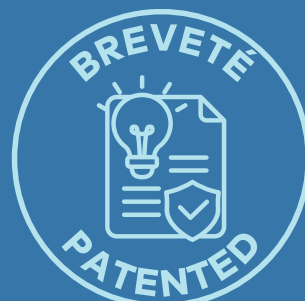


# EVER BLUE

## CHAMBRES DE CONSERVATION LONGUE DURÉE



FABRIQUÉ EN FRANCE



N° FR0600229



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

**ecosystem**



A photograph of a bakery interior. In the foreground, there are several shelves filled with freshly baked, golden-brown breads, likely baguettes. A person's hand is visible, reaching up to touch one of the breads on a higher shelf. The background shows more shelves and the structure of the bakery. A blue rectangular box is overlaid on the center of the image, containing white text.

# CHAMBRES EVER BLUE

EVER BLUE est une solution de conservation du pain conçue pour transformer l'organisation des fours, des chaînes et de la restauration.

Grâce à une **technologie de décontamination brevetée associant lampes UVC et ionisation de l'air**, ainsi qu'à un **environnement maîtrisé à +3°C et 99 % d'humidité**, EVER BLUE permet de **stocker du pain précuit jusqu'à deux semaines**, tout en préservant sa qualité, sa texture et sa consistance.

SAVOIR-FAIRE

## Plus de 40 ans à vos côtés



Avec plus de 40 ans d'expérience, CFI a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements froids, et un développement de produits rigoureusement Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

[WWW.FROID-CFI.FR](http://WWW.FROID-CFI.FR)

LAB

## Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU  
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTANCE

## À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU  
+33 (04) 75 57 55 00

**Adhérent****ecosystem**  
de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

# CHAMBRES DE CONSERVATION LONGUE DURÉE - EVER BLUE

EVER BLUE est une chambre de conservation innovante permettant de **stocker des pains précuits frais jusqu'à 14 jours**, sans altération de la qualité après cuisson.

Son environnement saturé à +3°C et 99 % d'humidité protège contre le dessèchement des produits, tandis que sa **technologie de décontamination brevetée** (UVC et ionisation de l'air) empêche le développement des moisissures.

Elle permet de **cuire à la demande**, de proposer du pain chaud à toute heure et de **réduire significativement le travail de nuit**.



## LA GAMME

La gamme EVER BLUE **s'adapte à toutes les organisations**, du fournil artisanal aux structures multi-sites.

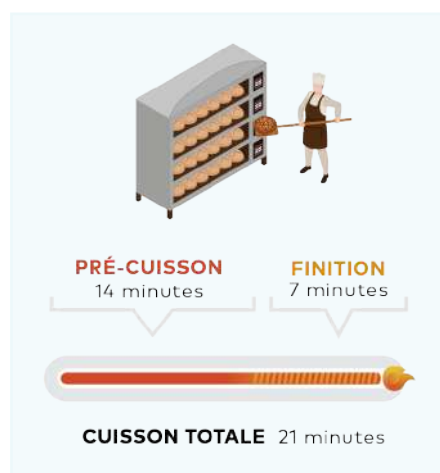
Conçue pour accueillir des **chariots 600x800 mm**, elle se décline de **1 à 12 chariots** selon les besoins de production. Elle propose des configurations adaptées à chaque environnement de travail.

Ever Blue est une solution **flexible** pour **optimiser la gestion des volumes** et l'**organisation du travail**. Elle garantit une conservation longue durée **sans aucune altération du produit final**.



**EVER BLUE**  
UNE  
RÉVOLUTION  
DANS VOTRE  
FOURNIL

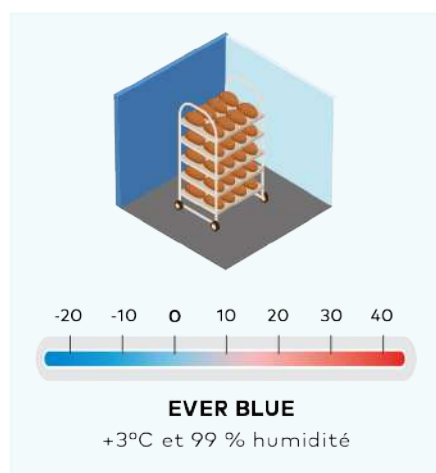
## COMMENT ÇA MARCHE ?



### 1. PRÉ-CUISSON

Les pains sont cuits aux deux tiers de leur cycle, dans les conditions habituelles.

- Suppression du travail de nuit.
- Gain de temps en production.
- Flexibilité totale sur la cuisson finale.



### 2. STOCKAGE

Le pain précuit est placé dans la chambre Ever Blue (+3°C, 99% d'humidité) et peut être stocké jusqu'à 2 semaines.

- Aucune altération du goût.
- Sécurité alimentaire renforcée.
- Pas de dessèchement ni de moisissure.



### 3. CUISSON FINALE

Cuisson des pains à la demande en 10-15 min pour proposer, à tout moment de la journée, un pain chaud et croustillant.

- Zéro gaspillage.
- Gestion de stock simplifiée.
- Pain frais toute la journée.
- Satisfaction client maximale.



### PAS DE PERTES

Des volumes optimisés pour zéro gaspillage.



### PAS DE RUPTURE

Un réassort immédiat pour du pain frais toute la journée.



### PLUS DE TRAVAIL DE NUIT

Une meilleure organisation & des contraintes réduites.



### APPELLATION "BOULANGERIE"

Pas de remise en cause de la dénomination : pain pétrit et cuit sur place.



## LA RÉVOLUTION DANS LA CONSERVATION DU PAIN

- ⊕ Pour **chariots 600x800 mm**.
- ⊕ Capacité de **1 à 12 chariots**.
- ⊕ Environnement climatique contrôlé : **+3°C et 99 % d'humidité**.
- ⊕ **Air saturé** : aucun dessèchement des produits.
- ⊕ Technologie de décontamination **brevetée** (UVC + ionisation de l'air).
- ⊕ **Aucun développement** de moisissures.
- ⊕ Conservation longue durée **jusqu'à 14 jours**.
- ⊕ Possibilité de **combiner pousse lente et conservation** dans une même chambre.
- ⊕ **Intérieur inox**, extérieur inox en option.
- ⊕ Porte **pleine** ou porte **vitree**.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



## CONSTRUCTION

### 1 - Assemblage des panneaux par crochets excentriques et centreurs

Garantit une excellente étanchéité et limite considérablement les déperditions.

### 2 - Isolation des panneaux

Panneaux de 60mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane, haute pression avec une densité de 42kg/m<sup>3</sup>.

### 3 - Parements intérieurs et extérieurs

Intérieur en inox 304.

(en option : *inox 304 intérieur / inox 430 extérieur*)

### 4 - Commande V-LINK

Écran tactile 7 pouces.

### 5 - Charnières inox robustes

Charnières à rampe hélicoïdale, en inox, qui surélèvent la porte lors de son ouverture.

### 6 - Barre de protection en inox

Protection sur toute la largeur de la porte.

### 7 - Porte vitrée

Permet le contrôle visuel des produits sans ouvrir la porte.

## MAIS AUSSI...

+ **Générateur d'humidité** avec sonde d'humidité électronique, en standard.

+ Fluide frigorigène **R448/449**, en standard.

+ Batteries protégées par **traitement cataphorèse renforcé**.

+ **Détecteur de porte** : système d'alarme lorsque la porte est ouverte plus de 8 minutes.

+ Éclairage **par rampe LED** en option.

+ **Joint de porte en TPE noir magnétique** favorisant une parfaite étanchéité.

+ Semelles de maintien des panneaux au sol **bi-matière** (PVC rigide et souple aux extrémités).

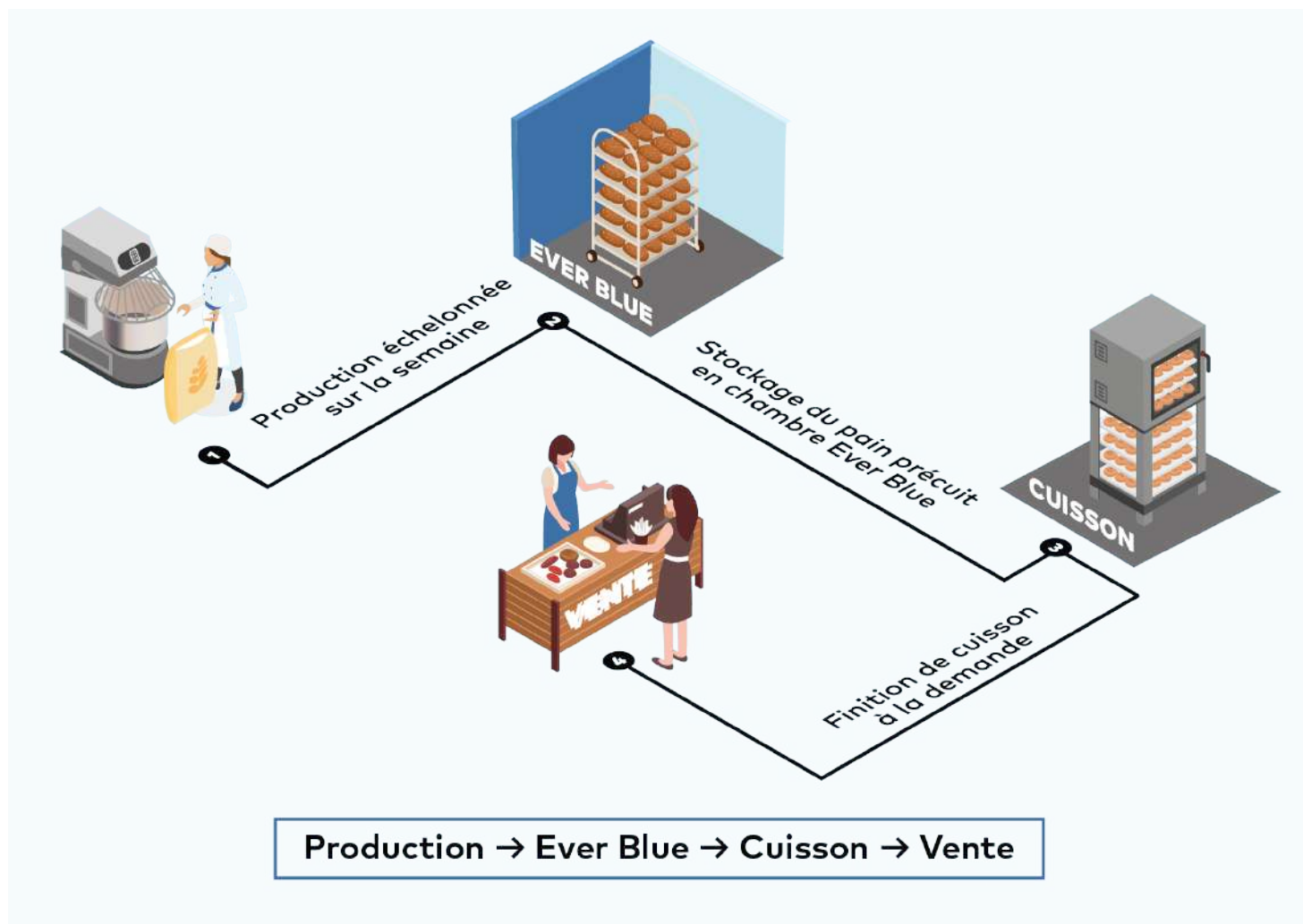
+ **Dictator de porte** masqué assurant une fermeture totale de la porte et une bonne étanchéité.

+ **Design épuré** facilitant le nettoyage.

+ Livrées en standard **avec sol isolant**.

# PROCESS MAGASIN / ARTISAN

PRODUIRE MOINS SOUVENT, VENDRE PLUS SEREINEMENT



## BÉNÉFICES

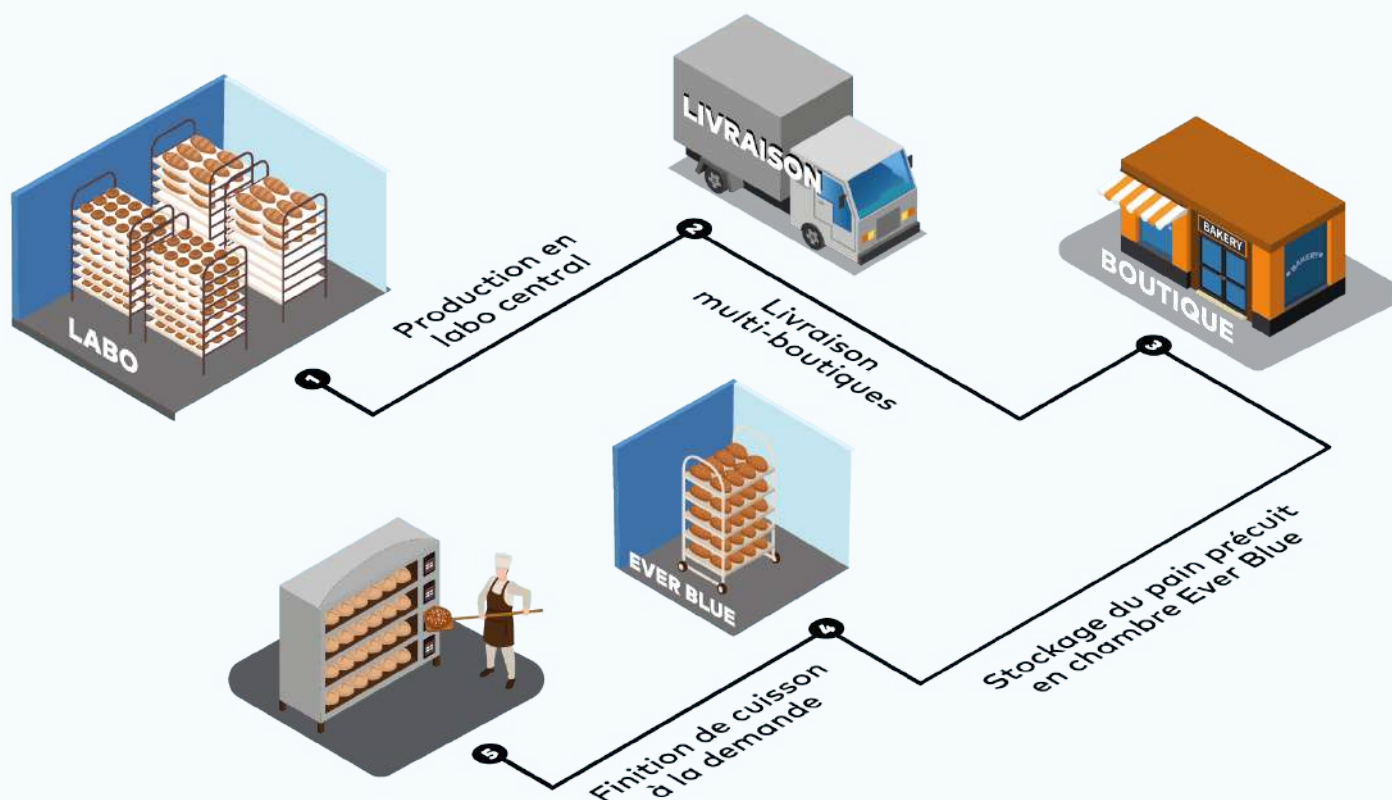
- ★ **Organisation** : Moins de nuits au fournil, meilleure gestion du planning.
- ✓ **Qualité** : Pain toujours croustillant et régulier, sans dessèchement.
- ✓ **Hygiène** : Conservation saine et maîtrisée sans manipulation supplémentaire.
- ✓ **Économie** : Réduction du gaspillage et des pertes.

## PROCESS

- ✓ **Chaque jour de la semaine** :  
*Pour une boulangerie proposant 10 pains spéciaux.*
  - Production de 2 pains spéciaux (1 chariot de chaque) par jour ;
  - Stockage dans Ever Blue.
  - Réassort au besoin.

# PROCESS LABO CENTRAL/CHAÎNES

## CENTRALISEZ LA PRODUCTION, MULTIPLIEZ LA FRAÎCHEUR



Production labo → Livraison quotidienne → Ever Blue → Cuisson

### BÉNÉFICES

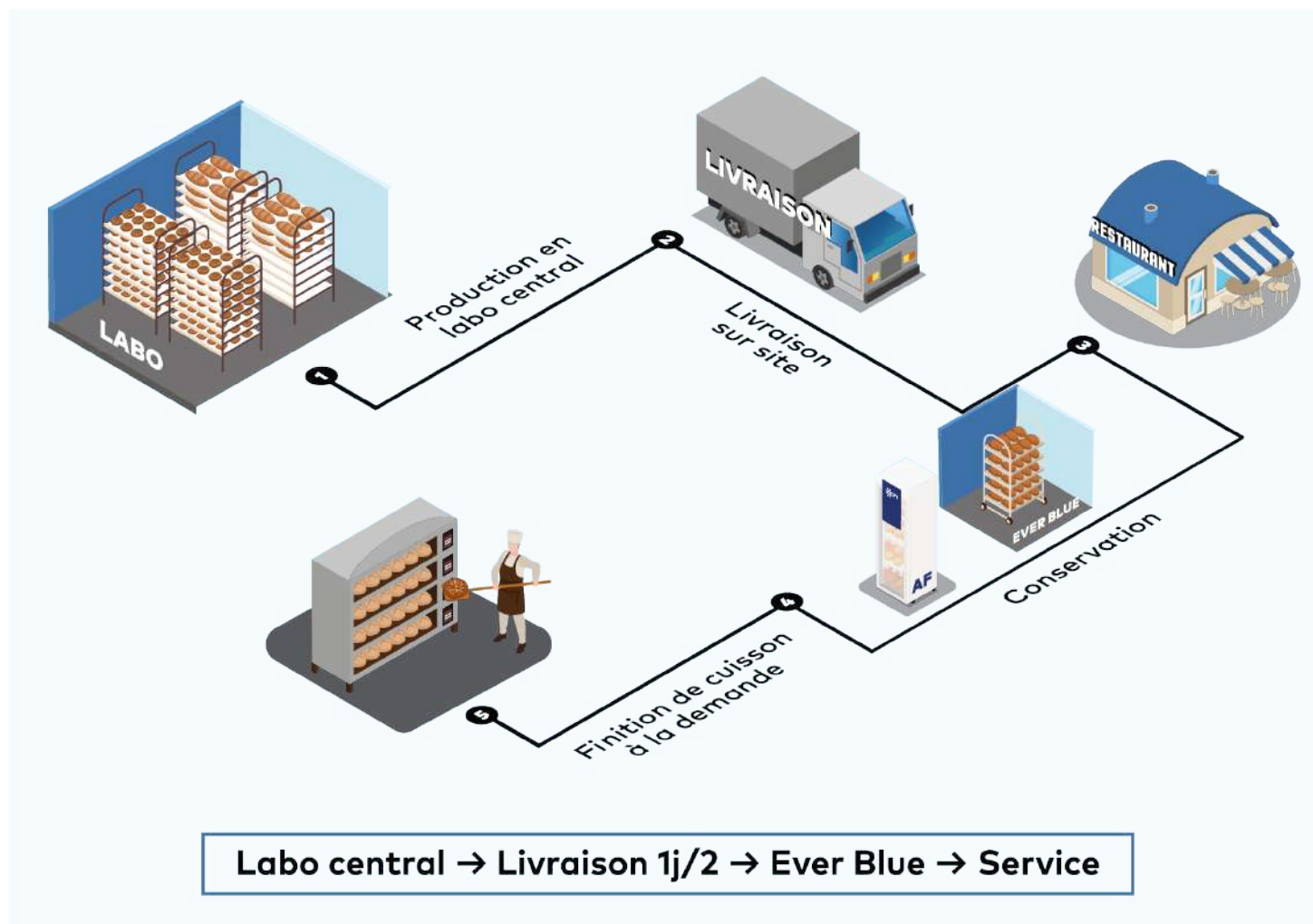
- ★ **Production** : Une seule production centralisée pour plusieurs points de vente.
- ✓ **Qualité** : Pain doré à la demande, toujours frais en boutique.
- ✓ **Organisation** : Meilleure régularité inter-sites, process standardisé.
- ✓ **Rendement** : Optimisation du personnel et des équipements de cuisson.

### PROCESS

- ✓ **Production labo central**
  - Selon le besoin des boutiques.
- ✓ **Livraison quotidienne en boutiques**
  - Chaque boutique reçoit sa commande de pains, stockés dans Ever Blue.
- ✓ **Utilisation en boutique** :
  - Sortie progressive selon affluence
  - Cuisson finale à la demande.

# PROCESS RESTAURATION

## LIVRER EN SOUPLESSE, SERVIR À LA DEMANDE



### BÉNÉFICES

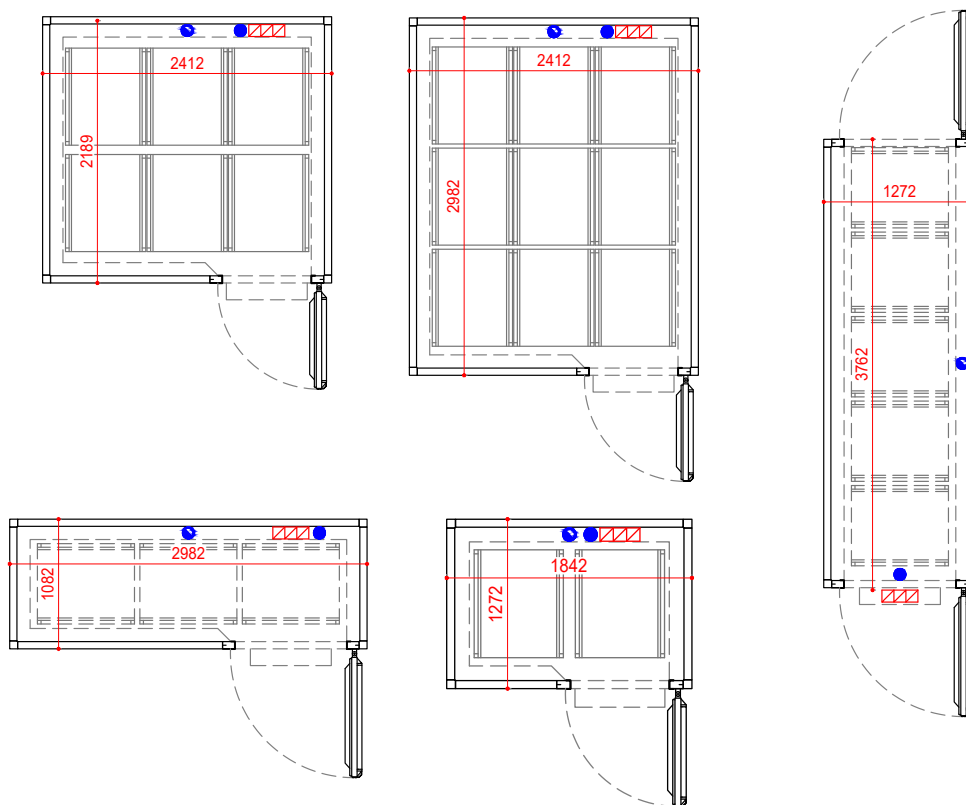
- ★ **Qualité :** Pain frais à chaque service, sans surproduction.
- ✓ **Organisation :** Moins de tournées, meilleure gestion logistique.
- ✓ **Hygiène :** Conservation stable, conforme aux normes de restauration collective.
- ✓ **Rentabilité :** Réduction du gaspillage et des coûts de livraison.

### PROCESS

- ✓ **Production labo central**
  - Petits pains, pavés, baguettes, etc.
- ✓ **Livraison tous les 2 jours aux établissements**
  - Hôpital ;
  - Cantine ;
  - Restaurant.
- ✓ **Stockage dans Ever Blue :**
  - Cuisson ou remise en température selon besoin du service.

# DIMENSIONS & DONNÉES

## Exemples de configurations



|                                                        | EVER BLUE |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| Taille des supports (mm)                               | 600 x 800 |
| Nombre de chariots                                     | 1 à 12    |
| Commande V-LINK 7''                                    | ●         |
| Sol piétonnier isolant et antidérapant, recouvert inox | ●         |
| Version tunnel                                         | ●         |
| Intérieur inox 304                                     | ●         |
| Extérieur inox 430                                     | €         |

● standard € option payante

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

# ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence