

**6 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN D'OEUVRE

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
TRAITEUR
GLACIER



BAKER
SERIES



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

VOS ÉQUIPES

À VOTRE SERVICE, LÀ OÙ VOUS EN AVEZ BESOIN

DIRECTION GÉNÉRALE

Nathalie STRIKA
06 11 25 56 00
nathalie.strika@hoshizaki.fr

DIRECTION COMMERCIALE

Sylvain PLANCHON
06 03 68 42 03
sylvain.planchon@hoshizaki.fr

DIRECTION GRANDS COMPTES

Richard DENIAU
06 76 37 88 02
richard.deniau@hoshizaki.fr

VOS RESPONSABLES COMMERCIAUX EN RÉGION

NORD-OUEST

Thierry BECQUIN
06 17 76 37 62
thierry.becquin@hoshizaki.fr

NORD-EST

Julien VOISARD-BAN
06 72 65 84 60
julien.voisard-ban@hoshizaki.fr

ILE-DE-FRANCE

Jerry LUCIDE
06 71 50 57 68
jerry.lucide@hoshizaki.fr

AUVERGNE, RHÔNE-ALPES

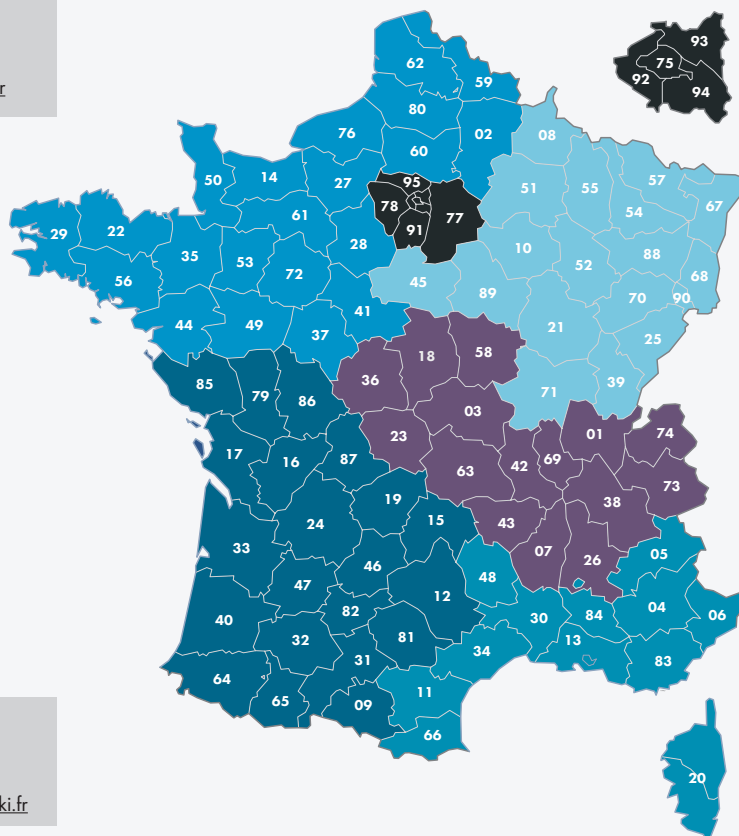
Olivier GONNOT
06 23 04 24 72
olivier.gonnot@hoshizaki.fr

SUD-EST

Bertrand STEELAND
06 77 00 93 98
bertrand.steeland@hoshizaki.fr

SUD-OUEST

Sébastien Royuela
06 12 88 82 83
sebastien.royuela@hoshizaki.fr



VOS ÉQUIPES SUPPORT

SERVICE COMMERCIAL

Responsable ADV

Géraldine FREYCON
01 48 63 93 81
geraldine.freycon@hoshizaki.fr

Assistante

Katja LETEISSIER
01 48 63 93 81
commandes@hoshizaki.fr

Assistante

Mélissa ELIAZORD
01 48 63 93 81
commandes@hoshizaki.fr

Assistant

Ethan PESSON
ethan.pesson@hoshizaki.fr

COMPTABILITÉ

Comptable

Alexandrine LEROY
01 48 63 93 84
alexandrine.leroy@hoshizaki.fr

Comptable

Manel RAJHI
01 48 63 93 84
manel.rajhi@hoshizaki.nl

SERVICE APRÈS-VENTE & TECHNIQUE

Responsable technique

Régis MERPAUT
01 48 63 93 82
06 72 72 76 49
regis.merpaut@hoshizaki.fr

Technicien pièces détachées

Thomas GOTTE
01 48 63 93 85
service@hoshizaki.fr

Technicien pièces détachées

Raïa AUGUSTINE
T. 01 48 63 93 85
service@hoshizaki.fr

MARKETING & COMMUNICATION

Marketing & Communication

Emilie SINEAU
06 07 36 12 44
marketing@hoshizaki.fr

04

À propos de la nouvelle
génération Baker



13

M/F 625



M 625 - Inox - 600 x 400 Entrée 600
F 625 - Inox - 600 x 400 Entrée 600

15

SF 950



SF 950 - Inox - 600 x 400 Entrée 600

08

Fonctionnalités et utilisation
des armoires Baker



14

M/F 950



M 950 - Inox - 600 x 800 Entrée 600
F 950 - Inox - 600 x 800 Entrée 600

16

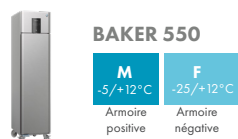
GA 550



GA 550 - Inox - 600 x 400 Entrée 400

12

M/F 550



M 550 - Inox - 600 x 400 Entrée 400
F 550 - Inox - 600 x 400 Entrée 400

15

SF 550



SF 550 - Inox - 600 x 400 Entrée 400

18

GA 950



GA 950 - Inox - 600 x 800 Entrée 600

20

Dimensions armoires

22

Conditions générales de
vente et livraison



Armoire de conservation
positive

-5/+12°C



Armoire de conservation
négative

-25/+12°C



Refroidissement/
surgélation rapide

-30/+10°C



Conservation positive/
Négative/
Fermentation contrôlée

-25/+40°C

La nouvelle génération

Le matériel utilisé en boulangerie est soumis à de nombreuses contraintes.

L'utilisation fréquente par le personnel, les surfaces de travail farinées, la chaleur importante générée et les fines particules de farine dans l'air font partie du quotidien. De plus, le matériel fonctionne 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, ce qui peut entraîner des coûts de fonctionnement élevés sur le long terme.

Nous proposons des produits parfaitement adaptés à vos besoins. Notre expertise réside dans la simplicité d'utilisation, la robustesse du matériel et la connaissance de votre environnement de travail quotidien.



PROTECTION OPTIMALE DES PRODUITS GRÂCE À DES TEMPÉRATURES PARFAITES

- Le matériel est conçu pour fonctionner dans un environnement jusqu'à 40 °C et avec un taux d'humidité allant jusqu'à 40 %, ce qui le rend idéal pour les conditions exigeantes de la boulangerie
- Une isolation de haute qualité de 78 mm d'épaisseur, une porte à fermeture automatique à un angle inférieur à 90 ° et la récupération rapide de la température de stockage définie protègent vos produits délicats.



GRANDE CAPACITÉ DE STOCKAGE GRÂCE À UN DESIGN BIEN PENSÉ

- Un vaste espace intérieur avec des étagères ajustables pour s'adapter aux différents besoins en matière de volume et aux diverses tailles de produits et pâtisseries.



HYGIÈNE PARFAITE

➤ Les joints de porte amovibles, les angles et arêtes arrondis, ainsi qu'un intérieur spacieux, facilitent le maintien de l'hygiène et simplifient les routines de nettoyage quotidiennes.



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SAIN

➤ Un design ergonomique avec des détails bien pensés, tels qu'une poignée de porte continue, et une ouverture de porte avec protection contre les surcharges, facilite les tâches physiquement exigeantes pour vous et votre personnel. De plus, nos appareils ont un fonctionnement silencieux, réduisant ainsi la pollution sonore.



ÉCONOMIES DÈS L'ACHAT

➤ Les économies d'énergie sont essentielles, en particulier en boulangerie. Avec nos appareils, nous trouvons le juste équilibre entre un refroidissement efficace et une consommation énergétique raisonnée.

POUR VOTRE TRANQUILLITÉ D'ESPRIT – NOTRE PROMESSE DE GARANTIE

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN D'ŒUVRE



Des équipements de boulangerie performants pour une réfrigération efficace

La nouvelle série Hoshizaki BAKER associe de nombreuses années de savoir-faire à une technologie de pointe. Les réfrigérateurs et congélateurs se distinguent ainsi des autres par des solutions innovantes et un design attrayant.

DES PRINCIPES DE CONCEPTION MODERNES ET UNE TECHNOLOGIE INVENTIVE

Les réfrigérateurs et congélateurs HOSHIZAKI BAKER sont basés sur nos principes de conception reconnus et nos solutions innovantes. Un système de circulation d'air efficace est essentiel, car il assure un refroidissement direct et une stabilité de la température, tout en assurant la conservation de vos produits de boulangerie. En outre, les commandes électroniques sont dotées de fonctions de sécurité pour une protection optimale.

PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS DE BOULANGERIE

Nos réfrigérateurs évitent le dessèchement indésirable des produits de boulangerie grâce au flux d'air indirect du système de distribution d'air. Vous pouvez utiliser la fonction de refroidissement sec pour un taux d'humidité plus faible (armoires M). Notre technologie de réfrigération a été développée pour éviter toute perte de qualité indésirable de vos produits, comme le dessèchement de la pâte et des gâteaux.

DES INGRÉDIENTS SÛRS

Une serrure de porte est intégrée sur tous les modèles.

ÉCLAIRAGE LED

SYSTÈME DE CIRCULATION

Grâce au conduit d'air sur toute la longueur, les armoires maintiennent en permanence des températures stables et précises.

MATÉRIAUX DURABLES ET SANS DANGER POUR LES ALIMENTS

L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable de haute qualité (AISI 304), le meilleur matériau pour les endroits humides.





PANNEAU TACTILE DIGITAL (GA)

ESPACE DE STOCKAGE MAXIMAL

L'intérieur de l'armoire permet de stocker efficacement les produits.

MAINTIEN DU FROID

De larges joints magnétiques et amovibles avec une triple zone d'isolation garantissent une étanchéité efficace et réduisent les fuites d'air froid.

PANNEAU TACTILE DIGITAL POUR FERMENTATION CONTROLÉE (GA) AFFICHAGE DIGITAL

Le régulateur à écran tactile intuitif de 7 pouces est très facile à utiliser et offre une vue d'ensemble claire de l'état actuel du processus. L'opérateur peut choisir entre 8 programmes standard préétablis pour une mise en route facile. En outre, le contrôleur intuitif permet un réglage manuel des programmes pour des ajustements individuels.

ÉCRAN PROTÉGÉ

Écran protégé contre les gouttes d'eau (IP21).

PORTES À FERMETURE AUTOMATIQUE

Rappel de fermeture de porte à 90 °.

COMMANDES AVEC SYSTÈME D'ALARME

Les unités de commande Hoshizaki BAKER sont équipées d'un système de sécurité avec différents signaux d'alarme et programmes d'urgence, ce qui assure une grande sécurité de fonctionnement et rend les armoires adaptées à un grand nombre de domaines d'application.



7

PÉDALE D'OUVERTURE DE PORTE RÉVERSIBLE AVEC SÉCURITÉ CONTRE LES SURCHARGES

Pour une ouverture de porte facile et sans les mains. (Non disponible pour les armoires BAKER 625)

POIGNÉE ERGONOMIQUE SUR TOUTE LA HAUTEUR

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA BOULANGERIE

GUIDE RAPIDE

- Spécificités : idéale pour les boulangeries, confiseries et pâtisseries
- Haute performance : des conditions de stockage parfaites malgré une ouverture fréquente des portes
- Solution idéale : répond aux exigences de taille du format Euronorme
- BAKER 625, 550, 950, Réfrigérateurs/congérateurs rapides (SF), Congélateurs-Retardateurs-Fermentation contrôlée (GA) : idéal pour un usage intensif, la classe climatique 5 permet une utilisation à des températures ambiantes allant jusqu'à +40°C et 40 % d'humidité relative

BAKER GA 950



PLAGES DE TEMPÉRATURE

M	F	SF	GA
-5 / +12°C	-25 / +12°C	-30 / +10°C	-25 / +40°C
Armoires de conservation positive	Armoires de conservation négative	Refroidissement/Surgélation apide	Conservation positive/Négative/Fermentation contrôlée

INNOVATIONS DANS LES DÉTAILS

FIABILITÉ OPÉRATIONNELLE AMÉLIORÉE

Toutes les armoires sont équipées d'un évaporateur avec un revêtement de protection pour une meilleure durabilité. La commande est protégée derrière le panneau supérieur.

FERMETURE À CLEF EN STANDARD

Toutes les armoires sont fournies avec une fermeture à clef.

SUPPORT PLAQUES

Rails de support pour format Euronorme. Positionnables individuellement. Les jeux de supports fournis en inox 400 x 600 sont réglables tous les 25 mm.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ AMOVIBLE

Le joint disposé le long de la porte avec sa poignée intégrée, est démontable sans outils pour le nettoyer ou le remplacer.

PIEDS OU ROUES

Les armoires peuvent être équipées de pieds à hauteur réglable ou de roues avec freins. Sans plus value.

L1 : pieds 100 - 130 mm - **L2**

(standard) : pieds 135 - 200 mm

C1 (standard) : roulettes 110 mm

C2 : roulettes 125 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

PÉDALE DE PORTE

Système de pédale d'ouverture de porte réversible, avec rappel automatique si l'angle est inférieur à 90°, garantissant une protection contre les surcharges.

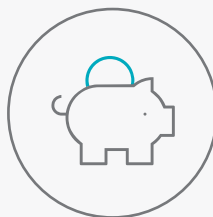
QUALITÉ PRÉSERVÉE



Les armoires de conservation et de traitement sont dotées de fonctionnalités qui préservent la qualité de vos produits de boulangerie à chaque instant.

Vous trouverez plus d'informations dans les pages suivantes.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



La technologie de réfrigération écoénergétique mise en œuvre dans cette vaste gamme d'armoires vous aidera à faire des économies d'énergie au quotidien.

SÉCURITÉ INTÉGRÉE



Régulateur équipé de fonctions de sécurité : alarme de porte, de température ou lorsque le nettoyage du filtre du condenseur est nécessaire. Le régulateur est parfaitement protégé contre les éclaboussures derrière le panneau supérieur.

MULTIFONCTIONS

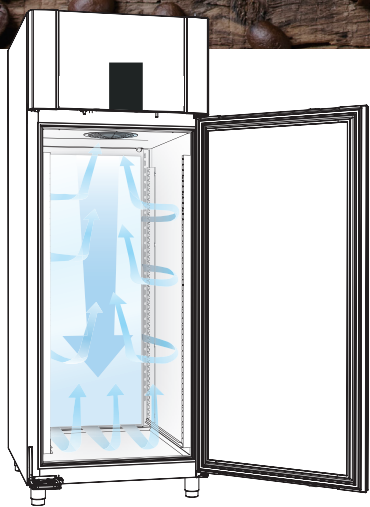


Les modèles SF peuvent être utilisés pour le/la refroidissement/congélation rapide. Ils disposent d'une fonction froid sec. Les armoires GA peuvent être utilisées comme réfrigérateur, congélateur ou pour de la fermentation contrôlée.

UNE PRÉSERVATION OPTIMALE DES PRODUITS

UN SYSTÈME DE DISTRIBUTION D'AIR EXCEPTIONNEL

Grâce à notre système de distribution d'air canalisé, la température est homogène dans toute l'armoire. L'air chaud est aspiré, refroidi et réintroduit par le système de distribution. Les risques de dessèchement et de croûtage des produits sont ainsi largement minimisés.



PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS

Nos armoires minimisent tout risque de dessèchement ou de croûtage de vos produits grâce au système de distribution d'air homogène. Cette technologie a été spécialement développée pour empêcher toute déperdition de qualité, comme le dessèchement de la pâte. La fonction réduction d'humidité assure la régulation de la ventilation pour limiter le taux d'humidité dans l'enceinte et préserver les produits. (modèles M).

La fonction de décongélation permet de procéder à un cycle contrôlé de vos produits.

LA FONCTION RÉDUCTION D'HUMIDITÉ DE NOS ARMOIRES DE CONSERVATION

AVANTAGE

Préserve les fondants et produits délicats pendant 24h.

OBJECTIFS

- Limiter le développement de bactéries.
- Éviter la formation de bulles d'eau à la surface des aliments tels que les éclairs et autres glaçages.

PRINCIPE

Stopper régulièrement le ventilateur afin de fixer sur la surface de l'évaporateur l'humidité contenue dans l'air et travailler en froid statique sur de courtes périodes en contrôlant la prise en glace sur l'évaporateur.

À PROPOS DES RÉGULATEURS

FIABLES ET INTUITIFS, ILS VOUS FACILITENT LA VIE

Les régulateurs sont les centres nerveux de nos armoires. Ils contrôlent le processus de stockage, de refroidissement ou de congélation, informe l'utilisateur de l'état de fonctionnement actuel et signale tout écart. Nos régulateurs sont une combinaison optimale d'ergonomie, d'efficacité et de simplicité d'utilisation. Ils possèdent différents signaux d'alarmes et programmes d'urgence, qui assurent une fiabilité opérationnelle très élevée pour une grande diversité d'applications.

RÉGULATEUR STANDARD

- Alarmes
- Verrouillage automatique du clavier
- Fonction réduction d'humidité pour produits finis (modèles M)
- Fonction décongélation rapide (modèles M)

BAKER M/F 550, M/F 625, M/F 950



RÉGULATEUR REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE

- Écran large
- Simple à utiliser
- Affichage clair de l'état du programme
- Refroidissement/surgélation rapide
- Stockage positif et négatif
- Décongélation rapide
- Fonction réduction d'humidité pour stockage produits finis (stockage positif)

BAKER SF 550, SF 950



RÉGULATEUR DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

- Nouvel écran tactile
- Facile à utiliser
- Affichage clair de l'état du cycle
- 8 programmes standards pour un démarrage rapide
- 3 programmes manuels à créer soi-même
- Modifier ou créer vos propres programmes



**6 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN D'ŒUVRE

CLASSE **5** ISOLATION 78 MM

ARMOIRE DE CONSERVATION POSITIVE/NÉGATIVE

BAKER M/F 550 : Plaque de boulangerie 600 x 400 cm - Entrée 400



- Arrêt automatique du ventilateur
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats
- Construction robuste du boîtier et du compartiment du compresseur
- Système de refroidissement de classe climatique 5 pour une température ambiante allant jusqu'à +40 °C
- Fonction de réduction d'humidité et décongélation (versions M)
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Porte ferrée à droite, réversible avec serrure à clef
- Joints de porte magnétiques amovibles avec triple surface isolante, démontable sans outils
- Éclairage LED avec interrupteur marche/arrêt
- Dotation de 25 jeux de glissières
- Fond intérieur en forme de cuvette avec coins arrondis pour recueillir les liquides
- Pédale d'ouverture de porte fournie avec protection contre les surcharges
- Écran protégé contre les projections (IP21)
- Régulateur électronique. Alarmes température, porte ouverte et programme de secours



BAKER M 550 C DR

BAKER F 550 C DR

	Armoire de conservation positive	Armoire de conservation négative
Code article	142552010	143552010
Plage de température	-5°C / +12°C	-25°C / +12°C
Volume utile brut / net (l)	480 / 335	480 / 314
Poids brut / net (kg)	140 / 124	140 / 124
Jeux de glissières en dotation	25	25
Réfrigérant	R600A	R290
Nombre de niveaux pour :		
- 25 mm de pas	- 50	- 50
- 50 mm de pas	- 25	- 25
- 75 mm de pas	- 17	- 17
- 100 mm de pas	- 13	- 13
Raccordement	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance frigorifique à -10°C (Watts)	206	-
Puissance frigorifique à -30°C (Watts)	-	608
Fonction réduction humidité	Oui	Non
Isolation	78 mm	78 mm
Puissance absorbée (Watt)	120	560
Dimensions (L x P x H) mm pieds inclus	610 x 846 x 2075	610 x 895 x 2075
Pieds	125	125
Consommation d'énergie annuelle	396 kWh	2011 kWh
Puissance sonore dB(A)	46	-
Classe énergétique	B	D

* Ces armoires sont livrées sur roulettes en standard, peuvent-être commandées sur pieds sur demande, **sans supplément.**

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT



FONCTION RÉDUCTION D'HUMIDITÉ

Disponible sur les modèles M - Préserve idéalement les fondants pendant 24h.



FLUX D'AIR CANALISÉ

Une température homogène qui minimise les risques de dessèchement et de croûtage.



BI-TEMPÉRATURE

Une large plage de température pour un double usage - Modèle F 550 uniquement.

ACCESSOIRES & OPTIONS

760660430	Clé de rechange
760660440	Grille inox anti-basculement pour armoires Euronorme
760660431	Grille rilsanisée grise anti-basculement pour armoires Euronorme, sans glissières
760660446	Jeu de 4 grilles inox anti-basculement pour armoires Euronorme, sans glissières
760660118	Jeu de 4 pieds 130-180 mm
760660463	Jeu de 2 glissières pour BAKER 550
760660938	Kit 27 niveaux de glissières "L" + support de glissières pour M/F 550
760660022	Jeu de 4 roulettes, H = 125 mm

CLASSE 5 ISOLATION 78 MM

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN D'ŒUVRE



SCANNEZ
POUR OBTENIR
LES TARIFS

ARMOIRE DE CONSERVATION POSITIVE/NÉGATIVE

BAKER M/F 625 : Plaque de boulangerie 600 x 400 cm - Entrée 600



- Arrêt automatique du ventilateur
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats
- Construction robuste du boîtier et du compartiment du compresseur
- Système de refroidissement de classe climatique 5 pour une température ambiante allant jusqu'à +40 °C
- Fonction de réduction d'humidité et décongélation (versions M)
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Porte ferrée à droite, réversible avec serrure à clef
- Joints de porte magnétiques amovibles avec triple surface isolante, démontable sans outils
- Éclairage LED avec interrupteur marche/arrêt
- Dotation de 25 jeux de glissières
- Fond intérieur en forme de cuvette avec coins arrondis pour recueillir les liquides
- Écran protégé contre les projections (IP21)
- Régulateur électronique. Alarmes température, porte ouverte et programme de secours

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT



FONCTION RÉDUCTION D'HUMIDITÉ

Disponible sur les modèles M - Préserve idéalement les fondants pendant 24h.

GROUPE PARTIE BASSE ERGONOMIQUE

Le groupe réfrigéré est placé en bas de l'armoire pour une meilleure ergonomie, préservant également le bon fonctionnement du compresseur dans les lieux de faible hauteur.



BI-TEMPÉRATURE

Une large plage de température pour un double usage - Modèle F 625 uniquement.

	BAKER M 625 DR	BAKER F 625 DR
	Armoire de conservation positive	Armoire de conservation négative
Code article	142620010	143620010
Plage de température	-5°C / +12°C	-25/+12°C
Volume utile brut / net (l)	610 / 319	610 / 319
Poids brut / net (kg)	156 / 141	156 / 141
Jeux de glissières en dotation	25	25
Réfrigérant	R600A	R290
Nombre de niveaux pour :		
- 25 mm de pas	- 49	- 49
- 50 mm de pas	- 25	- 25
- 75 mm de pas	- 17	- 17
- 100 mm de pas	- 13	- 13
Raccordement	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance frigorifique à -10°C (Watts)	206	-
Puissance frigorifique à -30°C (Watts)	-	608
Fonction réduction humidité	Oui	Non
Isolation	78 mm	78 mm
Puissance absorbée (Watt)	120	620
Dimensions (L x P x H) mm	830 x 772 x 1964	830 x 772 x 1964
Pieds	125	125
Consommation d'énergie annuelle	478 kWh	1.965 kWh
Puissance sonore dB(A)	46	-
Classe énergétique	C	D

ACCESSOIRES & OPTIONS

760660430	Clé de rechange
760660438	Grille inox anti-basculement pour armoires GN 2/1 en largeur
760660433	Grille rilsanisée grise anti-basculement pour armoires GN 2/1 en largeur, sans glissières
760660448	Jeu de 4 grilles inox anti-basculement pour armoires GN 2/1 en largeur, sans glissières
760660543	Jeu de glissières pour BAKER 625
760660544	Jeu de roulettes Ø64 mm pour BAKER 625
760660936	Kit 27 niveaux de glissières "L" + support de glissières pour le modèle 625

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN D'ŒUVRE

CLASSE 5 ISOLATION 78 MM

ARMOIRE DE CONSERVATION POSITIVE/NÉGATIVE

BAKER M/F 950 : Plaque de boulangerie 600 x 800 cm - Entrée 600



- Arrêt automatique du ventilateur
- La formation de peau ou le dessèchement des produits de boulangerie sont presque totalement évités
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats
- Système de refroidissement de classe climatique 5 pour une température ambiante allant jusqu'à +40 °C
- Fonction de réduction d'humidité et décongélation (versions M)
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Porte ferrée à droite, réversible avec rappel de fermeture à 90° et serrure à clef
- Joints de porte magnétiques amovibles avec triple surface isolante, démontable sans outils
- Éclairage LED avec interrupteur marche/arrêt
- Dotation de 25 jeux de glissières
- Pédale d'ouverture de porte fournie avec protection contre les surcharges
- Les commandes électroniques sont dotées de fonctions de sécurité pour une protection optimale et d'un indicateur de changement de filtre

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT



BAKER M 950 C DR

BAKER F 950 C DR

	Armoire de conservation positive	Armoire de conservation négative
Code article	142952010	143952010
Plage de température	-5°C / +12°C	-25/+12°C
Volume utile brut / net (l)	1000 / 670	1000 / 670
Poids brut / net (kg)	190 / 173	190 / 173
Réfrigérant	R290	R290
Nombre de niveaux pour :		
- 25 mm de pas	- 51	- 51
- 50 mm de pas	- 25	- 25
- 75 mm de pas	- 17	- 17
- 100 mm de pas	- 13	- 13
Jeux de glissières en dotation	25	25
Raccordement	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance frigorifique à -10°C (Watts)	361	-
Puissance frigorifique à -30°C (Watts)	-	803
Fonction réduction humidité	Oui	Non
Isolation	78 mm	
Puissance absorbée (Watt)	140	790
Dimensions (L x P x H) mm pieds inclus	830 x 1087 x 2200	830 x 1087 x 2200
Pieds	125	125
Consommation d'énergie annuelle	594 kWh	2.708 kWh
Puissance sonore dB(A)	50	-
Classe énergétique	B	D

*Ces armoires sont livrées sur roulettes en standard, peuvent-être commandées sur pieds sur demande, sans supplément.



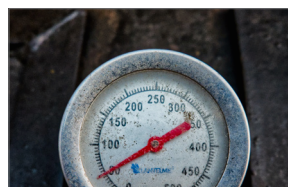
FONCTION RÉDUCTION D'HUMIDITÉ

Disponible sur les modèles M - Préserve idéalement les fondants pendant 24h.



FLUX D'AIR CANALISÉ

Une température homogène qui minimise les risques de dessèchement et de croûtage.



BI-TEMPÉRATURE

Une large plage de température pour un double usage - Modèle F 950 uniquement.

ACCESSOIRES & OPTIONS

760660430	Clé de rechange
760660441	Grille rilsanisée avec rebord arrière pour BAKER 950
760660449	Grille rilsanisée avec rebord arrière pour BAKER 950, jeu de 4
760660436	Grille rilsanisée gris avec rebord arrière pour BAKER 950
760660118	Jeu de 4 pieds 130-180 mm
760660463	Jeu de glissières pour BAKER 550
760660937	Kit 27 niveaux de glissières "L" + support de glissières pour M/F 950
760660542	Jeu de glissières pour BAKER 950
760660022	Jeu de 4 roulettes, H = 125 mm

**6 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN D'ŒUVRE



SCANNEZ
POUR OBTENIR
LES TARIFS

CLASSE 5 ISOLATION 78 MM

ARMOIRE DE CONSERVATION NÉGATIVE OU POSITIVE,
CELLULE DE REFROIDISSEMENT, CELLULE DE SURGÉLATION,
ARMOIRE DE DÉCONGÉLATION

BAKER SF 550: Plaque de boulangerie 600 x 400 cm - Entrée 400
BAKER SF 950: Plaque de boulangerie 600 x 800 cm - Entrée 600



- Arrêt automatique du ventilateur
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Dégivrage automatique avec réévacuation des condensats
- Construction robuste du boîtier et du compartiment du compresseur
- Système de refroidissement de classe climatique 5 pour une température ambiante allant jusqu'à +40 °C
- Fonction de réduction d'humidité et décongélation
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Porte fermée à droite, réversible avec serrure à clef
- Joints de porte magnétiques amovibles avec triple surface isolante, démontable sans outils
- Éclairage LED avec interrupteur marche/arrêt
- Dotation de 25 jeux de glissières
- Fond intérieur en forme de cuvette avec coins arrondis pour recueillir les liquides
- Écran protégé contre les projections (IP21)
- Régulateur électronique. Alarmes température, porte ouverte et programme de secours
- Blocage pâte (SF 550/950)



BAKER SF 550 L DR

BAKER SF 950 L DR

	Réfrigération/surgélation rapide	Réfrigération/surgélation rapide
Code article	147552010	147952010
Plage de température	-30°C / +10°C	-30°C / +10°C
Volume utile brut (l)	480	950
Poids brut / net (kg)	140 / 124	190 / 173
Jeux de glissières en dotation	25	25
Nombre de niveaux pour :		
- 25 mm de pas	- 50	- 50
- 50 mm de pas	- 25	- 25
- 75 mm de pas	- 17	- 17
- 100 mm de pas	- 13	- 13
Réfrigérant	R290	R290
Raccordement	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance frigorifique à -10°C (Watts)	882	-
Puissance frigorifique -30°C (Watts)	-	1348
Fonction réduction humidité	Oui	Oui
Isolation	78 mm	78 mm
Puissance absorbée (Watt)	680	1700
Dimensions (L x P x H) mm pieds inclus	610 x 895 x 2075	830 x 1087 x 2200
Pieds	125	125
Consommation d'énergie annuelle	/	/
Puissance sonore dB(A)	-	-
Classe énergétique	/	/

* Ces armoires sont livrées sur roulettes en standard, peuvent-être commandées sur pieds sur demande, sans supplément.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT



FONCTION RÉDUCTION D'HUMIDITÉ

Disponible sur les modèles
Préserve idéalement les
fondants pendant 24h.



BI-TEMPÉRATURE

Une large plage de
température pour un dou-
ble usage - Modèles SF
550/950

Surgélation rapide - Pâte crue :

10 kg de +25°C à -18°C en 120 min (Modèle 550)
18 kg de +25°C à -18°C en 120 min (Modèle 950)

Refroidissement rapide - Pâte crue :

30 kg de +25°C à +3°C en 90 min (Modèle 550)
53 kg de +25°C à +3°C en 90 min (Modèle 950)

ACCESSOIRES & OPTIONS

760660430	Cle de rechange
760660441	Grille rilsanisée avec rebord arrière pour BAKER 950
760660449	Grille rilsanisée avec rebord arrière pour BAKER 950, jeu de 4
760660436	Grille rilsanisée gris avec rebord arrière pour BAKER 950
760660118	Jeu de 4 pieds 130-180 mm
760660440	Grille inox anti-basculement pour armoires Euronorme
760660542	Jeu de glissières pour BAKER 950
760660431	Grille rilsanisée grise anti-basculement pour armoires Euronorme, sans glissières
760660446	Jeu de 4 grilles inox anti-basculement pour armoires Euronorme, sans glissières
760660589	Jeu de glissières pour BAKER GA/SF 550
760660022	Jeu de 4 roulettes, H = 125 mm

Notre appareil de fermentation différée - Le partenaire tout-en-un

➤ Multifonctions : 5 fonctions en un seul appareil

Un élément incontournable pour le fonctionnement optimal de notre fermentation contrôlée est le système bien conçu de circulation d'air et d'humidification. Celui-ci permet de contrôler de manière optimale les processus de congélation (1), de stockage (2), de décongélation (3), de fermentation (4) et de maintien au chaud (5).

En mode stockage, décongélation, fermentation et maintien au chaud, les températures peuvent être réglées manuellement afin de protéger vos produits. Tout comme lors d'une utilisation en réfrigérateur ou en congélateur, les températures souhaitées sont maintenues de façon constante, même en cas d'ouvertures fréquentes des portes.

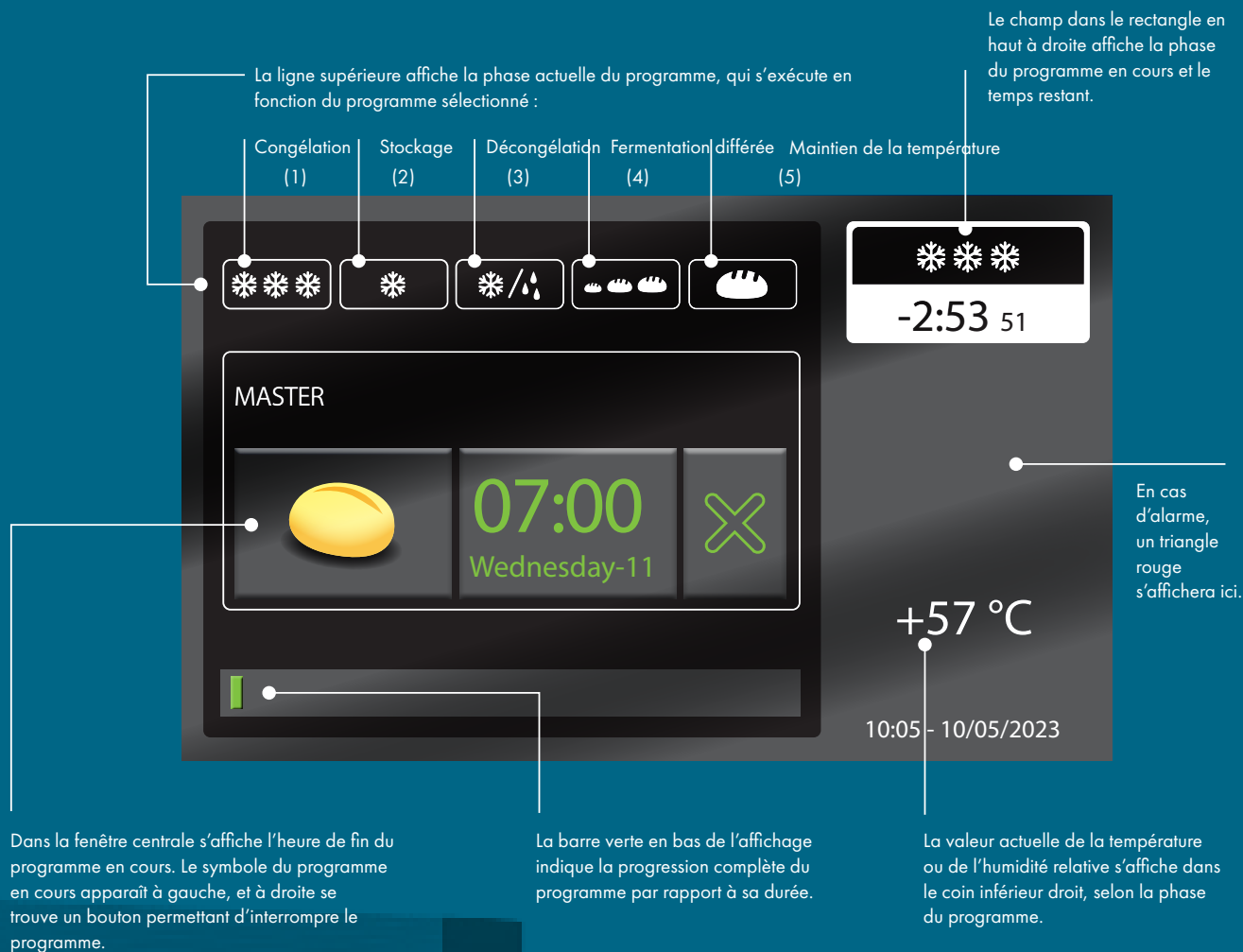


OPTIONS DE COMBINAISON DISPONIBLES :

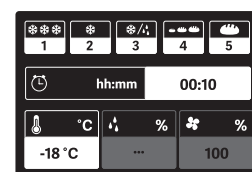
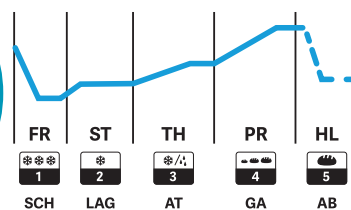
- Congélation à durée contrôlée, suivie d'un stockage pour la période souhaitée.
- Congélation à durée contrôlée, suivie d'un stockage, d'une décongélation à durée contrôlée et du maintien de la température après la fin du programme de décongélation.
- Programme complet : congélation, stockage, décongélation et fermentation jusqu'au retrait, ou maintien de la température jusqu'au traitement ultérieur souhaité.

PRESSION LÉGÈRE - MISE EN ŒUVRE IMMÉDIATE :

- Toutes les fonctions de contrôle s'effectuent en touchant les boutons correspondants sur l'écran tactile, par exemple pour modifier des valeurs ou démarrer/arrêter des programmes. Dans ce contexte, la fonction « Toucher et Relâcher » signifie que les commandes répondent dès que vous relâchez l'écran tactile.
Activation au relâchement de la touche



Phases du programme



Affichage des phases dans le menu principal

MODES	CONGÉLATION FR	STOCKAGE ST	DÉCONGÉLATION TH	FERMENTATION PR	MAINTIEN HL
Refroidissement	X	X	X	X	X
Décongélation		X	X	X	X
Cuisson			X	X	X
Générateur de vapeur			X	X	X

CLASSE 5 ISOLATION 78 MM

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN D'ŒUVRE



SCANNEZ
POUR OBTENIR
LES TARIFS

ARMOIRE DE CONSERVATION POSITIVE OU NÉGATIVE, ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

BAKER GA 550: Plaque de boulangerie 600 x 400 cm - Entrée 400

BAKER GA 950: Plaque de boulangerie 600 x 800 cm - Entrée 600



- Arrêt automatique du ventilateur
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Dégivrage automatique avec réévacuation des condensats
- Construction robuste du boîtier et du compartiment du compresseur
- Système de refroidissement de classe climatique 5 pour une température ambiante allant jusqu'à +40 °C
- Fonction fermentation contrôlée programmable pour pain congelé
- Humidité variable de 45 à 99 %
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Porte ferrée à droite, réversible avec serrure à clef
- Joints de porte magnétiques amovibles avec triple surface isolante, démontable sans outils
- Éclairage LED avec interrupteur marche/arrêt
- Dotation de 25 jeux de glissières
- Fond intérieur en forme de cuvette avec coins arrondis pour recueillir les liquides
- Écran protégé contre les projections (IP21)
- Régulateur électronique. Alarmes température, porte ouverte et programme de secours



BAKER GA 550 C DR

BAKER GA 950 C DR

	Conservation positive / Négative / Fermentation contrôlée	Conservation positive / Négative / Fermentation contrôlée
Code article	146552010	146952010
Plage de température	-25°C / +40°C	-25°C / +40°C
Volume utile brut	480	950
Poids brut / net (kg)	140 / 124	190 / 173
Jeux de glissières en dotation	25	25
Nombre de niveaux pour :		
- 25 mm de pas	- 50	- 51
- 50 mm de pas	- 25	- 25
- 75 mm de pas	- 17	- 17
- 100 mm de pas	- 13	- 13
Réfrigérant	R290	R290
Fonction réduction humidité	Non	Non
Isolation	78 mm	78 mm
Raccordement	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance frigorifique à -30°C (Watts)	491	674
Puissance absorbée (Watt)	1400	1800
Dimensions (L x P x H) mm pieds inclus	610 x 895 x 2075	830 x 1087 x 2200
Pieds	125	125
Consommation d'énergie annuelle	/	/
Puissance sonore dB(A)	-	59
Classe énergétique	/	/

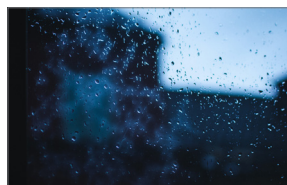
*Ces armoires sont livrées sur roulettes en standard, peuvent-être commandées sur pieds sur demande, sans supplément.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT



FERMENTATION CONTRÔLÉE

Fonction fermentation contrôlée programmable pour pain congelé.



HUMIDITÉ RELATIVE

Taux d'humidité intérieur variable de 45 à 99 % pour s'adapter à tous les usages.



FLUX D'AIR CANALISÉ

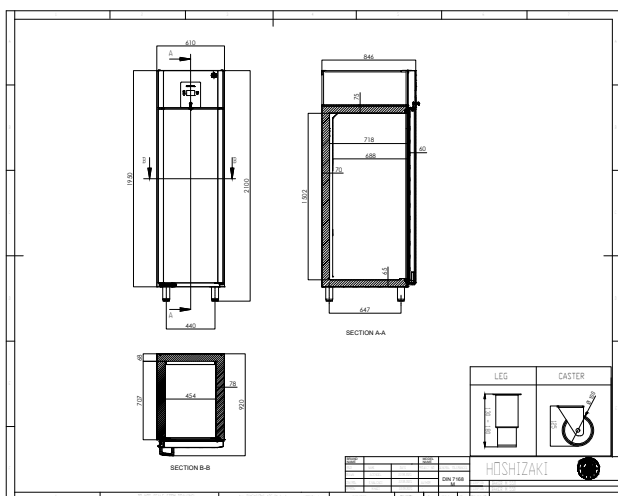
Une température homogène qui minimise les risques de dessèchement et de croûtage.

ACCESSOIRES & OPTIONS

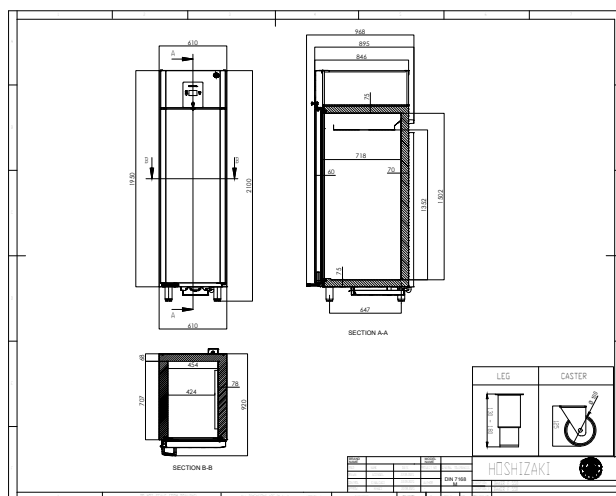
760660430	Clé de rechange
760660441	Grille rilsanisée en inox avec rebord arrière pour BAKER 950
760660449	Grille rilsanisée en inox avec rebord arrière pour BAKER 950, jeu de 4
760660436	Grille rilsanisée gris avec rebord arrière pour BAKER 950
760660118	Jeu de 4 pieds 130-180 mm
760660440	Grille inox anti-basculement pour armoires Euronorme
760660542	Jeu de glissières pour BAKER 950
760660431	Grille rilsanisée grise anti-basculement pour armoires Euronorme, sans glissières
760660446	Jeu de 4 grilles inox anti-basculement pour armoires Euronorme, sans glissières
760660589	Jeu de glissières pour BAKER GA/SF 550
760660022	Jeu de 4 roulettes, H = 125 mm



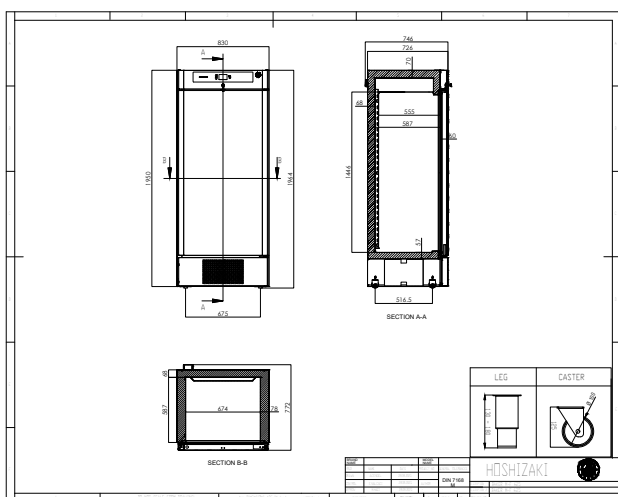
M 550



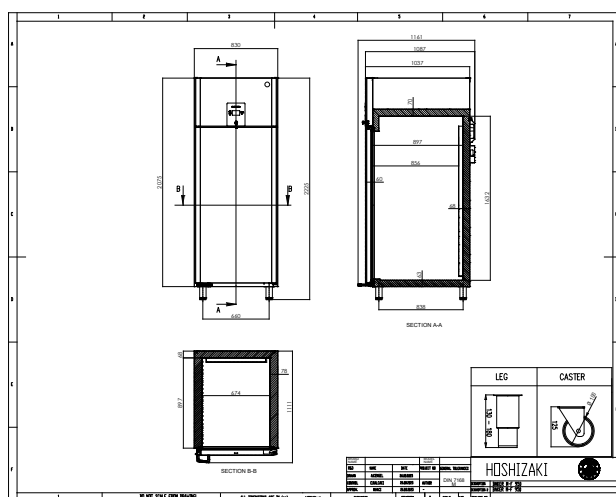
F 550



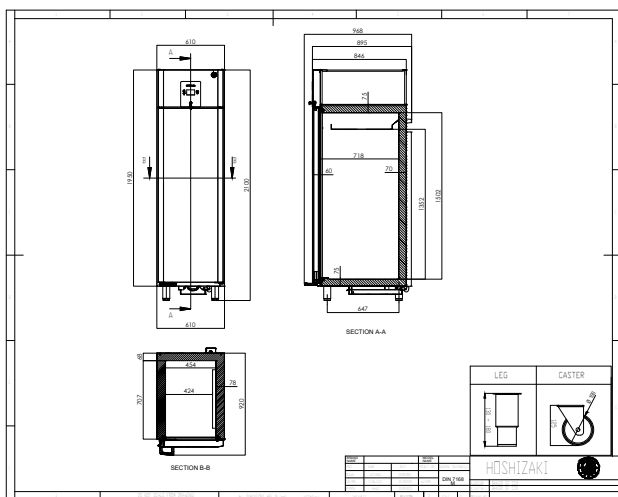
BAKER 625



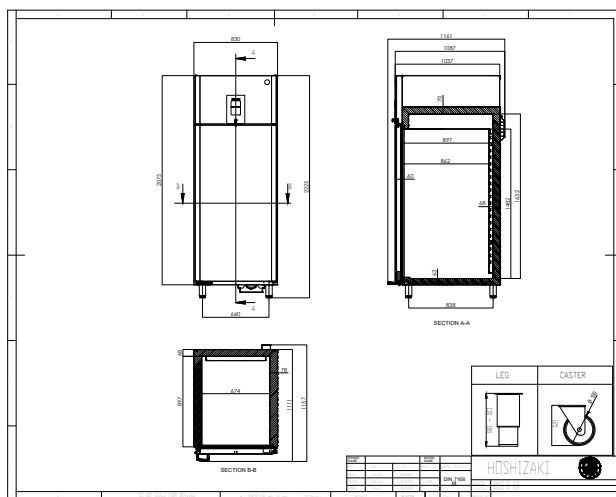
BAKER 950



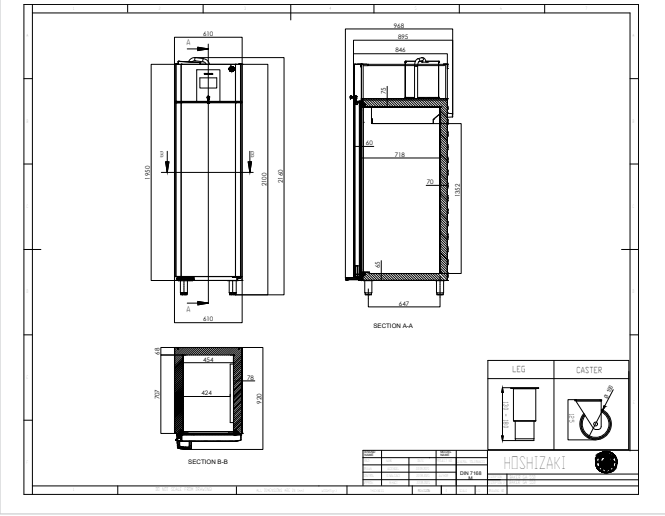
SF 550



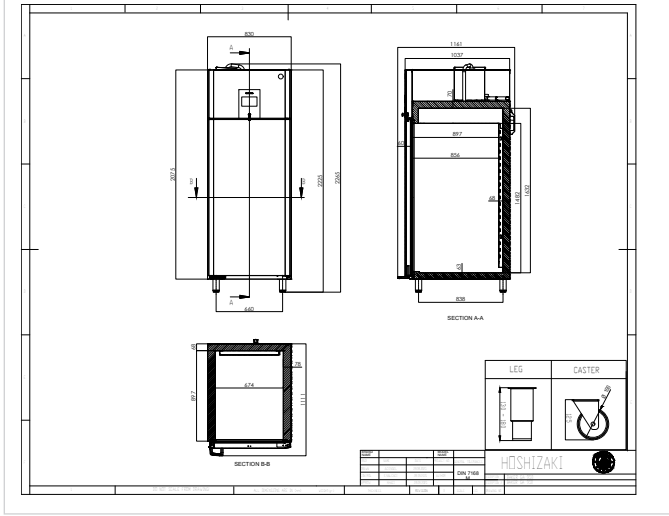
SF 950



GA 550



GA 950





HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

Hoshizaki France
Parc des Reflets
165 Avenue du Bois de la Pie
95700 Roissy-En-France
T: +33 (0)1 48 63 93 80
info@hoshizaki.fr
www.hoshizaki.fr