

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

Blue Moon



ACFI



C-TOUCH

TECNOLOGÍA EN LA PUNTA DE TUS DEDOS

Combinando ergonomía y versatilidad, el C-TOUCH permite una alta precisión en el control de los programas. Así pues, ofrece muchas ventajas para el trabajo directo o programado.

Perfectamente integrado a la «altura los ojos» en las puertas de las cámaras y unidades, el panel C-TOUCH se adapta al proceso del usuario y sus hábitos.

C-TOUCH : TECNOLOGÍA PUNTA ACCESIBLE



Su interfaz capacitativa, el iluminado de las claves y su gran panel de control, hacen del uso del C-TOUCH una experiencia simple e intuitiva: todas las funciones y parámetros de control (temperatura, humedad), son extremadamente fáciles de manejar con un simple toque. Buscar entre programas, crear o modificar recetas, se convierte en un juego de niños. Es perfectamente liso y fácil de limpiar, la superficie es resistente a los golpes.

C-TOUCH : CUANDO EL CONOCIMIENTO SE ENCUENTRA CON LA TECNOLOGÍA



Aunque el panel C-TOUCH es muy fácil de usar, su principio de funcionamiento está bien optimizado. CFI ha invertido varios años desarrollando y probando elaborados algoritmos para alcanzar la máxima eficiencia.

Su funcionamiento lo convierte en una herramienta de gestión genuina, tanto en organización como en ahorro. El panel C-TOUCH ayuda al ahorro de energía y reducir el tiempo operacional en comparación a otros paneles electromecánicos.

Este ahorro energético alcanza el 23%, comparado con un panel electromecánico y lo respalda la precisión y anticipación de su sistema de regulación.

C-TOUCH : UNA VERSATILIDAD REMARCABLE

El C-TOUCH controla dos tipos de programa principales:



• **Programas diferidos (automático)** : hasta 72 horas de fermentación controlada por etapas, fermentación lenta por etapas con un incremento progresivo de temperatura y ventilación. Enfriado automático al final del ciclo de cada programa.

Dos nuevos programas diferidos que incluyen una 1ª fase que mantiene los productos en temperatura negativa antes de del ciclo de bloqueo, lo que garantiza una fase de descongelación natural.

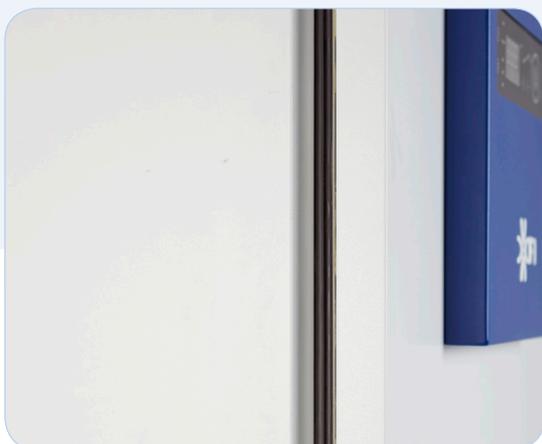
• **Programas directos (manual)** : Almacenaje en positivo (descongelado automático); fermentación directa y lenta a temperatura y humedad constante.

El C-TOUCH incluye algunas recetas en standard y garantiza la integridad y calidad del producto gracias a su adaptativo y preciso control de temperatura y humedad, pero también el flujo del aire, dependiendo del programa escogido. También garantiza alveolos optimizados en la masa, aroma y sabor.

CONSTRUCCIÓN

CALIDAD Y RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE

- ▶ El cierre de los Armarios Blue Moon está formado por paneles ensamblados con ganchos excéntricos y concéntricos.
- ▶ Los paneles son de un poliuretano «ecológico»: el agente expansivo tiene base acuosa.
- ▶ Inyección en alta presión con una densidad garantizada de 42kg/m³. La alta presión tiene la capacidad para formar partículas extremadamente finas, lo cual incrementa el poder aislante de la espuma producida.
- ▶ Los paneles internos y externos están revestidos en láminas electro-galvanizada 6/10, cubiertas en una película de PVC resistente de 120 micras.
- ▶ Estos paneles están también como opción en INOX (exterior/interior acero INOX 304 y/o exterior INOX 430).
- ▶ Este concepto económico te permite reducir tu consumo entre 7% y el 10%.
- ▶ Tanques de condensación con inclinación ajustada con tal de minimizar las retenciones y proliferación de bacterias.
- ▶ Las juntas de las puertas son de Elastómero Termoplástico Magnetizado en color negro.
- ▶ Las puertas tienen amortiguadores, para una mayor calidad.
- ▶ Las baterías están protegidas por un tratamiento de cataforesis reforzado.
- ▶ R448A sistema de refrigeración ecológico.
- ▶ Las unidades de refrigeración, en estándar (remotas o reforzadas, en opción) son H.T.A. (Alta Temperatura Ambiente, +43°C max).
- ▶ Bisagras: pivote con muelle para el cierre.
- ▶ Acceso fácil al cuadro eléctrico.





- ▶ Todas las unidades se entregan con bisagras a la derecha de las puertas. Aun así, puedes invertirlas en cualquier momento.
- ▶ Instalación y desplazamiento sencillos:
 - 2 ruedas fijas traseras y 1 móvil frontal para movimiento sin esfuerzo.
 - 2 patas ajustables para estabilizarlo y nivelar rápidamente la unidad.
- ▶ Fácil limpieza del equipo ya que se puede acceder a cualquier punto de forma sencilla.

CARACTERÍSTICAS DE UNIDADES AFC

Los armarios de fermentación controlada AFC están diseñados para usar carros. Tienen refuerzos protectores en INOX contra impactos y garantizan una perfecta circulación del aire.

El suelo aislante opcional destaca por su poder aislante y su capacidad antideslizante. Una rampa de acceso en INOX, facilita la entrada del carro. La junta inferior de la puerta se ajusta perfectamente al suelo para evitar cualquier tipo de fuga.



NUESTRA GAMA

UN ARMARIO DE FERMENTACIÓN PARA CADA NECESIDAD

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA



► La gama AF y SF Blue Moon, con cuadro C-TOUCH

La gama de la familia de armarios de fermentación controlada AF y SF ofrece un amplio abanico de posibilidades:

Armario de fermentación controlada para pastelería	AFV
Armario de fermentación controlada para panadería	AFB
Armarios de fermentación controlada junior	AFJ
Armario de fermentación controlada tradicional (bloque)	AFT
Armario de fermentación controlada para carro	AFC
Armario de fermentación controlada bajo horno	SF

Para cada uno de estos modelos, los armarios están disponibles en varias medidas para ser compatibles con todo tipo de soportes y configuraciones. Estas contemplan las siguientes posibilidades:

- 1 temperatura con 1 puerta (1C1P)
- 1 temperatura con 2 puertas (1C2B)
- 2 temperaturas con 2 puertas (2C2P)

► El diseño Blue Moon, moderno y meticuloso

El Armario de Fermentación Controlada de la gama AF tienen un diseño elegante y refinado: El panel central incorpora el cuadro C-TOUCH a la perfección, evitando así la acumulación de partículas de harina en suspensión.

Las protecciones laterales superiores recubren la unidad de refrigerado, logrando un acabado meticuloso.

El frontal esta mejorado con una puerta con una maneta integrada (excepto en la configuración 1C2B) - cuenta con una sujeción integrada - y sin bisagras, lo que les da un perfil refinado y práctico.



OPCIÓN : PUERTA DE CRISTAL

La opción de puerta de cristal está disponible en los Armarios de Fermentación Controlada AFB,AFV y AFT, en los modelos 46 ICIP y 68 ICIP.

Estos armarios tienen un panel central reducido para ofrecer una visibilidad óptima. Un resistor garantiza la visión total del interior del armario.

La puerta - que incluye sellados de alta calidad- es también reversible izquierda/derecha.



OPCIÓN : VAPOooo

La opción VapOooo es un sistema de vapor reforzado por calderín. Solo disponible en la gama AFC, que tiene un interior INOX. VapOooo garantiza una humedad abundante gracias al generador externo. Su uso elimina el riesgo de reseca la pieza, incluso durante la fermentación. La utilización no comporta riesgo para sus masas, si están en un soporte o bandeja.





an Ali Group Company



The Spirit of Excellence