

CF

FABRIQUÉ EN FRANCE

CHAMBRES DE FERMENTATION



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



GAMME CF

Les chambres CF sont des Chambres de Fermentation Contrôlée destinées à recevoir des chariots pour filets de cuisson. Disponibles dans une variété de tailles et configurations, vous êtes assurés de trouver la chambre qui correspond à vos besoins !

Elles permettent tous types de fermentation tels que la pousse traditionnelle, la pousse lente ou l'étuvage. Les paramètres de température et d'hygrométrie sont maîtrisés aisément grâce à notre régulation C-Touch.

SAVOIR-FAIRE

Plus de 50 ans à vos côtés



Avec plus de 50 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

C-TOUCH

LA 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.



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.

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.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



A L'EXTÉRIEUR, LE DICTATOR ASSURE UNE FERMETURE TOTALE DE LA PORTE ET UNE BONNE ÉTANCHÉITÉ : IL N'Y A AUCUN RISQUE DE LAISSER LA PORTE ENTROUVERTE.



LES CHARNIÈRES À RAMPE HÉLICOÏDALE PERMETTENT DE FAIRE REMONTER LA PORTE LORS DE SON OUVERTURE, QUI S'ADAPTE AINSI À LA CONFIGURATION DU SOL.



LE JOINT DE PORTE DOUBLE BOURRELET FAVORISE UNE MEILLEURE ÉTANCHÉITÉ. LA BAVETTE DE PORTE AJUSTABLE VIENDRAIT PARFAIRE L'ÉTANCHÉITÉ DE L'INTÉRIEUR.



LE JOINT DE FINITION LUI APPORTE UNE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRE. IL ABSORBE LES COUPS ET LUI ASSURE LA LONGÉVITÉ DU PANNEAU DE CONTRÔLE C-TOUCH.

QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Plage d'utilisation : température programmable de -6°C à +40°C.
- Taux d'humidité réglable de 30% à 95%.
- L'enceinte des Chambres de Fermentation CF 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/m³. 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 6/10ème 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 (version Inox 304 Intérieur et Inox 430 Extérieur).
- Ferme porte hydraulique en standard.
- Détecteur de porte : système d'alarme lorsque la porte est ouverte plus de 8 minutes.
- Livrées en standard sans sol (sol piétonnier antidérapant peut être commandé en option).
- Munies en standard d'un générateur d'humidité avec sonde d'humidité électronique.
- 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°C max.).

ASSEMBLAGE

Les crochets excentriques sont pourvus de 2 mouvements :

- Le premier rapproche les panneaux à assembler.
- Le second assure leur serrage pour obtenir un jeu de moins de 3/10ème (conforme à la norme N.F.H.A. - Norme Française d'Hygiène Alimentaire).

Profil exclusif d'assemblage qui garantit une excellente étanchéité et limite ainsi considérablement les déperditions.



UNE PROTECTION À TOUTE ÉPREUVE

A L'INTÉRIEUR



Le système d'ouverture de la porte depuis l'intérieur de la chambre est protégé des coups. Cette protection inox empêche aussi toute ouverture intempestive de la porte opposée dans les chambres tunnel, lorsqu'on introduit les chariots l'un derrière l'autre.

La commande C-TOUCH, bien que placée à hauteur d'homme dans la porte, ne nécessite la présence d'aucune vis de fixation visible de l'intérieur.

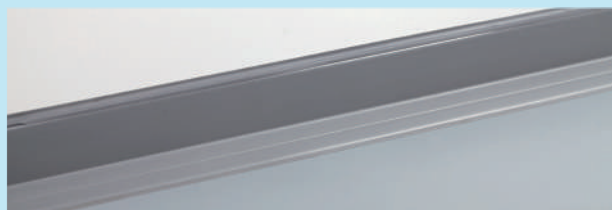
L'isolation de la porte, notamment derrière la commande est préservée. Il n'y a aucun conduit de raccordement entre la commande C-TOUCH et le coffret électrique placé au-dessus de la porte. La liaison entre la C-TOUCH et son coffret électrique est parfaitement invisible, tout comme sa fixation. Il n'y a pas d'endommagement possible de ces éléments.



Les protections intérieures ont une double fonction :

- Elles guident les chariots et empêchent tous les chocs contre les panneaux
- Elles garantissent la bonne circulation et répartition du flux d'air

Tous les angles intérieurs verticaux et horizontaux sont arrondis pour faciliter le nettoyage et assurer une parfaite hygiène.



En option : un sol isolant antidérapant évite les phénomènes de condensation au sol et parfait l'isolation.

Les semelles de maintien des panneaux au sol sont en bi-matière (PVC rigide et souple aux extrémités). Elles évitent les infiltrations d'eau de lavage et de ruissellement. L'absence d'interstice entre le panneau, la semelle et le sol facilite le nettoyage et assure une parfaite hygiène.



Toute la construction est réalisée dans les « règles de bonne conduite » préconisées. Le gainage technique renferme tous les accessoires nécessaires pour s'assurer de la qualité des produits :

- Carénage tout inox 304.
- Ventilateurs inoxydables.
- Résistance de chaud en inox 316L avec une faible puissance par cm² pour garantir une longévité maximale.
- Système d'humidité indépendant par résistance immergée, garantissant sa fiabilité.
- Évaporateur traité anti corrosion longue durée - traitement cataphorèse.
- Gaine de diffusion d'air tout inox 304.
- En option l'éclairage automatique contrôlé par la C-TOUCH.

Ce sous-ensemble est pré-monté en usine. Les trous de fixation tout comme les passages de tuyauteries frigorifiques et de câble d'alimentation sont préparés par nos soins.





NOS GAMMES

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

La famille des Chambres de fermentation Contrôlée de la gamme CF vous offre un très large choix de définitions et de configurations :

GAMME	SUPPORT	NOMBRE DE CHARIOT EN STANDARD
CF 48	400 x 800	de 1 à 4
CF 68	600 x 800	de 1 à 9
CF 88	800 x 800 750 x 950 800 x 880	de 1 à 10
CF 1000	800 x 1000 700 x 1000	de 1 à 6
CF 2000	800 x 1200 700 x 1200	de 1 à 6

Chaque modèle se décompose en une cellule de base pouvant contenir un nombre de chariot défini en standard, à laquelle peut s'ajouter une cellule additionnelle de taille équivalente.

Chaque modèle peut se présenter sous différentes configurations selon:

- le nombre et la position de la porte.
- le nombre et la position des chariots à l'intérieur de la cellule.
- le sens d'entrée des chariots dans la cellule.

La version électromécanique, offrant moins de polyvalence et de flexibilité que la commande C-TOUCH, reste à votre disposition sur demande.



ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence