BLUE DROP & BLUE CREEK

DOSEURS-MÉLANGEURS

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

DOSEURS MÉLANGEURS

La régularité d'une pâte tient à un paramètre simple : **respecter la température de base.**

Pour aider les boulangers à maîtriser ce point essentiel, BLUE DROP et BLUE CREEK apportent une solution **fiable, automatisée et adaptée** à tous les types de fournils !

Ils garantissent une **température stable**, une **pâte régulière** et un **process fiabilisé.** Une aide précieuse pour répondre aux exigences de qualité tout en simplifiant le quotidien des équipes.

BLUE DROP

BLUE DROP **calcule automatiquement la température idéale de l'eau** en tenant compte de la température de base souhaitée, de la température ambiante et de celle supposée de la farine.

En mode consigne, le boulanger indique simplement la température recherchée dans le pétrin. Le doseur **ajuste alors la coulée et évacue l'eau** qui n'est pas à la bonne température, sans l'inclure dans le volume final.

Le **réglage est optimisé** et la **consommation d'eau réduite au strict nécessaire**.

BLUE CREEK

BLUE CREEK reprend les atouts de Blue Drop, et va plus loin ! Grâce à ses **trois entrées d'eau**, il élargit les possibilités de réglage.

Son **option sonde sur cordon mesure la température réelle de la farine**, pour une précision maximale.

Avec son **écran plus large**, sa **construction inox** et la **gestion intégrée de recettes**, il devient un véritable assistant de production.

Le BLUE DROP et le BLUE CREEK intègrent un système permettant un dosage par impulsions, pratique pour automatiser le bassinage et améliorer la précision.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Blue Drop :** boitier étanche IP55 à fixer au mur.
  Blue Creek : construction inox, hygiénique et durable.
- Calcul automatique de la température de l'eau (température de base + température ambiante).
- **Blue Drop :** deux entrées d'eau.
  Blue Creek : 3 entrées d'eau (chaude, froide réseau, froide refroidisseur).
- Écran tactile 5 pouces (Blue Drop) et 7 pouces (Blue Creek) pour le pilotage de la consigne (volume – température).
- Sonde de température ambiante intégrée.
- Réglage automatique du volume et de la température de coulée.
- Eau hors tolérance évacuée, seule l'eau conforme est comptabilisée.
- Dosage par impulsions pour bassinage automatique.
- Mode recette *(Blue Creek uniquement)*.
- Option sonde à piquer pour mesure directe de la température de la farine *(Blue Creek uniquement)*.
- Connexion pour contrôle à distance *(Blue Creek uniquement)*.

DONNÉES & DIMENSIONS

	BLUE DROP	BLUE CREEK
Fonction doseur	oui	oui
Fonction mélangeur	oui	oui
Sonde de température ambiante	oui	oui
Sonde à piquer	non	oui *(option payante)*
Mode recette	non	oui
Nombre d'entrées d'eau	2	3
Précision	±1 %	±1 %
Pression d'eau requise	1 à 5 bars	1 à 5 bars
Dimensions (LxPxH)	383 x 134 x 304 mm	440 x 170 x 340 mm
Débit	20 à 30 litres/min	20 à 30 litres/min
Raccordement électrique	220-240 / 1PH+N+T / 50 Hz	
Puissance	0,06 kW	0,06 kW

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

ALWAYS EVER-LASTING GOODS

PAVAILLER SOLUTION

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

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence