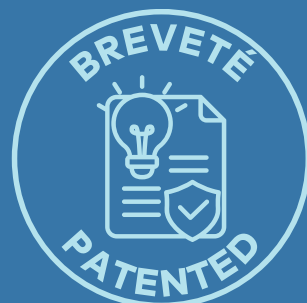


EVER BLUE

HOSSZÚ TÁVÚ TÁROLÁS



FRANCIAORSZÁGBAN
GYÁRTVA



N° FR0600229



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

ecosystem





EVER BLUE

Az EVER BLUE egy kenyér állag megőrző megoldás, amelyet a pékségek, gyártósorok és vendéglátóipari egységek szervezésének átalakítására fejlesztettek ki.

Aszabadalmaztatott fertőtlenítő technológiának köszönhetően, amely UV-lámpákat és levegőionizálást kombinál, valamint a +3 °C-os hőmérsékletű és 99%-os páratartalmú, szabályozott környezetnek köszönhetően az EVER BLUE lehetővé teszi az elősütött kenyér akár két hétig tartó tárolását, miközben megőrzi annak minőségét, állagát.

SZAKÉRTELEM

**Több mint 40 éve az Önök
szolgálatában**

Több mint 40 éves tapasztalatával a CFI a hűtőberendezések tervezésében szerzett egyedülálló szakértelme, valamint a szigorúan „Made in France” elv alapján fejlesztett, egyre megbízhatóbb és hatékonyabb termékei révén érte el magas szintű szakértelmét.

LÁTOGASSON EL A

WWW.FROID-CFI.FR

LAB

**Fedezze fel jövőbeli
berendezéseit**

Bemutató- és képzési központként LAB'ünk az Ön rendelkezésére áll, hogy berendezéseinket valós körülmények között kipróbálhassa. Bemutató pékünk készségesen ad tanácsot és segítséget.

IDŐPONTOT A

+33 (04) 75 57 55 00

SZÁMON LEHET EGYEZTETNI

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

**Mindig az Ön rendelkezésére
állunk**

Használja ki a világméretű forgalmazói hálózatunk előnyeit! Helyi szinten nyújtunk támogatást a világ minden táján működő pékeknek, hogy projektjük minden szakaszában mellettük állhassunk.

HÍVJON A

+33 (04) 75 57 55 00

SZÁMON

HOSSZÚ TÁVÚ TÁROLÁS EVER BLUE

Az EVER BLUE egy innovatív tárolási megoldás, amely lehetővé teszi az elősütött friss kenyerek akár 14 napig történő tárolását anélkül, hogy a sütés után romlana a minőségük.

A +3 °C-os hőmérsékletű, 99%-os páratartalmú telített környezet megvédi a termékeket a kiszáradástól, míg a szabadalmaztatott fertőtlenítő technológia (UVC és levegőionizálás) megakadályozza a penészesedést.

Lehetővé teszi az igény szerinti sütést, így bármikor friss, meleg kenyeret kínálhat, és jelentősen csökkenthető az éjszakai munkavégzés.



A TERMÉKCSALÁD

Az EVER BLUE termékcsalád minden szervezethez alkalmazkodik, a kézműves pékségektől a több telephelyen működő vállalatokig.

A kamra változatot úgy tervezték, hogy a termelési igényeknek megfelelően 1–12 darab 600 × 800 mm-es méretű kocsit tudjon befogadni, míg a 24 szintű szekrényt kifejezetten a 600 × 800 mm-es rácsok tárolására tervezték. A különböző konfigurációk így lehetővé teszik az egyes munkakörnyezetekhez való alkalmazkodást.

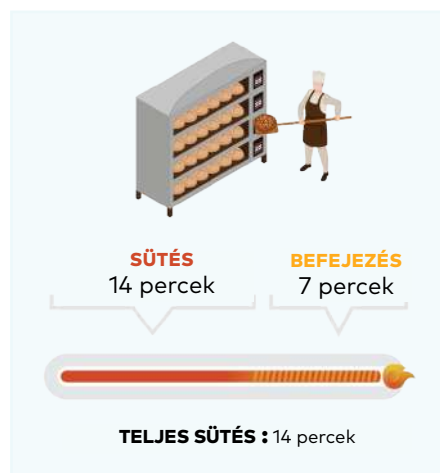
Az Ever Blue egy rugalmas megoldás a térkihasználás és a munkaszervezés optimalizálására. Hosszú távú tárolást garantál a végtermék minőségének romlása nélkül.



EVER BLUE

VIDEÓ

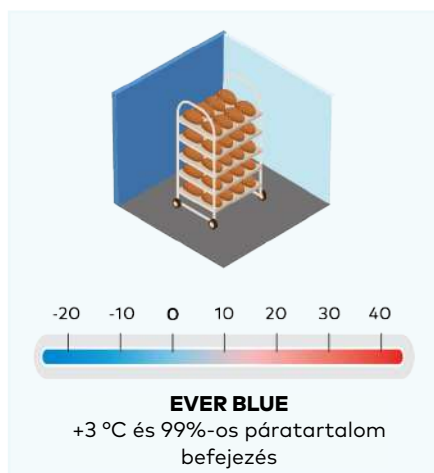
HOGYAN MŰKÖDIK?



1. SÜTÉS

A kenyeret a szokásos körülmények között, a sütési ciklus kétharmadánál sütik meg.

- Az éjszakai műszak megszüntetése.
- Időmegtakarítás a gyártás során.
- Teljes rugalmasság a végső sütés során.



2. TÁROLÁS

Az elősütött kenyeret az Ever Blue kamrába/szekrénybe helyezzük (+3 °C, 99%-os páratartalom), ahol akár 2 hétig is tárolható.

- Az íz nem változik.
- Fokozott élelmiszer-biztonság.
- Nem szárad ki és nem penészedik meg.



3. VÉGSŐ SÜTÉS

A kenyerek igény szerinti sütése 10–15 perc alatt, hogy a nap bármely szakában meleg és ropogós kenyeret kínálhassunk.

- Nulla hulladék.
- Egyszerűsített készletkezelés.
- Friss kenyér egész nap.
- Maximális vásárlói elégedettség.



NINCS VESZTESÉG

A mennyiségek optimalizálása a pazarlás teljes kiküszöbölése érdekében.



NINCS ÁRUKIÁLLÁS

Azonnali utánpótlás, hogy egész nap friss kenyeret lehessen kínálni.



NINCS TÖBBÉ ÉJSZAKAI MUNKAVÉGZÉS

Jobb szervezés és kevesebb munkaerő.



PÉKSÉG MEGNEVEZÉS

A megnevezés nem kerül kétségbe: a kenyeret a helyszínen gyúróják és sűtik.



FORRADALOM A KENYÉR TÁROLÁSÁBAN

- ⊕ Kamra-változat: 1–12 db 600x800 mm-es kocsi.
- ⊕ Szekrény-változat: 600x800 mm-es lemezekhez
- ⊕ Szabályozott mikroklíma: +3 °C és 99 %-os páratartalom.
- ⊕ Telített levegő: a termékek nem száradnak ki.
- ⊕ Szabadalmaztatott fertőtlenítési technológia (UVC + levegőionizálás).
- ⊕ Nincs penészesedés.
- ⊕ Hosszú távú tárolás akár 14 napig.
- ⊕ Lehetőség a lassú kelesztés és a tárolás kombinálására ugyanabban a kamrában.
- ⊕ Rozsdamentes acél belső, opcionálisan rozsdamentes acél külső.
- ⊕ Tömör ajtó vagy üveges ajtó.

MŰSZAKI ADATOK



FELÉPÍTÉS

1 – A panelek összeillesztése excentrikus kampókkal és központozítókkal

Kiváló szivárgásmentességet biztosít, és jelentősen csökkenti a hőveszteséget.

2 – A panelek szigetelése

60 mm vastag panelek, nagynyomású poliuretán hab, 42 kg/m³ sűrűséggel.

3 – Belső és külső burkolatok

Belső burkolat 304-es rozsdamentes acélból.

(opcionális: belső 304-es rozsdamentes acél / külső 430-as rozsdamentes acél)

damentes acél)

4 – V-LINK vezérlés

Érintőképernyő (kamra: 7" – szekrény: 5")

5 – Robusztus rozsdamentes acél zsanérok (kamra változat)

Spirális pályájú, rozsdamentes acél zsanérok, amelyek az ajtó kinyitásakor megemelik azt.

6 – Rozsdamentes acél védőrudak (kamra változat)

Az ajtó teljes szélességén végigfutó védelem.

7 – Üveges ajtó

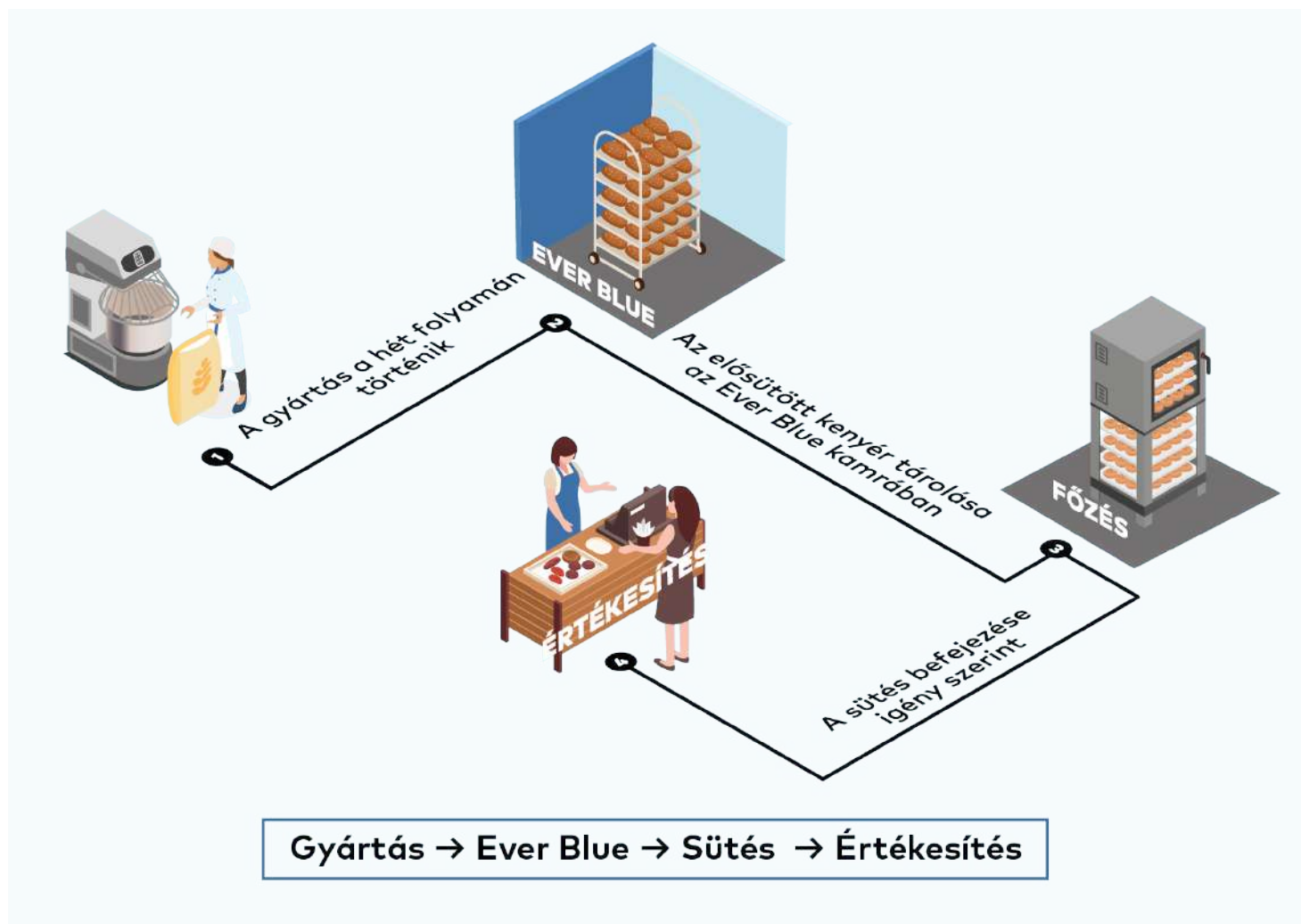
Lehetővé teszi a termékek vizuális ellenőrzését az ajtó kinyitása nélkül.

DE EMELLETT...

- + Páratartalom-generátor elektronikus páratartalom-érzékelővel, alapfelszereltségként.
- + A hűtőelemeket megerősített kataforézis-kezelés védi.
- + Ajtóérzékelő: riasztórendszer, ha az ajtó 8 percnél hosszabb ideig nyitva marad
- + Opcionális LED-sávós világítás.
- + Fekete, mágneses TPE ajtószigetelés, amely tökéletes szivárgásmentességet biztosít.
- + Kétféle anyagból készült (merev PVC és a végeken rugalmas PVC) panelrögzítő talpak **(szobai változat)**.
- + Rejtett ajtózárra, amely biztosítja az ajtó teljes bezáródását és a jó szivárgásmentességet.
- + Letisztult kialakítás, amely megkönnyíti a tisztítást.
- + Alapfelszereltségként szigetelt padló **(szobai változat)**.

RAKTÁRI/KÉZMŰVES FOLYAMAT

RITKÁBBAN GYÁRTANI, NYUGODTABBAN ÉRTÉKESÍTENI



ELŐNYÖK

- ★ **Szervezés** : Kevesebb éjszaka a pékségben, jobb ütemterv-kezelés.
- ✓ **Minőség** : Mindig ropogós és egyenletes kenyér, kiszáradás nélkül.
- ✓ **Higiénia** : Egészséges és ellenőrzött tárolás további beavatkozás nélkül.
- ✓ **Gazdaságosság** : A pazarlás és a veszteségek csökkentése

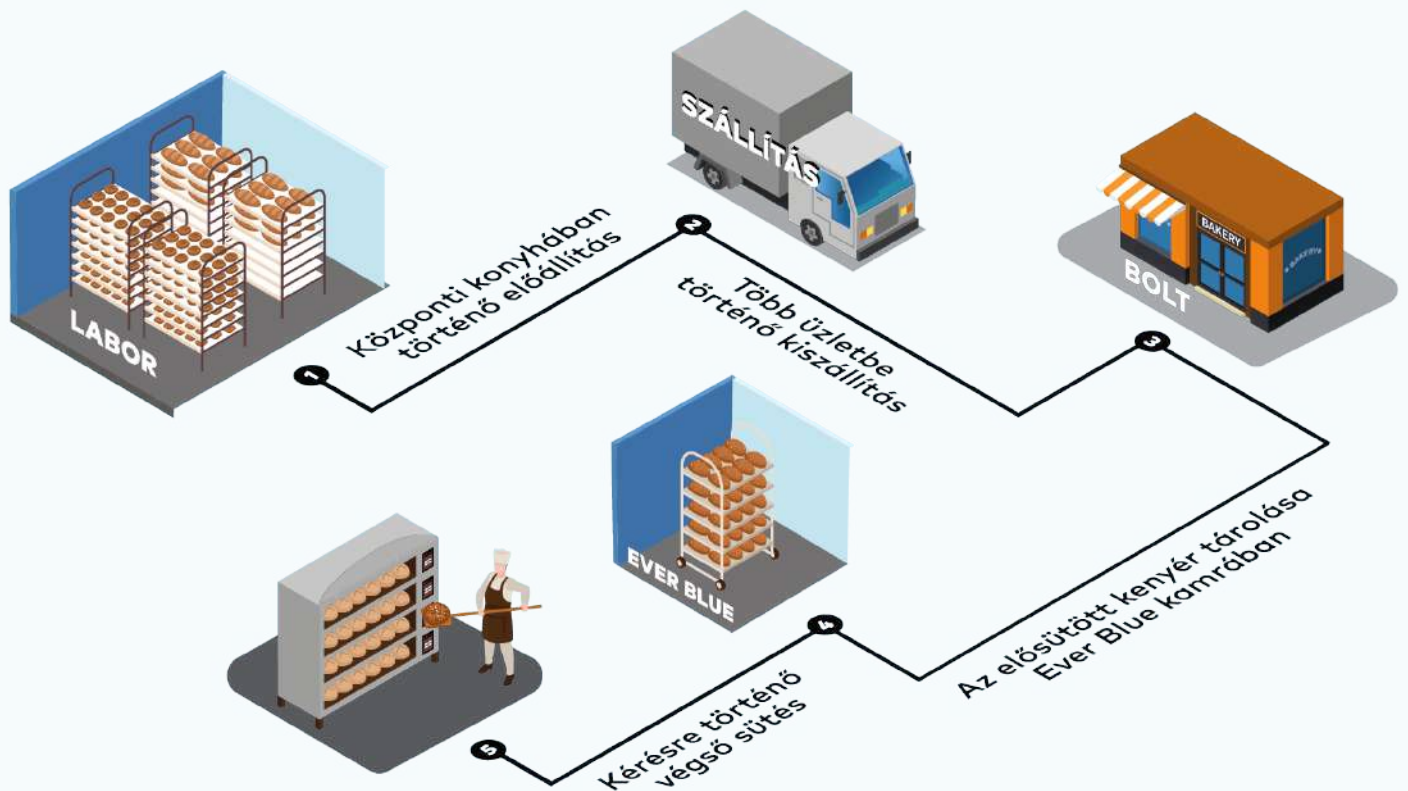
FOLYAMAT

- ✓ **A hét minden napján:**
Egy olyan pékség esetében, amely 10 különleges kenyérfajtát kínál.

- Naponta 2 különleges kenyér (mindegyikből 1 kocsi) előállítás;
- Tárolás az Ever Blue-ban.
- Szükség szerint pótlás

KÖZPONTI LABORATÓRIUMI FELDOLGOZÁS/GYÁRTÓSOROK

KÖZPONTOSÍTSA A TERMELÉST, NÖVELJE A FRISSESSÉGET



Konyhai előállítás → Napi kiszállítás → Ever Blue → Sütés

ELŐNYÖK

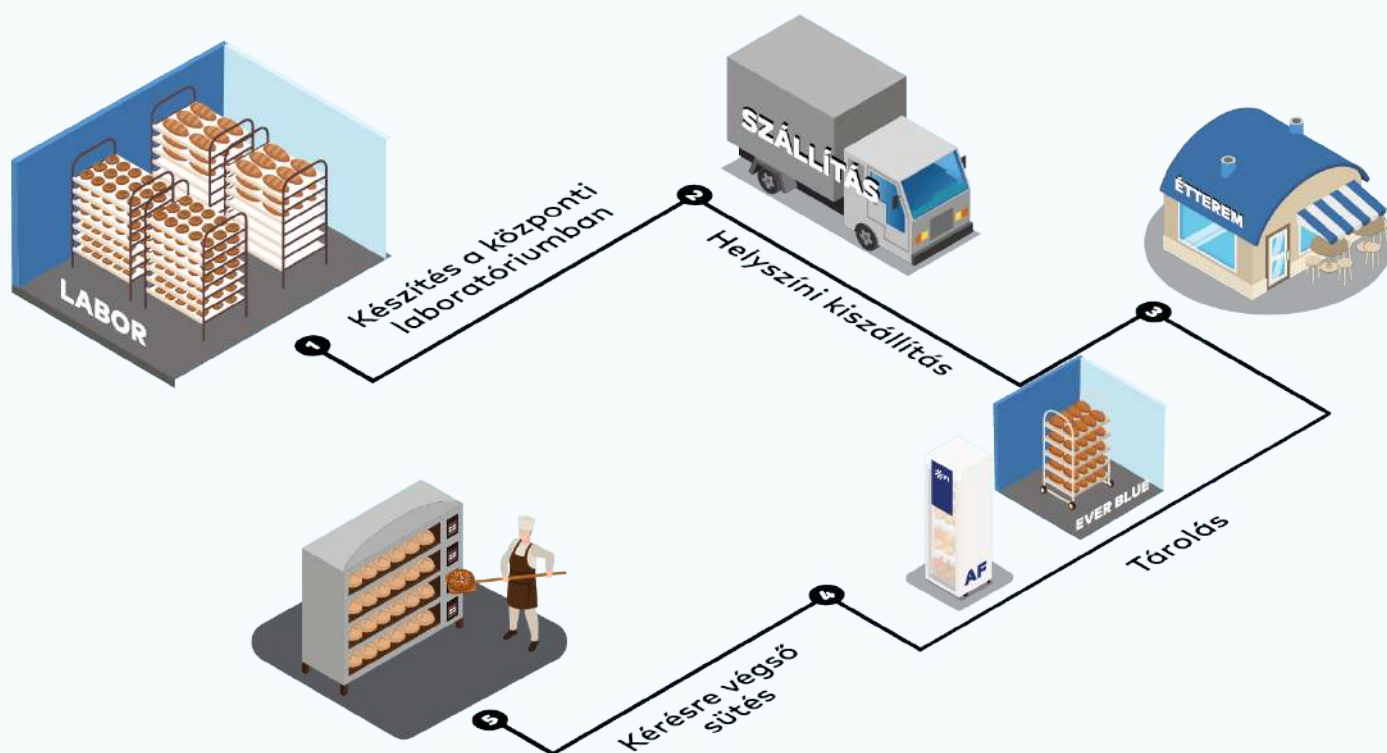
- ★ **Termelés** : Egyetlen, központosított termelés több értékesítési hely számára.
- ✓ **Minőség** : Igény szerint készített pirított kenyér, mindig frissen az üzletben.
- ✓ **Szervezés** : Jobb egységesség a telephelyek között, szabványosított folyamatok.
- ✓ **Hatékonyaság** : A személyzet és a sütőberendezések optimális kihasználása.

FOLYAMAT

- ✓ **Központi laboratóriumi gyártás**
 - Az üzletek igényeinek megfelelően.
- ✓ **Napi szállítás az üzletekbe**
 - Minden üzlet megkapja a kenyérrendelését, amelyet az Ever Blue-ban tárolnak.
- ✓ **Használat az üzletekben:**
 - Fokozatos kiadás a forgalom függvényében
 - Végso sütés igény szerint.

ÉTTERMI SZOLGÁLTATÁSOK

RUGALMAS KISZÁLLÍTÁS, IGÉNY SZERINTI KISZOLGÁLÁS



Központi laboratórium → Kiszállítás minden második napon → Ever Blue → Szolgáltatás

ELŐNYÖK

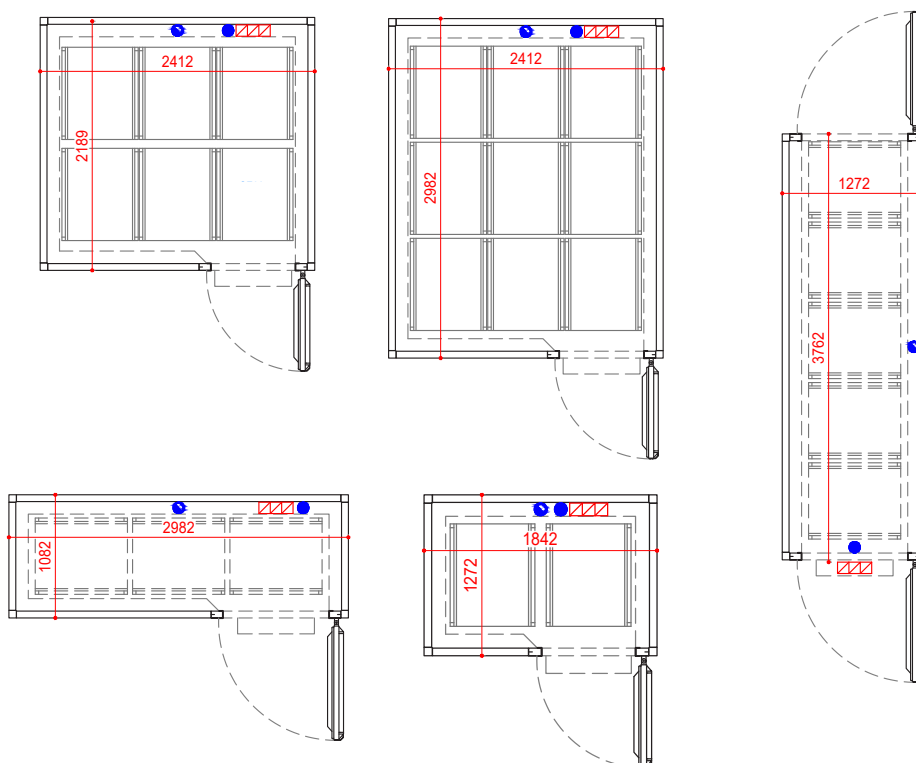
- ★ **Minőség** : Friss kenyér minden étkezéshez, túltermelés nélkül.
- ✓ **Szervezés** : Kevesebb kiszállítási körút, hatékonyabb logisztikai irányítás.
- ✓ **Higiénia** : Stabil tárolási feltételek, a közétkeztetési előírásoknak megfelelően.
- ✓ **Jövedelmezőség** : A pazarlás és a szállítási költségek csökkentése.

FOLYAMAT

- ✓ **Központi laboratóriumi gyártás**
 - Kis zsemlék, nagy zsemlék, bagettek stb.
- ✓ **Kétnaponta történő kiszállítás az intézményekbe:**
 - Kórház;
 - Kantín;
 - Étterem.
- ✓ **Tárolás az Ever Blue-ban:**
 - Sütés vagy felmelegítés a szolgálat igényeinek megfelelően

MÉRETEK ÉS MŰSZAKI ADATOK

Példák a kamrák elrendezésére



EVER BLUE	SZEKRÉNYEK	KAMRÁK
A tartók mérete (mm)	600x800 (vagy 2x 400x600)	600 x 800
A tartók száma	24 szint – 1 tartó/szint (vagy 2)	1–12 kocsi
V-LINK vezérlés	5"-es kijelző	7"-es kijelző
Közeg	R455A	R448A (alapfelszereltség), R449A, R452A
Hőszigetelő és csúszásgátló, rozsdamentes acél borítású járőfelület	—	•
Alagútas kivitel	—	•
304-es rozsdamentes acél belső kialakítás	•	•
Külső rész 430-as rozsdamentes acél	€	€
Üveges ajtó	€ (LED-es világítással együtt)	€ (opcionális LED-es világítás)

• alapfelszereltség € fizetős opció

AZ ADATOK NEM KÖTELEZŐ ÉRVÉNYŰEK

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence