

# 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.



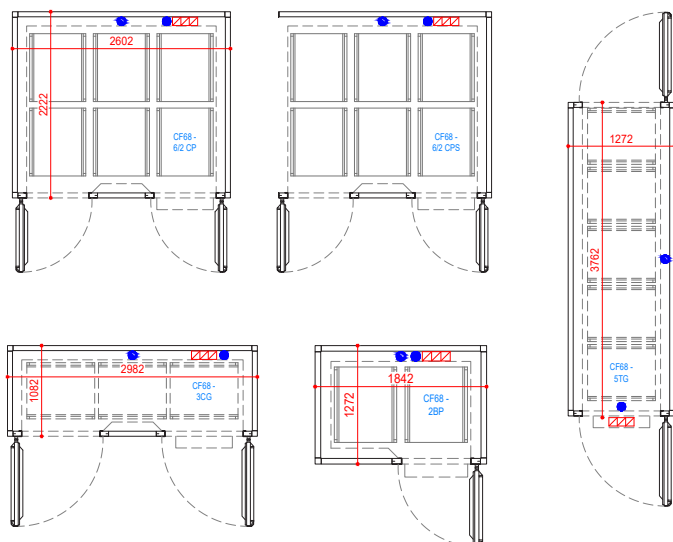
## LA GAMMA

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

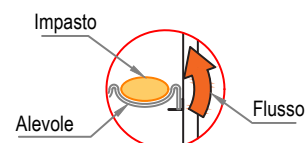
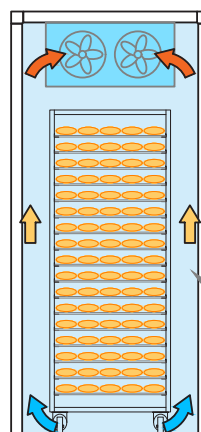
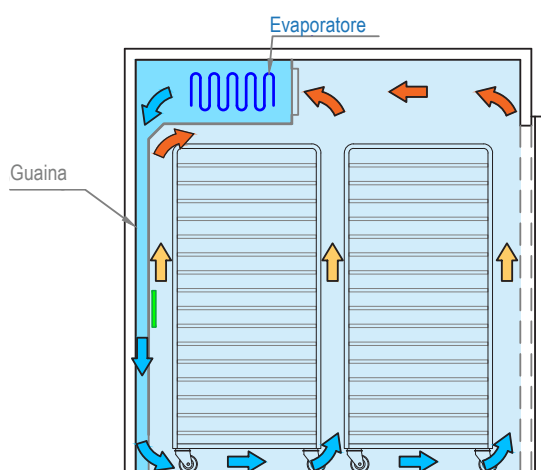
# GESTIONE COSTANTE E CONTROLLATA

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

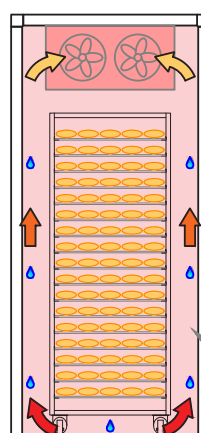
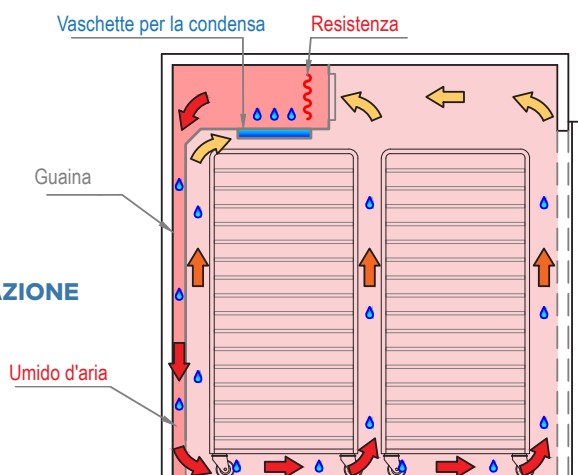
L'aria viene distribuita uniformemente dal basso verso l'alto della camera, senza passare direttamente sul prodotto, evitando così la formazione di croste e garantendo una fermentazione uniforme.

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  $-15^{\circ}\text{C}$  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 bimateriali** (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 CO<sub>2</sub>*

# 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.



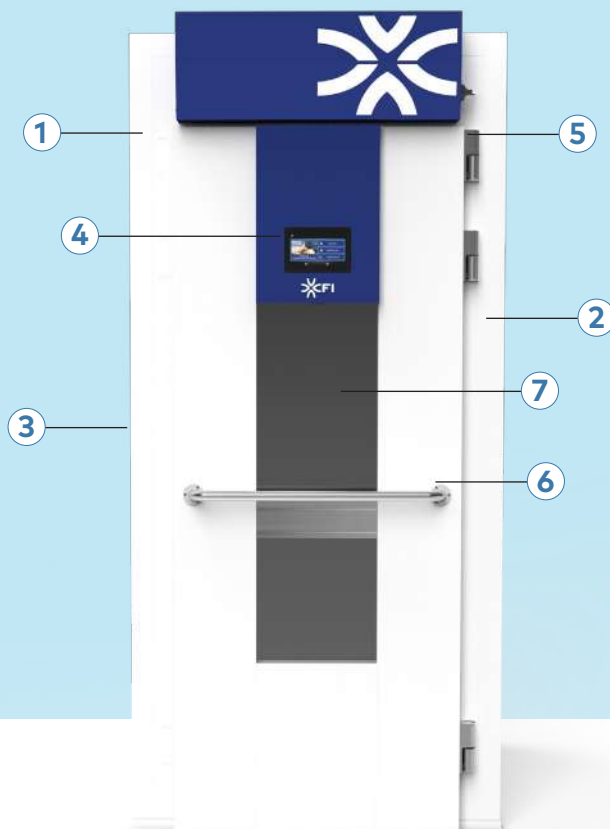
**(1) Sbrinamento naturale** : mantiene il prodotti a temperatura negativa prima del ciclo di blocco per garantire una fase di sbrinamento naturale.

#### (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/m<sup>3</sup>.

### 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 (**CO<sub>2</sub> 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](mailto:contact@sebp-cfi.com)  
[www.froid-cfi.fr](http://www.froid-cfi.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence