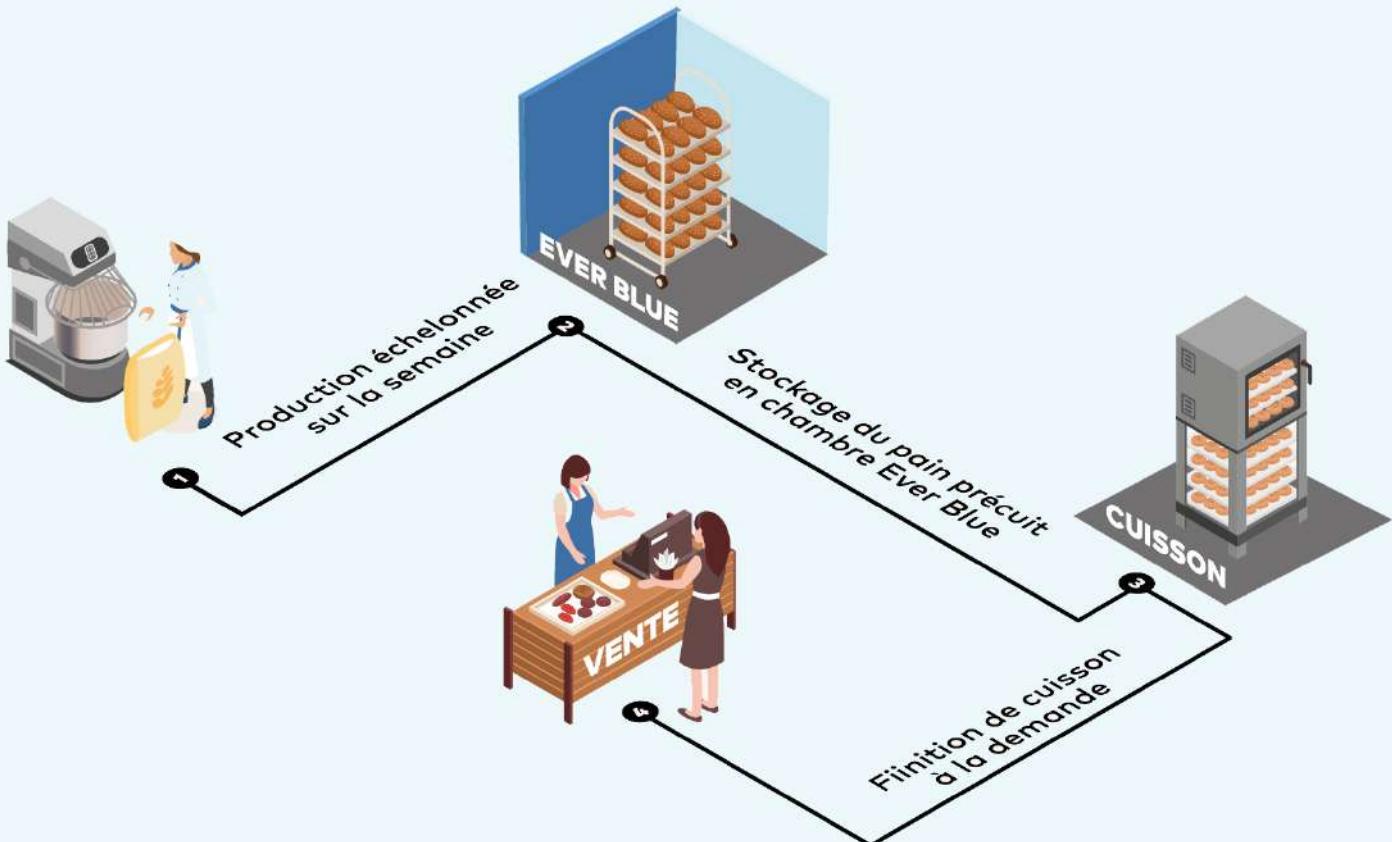
Bénéfices

- Zéro gaspillage ;
- Gestion de stock simplifiée ;
- Pain frais toute la journée ;
- Satisfaction client maximale.



PROCESS MAGASIN/ARTISAN

Produire moins souvent, vendre plus sereinement



BÉNÉFICES

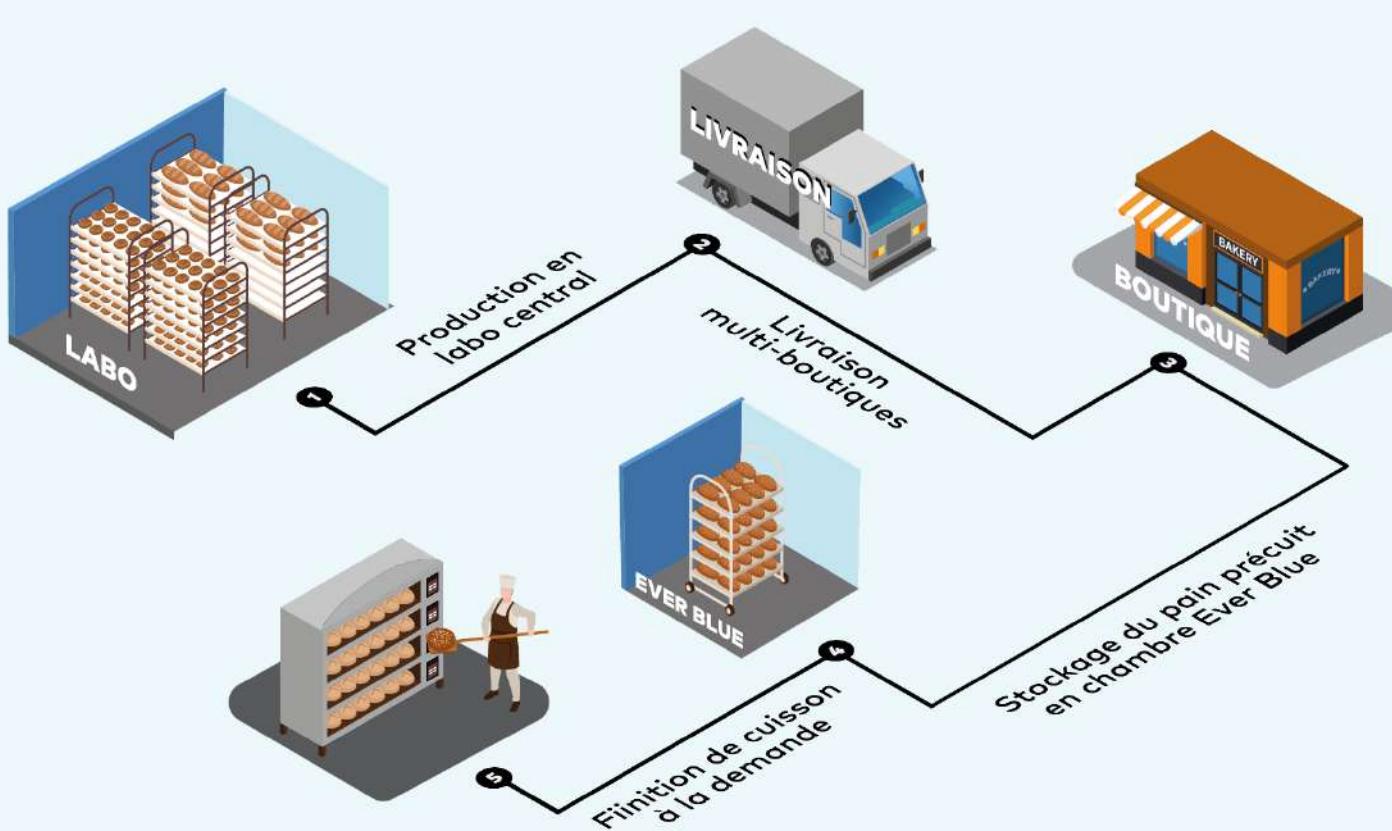
- ★ **Organisation :** Moins de nuits au fournil, meilleure gestion du planning.
- ✓ **Qualité :** Pain toujours croustillant et régulier, sans dessèchement.
- ✓ **Hygiène :** Conservation saine et maîtrisée sans manipulation supplémentaire.
- ✓ **Économie :** Réduction du gaspillage et des pertes.

PROCESS

- ✓ **Chaque jour de la semaine :**
Pour une boulangerie proposant 10 pains spéciaux.
 - Production de 2 pains spéciaux (1 chariot de chaque) par jour ;
 - Stockage dans Ever Blue.
 - Réassort au besoin.

PROCESS LABO CENTRAL/CHAÎNES

Centralisez la production, multipliez la fraîcheur



Production labo → Livraison quotidienne → Ever Blue → Cuisson

BÉNÉFICES

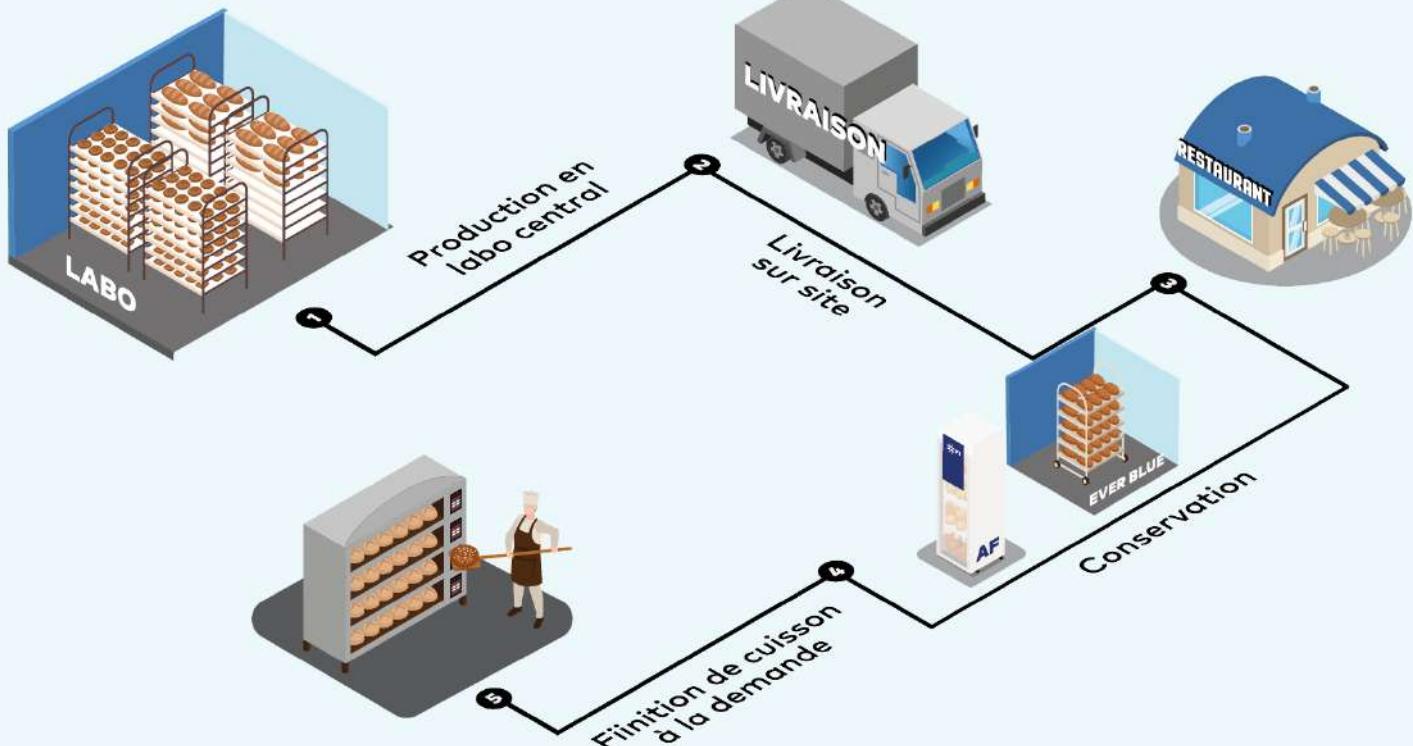
- ★ **Production :** Une seule production centralisée pour plusieurs points de vente.
- ✓ **Qualité :** Pain doré à la demande, toujours frais en boutique.
- ✓ **Organisation :** Meilleure régularité inter-sites, process standardisé.
- ✓ **Rendement :** Optimisation du personnel et des équipements de cuisson.

PROCESS

- ✓ **Production labo central**
 - Selon le besoin des boutiques.
- ✓ **Livraison quotidienne en boutiques**
 - Chaque boutique reçoit sa commande de pains, stockés dans Ever Blue.
- ✓ **Utilisation en boutique :**
 - Sortie progressive selon affluence
 - Cuisson finale à la demande.

PROCESS RESTAURATION

Livrer en souplesse, servir à la demande



Labo central → Livraison 1j/2 → Ever Blue → Service

BÉNÉFICES

- ★ **Qualité** : Pain frais à chaque service, sans surproduction.
- ★ **Organisation** : Moins de tournées, meilleure gestion logistique.
- ★ **Hygiène** : Conservation stable, conforme aux normes de restauration collective.
- ★ **Rentabilité** : Réduction du gaspillage et des coûts de livraison.

PROCESS

- ★ **Production labo central**
 - Petits pains, pavés, baguettes, etc.
- ★ **Livraison tous les 2 jours aux établissements**
 - Hôpital ;
 - Cantine ;
 - Restaurant.
- ★ **Stockage dans Ever Blue :**
 - Cuisson ou remise en température selon besoin du service.

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence