



EVER BLUE

UNA SOLUZIONE RIVOLUZIONARIA PER LA CONSERVAZIONE



N° FR0600229



PRODUZIONE CONTROLLATA

- ☒ VOLUMI OTTIMIZZATI
- ☒ ZERO SPRECHI



FRESCHEZZA GARANTITA

- ☒ RIFORNIMENTO IMMEDIATO
- ☒ PANE FRESCO TUTTO IL GIORNO



VINCOLI RIDOTTI

- ☒ ORGANIZZAZIONE SEMPLIFICATA
- ☒ NESSUN LAVORO NOTTURNO

CELLE EVER BLUE

EVER BLUE è una soluzione per la conservazione del pane progettata per trasformare l'organizzazione dei panifici, delle catene e della ristorazione.

Grazie a una tecnologia di decontaminazione brevettata che combina lampade UVC e ionizzazione dell'aria, nonché a un ambiente controllato a +3 °C e 99% di umidità, EVER BLUE consente di conservare il pane precotto fino a due settimane, preservandone la qualità, la consistenza e la struttura

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

PROCESSO EVER BLUE

Un'organizzazione semplice in 3 fasi,
dal forno al cliente.

PRE-COTTURA

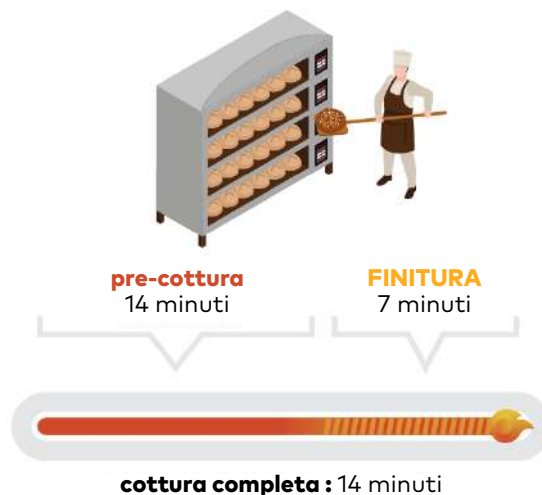
Cottura dei prodotti a due terzi della loro durata abituale, prima dello stoccaggio in Ever Blue.

✓ Vantaggi

- Eliminazione del lavoro notturno;
- Risparmio di tempo nella produzione;
- Flessibilità totale nella cottura finale.

✓ Consigli

- Non esagerare con la colorazione.
- A 90 °C al centro, l'amido è coagulato
→ pronto per lo stoccaggio.



CONSERVAZIONE EVER BLUE

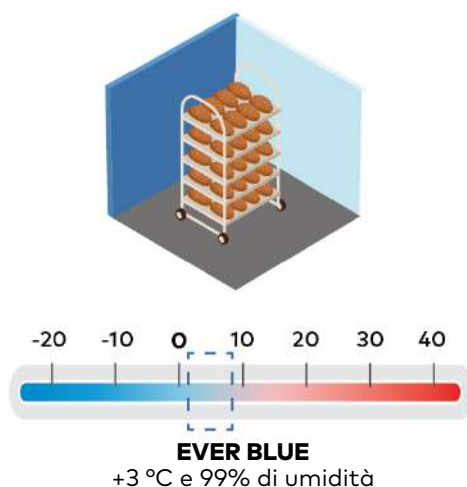
Il pane precotto viene posto nella camera Ever Blue e può essere conservato fino a 2 settimane.

✓ Vantaggi

- Nessuna alterazione del gusto;
- Maggiore sicurezza alimentare;
- Nessun essiccamento né formazione di muffa.

✓ Condizioni

- Temperature di +3 °C.
- 99% di umidità.



COTTURA SU RICHIESTA

Cottura del pane su richiesta in 10-15 minuti per offrire, in qualsiasi momento della giornata, pane caldo e croccante.

✓ Vantaggi

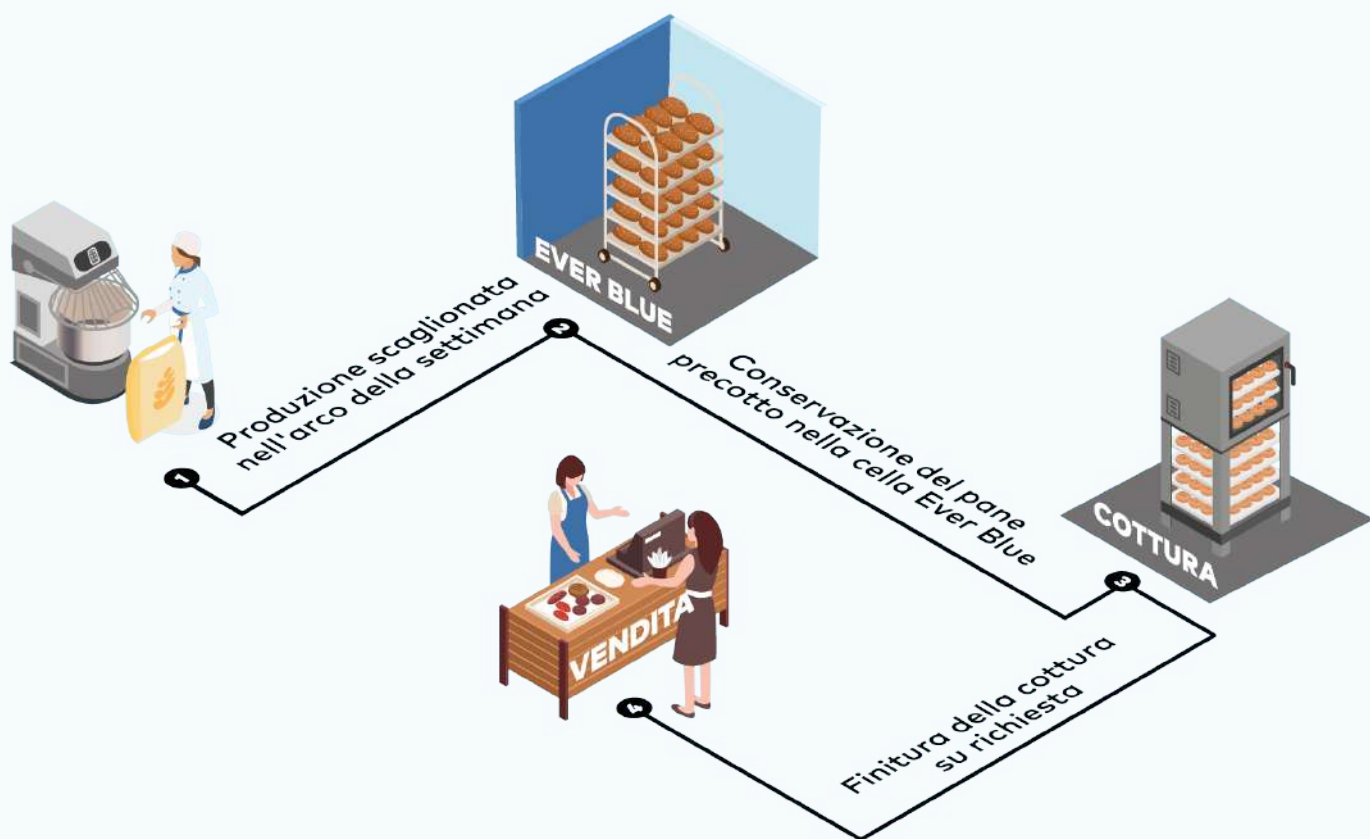
- Zero sprechi;
- Gestione semplificata delle scorte;
- Pane fresco tutto il giorno;
- Massima soddisfazione del cliente.



COTTURA FINALE
7 minuti

PROCESSO NEGOZIO/ARTIGIANO

Produrre meno spesso, vendere con maggiore serenità



Produzione → Ever Blue → Cottura → Vendita

VANTAGGI

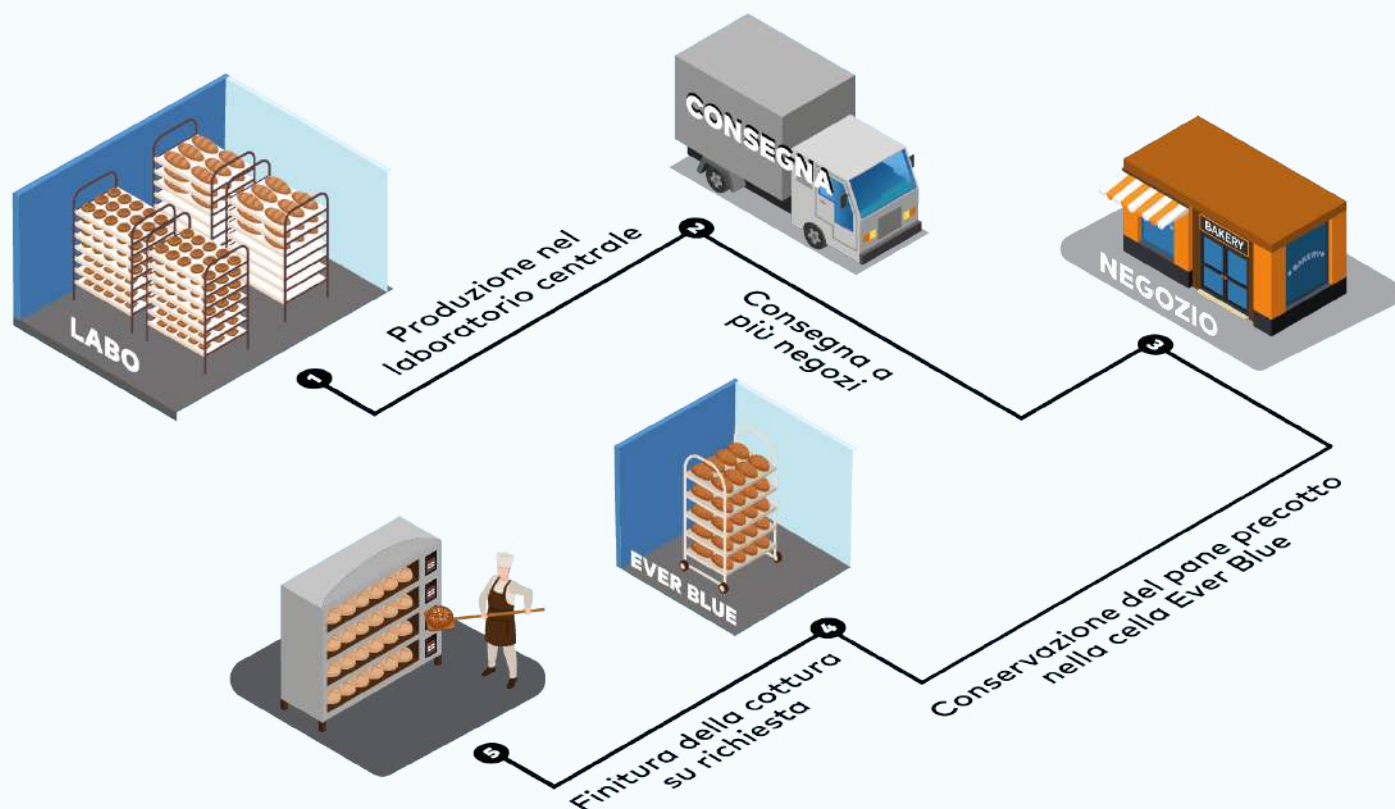
- ★ **Organizzazione :** meno notti in panificio, migliore gestione della pianificazione.
- ✓ **Qualità :** pane sempre croccante e uniforme, senza seccarsi.
- ✓ **Igiene:** conservazione sana e controllata senza ulteriori manipolazioni.
- ✓ **Risparmio :** riduzione degli sprechi e delle perdite.

PROCESSO

- ✓ **Ogni giorno della settimana:**
Per una panetteria che offre 10 tipi di pane speciale.
 - Produzione di 2 tipi di pane speciale (1 carrello per ciascuno) al giorno;
 - Conservazione in Ever Blue.
 - Rifornimento secondo necessità.

PROCESSO LABORATORIO CENTRALE

Centralizzate la produzione, moltiplicate la freschezza



Produzione in laboratorio → Consegna giornaliera → Ever Blue → Cottura

VANTAGGI

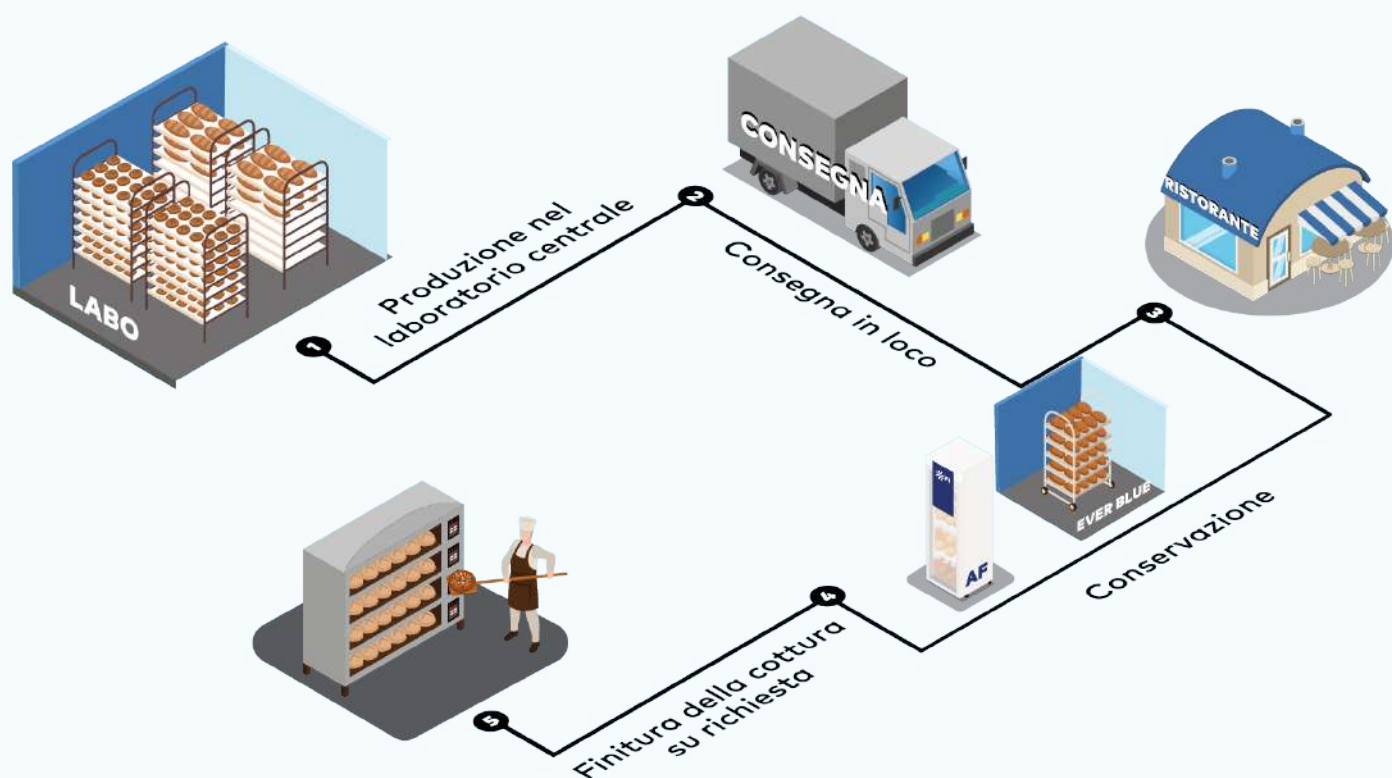
- ★ **Produzione** : un'unica produzione centralizzata per più punti vendita.
- ✓ **Qualità** : pane dorato su richiesta, sempre fresco in negozio.
- ✓ **Organizzazione** : maggiore uniformità tra i vari punti vendita, processo standardizzato..
- ✓ **Resa** : ottimizzazione del personale e delle attrezzature di cottura.

PROCESSO

- ✓ **Produzione laboratorio centrale**
 - In base alle esigenze dei negozi.
- ✓ **Consegna giornaliera nei negozi**
 - Ogni negozio riceve il proprio ordine di pane, conservato in Ever Blue.
- ✓ **Utilizzo in negozio:**
 - Distribuzione graduale in base all'affluenza
 - Cottura finale su richiesta.

FORNITURE HO.RE.CA

Consegne flessibili, cottura su richiesta



Laboratorio centrale → Consegna 1 giorno su 2 → Ever Blue → Servizio

VANTAGGI

- ★ **Qualità** : pane fresco ad ogni servizio, senza sovrapproduzione.
- ✓ **Organizzazione** : meno consegne, migliore gestione logistica.
- ✓ **Igiene** : conservazione stabile, conforme alle norme della ristorazione collettiva.
- ✓ **Redditività** : riduzione degli sprechi e dei costi di consegna.

PROCESSO

- ✓ **Produzione laboratorio centrale**
 - Panini, pagnotte, baguette, ecc.
- ✓ **Consegna ogni 2 giorni alle strutture**
 - Ospedale;
 - Mensa;
 - Ristorante.
- ✓ **Stoccaggio in Ever Blue:**
 - Cottura o riscaldamento in base alle esigenze del servizio.

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence