

BLUE ROLL

CELLE FERMALIEVITA


PRODOTTO IN FRANCIA



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



CELLE FERMALIEVITA CONTROLLATA BLUE ROLL

Le celle fermalievita BLUE ROLL sono progettate per la fermentazione controllata e il slow proofing.

Adatte per carrelli da **400x600**, **600x800** e **800x1000 mm**. Gli intervalli operativi vanno da **-15°C a +40°C** e dal **30% al 95%** di umidità.



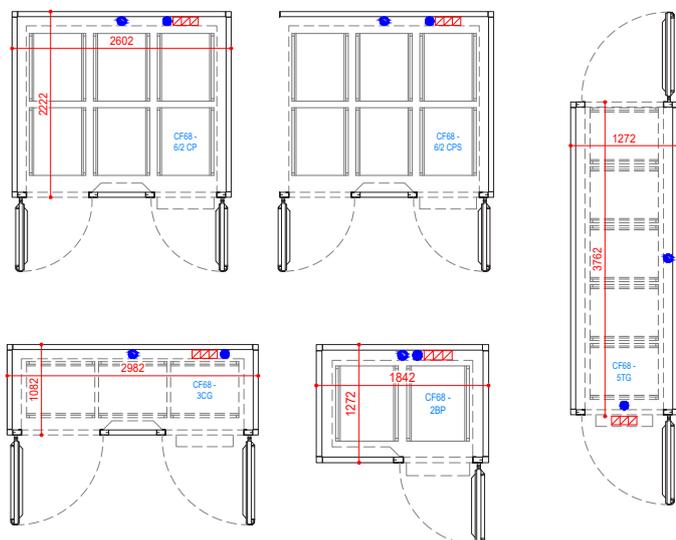
LA GAMMA

Grazie alla loro **struttura robusta**, le celle BLUE ROLL garantiscono **durata e prestazioni**.

La modularità della gamma e l'opzione di porte doppie, a battente o vetrate le rendono **ideali per l'utilizzo in qualsiasi laboratorio**. Ogni modello può essere **personalizzato** in termini di numero e posizione delle porte e dei carrelli, in configurazione "classica" o in **versione tunnel**.

Progettati per l'uso quotidiano, offrono **ergonomia, facilità d'uso e di manutenzione e una lunga durata**, garantendo al contempo un perfetto controllo della fermentazione.

esempi di localizzazione



Robustezza

Controllo V-LINK da 7

Disposizione modulare

Configurazione su misura

Protezione dagli urti

Facile da pulire

Design moderno e ordinato



FERMENTAZIONE CONTROLLATA CHE COS'È?

È durante la **fase di fermentazione** che l'impasto acquista forza e volume e sviluppa i suoi sapori. Il metodo di **fermentazione controllata** consente di rallentare o bloccare questo processo di lievitazione per un periodo di tempo specifico.

Il controllo preciso dei parametri di temperatura, umidità e tempo aiuta a ottenere **una qualità e una consistenza perfette del prodotto**. Inoltre, garantisce un **migliore controllo del flusso di produzione e offre ai panificatori una maggiore flessibilità** di lavoro.

IL PRINCIPIO

Dopo l'impasto, la pasta viene conservata per un periodo compreso tra le **6 e le 72 ore per bloccare l'attività del lievito**, a bassa temperatura, umidità controllata e flusso d'aria controllato per evitare la formazione di croste.

Questa lenta fermentazione **favorisce lo sviluppo di aromi e fermenti** e garantisce l'**eccellente qualità del prodotto finito**.

Poche ore prima della cottura, la temperatura viene aumentata nella camera per **riavviare il processo di fermentazione naturale**, in modo che i prodotti siano pronti per essere infornati al momento desiderato.

I VANTAGGI

Questo processo consente di **scaglionare le fasi di produzione**: la pasta viene preparata il giorno prima e poi conservata al freddo per tutta la notte. La **cottura può iniziare più tardi al mattino**, perché la pasta è già pronta per essere utilizzata al vostro arrivo!

La **gestione quotidiana della produzione e delle scorte è facilitata** perché si produce solo ciò che serve, in base alla domanda: **ciò che non è stato possibile cuocere in giornata può essere cotto il giorno successivo**, senza timore di deteriorare il gusto o l'aspetto del pane. Risparmierete denaro **limitando gli sprechi e il numero di prodotti invenduti**.

 Lavoro notturno limitato  Gestione delle scorte  Produzione flessibile  Qualità dei prodotti finiti

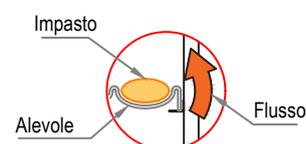
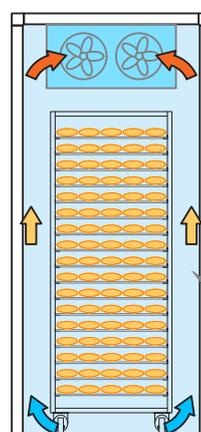
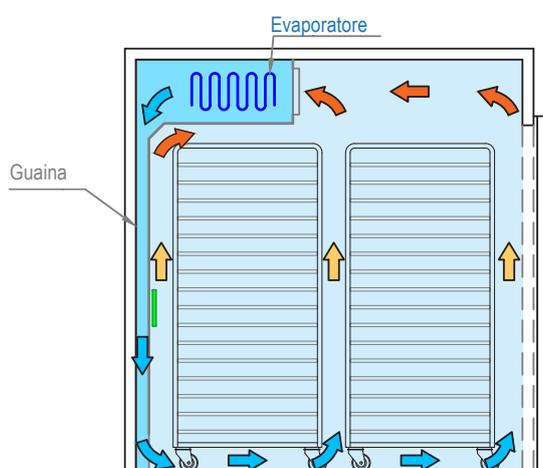
GESTIONE COSTANTE E CONTROLLATA

Le camere di lievitazione BLUE ROLL consentono una gestione precisa della temperatura e dell'umidità, assicurando un controllo ottimale del processo.

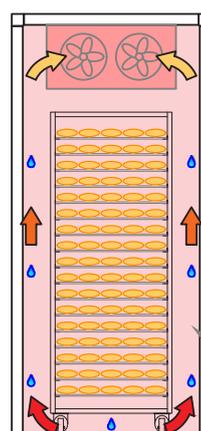
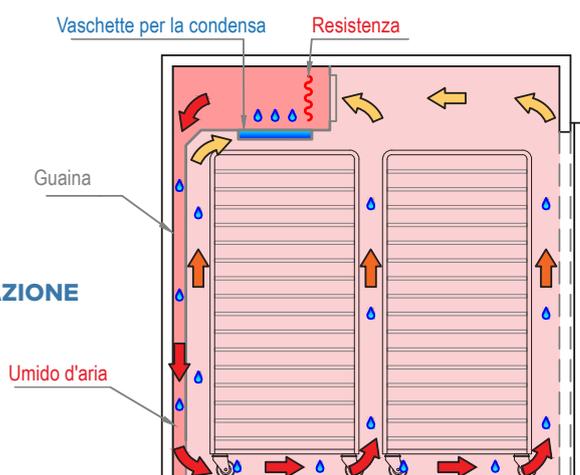
L'aria viene distribuita uniformemente dal basso verso l'alto della camera, senza passare direttamente sul prodotto, evitando così la formazione di croste e garantendo una fermentazione uniforme.

La temperatura e l'umidità sono uniformi in tutta la camera, per cui la fermentazione è uniforme per tutta l'altezza del carrello.

IN BLOCCO



IN FERMENTAZIONE



+ Gestione della temperatura

Regolabile da -15°C a $+40^{\circ}\text{C}$.

+ Gestione dell'umidità

Regolabile tra il 30 e il 95%.

+ Gestione del flusso d'aria

Assicura una diffusione dell'aria delicata e uniforme, limitando al contempo la diffusione diretta dell'aria sul prodotto, evitando la formazione di croste sull'impasto e garantendo una fermentazione uniforme.

+ Qualità costante

Temperatura stabile in tutta la camera, per garantire risultati uniformi in tutto il carrello.



PROTEZIONE INFALLIBILE



Il sistema di apertura della porta dall'interno della camera è **protetto dagli urti da protezioni in acciaio inox**. Esse **impediscono anche l'apertura accidentale della porta opposta** nelle camere a tunnel quando i carrelli sono inseriti in serie.

L'isolamento della porta, in particolare dietro l'unità di controllo, è preservato. Il collegamento e il fissaggio del comando sono completamente invisibili, senza rischio di danni.



Le **guide interne di protezione in alluminio su ogni parete** guidano i carrelli e impediscono qualsiasi impatto contro i pannelli, garantendo al contempo una buona circolazione e distribuzione dell'aria.

Tutti gli angoli interni verticali e orizzontali sono arrotondati per facilitare la pulizia e **garantire una perfetta igiene**.



Come opzione, un pavimento pedonale isolante e antiscivolo impedisce la formazione di condensa sul terreno e garantisce un perfetto isolamento.

I **cuscinetti bimalteriali** (PVC rigido con estremità flessibili) utilizzati per fissare i pannelli al pavimento impediscono all'acqua di lavarsi o scorrere. L'assenza di spazi vuoti tra il pannello, la base e il pavimento facilita inoltre la pulizia.

UNITÀ DI REFRIGERAZIONE



Gruppo H.T.A.



Gruppo silenziatore ZX (Copeland)



Impianto di refrigerazione a CO₂

LA TECNOLOGIA A PORTATA DI MANO V-LINK



Combinando ergonomia e versatilità, V-LINK consente un'elevata precisione nella gestione dei programmi di fermentazione. Offre moltivantaggi, sia per il lavoro in **manuale diretto che programmato**

Perfettamente integrato ad «altezza d'uomo» sulla porta della camera, V-LINK **si adatta ai processi e alle abitudini dell'utilizzatore** (ricette preferite, cambio di lingua, ecc.).

Con la sua interfaccia visiva e intuitiva, gli utenti possono facilmente monitorare le condizioni di fermentazione in tempo reale grazie ai grafici e allarmi presenti. Informazioni sulla temperatura e di igrometria sono visibili in ogni momento e a colpo d'occhio su uno **schermo di 7"**.

I PROGRAMMI

Il V-LINK integra di serie tutte le ricette tecniche di panificazione e garantisce l'integrità e la qualità del prodotto grazie alla sua **gestione precisa e adattiva di temperatura, umidità e anche flusso d'aria secondo il programma scelto**. Garantisce inoltre l'ottimizzazione dell'alveolatura, degli aromi e del gusto dell'impasto.

Può essere utilizzato in **modalità manuale o con programmi**.

MANUALE

Blocco

Freddo continuo.

Fermentazione lenta

Fermentazione lenta con aumento graduale della temperatura.

Fermentazione

Fermentazione controllata per fasi.



TUTORIAL

V-LINK,
COME
FUNZIONA?

AUTOMATICO

Fino a 6 fasi per ricetta per lavorare in tranquillità.

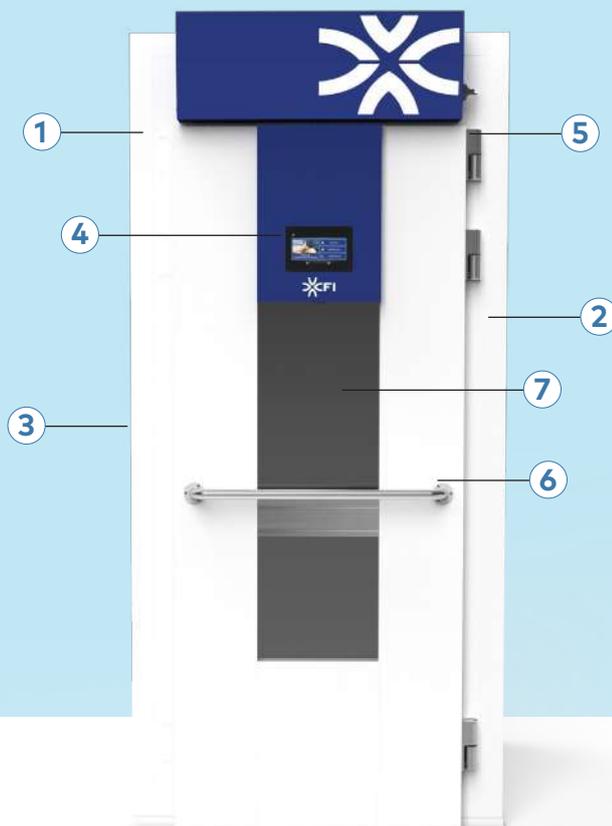


(1) Sbrinamento naturale : mantiene il prodotti a temperatura negativa prima del ciclo di blocco per garantire una fase di sbrinamento naturale.

(2) Blocco

(3-5) Fermentazione controllata : fino a 3 fasi di fermentazione.

(6) Ritorno al freddo : automatico a fine ciclo.



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 poliuretanicca ad alta pressione con una densità di 42 kg/m³.

3 - Rivestimento interno ed esterno

Lamiera da 6/10, elettrozincata su entrambi i lati, rivestita con pellicola in PVC ad alta resistenza da 120 micron per uso alimentare.

(opzionale: acciaio inox 304 all'interno / acciaio inox 430 all'esterno)

4 - Unità di controllo V-LNIK

Touch screen da 7".

5 - Robuste cerniere in acciaio inox

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

6 - Barra di protezione in acciaio inox

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.
- + Refrigerante **R448/449** di serie (**CO₂ o salamoia su richiesta**).
- + Batterie protette da un **trattamento di cataforesi rinforzata**.
- + **Sensore porta:** sistema di allarme quando la porta rimane aperta per più di 8 minuti.
- + Illuminazione a **LED** opzionale.
- + **Guarnizione della porta in TPE nero magnetico** per una tenuta perfetta.
- + Tappetini **bimateriale** (PVC rigido con estremità flessibili).
- + **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** (pavimento pedonale antiscivolo opzionale).

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