BLUE ROOM

CHAMBRES DE CONSERVATION

La FRENCH FAB

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

FI

GAMME BLUE ROOM

Les chambres froides modulables de la gamme BLUE ROOM sont destinées à la conservation de produits alimentaires sur rayonnages ou chariots de stockage.

Déclinées en chambres **Blue Room Positives BRP** (application en Conservation Positive et en Fermentation Pousse Lente) et **Blue Room Négatives BRN**, leur utilisation est adaptée à tous les secteurs et permet d'optimiser l'organisation du travail dans le laboratoire tout en garantissant le respect des règles d'hygiène en vigueur.

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

LAB

Découvrez vos futurs équipements

Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelles 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

CHAMBRES FROIDES POSITIVES ET NÉGATIVES

Grâce à leur construction modulaire et à leur installation simple, les chambres de la gamme Blue Room peuvent facilement être intégrées dans les laboratoires de boulangerie, pâtisserie, boucherie et charcuterie, ou encore dans les cuisines de restaurants et les magasins d'alimentation, ou tout autre activité.

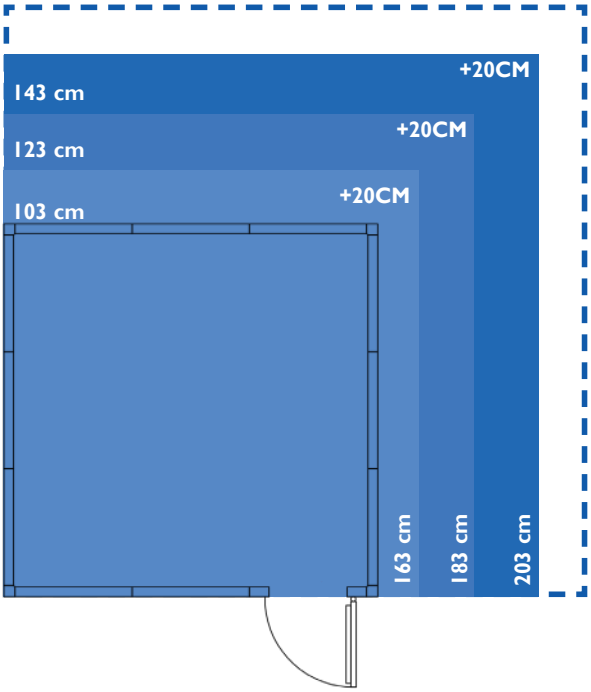
Elles permettent les applications suivantes :
- La Conservation Positive (BRP)
- La Fermentation Pousse Lente (BRP)
- La Conservation Négative (BRN)

Les modèles BRP, à température positive, son destinés à la conservation de denrées alimentaires à une température de +2°C, tandis que les modèles BRN, à température négative, sont destinées à la conservation de denrées alimentaires à une température de -20°C.

UNE MODULARITÉ À TOUTE ÉPREUVE

Les chambres BRP et BRN peuvent se décliner en un nombre important de modèles, selon la largeur et profondeur choisie (incrémentation de 20 cm). Elles sont d'une hauteur intérieure de 2,23 mètres ou 2,43 mètres.

La conception modulaire des chambres permet à chaque utilisateur de trouver une chambre adaptée à ses besoins, en fonction de sa production, de son organisation de travail et des contraintes d'implantation de son laboratoire.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1 – Panneaux
Revêtement PVC alimentaire. Assemblage par crochets excentriques.

2 – Épaisseur d'isolation
60mm (BRP) ou 100mm (BRN) - mousse de polyuréthane 43kg/m³ haute pression.

3 – Porte pivotante (passage libre : 800, 900 ou 1100mm)
Profil aluminium, sans visserie apparente (ferrage à droite, gauche sur demande).
Option : porte coulissante (passage libre 900 ou 1100mm).

4 – Poignée
Robuste - serrure à clé

5 – Charnières à rampe hélicoïdale
Permettent de faire remonter la porte lors de son ouverture s'adaptant ainsi à la configuration du sol.

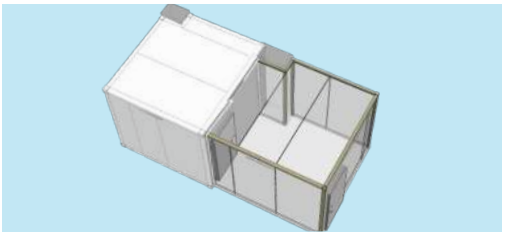
6 – Tableau de commande
Electromécanique.

MAIS AUSSI...

- Angles arrondis facilitant le nettoyage.
- Dégivrage automatique.
- Joints de cadre de porte en silicone.
- Si une chambre BRP et BRN sont accolées, l'épaisseur des panneaux est uniformisé à 100mm pour garantir l'harmonie visuelle.
- Livré en standard avec un sol isolant gris plastifié d'épaisseur 15mm, pour les BRN.
  Option : sol renforcé en aluminium gauffré.
- Livré démonté. Livré sans chariots.

Assemblage

Le système de joints « linéaires » entre les panneaux et les différents éléments garantissent une excellente étanchéité et confère aux chambres une grande adaptabilité de configuration.



Exécutions spéciales

Sur demande, des configurations spécifiques peuvent être réalisées comme :

- une intégration de poteaux en L ou en U ;
- une chambre positive en sas de chambre froide négative.

FERMENTATION
EN POUSSE CONTRÔLÉE

Cette méthode permet de prolonger l'apprêt d'une pâte au delà de sa durée habituelle, en plaçant les pâtons ou les bacs de pâtes dans une enceinte, ce qui permet de contrôler, à chaque instant, la température et le taux d'humidité ambiant.

L'appareil doit assurer, avec le maximum de sécurité, la production de :

- FROID, nécessaire à l'abaissement de la température de la pâte afin de bloquer sa fermentation.
- HUMIDITÉ, nécessaire dans certains cas afin d'éviter l'assèchement des pâtes.

Dotée d'un système de ventilation double flux, elle garantit un flux d'air naturel et continu de +2°C à +8°C, sur tous les produits. Les flux homogènes et maîtrisés favorisent une fermentation de qualité, dans le plus grand respect de la pâte.

FLUX D'AIR NATUREL ET CONTINU

L'évaporateur a été sélectionné pour sa **puissance douce et son efficacité**.

Les ventilateurs d'un diamètre de 350 mm (de 1 à 4 par évaporateur) situés en position centrale, permettent de **brasser un grand volume d'air à une vitesse extrêmement réduite**. Nul besoin de système d'hygrométrie, le taux d'humidité se régule naturellement.

DOUBLE DIFFUSION

Positionné sur le plafond de la chambre, la ventilation souffle depuis le haut en **respectant le sens naturel de convection de l'air**.

L'aspiration se fait par le ou les ventilateurs (de **1 à 4** selon les modèles).

PUISSANCE ET MODULARITÉ

La surface d'échange de l'évaporateur est supérieure à celle d'une chambre de fermentation classique. **L'évaporateur est dimensionné selon la taille de la chambre afin d'obtenir une performance optimum**.

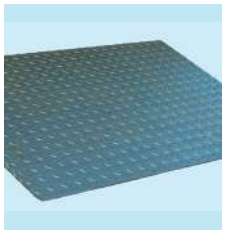
Le détendeur à égalisation externe assure un **remplissage optimum de l'évaporateur**, en fonction de la masse de produits présent dans la chambre.

OPTIONS
Porte pivotante supplémentaire (différentes largeur de passage)
Porte coulissante (passage libre : 900 - 1100 mm / hauteur 1900mm)
Sol piétonnier PVC, isolant, antidérapant - épaisseur 15mm
Sol renforcé en aluminium gauffré
Rampe d'accès renforcée en aluminium
Kit éclairage LED intérieur
Protections intérieures en aluminium
Rideaux à lanières
Enregistreur de température (obligatoire à partir de 10m^3)
Kit de sécurité personne enfermée (obligatoire à partir de 10m^3)
Exécution spéciale (intégration poteaux en L ou en U)
Groupe tropicalisé
Groupe silencieux ZX (Copeland)

Porte coulissante

Groupe standard

Groupe silencieux



Rampe d'accès

ALWAYS EVER-LASTING GOODS

PAVAILLER SOLUTION

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

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence