

ARMOIRES DE FERMENTATION

Blue Moon



ACFI



C-TOUCH

TECHNOLOGIE AU BOUT DES DOIGTS

Alliant ergonomie et polyvalence, la commande C-TOUCH permet une grande précision dans la gestion des programmes de fermentation. Elle offre de nombreux avantages, tant pour un travail en direct qu'en différé. Parfaitement intégrée à « hauteur d'homme » dans la porte des armoires de fermentation, la commande C-TOUCH s'adapte aux process et habitudes de son utilisateur.

C-TOUCH : UNE TECHNOLOGIE DE POINTE À PORTÉE DE MAIN



Son interface capacitive, le rétro éclairage des touches ainsi que son large panneau de commande rendent l'utilisation de la commande C-TOUCH aisée et intuitive : il est extrêmement simple de gérer toutes les fonctions et les paramètres de la fermentation contrôlée (température, humidité), d'un simple passage du doigt. Naviguer d'un programme à l'autre, créer ou modifier des recettes devient alors un jeu d'enfant ! Sa surface parfaitement plane, très facile à nettoyer est composée d'un matériau résistant aux chocs.

C-TOUCH : UN CONDENSÉ DE SAVOIR-FAIRE



Si la commande est très simple d'utilisation, elle renferme néanmoins un principe de fonctionnement optimisé. CFI a passé plusieurs années à développer et tester des algorithmes très poussés, permettant de rendre la C-TOUCH parfaitement adaptable à tous les types de panifications.

Ses performances en font un véritable outil de gestion, tant sur un plan organisationnel qu'économique. La commande C-TOUCH contribue à la maîtrise de l'énergie et diminue le coût d'exploitation de chaque appareil par rapport à toute autre commande électromécanique.

Cette économie d'énergie de 23%, comparée à une commande électromécanique, est assurée par la précision et l'anticipation de son système de régulation.

C-TOUCH : UNE POLYVALENCE REMARQUABLE

La C-TOUCH vous permet de gérer deux grandes familles de programmes :



• **Programmes différés (automatiques)** : fermentation contrôlée jusqu'à 72 heures avec une fermentation par paliers, la pousse lente par palier avec une élévation progressive de la température et de la ventilation. Retour en froid automatique en fin de cycle pour chacun des programmes.

Deux nouveaux programmes différés accueillent désormais une 1ère phase pouvant maintenir les produits à température négative avant le cycle de blocage et ainsi assurer une phase de décongélation naturelle.

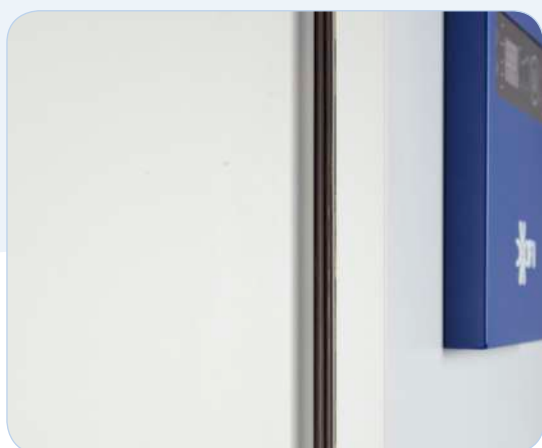
• **Programmes directs (manuels)** : conservation positive (dégivrage automatique), étuvage direct et pousse lente à une température et un taux d'humidité constants.

La C-TOUCH intègre en standard toutes les recettes techniques de panification et garantit l'intégrité et la qualité du produit grâce à sa gestion précise et adaptative de la température, de l'humidité mais également du flux d'air selon le programme choisi. Elle assure également l'optimisation de l'alvéolage, des arômes et du goût de la pâte.

CONSTRUCTION

QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- ▶ L'enceinte des Armoires de Fermentation AF Blue Moon est constituée de panneaux assemblés par crochets excentriques et centreurs, gage d'une finition irréprochable.
- ▶ Les panneaux isolants sont en mousse de polyuréthane dont l'agent propulseur est à base d'eau.
- ▶ L'injection est réalisée en haute pression avec une densité garantie de 42kg/m^3 . La haute pression a le pouvoir de former des particules extrêmement fines, ce qui accroît le pouvoir d'isolation de la mousse ainsi formée.
- ▶ Les parements intérieurs et extérieurs des panneaux sont en tôle de $6/10^{\text{ème}}$ électro zinguée recto et verso, revêtus d'un film PVC alimentaire haute résistance de 120 microns.
- ▶ Ces parement sont également proposés en inox en option (extérieur acier/intérieur inox 304 ou extérieur inox 430 brossé/intérieur inox 304).
- ▶ Cette conception économe vous permet de baisser votre consommation de 7 à 10%.
- ▶ Bac de condensats à l'inclinaison ajustée afin de minimiser les rétentions et les proliférations de bactéries.
- ▶ Les joints de porte sont en TPE noir aimanté.
- ▶ Les portes possèdent des amortisseurs pour une qualité encore plus poussée.
- ▶ Les batteries sont protégées par traitement cataphorèse renforcé
- ▶ Fluide frigorigène R448A en standard.
- ▶ Les groupes, logés en standard (à distance ou renforcés, en option), sont des groupes H.T.A. (Haute Température Ambiante, $+43^{\circ}\text{C}$ max.).
- ▶ Charnières : pivots avec ressort de rappel pour la fermeture.
- ▶ Accès facilité au coffret électrique.



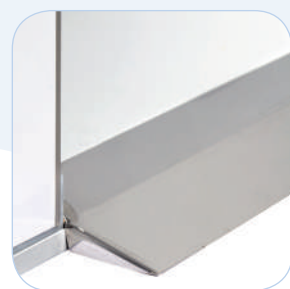


- ▶ Toutes les armoires sont livrées avec les portes ferrées à droite. Cependant vous pouvez à tout moment inverser le sens des portes. Tous les trous de fixation sont munis d'inserts montés sur un renfort noyé dans la mousse.
- ▶ Mise en place et déplacement très simple :
 - 2 roulettes fixes à l'arrière et 1 roulette pivotante à l'avant permettent un déplacement sans effort.
 - 2 pieds réglables à l'avant permettent de stabiliser et de mettre rapidement l'armoire de niveau.
- ▶ Le nettoyage sous l'appareil est facile et rapide, ainsi que l'accessibilité de l'appareil en tout point (groupe incorporé).

AMÉNAGEMENT POUR LES ARMOIRES AFC

Les AFC sont des Armoires de Fermentation Contrôlée destinées à recevoir des chariots. Elles possèdent des protections intérieures en inox qui garantissent contre les chocs et une gaine assure une parfaite diffusion d'air.

Le sol isolant en option dans ces armoires de fermentation à chariot est reconnu pour ses qualités isolantes et antidérapantes. Une rampe d'accès en inox permet d'introduire très facilement le chariot. La bavette de bas de porte des armoires AFC s'ajuste au sol pour éviter les entrées d'air.



NOS GAMMES

DES ARMOIRES POUR TOUS LES BESOINS

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



► Gamme AF et SF *Blue Moon*, avec commande C-TOUCH

La famille des armoires de fermentation contrôlée de la gamme AF et SF vous offre un très large choix de définition de produits :

<i>Les armoires de fermentation Contrôlée Pâtissière</i>	AFV
<i>Les armoires de fermentation Contrôlée Boulangère</i>	AFB
<i>Les armoires de fermentation Contrôlée Junior</i>	AFJ
<i>Les armoires de fermentation Contrôlée Tradition - Mixtes</i>	AFT
<i>Les armoires de fermentation Contrôlée à Chariot</i>	AFC
<i>Les armoires de fermentation Contrôlée Sous Four</i>	SF

Pour chacune de ces gammes les armoires sont déclinées en plusieurs dimensions pour recevoir tous les types de supports. Les différentes configurations des AF sont :

- 1 compartiment avec une porte (1C1P)
- 1 compartiment avec 2 portes battantes (1C2B)
- 2 compartiments avec 2 portillons (2C2P)

► Le design *Blue Moon*, moderne et soigné

Les Armoires de Fermentation de la gamme AF possèdent un design épuré et élégant: le plastron central intègre parfaitement la commande C-Touch qui est affleurante, empêchant ainsi aux particules de farine de s'y loger.

Les protections latérales supérieures dissimulent le groupe, pour un look propre et soigné.

La façade est sublimentée par une porte sans poignée apparente (à l'exception des configurations 1C2B) - mais avec une prise de main intégrée - et sans charnières, pour des lignes épurées en toute praticité.



OPTION : PORTE VITRÉE

L'option porte vitrée est disponible sur les Armoires de Fermentation AFB, AFV et AFT, pour les modèles 46 ICIP et 68 ICIP.

Ces armoires possèdent une plastron réduit pour vous offrir une visibilité optimale. Une résistance de vitre vous garantit également une vision pleine sur l'intérieur de l'armoire.

La porte - qui possède des joints de haute qualité - est également réversible droite/gauche.



OPTION : VAPOooo

L'option VapOooo est un système de buée renforcé par bouilloire. Disponible sur la famille des AFC avec intérieur inox, VapOooo vous assure une hygrométrie abondante grâce au générateur externe. Son utilisation vous garantit contre les risques de croûtage, même en fermentation lente. Son fonctionnement est sans risque pour vos pâtes, qu'elles soient sur couche ou en bacs.





CFI - Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél. +33 (0) 475 575 500 - Fax +33 (0) 475 572 319 - Email : contact@froid-cfi.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence