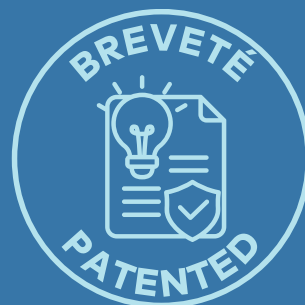


EVER BLUE

CELLE DI CONSERVAZIONE A LUNGO TERMINE


PRODOTTO IN FRANCIA



N° FR0600229



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





EVER BLUE

EVER BLUE è una soluzione per la conservazione del pane progettata per trasformare l'organizzazione dei panifici, delle catene e della ristorazione.

Grazie a una **tecnologia di decontaminazione brevettata che combina lampade UVC e ionizzazione dell'aria**, nonché a un **ambiente controllato a +3 °C e 99%** di umidità, EVER BLUE consente di conservare il pane precotto fino a due settimane, preservandone la qualità, la consistenza e la struttura

SAPER FARE
**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 per il freddo e a uno 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 LAB' è a vostra disposizione per testare le nostre apparecchiature in situazioni reali. Il nostro Baker Demonstrator è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO
[+33 \(04\) 75 57 55 00](tel:+330475575500)

ASSISTENZA
AL VOSTRO SERVIZIO



Approfittate della potenza di una rete mondiale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panificatori di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATECI AL
[+33 \(04\) 75 57 55 00](tel:+330475575500)

CONSERVAZIONE A LUNGO TERMINE EVER BLUE

EVER BLUE è una soluzione di conservazione innovativa che consente di **conservare il pane precotto fresco fino a 14 giorni**, senza alterarne la qualità dopo la cottura.

Il suo ambiente saturo a +3 °C e con il 99% di umidità protegge i prodotti dall'essiccamento, mentre la sua **tecnologia di decontaminazione brevettata** (UVC e ionizzazione dell'aria) impedisce lo sviluppo di muffe.

Consente di **cuocere su richiesta**, di offrire pane caldo a qualsiasi ora e di ridurre significativamente il lavoro notturno.



LA GAMMA

La gamma EVER BLUE **si adatta a tutte le realtà aziendali**, dal laboratorio artigianale alle strutture con più sedi.

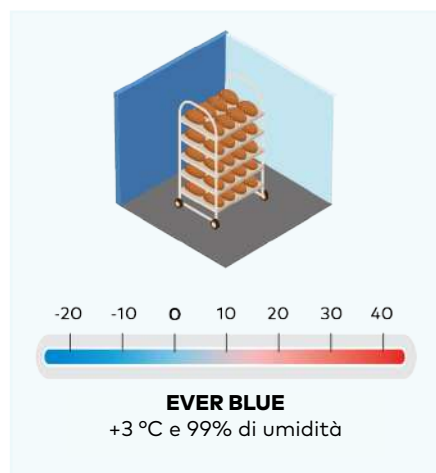
La **versione da camera** è progettata per ospitare da **1 a 12 carrelli di formato 600 x 800 mm** a seconda delle esigenze di produzione, mentre l'**armadio a 24 ripiani** è appositamente progettato per lo stoccaggio delle **griglie da 600 x 800 mm**. Le diverse configurazioni consentono quindi di adattarsi a ogni ambiente di lavoro.

Ever Blue è una soluzione **flessibile** per **ottimizzare la gestione dei volumi e l'organizzazione del lavoro**. Garantisce una conservazione a lungo termine senza alcuna alterazione del prodotto finale.



EVER BLUE
UNA
RIVOLUZIONE
IN
PANIFICIO

COME FUNZIONA?



1. PRE-COTTURA

I pani vengono cotti per due terzi del loro ciclo, nelle consuete condizioni.

- Eliminazione del lavoro notturno;
- Risparmio di tempo nella produzione;
- Flessibilità totale nella cottura finale.

2. CONSERVAZIONE

Il pane precotto viene posto nella camera Ever Blue (+3 °C, 99% di umidità) e può essere conservato fino a 2 settimane.

- Nessuna alterazione del gusto;
- Maggiore sicurezza alimentare;
- Nessun essiccamento né formazione di muffa.

3. COTTURA FINALE

Cottura del pane su richiesta in 10-15 minuti per offrire, in qualsiasi momento della giornata, pane caldo e croccante.

- Zero sprechi;
- Gestione semplificata delle scorte;
- Pane fresco tutto il giorno;
- Massima soddisfazione del cliente.



NESSUN LAVORO NOTTURNO

Migliore organizzazione e
minori vincoli.



NESSUNA PERDITA

Volumi ottimizzati per
azzerare gli sprechi.



NESSUNA ROTTURA DI SCORTA

Rifornimento immediato
per garantire pane fresco
tutto il giorno.



UNA RIVOLUZIONE NELLA CONSERVAZIONE DEL PANE

- ⊕ Versione da camera: da 1 a 12 carrelli da 600x800 mm.
- ⊕ Versione da armadio: per griglie da 600x800 mm.
- ⊕ Ambiente climatico controllato: **+3 °C e 99% di umidità.**
- ⊕ **Aria satura:** nessun essiccamento dei prodotti.
- ⊕ Tecnologia di decontaminazione **brevettata** (UVC + ionizzazione dell'aria).
- ⊕ Nessuna formazione di muffa.
- ⊕ Conservazione a lungo termine fino a **14 giorni.**
- ⊕ Possibilità di **combinare la maturazione lenta e la conservazione** nella stessa camera.
- ⊕ Interno in acciaio inossidabile, esterno in acciaio inossidabile **opzionale.**
- ⊕ Porta **cieca o vetrata.**

CARATTERISTICHE TECNICHE



CONSTRUCTION

1 - Montaggio del pannello con ganci eccentrici e di centraggio

Garantisce un'ottima tenuta e riduce notevolmente la perdita di calore.

2 - Isolamento dei pannelli

Pannelli di 60 mm di spessore, schiuma poliuretanica ad alta pressione con una densità di 42 kg/m³.

3 - Rivestimento interno ed esterno

Interno in acciaio inossidabile 304.

(opzionale: interno in acciaio inossidabile 304 / esterno in acciaio inossidabile 430)

4 - Unità di controllo V-LINK

Touch screen da 7".

5 - Robuste cerniere in acciaio inox *(versione celle)*

Cerniere a spirale in acciaio inox che sollevano la porta in apertura.

6 - Barra di protezione in acciaio inox *(versione celle)*

Protezione su tutta la larghezza della porta.

7 - Porta in vetro

Consente l'ispezione visiva dei prodotti senza aprire la porta.

MA ANCHE...

+ **Generatore di umidità** con sensore elettronico di umidità di serie.

+ Batterie protette da un **trattamento di cataforesi rinforzata**.

+ **Sensore porta:** sistema di allarme quando la porta rimane aperta per più di 8 minuti *(versione celle)*.

+ Illuminazione a **LED** opzionale.

+ **Guarnizione della porta in TPE nero magnetico** per una tenuta perfetta.

+ Tappetini **bimateriale** (PVC rigido con estremità flessibili) *(versione celle)*.

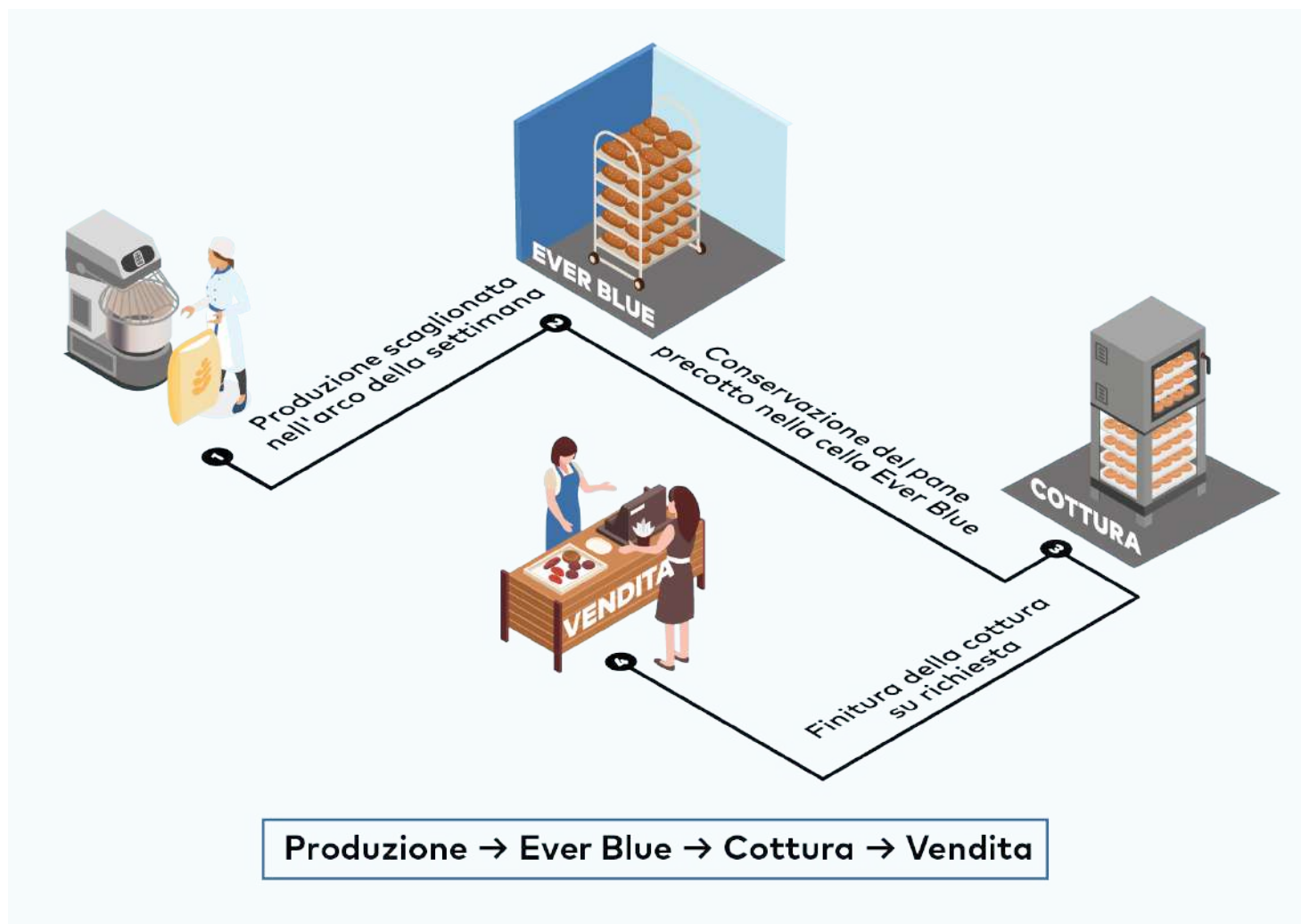
+ **Dettatore della porta** a scomparsa per una chiusura totale e un'ermeticità della porta.

+ **Design snello** per una facile pulizia.

+ Fornito di serie **senza pavimento** *(versione celle)*.

PROCESSO NEGOZIO/ARTIGIANO

PRODURRE MENO SPESSO, VENDERE CON
MAGGIORE SERENITÀ



VANTAGGI

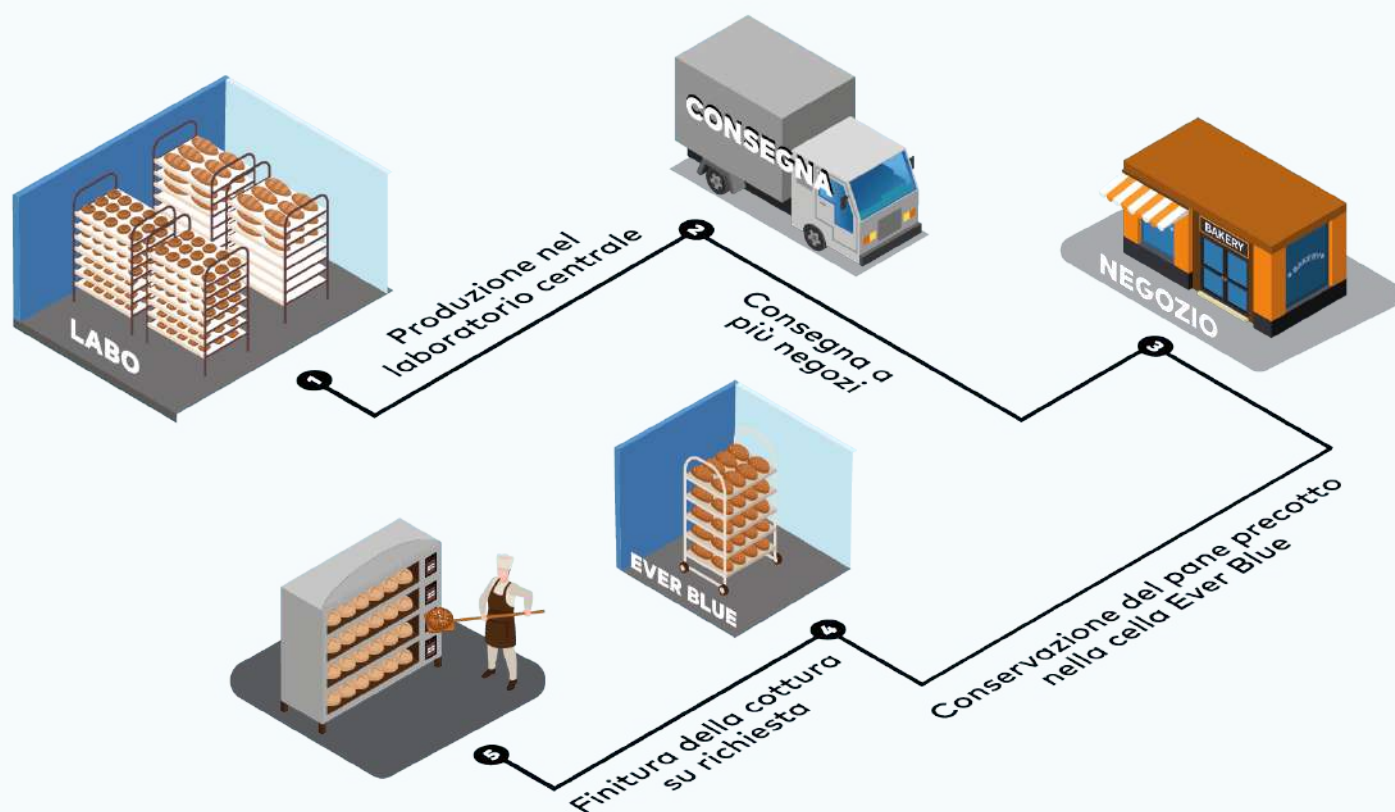
- ★ **Organizzazione** : meno notti in panificio, migliore gestione della pianificazione.
- ✓ **Qualità** : pane sempre croccante e uniforme, senza seccarsi.
- ✓ **Igiene**: conservazione sana e controllata senza ulteriori manipolazioni.
- ✓ **Risparmio** : riduzione degli sprechi e delle perdite.

PROCESSO

- ✓ **Ogni giorno della settimana:**
Per una panetteria che offre 10 tipi di pane speciale.
 - Produzione di 2 tipi di pane speciale (1 carrello per ciascuno) al giorno;
 - Conservazione in Ever Blue.
 - Rifornimento secondo necessità.

PROCESSO LABORATORIO CENTRALE

CENTRALIZZATE LA PRODUZIONE, MOLTIPLICARE LA FRESCHEZZA



Produzione in laboratorio → Consegna giornaliera → Ever Blue → Cottura

VANTAGGI

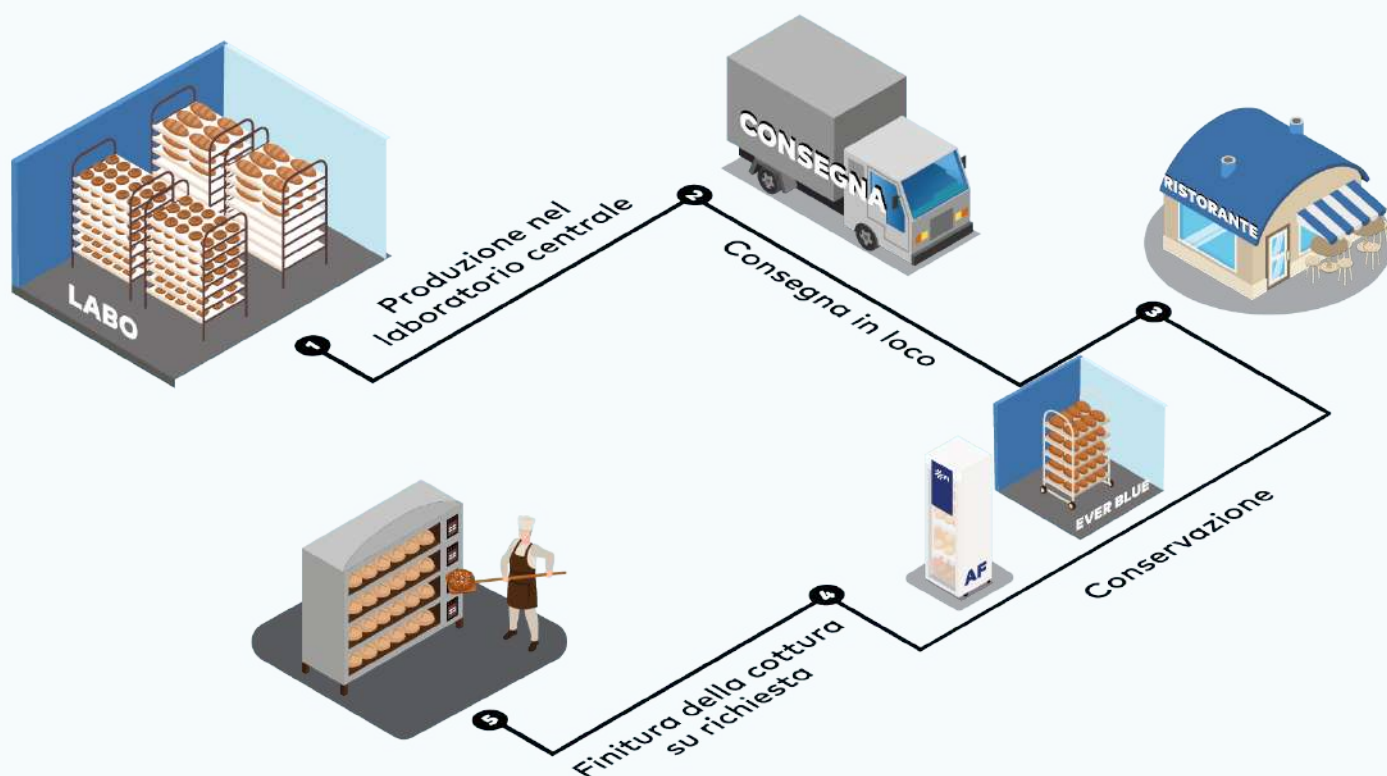
- ★ **Produzione** : un'unica produzione centralizzata per più punti vendita.
- ✓ **Qualità** : pane dorato su richiesta, sempre fresco in negozio.
- ✓ **Organizzazione** : maggiore uniformità tra i vari punti vendita, processo standardizzato..
- ✓ **Resa** : ottimizzazione del personale e delle attrezzature di cottura.

PROCESSO

- ✓ **Produzione laboratorio centrale**
 - In base alle esigenze dei negozi.
- ✓ **Consegna giornaliera nei negozi**
 - Ogni negozio riceve il proprio ordine di pane, conservato in Ever Blue.
- ✓ **Utilizzo in negozio:**
 - Distribuzione graduale in base all'affluenza
 - Cottura finale su richiesta.

FORNITURE HO.RE.CA

CONSEGNE FLESSIBILI, COTTURA SU RICHIESTA



Laboratorio centrale → Consegna 1 giorno su 2 → Ever Blue → Servizio

VANTAGGI

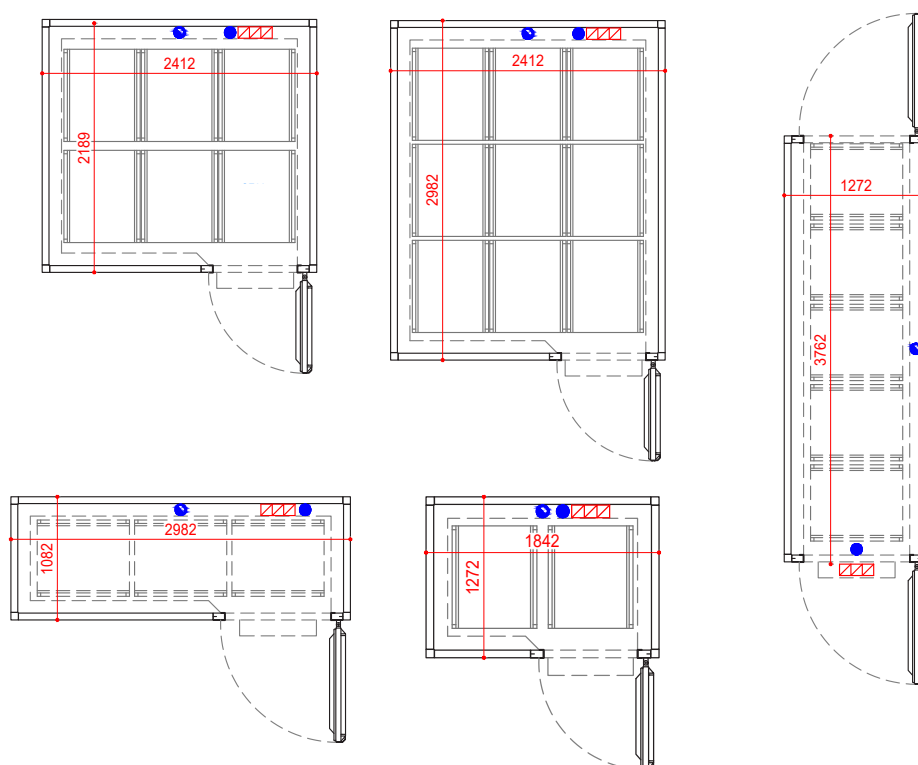
- ★ **Qualità** : pane fresco ad ogni servizio, senza sovrapproduzione.
- ✓ **Organizzazione** : meno consegne, migliore gestione logistica.
- ✓ **Igiene** : conservazione stabile, conforme alle norme della ristorazione collettiva.
- ✓ **Redditività** : riduzione degli sprechi e dei costi di consegna.

PROCESSO

- ✓ **Produzione laboratorio centrale**
 - Panini, pagnotte, baguette, ecc.
- ✓ **Consegna ogni 2 giorni alle strutture**
 - Ospedale;
 - Mensa;
 - Ristorante.
- ✓ **Stoccaggio in Ever Blue:**
 - Cottura o riscaldamento in base alle esigenze del servizio.

DIMENSIONI E DATI TECNICI

Esempi di configurazioni



EVER BLUE	ARMADIO	CELLE
Dimensioni dei supporti (mm)	600x800 (o 2x 400x600)	600 x 800
Numero di carrelli	24 livelli - 1 supporto per livello (o 2)	1 a 12 carrelli
Unità di controllo V-LINK	schermo 5"	schermo 7"
Fluido	R455A	R448A (standard), R449A, R452A
Pavimento calpestabile isolante e antiscivolo, rivestito in acciaio inossidabile	—	•
Versione a tunnel	—	•
Interno in acciaio inossidabile 304	•	•
Esterno in acciaio inossidabile 430	€	€
Porta vetrata	€ (barra LED inclusa)	€ (barra LED opzionale)

• standard € opzione a pagamento

DATI NON VINCOLANTI

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence