



# EVER BLUE

## UNE SOLUTION DE CONSERVATION RÉVOLUTIONNAIRE



### PRODUCTION MAÎTRISÉE

- ✓ VOLUMES OPTIMISÉS
- ✓ ZÉRO GASPILLAGE



### FRAÎCHEUR GARANTIE

- ✓ RÉASSORT IMMÉDIAT
- ✓ PAIN FRAIS TOUTE LA JOURNÉE



### CONTRAINTES RÉDUITES

- ✓ ORGANISATION SIMPLIFIÉE
- ✓ PAS DE TRAVAIL DE NUIT

A background image showing a chef in a white uniform, with their hands visible as they work with a large piece of dough on a metal surface. The chef's hands are dusted with flour. The image is slightly blurred, focusing attention on the text overlay.

# CHAMBRES EVER BLUE

EVER BLUE est une solution de conservation du pain conçue pour transformer l'organisation des fournils, 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.

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](http://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

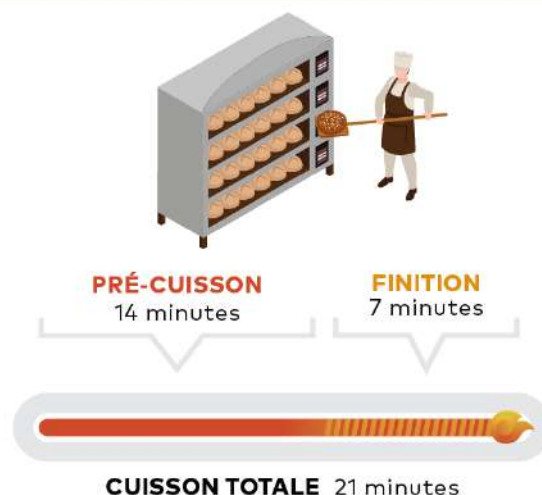
Cuisson des produits à deux tiers de leur durée habituelle, avant stockage dans Ever Blue.

### ✓ 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

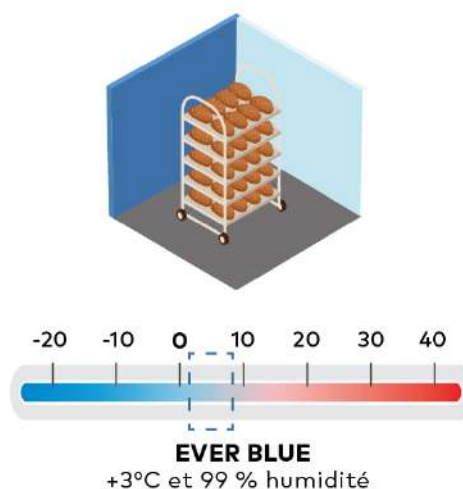
Le pain précuit est placé dans la chambre Ever Blue et peut être stocké jusqu'à 2 semaines.

### ✓ Bénéfices

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

### ✓ Conditions

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



## CUISSON 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

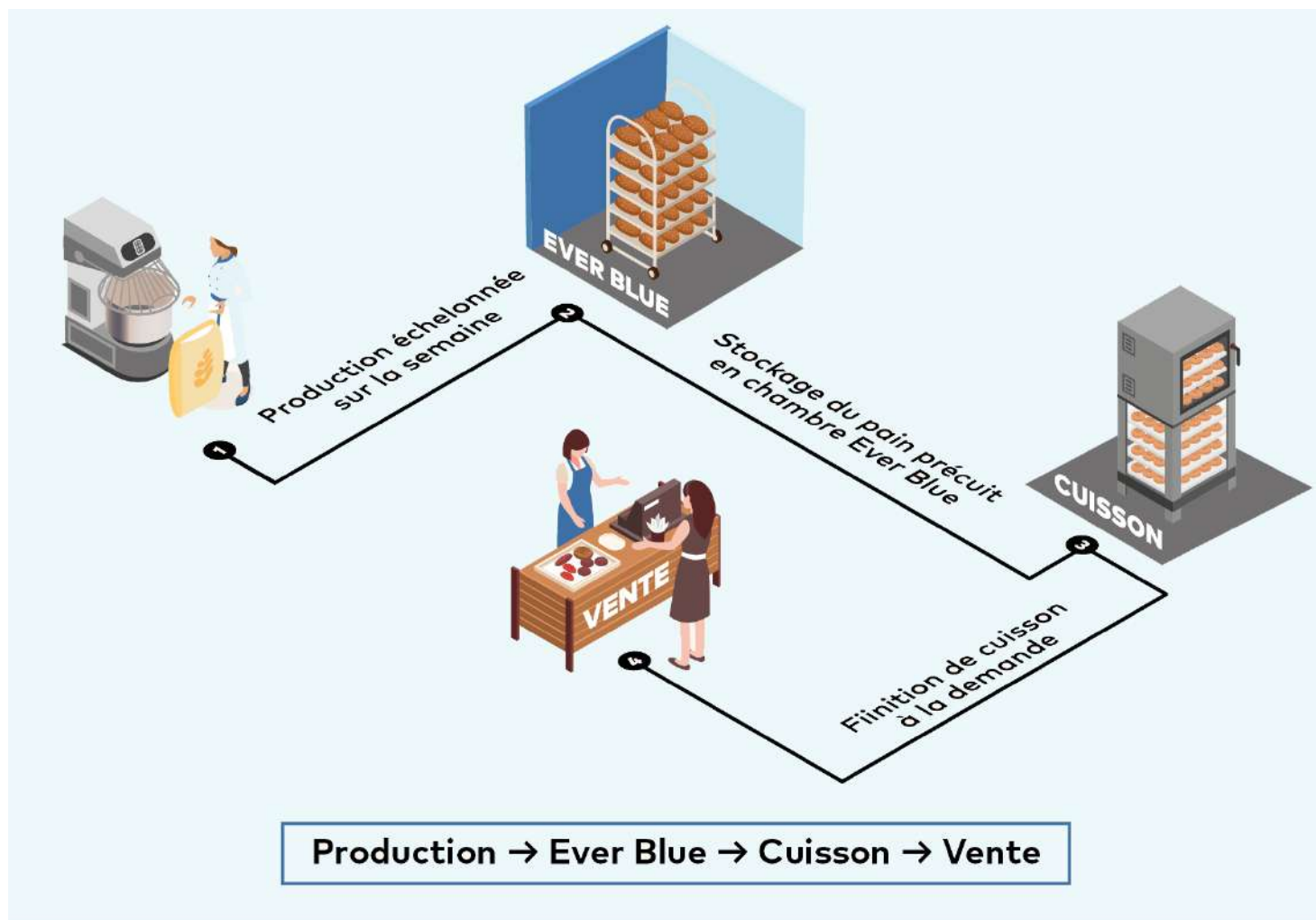
- Zéro gaspillage ;
- Gestion de stock simplifiée ;
- Pain frais toute la journée ;
- Satisfaction client maximale.





# PROCESS MAGASIN/ARTISAN

## Produire moins souvent, vendre plus sereinement



### BÉNÉFICES

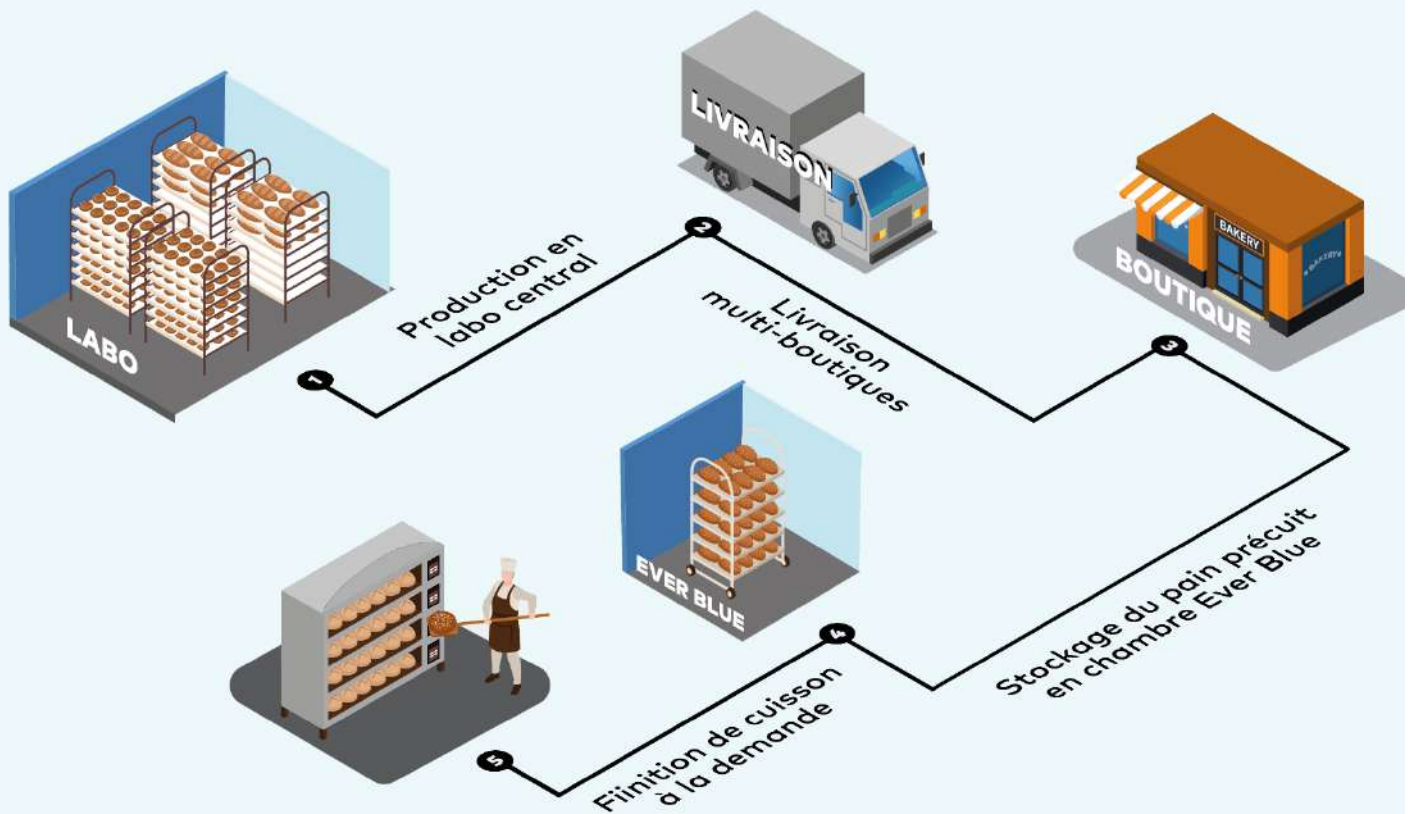
- ★ **Organisation** : Moins de nuits au fournil, meilleure gestion du planning.
- ✓ **Qualité** : Pain toujours croustillant et régulier, sans dessèchement.
- ✓ **Hygiène** : Conservation saine et maîtrisée sans manipulation supplémentaire.
- ✓ **Économie** : Réduction du gaspillage et des pertes.

### 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

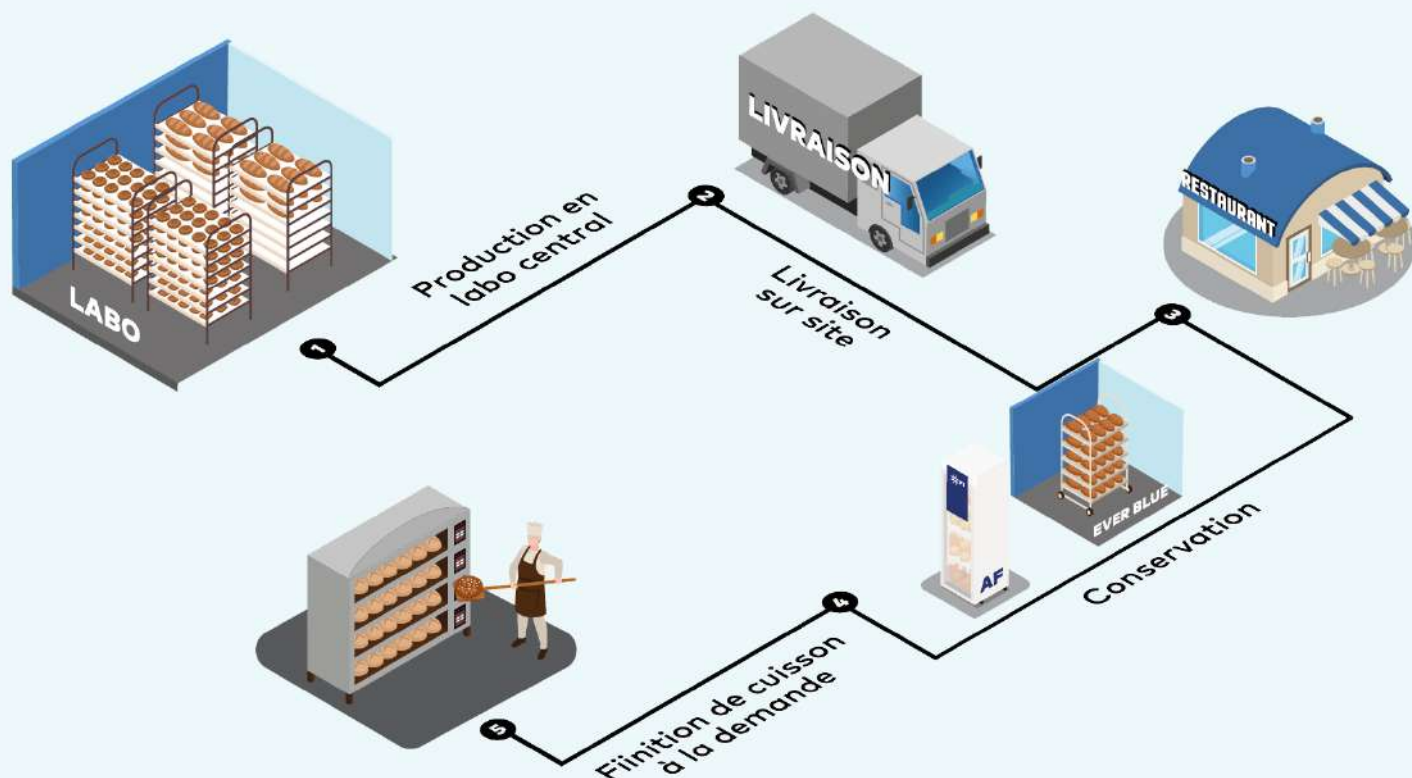
- ★ **Production** : Une seule production centralisée pour plusieurs points de vente.
- ✓ **Qualité** : Pain doré à la demande, toujours frais en boutique.
- ✓ **Organisation** : Meilleure régularité inter-sites, process standardisé.
- ✓ **Rendement** : Optimisation du personnel et des équipements de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



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

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence