

# BLUE CARE

## ARMOIRES DE CONSERVATION POSITIVE ET NÉGATIVE



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

**ecosystem**



# GAMME BLUE CARE

Les BLUE CARE sont des Armoires de Conservation Positive (-5°C à +10°C) ou Négative (-10°C à -22°C), destinées à recevoir des grilles au format 400x600 ou 600x800 mm.

Ces gammes positives et négatives se déclinent en version Gastronomique avec deux modèles destinés à recevoir des grilles au format GN 2/1 : modèle 1 porte (700 litres) et 2 portes (1400 litres).

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](http://WWW.FROID-CFI.FR)

LAB

## Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB<sup>1</sup> est à votre disposition pour tester en situation réelle 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****Adhérent****ecosystem**

de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

# ARMOIRES DE CONSERVATION GAMME BLUE CARE

Chez CFI, on sait qu'une bonne conservation est une étape essentielle du cycle de production. Afin que les valeurs nutritionnelles, l'apparence et les saveurs de vos produits soient parfaitement conservés, il est nécessaire que ceux-ci soient stockés à bonne température, avec un taux d'humidité approprié et avec une ventilation douce mais efficace.

C'est pourquoi CFI vous propose les Armoires de Conservation Positive et Négative BLUE CARE au gaz R290, pour prendre soin de vos produits tout en respectant l'environnement.



**BLUE CARE 46**  
400 x 600 mm



**BLUE CARE 64**  
600 x 400 mm



**BLUE CARE 68**  
600 x 800 mm

## UN FROID INTENSE ET DÉLICAT

Vos produits pâtisseries semi-finis ou finis sont conservés dans des conditions idéales grâce à la **réfrigération à ventilation indirecte** des BLUE CARE. Ce flux d'air froid, qui se fait d'avant en arrière, garantit le maintien de la qualité de vos produits avec des performances optimales et une grande flexibilité d'utilisation.

## DES ARMOIRES CONÇUES POUR DURER



### Isolation 75 mm

Épaisseur d'isolation 75 mm sans CFC/HCFC.



### Joint remplaçable à très haute étanchéité

Géométrie à chambre triple, efficacité d'isolation supérieure de 35% par rapport aux traditionnels.



### Ventilateurs intelligents

Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement à l'ouverture de la porte pour éviter l'aspiration d'air chaud provenant de l'extérieur.



### Glissières et crémaillères

Repositionnement facile des glissières.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### 1 - Finitions

Extérieur et intérieur en inox AISI 304. Dos extérieur en acier galvanisé.

### 2 - Fermeture

Serrure à clé.

### 3 - Commande

Affichage digital affleurant.

### 4 - Porte

Porte à fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°C.

### 5 - Épaisseur d'isolation

75 mm - sans CFC ni HCFC.

### 6 - Pieds en inox AISI 304

Hauteur réglable de 100 à 150mm.

### 7 - Poignée ergonomique pleine hauteur

En acier inox (poignée en PVC en version gastronomique).

## MAIS AUSSI...

- + Dégivrage par gaz chaud.
- + Fonctionnement en classe climatique 5.
- + Gaz réfrigérant **R290** écologique (Potentiel de Réchauffement Global =3).
- + Évaporateur traité anti-corrosion.
- + Encadrement de porte à système anti-condensation (conservation négative).
- + Alarmes pour porte ouverte et haute température.
- + Éclairage LED (hors version gastronomique).
- + Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.

## UNE CIRCULATION D'AIR EFFICACE

L'évaporateur intégré dans le compartiment garantit des **performances constantes même en cas d'utilisation intensive**.

Le condensateur et le compresseur travaillent de manière fiable et efficace au fil du temps, assurant ainsi des conditions idéales pour la conservation des aliments.



# BLUE CARE

## LA SOLUTION GASTRONORME

La gamme BLUE CARE se décline aussi en version Gastronorme !

Disponibles en version une porte (capacité de 700 litres) et en version deux portes (capacité de 1400 litres), elles allient des fonctionnalités optimales à une efficacité énergétique exceptionnelle pour vous offrir une solution complète pour préserver la qualité et la fraîcheur de vos produits.



Spécialement conçue pour accueillir des **supports de format GN 2/1**, la gamme Blue Care vous offre un espace de stockage optimal pour maximiser l'efficacité de votre processus de production.

Grâce à leur **construction robuste et durable**, elles répondront aux exigences les plus élevées de votre activité.



## UN IMPACT RÉDUIT SUR L'ENVIRONNEMENT

Les Blue Care fonctionnent **au gaz R290**, un réfrigérant écologique à faible Potentiel de Réchauffement Global qui offre une **efficacité énergétique optimale**.

Non seulement le gaz R290 réduit votre impact environnemental, mais il garantit également une performance de refroidissement supérieure, assurant ainsi une conservation idéale de vos produits.

Les équipements classés en catégorie A offrent la possibilité de réaliser **des économies d'énergie allant jusqu'à 80%** par rapport à des appareils similaires qui se trouvent dans des catégories moins économes.



## DIMENSIONS ET DONNÉES

### CONSERVATION POSITIVE

	Blue Care 46	Blue Care 64	Blue Care 68	Armoire 700	Armoire 1400
Taille des supports (mm)	400 x 600	600 x 400	600 x 800	GN 2/1	GN 2/1
Température de fonctionnement	-5°C à +10°C			-2° à +8°C	
Nombre de portes	1	1	1	1	2
Nombre de niveaux	20	20	20	17	17 x 2
Espacement entre les glissières	57 mm			75 mm	
Capacité brute (L)	489	573	872	601	1356
Puissance frigorifique à -10°C (W)	406	533	533	406	533
Fluide frigorigène	R290	R290	R290	R290	R290
Poids brut (kg)	130	140	170	140	220
Dimensions (LxPxH mm)	630x815x2085	810x715x2085	810x1015x2085	740x815x2085	1480x815x2085
Raccordement électrique	220-240V / 1PH+N+T / 50Hz				
Puissance absorbée (kW)	220	280	280	220	260
Classe d'efficacité énergétique	B	B	B	A	B

### CONSERVATION NÉGATIVE

	Blue Care 46	Blue Care 64	Blue Care 68	Armoire 700	Armoire 1400
Taille des supports (mm)	400 x 600	600 x 400	600 x 800	GN 2/1	GN 2/1
Température de fonctionnement	-10°C à -22°C			-18°C à -22°C	
Nombre de portes	1	1	1	1	2
Nombre de niveaux	20	20	20	17	17 x 2
Espacement entre les glissières	57 mm			75 mm	
Capacité brute (L)	489	573	872	601	1356
Puissance frigorifique à -30°C (W)	453	692	692	453	692
Fluide frigorigène	R290	R290	R290	R290	R290
Poids brut (kg)	140	150	180	150	240
Dimensions (LxPxH mm)	630x815x2085	810x715 x2085	810x1015x2085	740x815x2085	1480x815x2085
Raccordement électrique	220-240V / 1PH+N+T / 50Hz				
Puissance absorbée (kW)	810	1000	1000	810	1000
Classe d'efficacité énergétique	D	D	D	C	C

### OPTIONS

	OPTIONS
Kit roulettes pivotantes	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

# ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence