BLUE CARE

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN POSITIVA Y NEGATIVA

R290

La FRENCH FAB

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

CFI

GAMA BLUE CARE

BLUE CARE es una gama de Armarios de Conservación Positiva (-5ºC a +10ºC) o Negativa (-10ºC a -22ºC) diseñados para alojar rejillas de 400x600 o 600x800 mm de formato.

Estas gamas positiva y negativa están disponibles en versión Gastronorm con dos modelos diseñados para alojar bandejas GN 2/1: un modelo de 1 puerta (700 litros) y un modelo de 2 puertas (1400 litros).

SABER HACER

Más de 40 años a su lado

Con más de 40 años de experiencia, CFI ha alcanzado su alto nivel de especialización gracias a un saber hacer único en el diseño de equipos de refrigeración y al desarrollo de productos rigurosamente Made in France, cada vez más fiables y eficaces.

VISITE
WWW.FROID-CFI.FR

LAB

Descubra su futuro equipamiento

Como centro de demostración y formación, nuestro LAB' está a su disposición para que pruebe nuestros equipos en situaciones reales. Nuestro Mestro Panedero está a su disposición para asesorarle y ayudarle.

CONCIERTE UNA CITA EN
+33 (04) 75 57 55 00

ASISTENCIA

A su servicio

Benefíciese del poder de una red mundial de distribuidores. Ofrecemos apoyo local a panaderos de todo el mundo, ayudándole en cada etapa de su proyecto.

LLAME A
+33 (04) 75 57 55 00

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN
GAMA BLUE CARE

En CFI sabemos que un almacenamiento adecuado es una etapa esencial del ciclo de producción. Para que el valor nutritivo, el aspecto y el sabor de sus productos se conserven perfectamente, es necesario almacenarlos a la temperatura adecuada, con el nivel de humedad adecuado y con una ventilación suave pero eficaz.

Por ello, CFI le ofrece los armarios de almacenamiento positivo y negativo BLUE CARE con gas R290, para cuidar sus productos respetando el medio ambiente.

BLUE CARE 46
400 x 600 mm

BLUE CARE 64
600 x400 mm

BLUE CARE 68
600 x 800 mm

UN FRÍO INTENSO Y DELICADO

Sus productos de pastelería semiacabados o acabados se conservan en condiciones ideales gracias a la refrigeración por ventilación indirecta de BLUE CARE. Este flujo de aire frío de delante hacia atrás garantiza el mantenimiento de la calidad de sus productos, con un rendimiento óptimo y una gran flexibilidad de uso.

ARMARIOS DISEÑADOS PARA DURAR

Aislamiento 75 mm

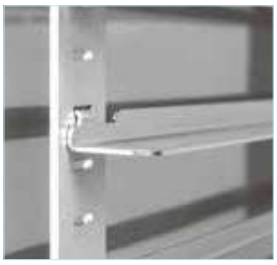
Espesor del aislamiento 75 mm Sin CFC/HCFC.

Burletes desmontables de alta estanqueidad

Geometría de triple cámara, 35% más de eficiencia de aislamiento que las unidades convencionales.

Ventiladores inteligentes

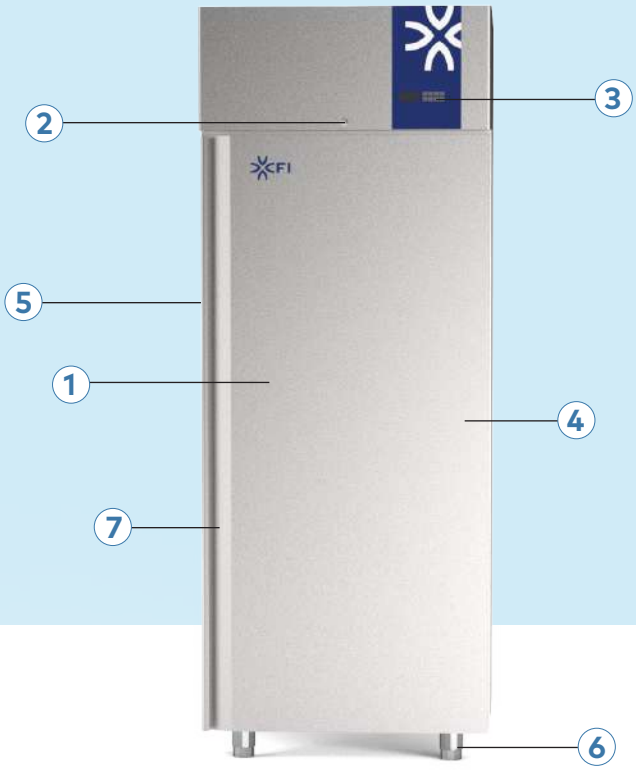
Paro automatico de los ventiladores tiro forzado al abrir la puerta para evitar la entrada de aire caliente del exterior.



Correderas y cremalleras

Fácil reposicionamiento de las guías.

DATOS TÉCNICOS



1 - Acabado
Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304. Parte trasera exterior en acero galvanizado.

2 – Cierre
Cerradura con llave.

3 – Funcionamiento
Control electrónico y digital enrasado.

4 – Puerta
Puerta de cierre automático con apertura bloqueada a 105°C.

5 – Espesor del aislamiento
75 mm - Sin CFC ni HCFC.

6 – Patas de acero inoxidable AISI 304.
Altura regulable de 100 a 150 mm.

7 – Tiradores ergonomicos de altura completa
Acero inoxidable (asa de polivinilo en la versión gastronorm).

Y TAMBIÉN...

- Desescarche por gas caliente.
- Funcionamiento en clase climática 5.
- Gas refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente (potencial de calentamiento global =3).
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Marco de la puerta anticondensación (conservación negativa).
- Alarmas de puerta abierta y alta temperatura.
- Iluminación LED (excepto versión gastronorm).
- Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza.

CIRCULACIÓN EFICAZ DEL AIRE

El evaporador integrado en el compartimento garantiza un rendimiento constante incluso con un uso intensivo.

El condensador y el compresor funcionan de forma fiable y eficiente a lo largo del tiempo, garantizando unas condiciones ideales para la conservación de los alimentos.

BLUE CARE
LA SOLUCIÓN GASTRONORM

La gama BLUE CARE también está disponible en versión Gastronorm.

Disponibles en versión de una puerta (700 litros de capacidad) y de dos puertas (1400 litros de capacidad), combinan una funcionalidad óptima con una eficiencia energética excepcional para ofrecerle una solución completa para conservar la calidad y la frescura de sus productos.

Especialmente diseñada para alojar soportes de formato GN 2/1, la gama Blue Care le ofrece un espacio de almacenamiento óptimo para maximizar la eficacia de su proceso de producción.

Gracias a su construcción robusta y duradera, cumplirán los requisitos más exigentes de su negocio.

MENOR IMPACTO EN EL MEDIO AMBIENTE

Los equipamientos Blue Care funcionan con gas R290, un refrigerante respetuoso con el medio ambiente con un bajo potencial de calentamiento global que ofrece una eficiencia energética óptima.

El gas R290 no solo reduce su impacto medioambiental, sino que también garantiza un rendimiento de refrigeración superior, asegurando la conservación ideal de sus productos.

Los equipos de categoría A ofrecen un ahorro energético de hasta el 80% en comparación con aparatos similares de categorías menos eficientes energéticamente.

DIMENSIONES Y DATOS

CONSERVACIÓN POSITIVA

	Blue Care 46	Blue Care 64	Blue Care 68	Armoire 700	Armoire 1400
Rejillas (mm)	400 x 600	600 x 400	600 x 800	GN 2/1	GN 2/1
Temperatura de funcionamiento	-5°C a +10°C			-2° a +8°C	
Número de puertas	1	1	1	1	2
Número de niveles	20	20	20	17	17 x 2
Distancia entre guías	57 mm			75 mm	
Capacidad bruta (L)	489	573	872	601	1356
Potencia frigorífica a -10°C (W)	406	533	533	406	533
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290
Peso bruto (kg)	130	140	170	140	220
Dimensiones (AnxPrxAl mm)	630x815x2085	810x715x2085	810x1015x2085	740x815x2085	1480x815x2085
Conexión eléctrica	220-240V / 1PH+N+T / 50Hz				
Potencia absorbida (kW)	220	280	280	220	260
Clase de eficiencia energética	B	B	B	A	B

CONSERVACIÓN NEGATIVA

	Blue Care 46	Blue Care 64	Blue Care 68	Armoire 700	Armoire 1400
Rejillas (mm)	400 x 600	600 x 400	600 x 800	GN 2/1	GN 2/1
Temperatura de funcionamiento	-10°C a -22°C			-18°C a -22°C	
Número de puertas	1	1	1	1	2
Número de niveles	20	20	20	17	17 x 2
Distancia entre guías	57 mm			75 mm	
Capacidad bruta (L)	489	573	872	601	1356
Potencia frigorífica a -30°C (W)	453	692	692	453	692
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290
Peso bruto (kg)	140	150	180	150	240
Dimensiones (AnxPrxAl mm)	630x815x2085	810x715 x2085	810x1015x2085	740x815x2085	1480x815x2085
Conexión eléctrica	220-240V / 1PH+N+T / 50Hz				
Potencia absorbida (kW)	810	1000	1000	810	1000
Clase de eficiencia energética	D	D	D	C	C

OPCIONES

	OPCIONES
Kit de ruedas giratorias	€
Pedal de puerta	€

Pedale di porta

DATOS NO CONTRACTUALES

ALWAYS EVER-LASTING GOODS

PAVAILLER SOLUTION

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

an Ali Group Company

ali GROUP

The Spirit of Excellence