

# ARMOIRES PÂTISSIÈRES



## ARMOIRES DE CONSERVATION POSITIVE



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

**ecosystem**





# GAMME ARMOIRES PÂTISSIÈRES

Les Armoires Pâtisseries sont des armoires de conservation positives destinées aux produits de pâtisseries fines avec nappages ou glaçages.

La combinaison d'une ventilation douce et efficace et d'une humidité naturelle au sein de la chambre contribuent à conserver parfaitement l'apparence et la saveur de vos produits.

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' 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.

# L'EXCELLENCE PÂTISSIÈRE



Les Armoires Pâtisseries sont spécialement conçues pour la conservation des pâtisseries fines avec nappages et glaçages.

Un flux d'air léger et efficace est parfaitement distribué et maîtrisé au sein de l'armoire, créant ainsi un environnement de conservation idéal pour vos produits les plus délicats.

Ce flux, diffusé par des ventilateurs asservis au fonctionnement du groupe, empêche le dessèchement de vos produits. Sans aucun apport d'humidité artificiel, vos pâtisseries sont assurées de conserver toute leur structure et leur saveur.

Fonctionnant à une température de +1°C à +6°C, les Armoires Pâtisseries ont une capacité de 36 supports. Elles sont équipées d'un système de dégivrage par résistance permettant de pallier les risques de prise en glace.

## LE DESIGN BLUE MOON, MODERNE ET SOIGNÉ

Les Armoires Pâtisseries possèdent un design épuré et percutant : le plastron central intègre le régulateur de température, logé dans la partie supérieure et équipé de LEDs bleues pour une finition élégante.

Les protections latérales supérieures dissimulent le groupe, donnant à l'armoire un look propre et soigné.

La façade est sublimée par une porte sans poignée apparente - mais avec une prise de main intégrée - et sans charnières visibles, pour des lignes simples et épurées. L'inversion de celle-ci est possible à tout moment. Revêtue de PVC, la façade permet un nettoyage efficace en toute facilité.

Elle existe également en version porte vitrée et permet ainsi une visibilité optimale des produits à l'intérieur de l'armoire, sans avoir besoin d'ouvrir la porte, limitant ainsi les risques de laisser entrer de l'humidité ou de faire fluctuer la température.



## RÉGULATEUR TACTILE

**Simple et intuitif**, le régulateur tactile offre une vision claire de tous les paramètres.

Il est possible de **configurer d'un simple geste les paramètres de température et de dégivrage** de l'armoire.

Affleurant au plastron, cette commande permet un **nettoyage facilité, sans aspérité** où viendrait se loger la farine.



## QUALITÉ ET ROBUSTESSE

- **Panneaux isolants de 60mm d'épaisseur en mousse polyuréthane haute densité 43kg/m<sup>3</sup>** avec agent propulseur à base d'eau. 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.
- L'alliance de l'épaisseur de l'isolant, en mousse de polyuréthane rigide, et de sa densité limite les déperditions et les consommations d'énergie. Cette conception économe vous permet de baisser votre consommation de **7 à 10%**.
- Les joints de porte sont en **TPE noir**.
- **Porte avec amortisseurs** pour une fermeture sans chocs.
- Les batteries sont protégées par **traitement cataphorèse renforcé**.
- Les **supports de coulisses sont démontables sans outil** pour faciliter le nettoyage et une meilleure hygiène.
- Le sol est entièrement lisse, sans aucun trou ou zones de rétention, **facilitant ainsi le nettoyage**.
- Les armoires sont équipées en standard d'une groupe H.T.A (Haute Température Ambiante, +43°C).

## LA GAMME

MODÈLES	DIMENSIONS (L X P X H MM)	NOMBRE DE NIVEAUX	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (V/PH/HZ)	PORTE VITRÉE
Armoire Pâtisserie 46	560x915x2300	24	220-240V~IPH+N+T	€
Armoire Pâtisserie 68	760x1115x2350	24	220-240V~IPH+N+T	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES





# ALWAYS EVER- LASTING GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tél : +33 (0) 475 575 500 - 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