

BLUE CARE

ARMADI CONSERVATORI POSITIVI E NEGATIVI



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



GAMMA BLUE CARE

BLUE CARE è una gamma di armadi di conservazione positivi (da -5°C a +10°C) o negativi (da -10°C a -22°C) progettati per ospitare griglie nei formati 400x600 o 600x800 mm.

Queste gamme positive e negative sono disponibili in versione Gastronorm con due modelli progettati per ospitare griglie GN 2/1: un modello a 1 porta (700 litri) e un modello a 2 porte (1400 litri).

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 LAB' 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

ARMADI DI CONSERVAZIONE GAMMA BLUE CARE

Noi di CFI sappiamo che una corretta conservazione è una fase essenziale del ciclo produttivo. Per garantire che il valore nutrizionale, l'aspetto e il sapore dei vostri prodotti siano perfettamente conservati, è necessario conservarli alla giusta temperatura, con il giusto livello di umidità e con una ventilazione delicata ma efficace.

Ecco perché CFI vi offre gli armadi di stoccaggio positivo e negativo BLUE CARE con gas R290, per prendersi cura dei vostri prodotti nel rispetto dell'ambiente.



BLUE CARE 46
400 x 600 mm



BLUE CARE 64
600 x 400 mm



BLUE CARE 68
600 x 800 mm

RAFFREDDAMENTO INTENSO E DELICATO

I vostri prodotti semilavorati o finiti di pasticceria sono conservati in condizioni ideali grazie alla **refrigerazione a ventilazione indiretta** di BLUE CARE. Questo flusso di aria fredda, dalla parte anteriore a quella posteriore, garantisce il mantenimento della qualità dei vostri prodotti, con prestazioni ottimali e grande flessibilità di utilizzo.

ARMADI PROGETTATI PER DURARE NEL TEMPO



Isolamento 75 mm

Spessore dell'isolamento 75 mm Senza CFC/HCFC.



Guarnizione sostituibile con tenuta molto elevata

Geometria a tripla camera, 35% di efficienza isolante in più rispetto alle unità convenzionali.



ventilatori intelligenti

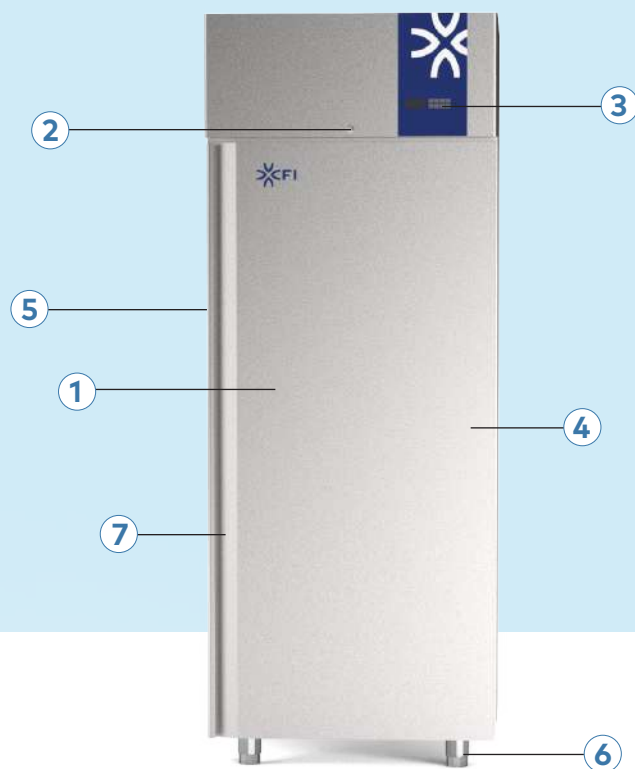
Le ventole si fermano automaticamente quando la porta è aperta per evitare che l'aria calda venga aspirata dall'esterno.



Slitte e rastrelliere

Facile riposizionamento delle guide.

DATI TECNICI



1 - Finitura

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304. Retro esterno in acciaio zincato.

2 - Chiusura

Serratura a chiave.

3 - Funzionamento

Display digitale incassato.

4 - Porta

Porta a chiusura automatica con apertura bloccata a 105°C.

5 - Spessore dell'isolamento

75 mm - Senza CFC e HCFC.

6 - Piedini in acciaio inox AISI 304.

Altezza regolabile da 100 a 150 mm.

7 - Maniglia ergonomica a tutta altezza

Acciaio inox (maniglia in PVC sulla versione gastronorm).

MA ANCHE...

- + Sbrinamento a gas caldo.
- + Funzionamento in classe climatica 5.
- + Gas refrigerante R290 ecologico (potenziale di riscaldamento globale =3).
- + Evaporatore trattato anticorrosione.
- + Conice porta anticondensa (conservazione negativa).
- + Allarmi di porta aperta e di alta temperatura.
- + Illuminazione a LED (tranne la versione gastronorm).
- + Angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia.

CIRCOLAZIONE DELL'ARIA EFFICIENTE

L'evaporatore integrato nel vano garantisce prestazioni costanti anche in caso di utilizzo intensivo.

Il condensatore e il compressore lavorano in modo affidabile ed efficiente nel tempo, assicurando condizioni ideali per la conservazione degli alimenti.



BLUE CARE

LA SOLUZIONE GASTRONORM

La gamma BLUE CARE è disponibile anche in versione Gastronorm!

Disponibili in versione monoporta (capacità 700 litri) e a due porte (capacità 1400 litri), combinano una funzionalità ottimale con un'eccezionale efficienza energetica per offrirvi una soluzione completa per preservare la qualità e la freschezza dei vostri prodotti.



Appositamente progettata per ospitare i supporti di formato GN 2/1, la gamma Blue Care offre uno spazio di stoccaggio ottimale per massimizzare l'efficienza del vostro processo produttivo.

Grazie alla loro struttura robusta e durevole, sono in grado di soddisfare i requisiti più esigenti della vostra azienda.



IMPATTO RIDOTTO SULL'AMBIENTE

Gli apparecchi Blue Care funzionano con gas R290, un refrigerante ecologico con un basso potenziale di riscaldamento globale che offre un'efficienza energetica ottimale.

Il gas R290 non solo riduce l'impatto ambientale, ma garantisce anche prestazioni di raffreddamento superiori, assicurando la conservazione ideale dei prodotti.

Le apparecchiature di categoria A offrono un risparmio energetico fino all'80% rispetto ad apparecchi simili appartenenti a categorie meno efficienti dal punto di vista energetico.



DIMENSIONI E DATI

CONSERVAZIONE POSITIVA

	Blue Care 46	Blue Care 64	Blue Care 68	Armoire 700	Armoire 1400
Dimensioni del supporto (mm)	400 x 600	600 x 400	600 x 800	GN 2/1	GN 2/1
Temperatura di esercizio	-5°C a +10°C			-2° a +8°C	
Numero di porte	1	1	1	1	2
Numero di livelli	20	20	20	17	17 x 2
Distanza tra le guide	57 mm			75 mm	
Capacità lorda (L)	489	573	872	601	1356
Capacità di raffreddamento a -10°C (W)	406	533	533	406	533
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290
Peso lordo (kg)	130	140	170	140	220
Dimensioni (LxPxH mm)	630x815x2085	810x715x2085	810x1015x2085	740x815x2085	1480x815x2085
Collegamento elettrico	220-240V / 1PH+N+T / 50Hz				
Potenza assorbita (kW)	220	280	280	220	260
Classe di efficienza energetica	B	B	B	A	B

CONSERVAZIONE NEGATIVA

	Blue Care 46	Blue Care 64	Blue Care 68	Armoire 700	Armoire 1400
Dimensioni del supporto (mm)	400 x 600	600 x 400	600 x 800	GN 2/1	GN 2/1
Temperatura di esercizio	-10°C a -22°C			-18°C a -22°C	
Numero di porte	1	1	1	1	2
Numero di livelli	20	20	20	17	17 x 2
Distanza tra le guide	57 mm			75 mm	
Capacità lorda (L)	489	573	872	601	1356
Capacità di raffreddamento a -30°C (W)	453	692	692	453	692
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290
Peso lordo (kg)	140	150	180	150	240
Dimensioni (LxPxH mm)	630x815x2085	810x715 x2085	810x1015x2085	740x815x2085	1480x815x2085
Collegamento elettrico	220-240V / 1PH+N+T / 50Hz				
Potenza assorbita (kW)	810	1000	1000	810	1000
Classe di efficienza energetica	D	D	D	C	C

OPZIONI

	OPZIONI
Kit di ruote girevoli	€
Pedale di porta	€



Pedale di porta

DATI NON CONTRATTUALI

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



555 Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tel : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@sebp-cfi.com
www.froid-cfi.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence