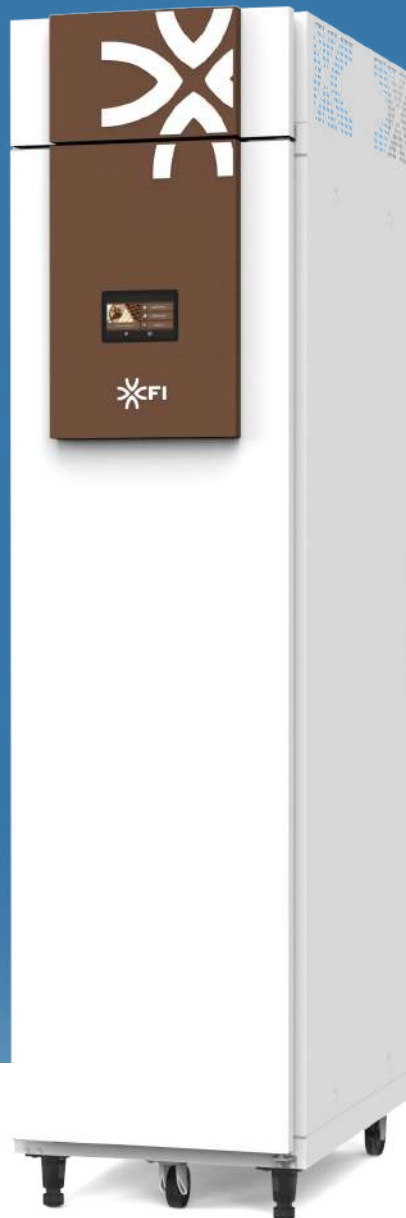


CRIOLLA

ARMADIO CIOCCOLATO


PRODOTTO IN FRANCIA



 **SIRH+**
INNOVATION
AWARDS
**VINCITORE
2023**



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





GAMMA CRIOLLA

CRIOLLA è una vetrina sviluppata appositamente per garantire ai cioccolatieri professionisti un prodotto di alta qualità, con sapori e aspetto notevoli, senza alcun rischio di alterazione.

Disponibile in tre modelli, questa apparecchiatura accompagna i cioccolatieri dalla concezione alla conservazione dei loro prodotti grazie alle sue diverse modalità e impostazioni.

Offre diverse soluzioni di conservazione, scongelamento naturale e temperaggio, e consente una gestione ultraprecisa della temperatura e dell'igrometria..

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

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

UN ARMADIO DEDICATO AL CIOCCOLATO

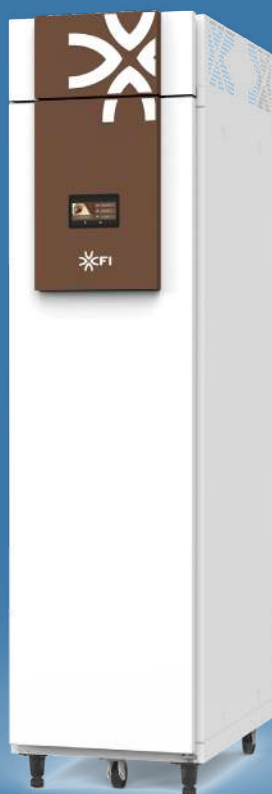
Per offrire prodotti di alta qualità ai propri clienti, è essenziale che i cioccolatini grand crus o i dolci al cioccolato realizzati siano conservati nelle migliori condizioni possibili, in modo da mantenere le loro qualità organolettiche e visive.



Il cioccolato è un prodotto grasso e dolce, e una cattiva conservazione provoca alterazioni (sbiancamento, deformazione, condensazione, cambiamenti di consistenza o di gusto). Deve essere conservato a una temperatura compresa tra +15°C e +18°C e con un livello di umidità specifico!

CRIOLLA 46

400x600
24 livelli



CRIOLLA 68

600x800
20 livelli



CRIOLLA 46 Junior

400x600
20 livelli



Dalla **progettazione dei vostri prodotti alla loro esposizione in negozio**, CRIOLLA soddisfa le vostre esigenze con precisione e versatilità.



Il suo controllo elettronico, facile da usare ed efficiente, consente una **regolazione ultraprecisa dell'igrometria e della temperatura**.



Le modalità di **conservazione specifica, di scongelamento naturale, raffreddamento e di rinvenimento** consentono di risparmiare tempo prezioso in ogni fase del processo.



MODALITÀ DI SBRINAMENTO NATURALE

Questo programma automatico consente di passare delicatamente da -18°C a $+4^{\circ}\text{C}$ in 24 ore con la sicurezza di non avere residui d'umidità o alterazione dei prodotti.

Per i pezzi più grandi è possibile un tempo di scongelamento più lungo, oltre le 48 ore.

MODALITÀ NEGOZIO

Questo programma "pronto per la vendita" ti consente di passare da una temperatura di $+4^{\circ}\text{C}$ a $+14^{\circ}\text{C}$, con un basso tasso d'umidità modo che le confezioni non si impregnino e che i cioccolatini non si rovinino.

Questo ritorno alla temperatura ambiente dei prodotti nella loro confezione vi offre tutta la flessibilità per ricondizionare i vostri prodotti finali in modo sicuro prima di esporli in negozio..



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Adattata alle condizioni ideali di conservazione del cioccolato, questa modalità mantiene una temperatura stabile di 14°C con una percentuale di igrometria compresa tra il 40% e il 60%.

MODALITÀ DI RAFFREDDAMENTO

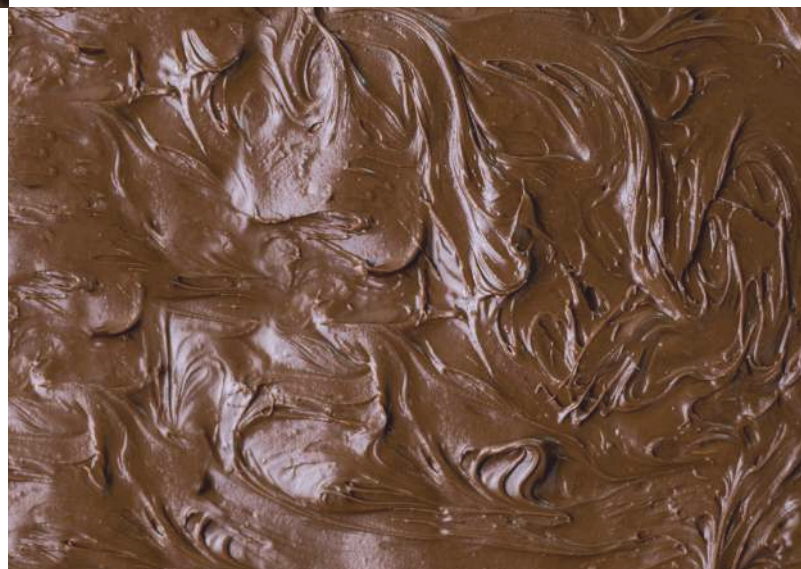
Riduce la temperatura di 40 kg di cioccolato in stampi da 30°C a 10°C in 1 ora e 30 minuti.

MODALITÀ FUSORE

CRIOLLA anche riscalda!

In questa modalità, la temperatura sale tra i 40°C e i 60°C e permette al cioccolato conservato negli strumenti (ad esempio, secchiello, pistola) di sciogliersi.

L'impostazione avviene al grado esatto! Per scolpire o montare il cioccolato, ad esempio, una regolazione di 33°C è ideale per mantenere il cioccolato in una forma malleabile adatta alle vostre esigenze.



CARATTERISTICHE TECNICHE

BATTERIA PROTETTA DA TRATTAMENTO
DI CATAFORESI RINFORZATA

CONTROLLO
V-LINK

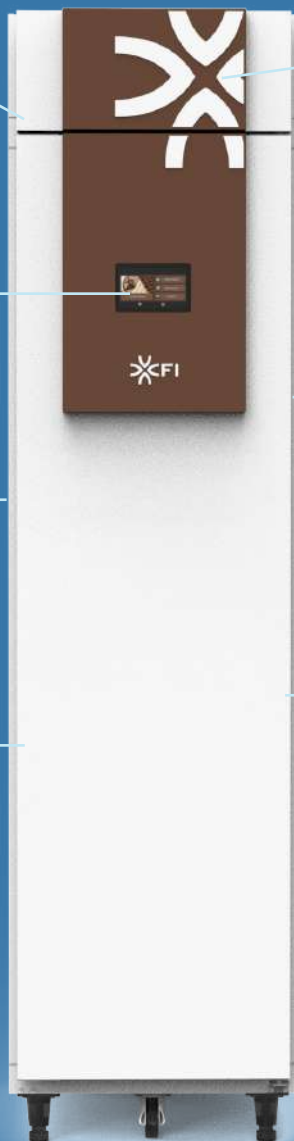
GUARNIZIONI PER
PORTE IN TPE NERO
CON MAGNETI

CERNIERA A DESTRA
DI SERIE (SINISTRA SU
RICHIESTA)

UNITÀ H.T.A. (ALTA
TEMPERATURA AMBIENTE,
+43°C MAX.) DI SERIE

PANNELLI ISOLATI IN POLIURETANO
ESPANSO DA 42 KG/M³, AD
ALTA PRESSIONE, SPESSORE
60 MM, RIVESTIMENTO IN PVC
ALIMENTARE

DESIGN PULITO, FACILE DA
PULIRE



FREDERIC HAWECKER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
AMBASCIATORE CFI

L'innovativo armadio CRIOLLA prende il nome dal Criollo, la fava di cacao più rara e aromatica del mondo.

Molto preciso, può essere regolato al grado esatto per adattarsi alle esigenze del cioccolatiere, sia che si tratti di fondere il cioccolato, di modellarlo o di assemblarlo.

Le sue modalità di scongelamento naturale, di conservazione e di mantenimento offrono ai cioccolatieri grande flessibilità e facilità d'uso, per un risultato perfetto.

« CRIOLLA È MULTIUSO PER TUTTO IL SETTORE DEL CIOCCOLATO, DALLA PRODUZIONE AL NEGOZIO. SI USA PER SCONGELARE O CONSERVARE I CIOCCOLATINI [...] IN MODO CHE SIANO SEMPRE FRESCHI IN NEGOZIO, ALLA GIUSTA TEMPERATURA E IGROMETRIA PER UNA CONSERVAZIONE OTTIMALE! »

DATI E DIMENSIONI

	CRIOLLA 46	CRIOLLA 68 2C2P	CRIOLLA 46 JUNIOR
Dimensione dei supporti	400 x 600	600 x 800	400 x 600
Numero di livelli	24	20	20
Numero di supporti per livello	1		
Numero totale di supporti	24	20	20
Spaziatura tra i livelli	63 mm		
Regolabile ogni	21 mm		
Direzione di ingresso del supporto	400	600	400
Profondità del livello	600	800	600
Gruppo	1 groupe de 1/4 CV	1 groupe de 7/8 CV	1 groupe de 1/4 CV
Intervallo di temperatura	-10°C à +60°C		
Capacità di raffreddamento a -10°C	0,38 kW	1,30 kW	0,38 kW
Fluido	R455		
Peso	180 kg	240 kg	150kg
Larghezza (mm)	560	760	560
Profondità (mm)	915	1115	915
Profondità con porta aperta (mm)	1463	1863	1374
Altezza (mm)	2200	2200	1930
Altezza massima libera (mm)	2300	2340	1990
Connessione elettrica	220-240 / 1PH+N+T		
Frequenza	50/60Hz		
Potenza di connessione	1,5 kW	1,6 kW	1,5 kW
Corrente di collegamento	7 A	8 A	7 A

	OPZIONI
Finitura in acciaio inox	€

DATI NON VINCOLANTI

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence