

BLUE MOON

ARMADI FERMALIEVITA


PRODOTTO IN FRANCIA



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





GAMMA BLUE MOON

Gli armadi Blue Moon sono armadi a fermentazione controllata progettati per contenere teglie o carrelli. Disponibili in una varietà di dimensioni e configurazioni, troverete sicuramente l'armadio più adatto alle vostre esigenze!

Con un intervallo di temperatura compreso tra -15°C e +40°C, possono essere utilizzati per tutti i tipi di fermentazione, come la lievitazione tradizionale, la lenta lievitazione o la lievitazione con tasso di umidità controllata.. I parametri di temperatura e umidità sono facilmente controllabili grazie al controllo V-Link.

SAPER FARE

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 per il freddo e a uno 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 Baker Demonstrator è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

[FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO](#)

ASSISTENZA

Al vostro servizio



Approfittate della potenza di una rete globale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panificatori di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

[CHIAMATA](#)

ARMADI A FERMENTAZIONE BLUE MOON

I BLUE MOON sono Armadi a Fermentazione Controllata che offrono una scelta molto ampia di configurazioni in base alle vostre esigenze: versione con 1 o 2 ante, 1 o 2 vani, in versione a spinta sottoforno o con carrelli.

AFV — Celle di lievitazione controllata per pasticceria viennese

AFB — Armadi a fermentazione controllata per panifici

AFJ — Armadi a fermentazione Controllata Junior

AFT — Armadi a fermentazione controllata tradizionale - misti

AFC — Armadi a fermentazione controllata con carrello

SF — Armadi a fermentazione da incasso



V-LINK, LA TECNOLOGIA A PORTATA DI MANO



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

Perfettamente integrato ad «altezza d'uomo» sulla porta dell'armadio, 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 5"**.

LE FUNZIONI

- Scongelo naturale
- Bloccaggio
- Lievitazione controllata
- Ritorno alla fase fredda

I PARAMETRI REGOLABILI



Durata



Temperatura
Da -15°C a +40°C



Umidità
Regolabile in
ogni fase tra 10
e 99%.

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**.

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.

MANUALE

Blocco

Freddo continuo.

Fermentazione lenta

Fermentazione lenta con aumento graduale della temperatura.

Fermentazione

Fermentazione controllata per fasi.



TUTORIAL

V-LINK,
COME
FUNZIONA?

FACILE DA MANTENERE

La superficie del vetro è facilmente pulibile. Lo sbrinamento manuale garantisce un funzionamento ottimale dell'armadio di fermentazione.

FACILE MANUTENZIONE

Accesso agli ingressi e alle uscite è facile per la manutenzione regolare. I parametri di funzionamento consentono il monitoraggio d'utilizzo preciso dell'armadio.

POTENTE

Un singolo comando V-LINK può gestire contemporaneamente due vani separati.

VELOCE E CONVENIENTE

Scopri la semplicità delle ricette automaticamente pre-programmate per il giorno successivo (es: ogni giorno alle 6h) al fine di ottimizzare il tuo lavoro quotidiano.

SEMPRE PRONTO

Sempre pronto all'avvio di programmi preimpostati che sono disponibili immediatamente per tempi definiti.

CARATTERISTICHE TECNICHE



LE GUARNIZIONI DELLE PORTE SONO IN TPE NERO MAGNETICO. LE PORTE SONO DOTATE DI AMMORTIZZATORI PER UNA QUALITÀ ANCORA MAGGIORE.



PANNELLI ASSEMBLATI CON GANCI ECCENTRICI E DI CENTRAGGIO, CHE GARANTISCONO UNA FINITURA PERFETTA.



COMANDO
V-LINK.

COSTRUZIONE

- Campo di funzionamento: **temperatura programmabile da -15°C a +40°C**. Livello di umidità regolabile dal **30% al 95%**.
- **Sensore elettronico** di temperatura e umidità.
- I pannelli isolanti sono realizzati **in poliuretano espanso** con un propellente a base d'acqua.
- L'iniezione viene effettuata ad alta pressione con una densità garantita di 42 kg/m³. L'alta pressione ha il potere di formare particelle estremamente fini, che **aumentano il potere isolante** della schiuma formata.
- Le facce interne ed esterne dei pannelli sono realizzate in **lamiera di grado 6/10, zincata su entrambi i lati, rivestita con un film di PVC alimentare da 120 micron**.
- Questi rivestimenti sono disponibili anche in **acciaio inox come opzione** (esterno acciaio/interno 304 o esterno acciaio inox 430 spazzolato/interno acciaio inox 304).
- Questo design a risparmio energetico consente di **ridurre i consumi del 7-10%**.
- Vaschetta di raccolta della condensa con pendenza regolabile per **ridurre al minimo la ritenzione e la crescita batterica**.
- Le batterie sono **protette da un trattamento di cataforesi rinforzato**.
- Refrigerante **R455** di serie.
- Le unità, alloggiare di serie (remote o rinforzate, come opzione), sono **unità H.T.A.** (High Temperature Ambient, +43°C max.).
- Cerniere: a perno con ritorno a molla per la chiusura.
- **Facile accesso** al quadro elettrico.
- Archiviazione HACCP.

DIREZIONE DI MONTAGGIO

Tutti gli armadi sono consegnati con cerniera a destra. Tuttavia, è possibile invertire la direzione delle porte in qualsiasi momento. Tutti i fori di fissaggio sono dotati di inserti montati su un rinforzo incorporato nella schiuma.

MOVIMENTAZIONE

Due ruote fisse nella parte posteriore e una ruota girevole nella parte anteriore consentono di spostarsi senza sforzo.

Due piedini regolabili sulla parte anteriore consentono di livellare e stabilizzare rapidamente il mobile.

PULIZIA

La pulizia sotto l'unità è facile e veloce, così come l'accessibilità dell'unità in tutti i punti (unità da incasso).

IL DESIGN BLUE MOON, MODERNO ED ELEGANTE

La gamma di armadi di fermentazione AF ha un design elegante e raffinato: il frontalino centrale integra perfettamente l'unità di controllo C-Touch ed è a filo, impedendo alle particelle di farina di entrare. Le coperture laterali superiori nascondono l'unità per un aspetto pulito e ordinato.

Il frontale è impreziosito da una porta priva di maniglia visibile (ad eccezione delle configurazioni 1C2B) - ma con impugnatura integrata - e senza cerniere, per una linea pulita e pratica.

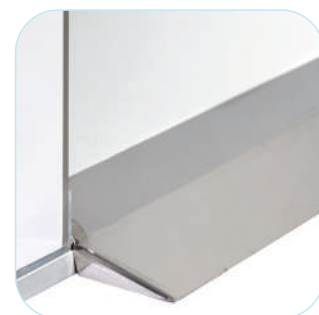


ARMADI PER OGNI ESIGENZA

RACCORDI PER ARMADI AFC

Hanno protezioni interne in acciaio inox che garantiscono contro gli urti e una guaina che assicura una perfetta diffusione dell'aria.

Il pavimento isolato opzionale di questi armadi fermalievita è noto per le sue qualità isolanti e antiscivolo. Una rampa di accesso in acciaio inox facilita l'inserimento del carrello. Il profilo inferiore con guarnizione a striscio degli armadi AFC si adatta al pavimento per evitare l'ingresso di aria.

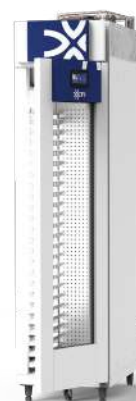


PORTA IN VETRO (OPZIONALE)

L'opzione porta in vetro è disponibile su numerosi modelli di armadi fermalievita.

Questi armadi sono dotati di un frontalino ridotto per offrire una visibilità ottimale. La resistenza del vetro garantisce inoltre una visione completa dell'interno dell'armadio.

La porta, dotata di guarnizioni di alta qualità, è inoltre reversibile a destra/sinistra.



VAPOOO (OPZIONE)

L'opzione VapOoo è un sistema a vapore rinforzato da una caldaia. Disponibile nella famiglia AFC con interni in acciaio inox, VapOoo assicura un'abbondante umidità grazie al generatore esterno. Il suo utilizzo garantisce contro il rischio di formazione di calcare, anche in caso di fermentazione lenta. Il suo funzionamento è privo di rischi per gli impasti, siano essi a su telo o in vaschetta.



LE NOSTRE GAMME

ARMADI A FERMENTAZIONE CONTROLLATA

La famiglia di armadi di prova controllati AF e SF offre una scelta molto ampia di prodotti.

Per ognuna di queste gamme, gli armadi sono disponibili in diverse dimensioni per adattarsi a tutti i tipi di supporto.

AFV — Celle di lievitazione controllata per pasticceria viennese

AFB — Armadi a fermentazione controllata per panifici

AFJ — Armadi a fermentazione Controllata Junior

AFT — Armadi a fermentazione controllata tradizionale - misti

AFC — Armadi a fermentazione controllata con carrello

SF — Armadi a fermentazione da incasso

Le diverse configurazioni di AF sono :

- 1 scomparto con una porta (1C1P)
- 1 scomparto con 2 porte a battente (1C2B)
- 2 scomparti con 2 porte (2C2P)

● standard € opzione di pagamento - non disponibile

	AFV	AFB	AFJ	AFC	AFT	SF
Fermentazione controllata	●	●	●	●	●	●
Conservazione	-	-	-	-	●	-
Umidità	●	●	●	●		
Controllo V-LINK	●	●	●	●	●	●
Per teglie	●	●	●	-	●	●
Per carrelli	-	-	-	●	-	-
Versione a 2 vani disponibile	●	●	-	-	-	-
Disponibile versione a doppia porta	-	●	-	●	-	-
Versione sotto il forno	-	-	-	-	-	●
Porta in vetro	€	€	€	€	€	-
PVC	●	●	●	●	●	-
Finitura interna in acciaio inox 304	€	€	€	€	€	●
Finitura acciaio inox 430	€	€	€	€	€	●



ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence