

BLUE ROCK


FABRIQUÉ EN FRANCE

TOURS PÂTISSIERS RÉFRIGÉRÉS



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

ecosystem



A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, working with a large piece of dough on a metal surface. The chef is using a red-handled tool to shape the dough. The background is slightly blurred, showing the chef's uniform and buttons.

GAMME BLUE ROCK

Les Tours Pâtisseries à froid statique de la gamme Blue Rock sont destinés à la conservation positive (+2°C à +15°C) de tous les produits de pâtisserie et de viennoiserie.

Disponibles de 2 à 6 portes et déclinables en plusieurs finitions, ils sont équipés pour recevoir tous les supports 400x600 mm (sens d'entrée 400).

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

LAB

Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' 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.

TOURS PÂTISSIERS RÉFRIGÉRÉS

GAMME BLUE ROCK

Les BLUE ROCK sont des Tours Pâtisseries démontables à froid positif statique (+2°C à +15°C), destinés à recevoir des plaques de format 400x600mm (entrée 400).

Ils assurent une conservation optimale des produits pâtisseries finis et des matières premières grâce à leurs excellentes conditions d'hygiène et une régulation précise de la température.

Les Tours sont disponibles de 2 à 6 portes, en version groupe logé (GL) - hors version 6 portes - ou groupe à distance (GD).



LA GAMME

BLUE ROCK est la solution idéale pour toutes les boulangeries-pâtisseries grâce à sa **grande robustesse et sa capacité à s'adapter à toutes les configurations de laboratoire.**

Ils sont disponibles en versions **2, 3, 4, 5 et 6 portes**, ainsi qu'en **panneaux inox (304 int./ 430 ext.) ou PVC blanc.**

Le dessus se décline en **inox, granit ou granit noir Zimbabwe, avec ou sans dossier** selon vos besoins.

Le groupe frigorifique peut être **logé directement sur l'appareil ou raccordé à distance pour une meilleure compacité et gestion de l'espace.**

Avec des **pieds réglables en hauteur et des roulettes en option**, BLUE ROCK s'adapte parfaitement à votre espace de travail.



Version GL

Groupe logé à droite uniquement.



Version GD

Groupe à distance. Bloc commande à gauche ou droite.



Dossieret

Dossieret avec bord arrière à rayon.



Finitions

Plan de travail en inox, granit ou granit noir.

Exemples de configurations



BLUE ROCK 20

2 portes - panneaux inox dessus + dossieret granit - groupe à distance



BLUE ROCK 30

3 portes - panneaux blanc dessus granit noir - groupé logé



BLUE ROCK 50

5 portes - panneaux inox dessus + dossieret inox - groupé logé

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



1 – Porte

Charnières pivot maintenue à partir de 90° avec rappel de la porte à la fermeture.

2 – Aménagement intérieur monobloc

10 niveaux max. (55mm d'espacement) par portillon pour plaques 400x600mm. Démontable sans outils.

3 – Joints magnétique de porte

En TPE noir.

4 – Poignée

Poignée design noyée dans le champ.

5 – Régulateur électronique

Affichage digital.

6 – Épaisseur d'isolation

60 mm - mousse 42kg/m³.

7 – Pieds en inox

Hauteur réglable de 920 à 970mm (roulettes en option).

MAIS AUSSI...

- + Enceinte constituée de panneaux assemblés par crochets excentriques et centreurs afin de faciliter le montage.
- + Froid statique avec évaporateur dans le fond de l'enceinte (ventilation en option).
- + Dégivrage naturel ou cycle de dégivrage forcé possible.
- + Bac d'évaporation des eaux de dégivrage.
- + Portes avec ouverture papillon pour faciliter le transfert de plaques d'un portillon à l'autre. Réversible sur site.
- + Granit isolé des compartiments froids.
- + Batterie protégée par traitement cataphorèse.
- + Fluide frigorigère R455A.
- + Groupe logé H.T.A (Haute Température Ambiante, +43°C) ou groupe à distance.
- + Livré avec 7 paires de glissières en standard.



DIMENSIONS ET DONNÉES

BLUE ROCK 20 / 30 / 40 / 50 / 60

– non disponible € option payante

	20	30	40	50	60
Taille des supports	400x600 mm				
Sens d'entée des supports	400 mm				
Nombre de portes	2	3	4	5	6
Nombre de niveaux max. par porte	10 (espacés de 55 mm)				
Nombre de niveaux par porte en standard	7				
Nombre de supports par niveau	1				
Espacement des niveaux	55 mm				
Réglables tous les	27,5 mm				
Groupe	1 groupe de 1/3 CV	1 groupe de 1/3 CV	1 groupe de 3/8 CV	1 groupe de 3/8 CV	1 groupe de 3/8 CV
Puissance frigorifique à -10°C	0,6 kW	0,6 kW	0,74 kW	0,74 kW	0,74 kW
Fluide frigorigène	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A
Dimensions (LxPxH mm) - version GL*	1435x885x917	1965x885x917	2495x885x917	3025x885x917	–
Dimensions (LxPxH mm) - version GD*	1270x885x917	1800x885x917	2330x885x917	2860x885x917	3390x885x917
Poids	250 kg	350 kg	450 kg	550 kg	550 kg
Raccordement	220-240V / MONO ~1PH+N+T /50Hz				
Puissance électrique	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW
Intensité	4 A	4 A	4 A	4 A	4 A

*pour des pieds, de hauteur 150mm (hauteur des pieds ajustables de 150 à 200 mm).

	OPTIONS
Dessus inox/granit/granit noir	€
Dosseret	€
Ventilation	€
Roulettes	€
Paire de glissières supplémentaires	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES



ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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 - www.pavailer.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence