

BLUE DESK

TAVOLI
REFRIGERATI
MONOBLOCCO



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





GAMMA BLUE DESK

La gamma di tavoli per pasticceria BLUE DESK è progettata per lo stoccaggio positivo di tutti i prodotti di pasticceria e pasticceria viennese. Sono sono concepiti per alloggiare teglie da 400x600 mm (direzione di ingresso 400).

La gamma comprende 3 modelli con 2, 3 o 4 porte. Il piano è disponibile in acciaio inox o in granito.

CONOSCENZA

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 di refrigerazione e allo 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 Dimostratore Baker 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 panettieri di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA

+33 (04) 75 57 55 00

TAVOLI REFRIGERATI PER PASTICCERIA GAMMA BLUE DESK

BLUE DESK sono tavoli per pasticceria monoblocco con refrigerazione positiva ventilata.

Possono essere utilizzati per conservare in condizioni igieniche ottimali i prodotti da forno e di pasticceria viennese, nonché le materie prime necessarie per le vostre preparazioni.

Possono essere utilizzati anche come piano di lavoro, con un piano disponibile in due finiture: acciaio inox 304 o granito. Entrambi possono essere dotati di alzatina.



LA GAMMA

I tavoli Pasticceria BLUE DESK sono disponibili in modelli con 2 o 4 porte con gruppo frigorifero a bordo e sono progettati per ospitare teglie da 400 x 600 mm (ingresso 400).



BLUE DESK 2P
2 porte



BLUE DESK 3P
3 porte



BLUE DESK 4P
4 porte

UN DESIGN ROBUSTO E AD ALTE PRESTAZIONI



Gruppo a bordo

Solo unità destra.



Refrigerazione ventilata

Assicura una perfetta uniformità di temperatura negli scomparti.



Schienale

Piano di lavoro opzionale con alzatina, con profilo raggato.



Impugnatura ergonomica

La maniglia consente di afferrare l'intera parte superiore della porta.

CARATTERISTICHE TECNICHE



1 - Unità di refrigerazione

Sistema monoblocco ventilato ed estraibile.

2 - Evaporatore

Serpentina in acciaio inox 316L trattata con cataforesi.

3 - Touch screen

Capacitivo con cifre grandi.

4 - Porta

Chiusura automatica a 110°, guarnizione magnetica rimovibile a doppia camera rimovibile.

5 - Spessore dell'isolamento

60 mm - poliuretano HFO (senza CFC e HCFC).

6 - Supporto a pavimento

Piedini in acciaio inox, base in acciaio zincato.

7 - Angoli interni arrotondati/parti rimovibili

Per facilitare la manutenzione.

8 - Piano di lavoro robusto

Acciaio inox AISI 304 o granito, bordo anteriore raggato per una pulizia perfetta.

MA ANCHE...

- + Struttura interna ed esterna in acciaio inox.
- + Porte con apertura a farfalla per facilitare il trasferimento delle teglie da una porta all'altra.
- + Unità tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C / umidità 65%).
- + Refrigerante ecologico R290.
- + Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa.
- + Guide e griglie regolabili ed estraibili.
- + Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (ruote opzionali).
- + Fornito con 1 coppia di guide e 1 griglia per porta.

TAVOLI DI PREPARAZIONE

GLI INGREDIENTI A PORTATA DI MANO

Per una maggiore praticità e una migliore organizzazione dello spazio di lavoro, i tavoli BLUE DESK sono disponibili nella versione Tavolo di preparazione.

Il piano di lavoro è dotato di un'area refrigerata ventilata per vaschette GN, con coperchio in acciaio, per la conservazione degli ingredienti.



Disponibili anche nei modelli a 2, 3 e 4 porte con gruppo frigo a bordo (solo con piano in acciaio inox), i tavoli di preparazione possono contenere bacinelle GN 1/2 e GN 1/3 sul piano di lavoro e cestelli da 400x600 mm nelle porte.

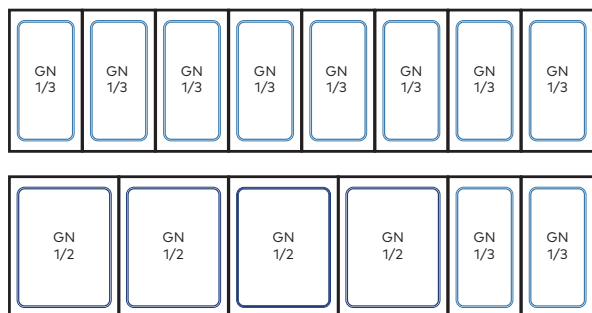


PRATICITÀ E IGIENE

Il coperchio in acciaio inox (standard) garantisce un elevato livello di igiene e una conservazione ottimale degli ingredienti.

CONTENITORI GN

Configurate la vostra stazione di preparazione con i contenitori GN 1/2 e/o GN 1/3 (non forniti di serie) come desiderate.



Esempio di configurazione su un tavolo di preparazione a 2 porte.

DIMENSIONI E DATI

	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE
Dimensioni teglia (mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Direzione di ingresso teglia (mm)	400		
Numero di porte	2	3	4
Numero di livelli	9 per porta		
Numero di teglie per livello	1		
Numero totale di piani disponibili	18	27	36
Capacità (L)	396	606	816
Temperatura di esercizio	de 0°C à +10°C		
Fluido	R290	R290	R290
Consumo di energia (W)	350	350	350
Collegamento elettrico	230V / MONO ~1PH+N+T /50-60Hz		
Dimensioni senza piano (LxPxA mm)	1430 x 800 x 810-860	1955 x 800 x 810-860	2480 x 800 x 810-860
Dimensioni con piano (LxPxA mm)	1430 x 800 x 850-900	1955 x 800 x 850-900	2480 x 800 x 850-900
Dimensioni con alzatina (LxPxH mm)	1430 x 800 x 950-1000	1955 x 800 x 950-1000	2480 x 800 x 950-1000
OPZIONI			
Kit di ruote girevoli	€		

DATI EXTRACONTRATTUALI

CONFIGURAZIONI POSSIBILI

	BLUE DESK 2 porte	BLUE DESK 3 porte	BLUE DESK 4 porte	Tavolo di preparazione 2 porte	Tavolo di preparazione 3 porte	Tavolo di preparazione 4 porte
Senza piano	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
Piano in acciaio inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Piano in granito	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
Piano in acciaio inox + backsplash	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗
Top in granito + backsplash	✓	✓	✓	⊗	⊗	⊗

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tel : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@sebp-cfi.fr
www.froid-cfi.fr - www.pavailer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence