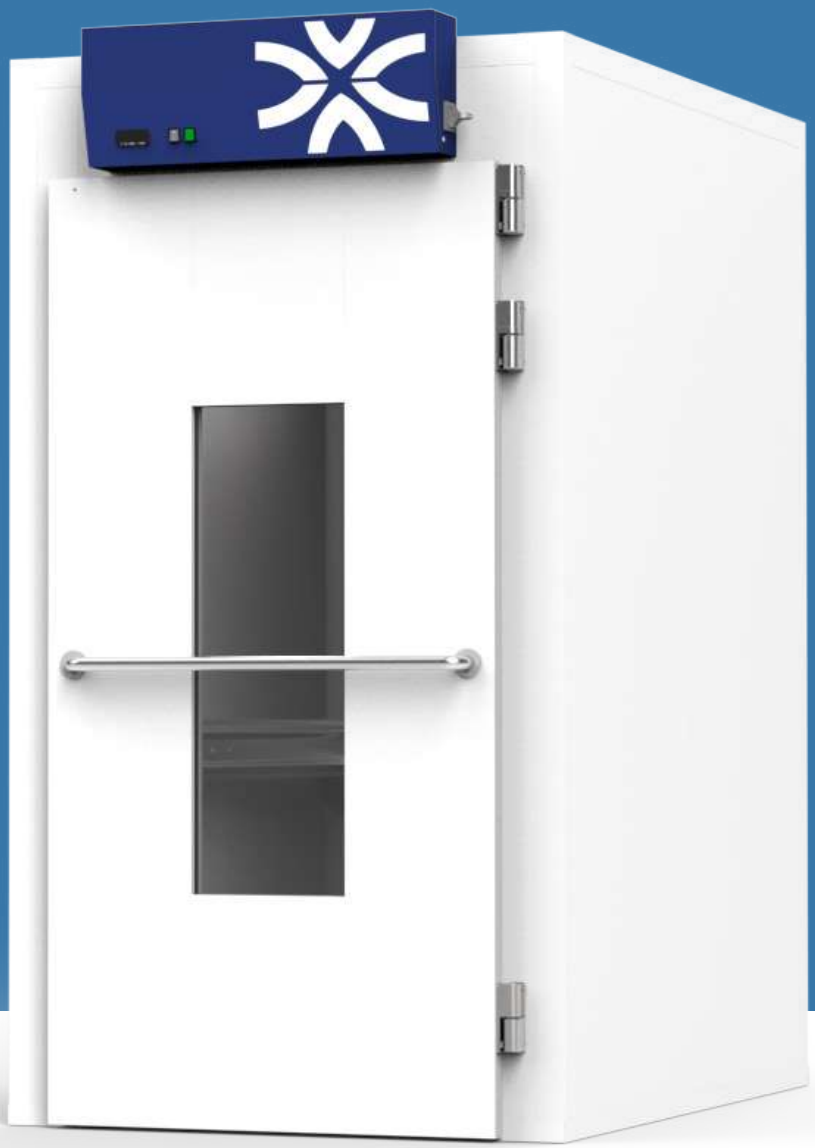
BLUE ROLL
LENTA LIEVITAZIONE

PRODOTTO IN FRANCIA

CELLE FERMALIEVITA A LENTA LIEVITAZIONE A DOPPIO FLUSSO



La FRENCH FAB

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

FI

©Ludo Beck, Sirha Lyon 2025

GAMMA BLUE ROLL
Lenta lievitazione

Le camere Blue Roll Lenta Lievitazione sono destinate alla panificazione secondo un processo di fermentazione a lievitazione lenta.

La gamma di camere di lievitazione a lievitazione lenta può ospitare da 2 a 12 carrelli di dimensioni 400x600 mm (modelli Blue Roll a lievitazione lenta 46) o da 1 a 11 carrelli di dimensioni 600x800 mm (modelli Blue Roll a lievitazione lenta 46).

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
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTENZA

AL VOSTRO SERVIZIO

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

CHIAMATECI AL
+33 (04) 75 57 55 00

CELLE FERMALIEVITA A LENTA LIEVITAZIONE A DOPPIO FLUSSO

BLUE ROLL

I BLUE ROLL Lenta Lievitazione sono progettati per la fermentazione a lenta lievitazione di carrelli di dimensioni 400x600 e 600x800 mm.

I range di funzionamento sono compresi tra +2°C e +8°C.

LA GAMMA

Le celle BLUE ROLL Lenta Lievitazione sono progettate per combinare **robustezza e prestazioni**, rispondendo al contempo alle esigenze di un controllo preciso della **lievitazione lenta**.

Con varie opzioni, come porte doppie o vetrate, e la possibilità di personalizzare la configurazione in base al numero e alla disposizione delle porte e dei carrelli, **si integrano perfettamente in qualsiasi ambiente di laboratorio**.

Progettate per l'uso quotidiano, queste camere combinano **ergonomia, facilità d'uso e manutenzione** e garantiscono durata e controllo ottimale della fermentazione con un ritmo di lievitazione perfettamente controllato.

- ☑ **Robustezza**
- ☑ **Modularità di installazione**
- ☑ **Configurazione su misura**
- ☑ **Protezione dagli urti**
- ☑ **Facilità di pulizia**
- ☑ **Design moderno ed essenziale**

FERMENTAZIONE IN LIEVITAZIONE CONTROLLATA

Questo metodo consente di prolungare la lievitazione di un impasto oltre il suo tempo abituale, posizionando i panetti o le vaschette di impasto in una cella per controllare in ogni momento la temperatura ambiente, preservando al contempo la morbidezza dell'impasto grazie al flusso d'aria.

L'attrezzatura deve garantire, con la massima sicurezza, la produzione del freddo necessario per abbassare la temperatura dell'impasto al fine di bloccarne la fermentazione.

Dotato di un sistema di ventilazione a doppio flusso, BLUE ROLL garantisce un flusso d'aria naturale e continuo da +2°C a +8°C su tutti i prodotti. I flussi omogenei e controllati favoriscono una fermentazione di qualità, nel massimo rispetto dell'impasto.

FLUSSO D'ARIA NATURALE E CONTINUO

L'evaporatore è stato scelto per la sua potenza dolce ed efficienza.

I ventilatori, con un diametro di 350 mm (da 1 a 4 per evaporatore), situati in posizione centrale, consentono di far **circolare una grande quantità d'aria a una velocità estremamente ridotta**.

Non è necessario alcun sistema di umidificazione, il tasso di umidità si regola naturalmente.

DOPPIA DIFFUSIONE

Posizionata sul soffitto della camera, la ventilazione soffia dall'alto **rispettando la naturale direzione di convezione dell'aria.**

L'aspirazione avviene tramite il o i ventilatori (da **1 a 4** a seconda dei modelli).

POTENZA E MODULARITÀ

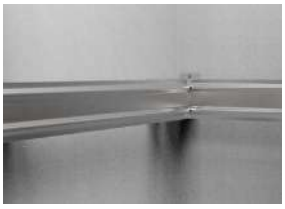
La superficie di scambio dell'evaporatore è superiore a quella di una cella di lievitazione classica. **L'evaporatore è dimensionato in base alle dimensioni della cella per ottenere prestazioni ottimali.**

Il riduttore di pressione con equalizzazione esterna assicura un riempimento ottimale dell'evaporatore, in base alla massa di prodotti presenti nella camera.

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 celle 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 calpestabile isolante e antiscivolo impedisce la formazione di condensa sul terreno e garantisce un perfetto isolamento.

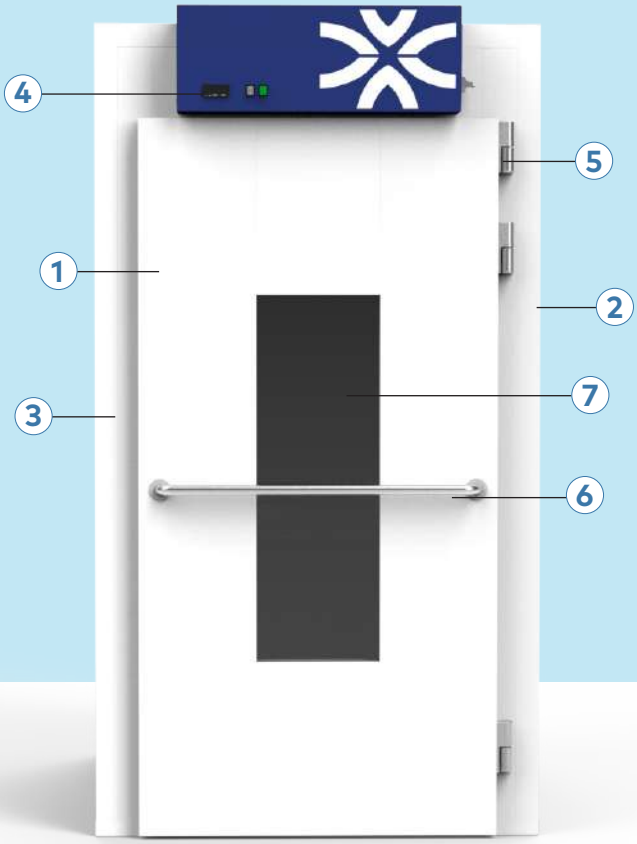
I **cuscinetti bimateriali** (PVC rigido con estremità flessibili) utilizzati per fissare i pannelli al pavimento impediscono la fuoruscita dell'acqua di lavaggio. L'assenza di spazi vuoti tra il pannello, la base e il pavimento facilita inoltre la pulizia.

UNITÀ DI REFRIGERAZIONE

Gruppo H.T.A.

Gruppo silenziatore ZX (Copeland)

Impianto di refrigerazione a CO_2



COSTRUZIONE

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 poliuretanica ad alta pressione con una densità di 42 kg/m^3.

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 - Regolatore elettronico
Termostato di regolazione della temperatura.

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...

- Refrigerante **R448/449** di serie ***(CO_2 o glicole su richiesta).***
- Batterie protette con trattamento con **vernice epossidica**.
- **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).
- **Chiudiporta** a scomparsa per una chiusura totale e un'ermeticità della porta.
- **Design snello** per una facile pulizia.
- Fornito di serie **senza pavimento** (pavimento calpestabile antiscivolo opzionale).

ALWAYS EVER-LASTING GOODS

PAVAILLER SOLUTION

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

GROUP

The Spirit of Excellence