


BLUE ROLL

CHAMBRES DE FERMENTATION


FABRIQUÉ EN FRANCE



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

ecosystem



CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉES - BLUE ROLL

Les chambres de fermentation BLUE ROLL sont conçues pour faire de la fermentation contrôlée, de l'étuvage et de la pousse lente.

Adaptées aux chariots de tailles **400x600, 600x800 et 800x1000 mm**. Les plages de fonctionnement sont comprises entre **-15°C à +40°C** et entre **30% et 95%** d'humidité.



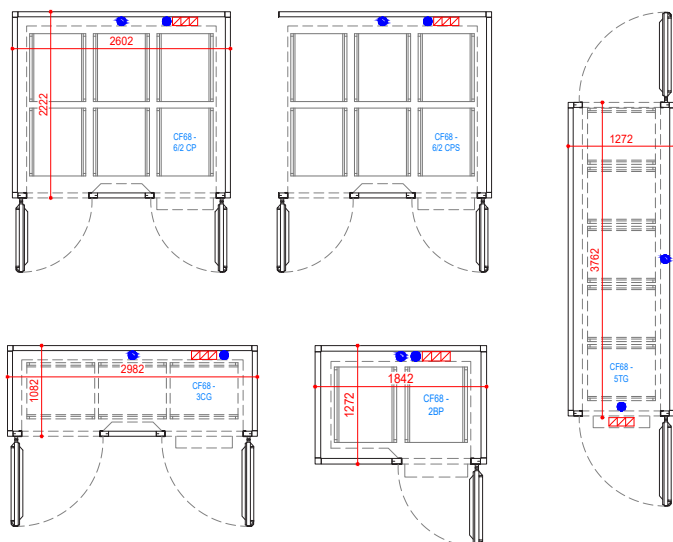
LA GAMME

Grâce à leur **construction robuste**, les chambres BLUE ROLL garantissent **durabilité** et **performance**.

Les options de portes doubles, battantes ou vitrées, ainsi que la modularité de la gamme, permettent une **intégration idéale dans tous les laboratoires**. Chaque modèle est **personnalisable** en fonction du nombre et de la position des portes et des chariots, en configuration "classique" ou en **version tunnel**.

Conçues pour un usage quotidien, elles offrent **ergonomie, facilité d'utilisation et d'entretien** et une **longue durée de vie**, tout en assurant un contrôle parfait de la fermentation.

exemples d'implantation



Robustesse

Commande V-LINK 7''

**Modularité
d'implantation**

Configuration sur mesure

**Protection contre les
chocs**

Facilité de nettoyage

Design moderne & épuré



LA FERMENTATION CONTRÔLÉE, C'EST QUOI ?

C'est pendant la **phase de fermentation** que la pâte va prendre de la force et du volume, et développer ses arômes. La méthode de **fermentation contrôlée** va permettre de ralentir ou de bloquer ce processus de levage pendant une période de temps spécifique.

Le contrôle précis des paramètres de température, d'humidité et de temps, aide à obtenir une **qualité et une régularité parfaite des produits**. Cela garantit également un **meilleur contrôle du flux de production et offre une grande flexibilité de travail** aux boulangers.

LE PRINCIPE

Après le pétrissage, la pâte est **stockée entre 6h et 72h pour cesser l'activité de la levure**, à une température basse, une hygrométrie contrôlée et un flux d'air maîtrisé afin d'éviter le croûtage.

Cette fermentation lente **favorise le développement des arômes et des ferments** et garantit une **excellente qualité du produit fini**.

Quelques heures avant la cuisson, la température remonte dans la chambre pour **relancer le processus naturel de fermentation** afin que les produits soient prêts à être enfournés au moment souhaité.

LES AVANTAGES

Ce process permet de **décaler les étapes de production** : les pâtes sont préparées la veille puis stockées en froid pour la nuit. La **cuisson peut commencer plus tard dans la matinée** puisque la pâte est déjà prête à être utilisée lorsque vous arrivez !

La **gestion quotidienne de la production et des stocks** est facilitée puisque vous produisez uniquement ce dont vous avez besoin, suivant la demande : **ce qui n'a pas pu être cuit dans la journée pourra l'être le lendemain**, sans crainte de dégradation du goût ou de l'aspect du pain. Vous réaliserez des économies en **limitant le gaspillage et le nombre d'invendus**.

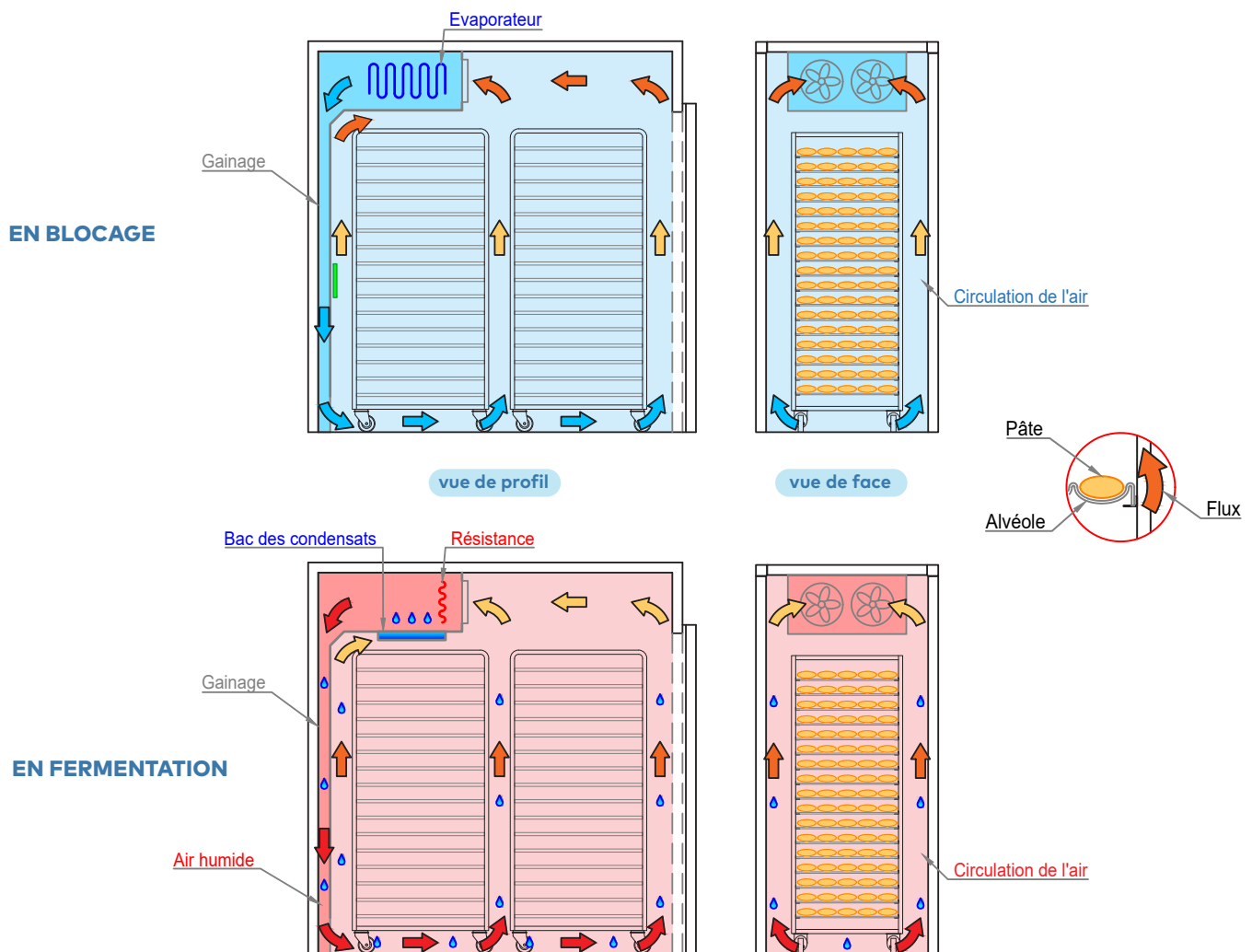
- ⊕ Travail de nuit limité
- ⊕ Gestion du stock
- ⊕ Production flexible
- ⊕ Qualité des produits finis

UNE GESTION CONSTANTE ET MAÎTRISÉE

Les chambres de fermentation BLUE ROLL permettent une gestion précise de la température et de l'humidité, assurant un contrôle optimal du processus.

Grâce aux gaines situés dans la chambre et aux gaines de diffusion latérales, l'air est réparti uniformément du bas vers le haut, sans passage direct sur le produit, évitant ainsi le phénomène de croûtage et garantissant une fermentation homogène.

La température et l'humidité sont uniformes en tout point de la chambre, la fermentation est donc régulière sur toute la hauteur du chariot.



+ Gestion de la température
Réglable entre -15°C à +40°C.

+ Gestion de l'humidité
Réglable entre 30 et 95%.

+ Gestion du flux d'air
Garantit une diffusion douce et uniforme de l'air tout en limitant la diffusion d'air directe sur le produit ce qui évite le croûtage de la pâte et assure une fermentation homogène.

+ Qualité constante
Température stable dans toute la chambre, garantissant des résultats uniformes sur tout le chariot.

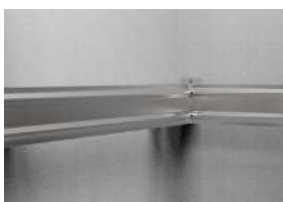


UNE PROTECTION À TOUTE ÉPREUVE



Le système d'ouverture de la porte depuis l'intérieur de la chambre est **protégé contre les chocs par des protections en inox**. Elles **empêchent aussi l'ouverture accidentelle** de la porte opposée dans les chambres tunnel lorsqu'on insère les chariots en série.

L'isolation de la porte, notamment derrière la commande est préservée. La connexion et la fixation de la commande sont totalement invisibles, sans risque de dommages.



Des **rails de protections intérieurs en aluminium**, sur **chaque paroi**, guident les chariots et empêchent tous les chocs contre les panneaux, tout en garantissant la **bonne circulation et répartition du flux d'air**.

Tous les angles intérieurs verticaux et horizontaux sont arrondis pour faciliter le nettoyage et **assurer une parfaite hygiène**.



En option : un sol piétonnier isolant et antidérapant évite les phénomènes de condensation au sol et parfait l'isolation.

Les **semelles bi-matière** (PVC rigide et souple aux extrémités) de maintien des panneaux au sol permettent d'**éviter les infiltrations d'eau de lavage et de ruissellement**. L'absence d'interstice entre le panneau, la semelle et le sol facilite aussi le nettoyage.

GROUPES FRIGORIFIQUES



Groupe H.T.A.



Groupe silencieux ZX (Copeland)



Centrale frigorigène CO₂

LA TECHNOLOGIE AU BOUT DES DOIGTS V-LINK

Alliant ergonomie et polyvalence, V-LINK permet une **grande précision dans la gestion des programmes de fermentation**. Elle offre de nombreux avantages, tant pour un travail en **direct** qu'en **différé**.



Parfaitement intégrée à hauteur des yeux dans la porte des chambres, V-LINK **s'adapte aux process et habitudes de son utilisateur** (recettes favorites, changement de langues, etc.).

Avec son **interface visuelle et intuitive**, les utilisateurs peuvent facilement **surveiller les conditions de fermentation en temps réel** grâce aux graphiques et aux alarmes présents. Les informations de température et d'hygrométrie sont visibles en tout temps et d'un coup d'œil sur cet **écran de 7"**.

LES PROGRAMMES

La V-LINK intègre en standard toutes les recettes techniques de panification et garantit l'intégrité et la qualité du produit grâce à sa **gestion précise et adaptative de la température (de -15°C à +40°C), de l'humidité, mais également du flux d'air** selon le programme choisi. Elle assure également l'optimisation de l'alvéolage, des arômes et du goût de la pâte.

Elle possède un mode **manuel** ou **automatique**.

MANUEL

Blocage

Froid continu.

Pousse lente

Fermentation lente avec élévation progressive de la température.

Fermentation

Fermentation contrôlée par paliers.

AUTOMATIQUE

Jusqu'à 6 phases par recettes pour travailler en toute tranquillité.



(1) Décongélation naturelle : maintient les produits à température négative avant le cycle de blocage pour assurer une phase de décongélation naturelle.

(2) Blocage

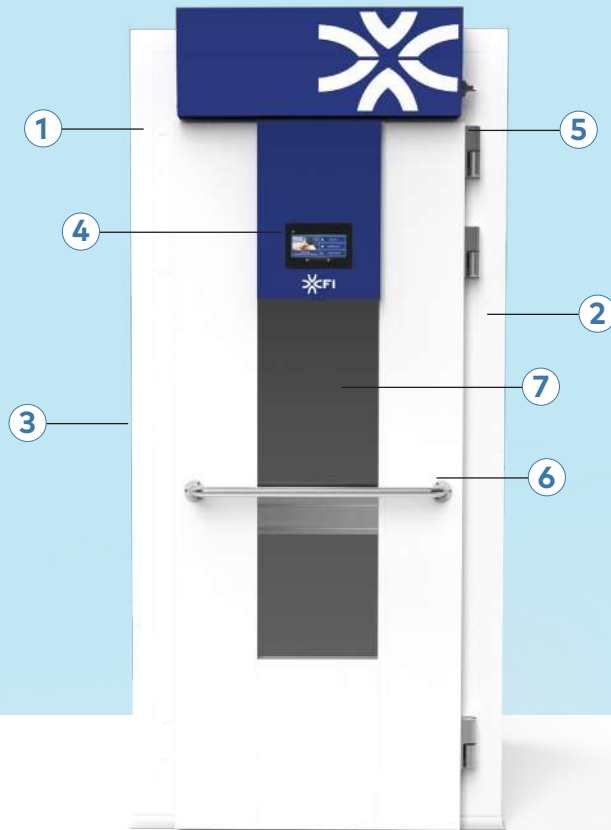
(3-5) Fermentation Contrôlée : jusqu'à 3 phases de fermentation.

(6) Retour en froid : automatique en fin de cycle.



TUTORIEL

V-LINK,
COMMENT ÇA
MARCHE ?



CONSTRUCTION

1 – Assemblage des panneaux par crochets excentriques et centreurs

Garantit une excellente étanchéité et limite considérablement les déperditions.

2 – Isolation des panneaux

Panneaux de 60mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane, haute pression avec une densité de 42kg/m³.

3 – Parements intérieurs et extérieurs

Tôle de 6/10ème électro-zinguée recto-verso, revêtue d'un film PVC alimentaire haute résistance de 120 microns.

(en option : inox 304 intérieur / inox 430 extérieur)

4 – Commande V-LNIK

Écran tactile 7 pouces.

5 – Charnières inox robustes

Charnières à rampe hélicoïdale, en inox, qui surélève la porte lors de son ouverture.

6 – Barre de protection en inox

Protection sur toute la largeur de la porte.

7 – Porte vitrée

Permet le contrôle visuel des produits sans ouvrir la porte.

MAIS AUSSI...

- + **Générateur d'humidité** avec sonde d'humidité électronique, en standard.
- + Fluide frigorigène **R448/449**, en standard (*version CO₂ ou eau glycolée sur demande*).
- + Batteries protégées par **traitement cataphorèse renforcé**.
- + **Détecteur de porte** : système d'alarme lorsque la porte est ouverte plus de 8 minutes.
- + Éclairage **par rampe LED** en option.
- + **Joint de porte en TPE noir magnétique** favorisant une parfaite étanchéité.
- + Semelles de maintien des panneaux au sol **bi-matière** (PVC rigide et souple aux extrémités).
- + **Dictator de porte** masqué assurant une fermeture totale de la porte et une bonne étanchéité.
- + **Design épuré** facilitant le nettoyage.
- + Livrées en standard **sans sol** (sol piétonnier antidérapant en option).

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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