

DEEP BLUE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA



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



GAMMA DEEP BLUE

Gli abbattitori di temperatura DEEP BLUE in acciaio inox sono progettati per il raffreddamento rapido e la surgelazione dei prodotti prima dello stoccaggio.

Possono essere utilizzati per raffreddare abbattimento positivo diversi tipi di alimenti, portando la loro temperatura al cuore a $+3^{\circ}\text{C}$ per il raffreddamento rapido e a -18°C per la surgelazione.

Disponibili in tre modelli a singolo scomparto, possono ospitare teglie da 600x400 mm o GN 1/1.

CONOSCENZA

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 di refrigerazione e allo 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 LAB¹ è a vostra disposizione per testare le nostre apparecchiature in situazioni reali. Il nostro Dimostratore Baker 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 panettieri di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA

+33 (04) 75 57 55 00

LA SOLUZIONE ALLE VOSTRE ESIGENZE



Abbattimento positivo, surgelazione, conservazione, stoccaggio, etc. : DEEP BLUE offre una soluzione per ogni spazio e per ogni esigenza, in modo da poter sfruttare al meglio la vostra produzione senza compromettere qualità e prestazioni.

Questa gamma di abbattitori e surgelatori è progettata per ospitare teglie da 600x400 mm o GN 1/1.

GRANDI PRESTAZIONI IN UNO SPAZIO OTTIMALE

Gli abbattitori DEEP BLUE garantiscono un raffreddamento rapido e ottimale grazie alla **ventilazione che fa circolare un flusso uniforme di aria fredda in tutta la camera, al controllo preciso della temperatura** e alla facile gestione dei cicli tramite comandi intuitivi e di facile utilizzo.

I cicli di raffreddamento e congelamento sono controllati manualmente da un **timer** (tempo di ciclo trascorso) o **automaticamente da una sonda**.

In grado di surgelare da 11 a 38 kg di prodotto per ciclo, a seconda del modello, la gamma DEEP BLUE soddisfa le vostre esigenze di organizzazione del lavoro e produzione.

La **struttura interna in un unico pezzo** consente di sfruttare al massimo la capacità della cella. Come accessorio è disponibile un **"kit per pasticceria"** rimovibili e regolabili in altezza per adattare ogni livello alle dimensioni dei vostri prodotti.



standard



accessorio

PULIBILITÀ

Gli angoli arrotondati e i supporti rimovibili rendono la pulizia dell'interno della cella facile e comoda.

Le guide in filo d'acciaio inossidabile sono facili da rimuovere senza attrezzi e possono essere messe in lavastoviglie.

L'acqua di pulizia viene scaricata attraverso uno scarico centrale.



QUALITÀ E ROBUSTEZZA

- Struttura monoblocco con rivestimento interno ed esterno in acciaio **inox 304**.
- Spessore **60 mm** sui lati, **45 mm** sul pavimento e sul soffitto.
- Angoli interni **arrotondati** per facilitare la pulizia.
- Guarnizioni **magnetiche** per porte.
- Interno in filo d'acciaio inox 304, **smontabile con un solo gesto**.
- Porta **reversibile** in loco.
- Cerniere a perno **mantenute a 90°** con ritorno della porta in chiusura.
- Alette dell'evaporatore verticali: **passo 5 mm**.
- Refrigerante **R290**.
- Batteria protetta dal **trattamento di cataforesi**.
- Un contatto con la porta **interrompe la ventilazione** ogni volta che la porta viene aperta.
- Il flusso d'aria è assicurato da **due ventilatori elicoidali** che aspirano l'aria dal centro della cella e la soffiano a destra e a sinistra sull'evaporatore verticale.
- **2 modalità di funzionamento del ciclo**: automatico con sonda al cuore o manuale con timer con conto alla rovescia.
- **Sbrinamento automatico ogni 6 ore**, controllato da un sensore di fine sbrinamento nell'evaporatore.
- Gruppo a bordo.



SONDA PUNGENTE



UN CONTROLLO INTUITIVO E VERSATILE

Facile da usare e potente, il pannello di controllo offre una visibilità immediata dei cicli e consente una semplice interazione con tutte le funzioni di DEEP BLUE.

CYCLES PRINCIPAUX



PRE-RAFFREDDAMENTO

Ottimizza la temperatura della cella prima di avviare un ciclo di raffreddamento o congelamento.

Il ciclo continua fino all'interruzione manuale o all'avvio di un altro ciclo.



RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Consente di portare rapidamente la temperatura interna degli alimenti a +3 °C.

Questo ciclo inibisce la proliferazione batterica ed evita la disidratazione del prodotto.



RAFFREDDAMENTO RAPIDO "HARD"

Consigliato per pezzi di grandi dimensioni (spessore > 2-3 cm) o per il raffreddamento di prodotti densi o molto grassi.

L'apparecchio sviluppa temperature dell'aria variabili per accelerare la penetrazione del freddo nel prodotto.



SURGELAZIONE RAPIDO

Consente di portare rapidamente la temperatura interna del prodotto a -18 °C.

La rapidità del processo impedisce la formazione di macrocristalli, garantendo al momento dello scongelamento la consistenza, il colore e la qualità originali degli alimenti.



SURGELAZIONE "SOFT"

Utilizzato quando il prodotto da raffreddare è particolarmente delicato.

Al termine del ciclo, passaggio automatico alla conservazione.



SBRINAMENTO MANUALE

L'umidità dell'aria provoca la formazione di brina sull'evaporatore: la funzione di sbrinamento permette di eliminarla per garantire prestazioni ed efficienza ottimali della macchina.

Gli sbrinamenti automatici vengono attivati durante la conservazione.

MODALITÀ RICETTA

Il comando include una modalità ricette con 7 ricette predefinite e la possibilità di creare fino a 20 programmi personalizzabili.



DATI E DIMENSIONI

	DEEP BLUE 5P	DEEP BLUE 10P	DEEP BLUE 15P
Dimensioni esterne (LxPxH)	800x700x880 mm	800x820x1685 mm	800x820x2000 mm
Dimensioni teglia	600x400 mm o GN 1/1		
Numero di porte	1	1	1
Capacità in teglie/griglie	5	10	15
Distanza tra le guide	65 mm	65 mm	65 mm
Produzione per ciclo +90 / +3°C	18 kg	30 kg	70 kg
Produzione per ciclo +90 / -18°C	11 kg	20 kg	60 kg
Peso netto	95 kg	160 kg	190 kg
Capacità di raffreddamento	0,93 kW	1,88 kW	2,71 kW
Fluido	R290		
Connessione	230V / 1PH+T / 50Hz		400V / 3PH+T / 50Hz
Potenza elettrica	0,764 kW	1,60 kW	2,906 kW

	ACCESSORI		
Kit per ruote	€	€	€
Kit pasticceria 600x400 (rack con fessure a passo 16,5 mm)	€	€	€

DATI EXTRACONTRATTUALI

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence