EVER BLUE

CONSERVATION LONGUE DURÉE

FABRIQUÉ EN FRANCE



BREVETÉ PATENTED

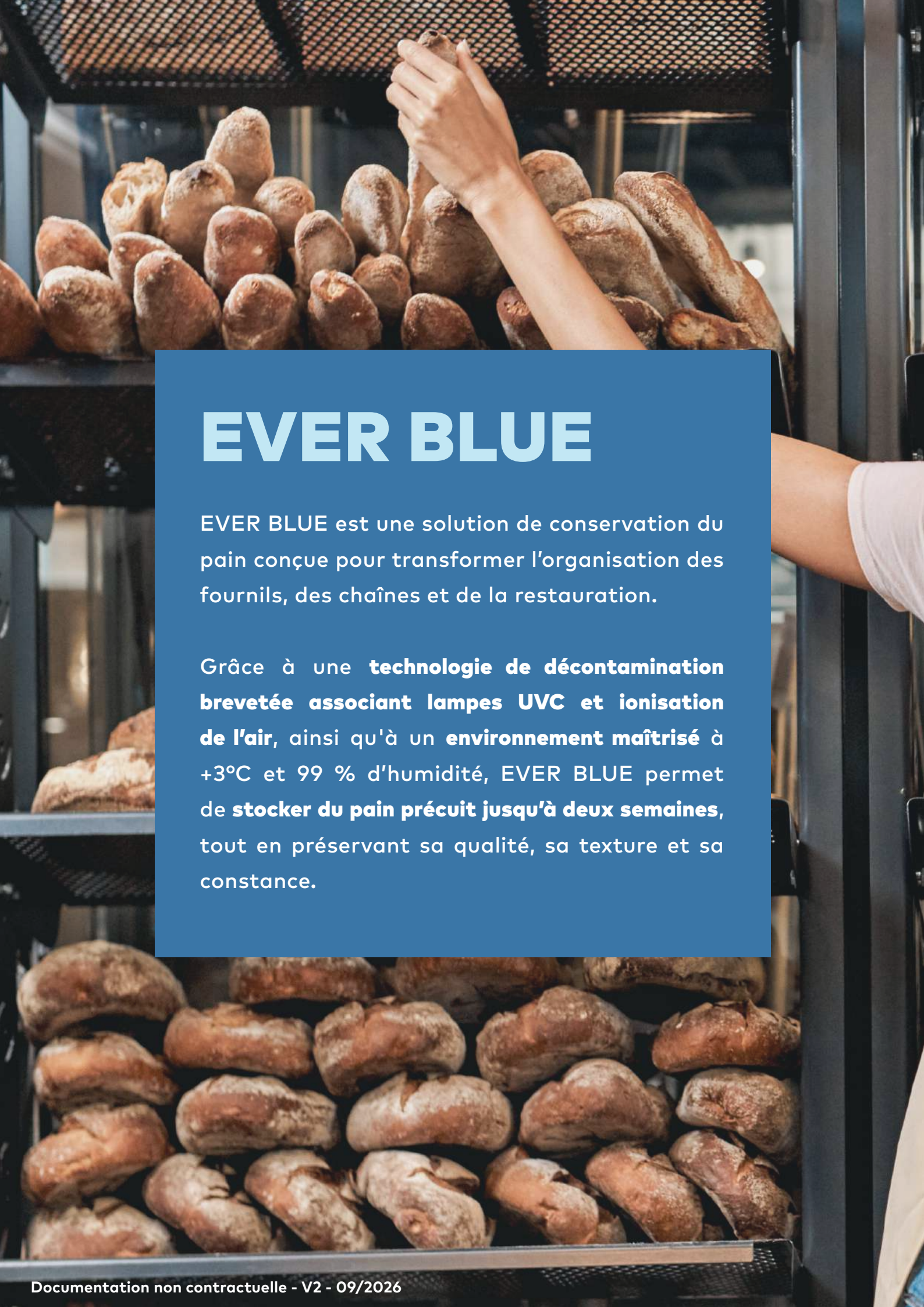
N° FR0600229

La FRENCH FAB

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

ecosystem

CFI



EVER BLUE

EVER BLUE est une solution de conservation du pain conçue pour transformer l'organisation des fournils, des chaînes et de la restauration.

Grâce à une **technologie de décontamination brevetée associant lampes UVC et ionisation de l'air**, ainsi qu'à un **environnement maîtrisé** à +3°C et 99 % d'humidité, EVER BLUE permet de **stocker du pain précuit jusqu'à deux semaines**, tout en préservant sa qualité, sa texture et sa constance.



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.

CONSERVATION LONGUE DURÉE
EVER BLUE

EVER BLUE est une solution de conservation innovante permettant de stocker des pains précuits frais jusqu'à 14 jours, sans altération de la qualité après cuisson.

Son environnement saturé à +3°C et 99 % d'humidité protège contre le dessèchement des produits, tandis que sa technologie de décontamination brevetée (UVC et ionisation de l'air) empêche le développement des moisissures.

Elle permet de cuire à la demande, de proposer du pain chaud à toute heure et de réduire significativement le travail de nuit.





LA GAMME

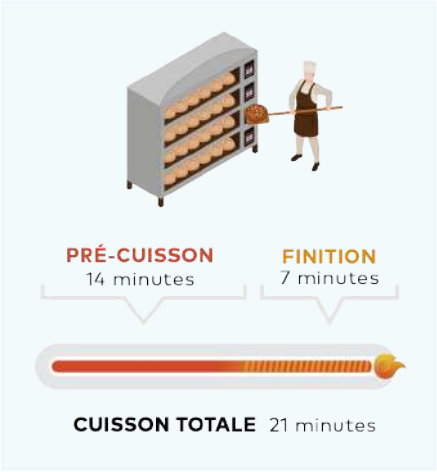
La gamme EVER BLUE **s'adapte à toutes les organisations**, du fournil artisanal aux structures multi-sites.

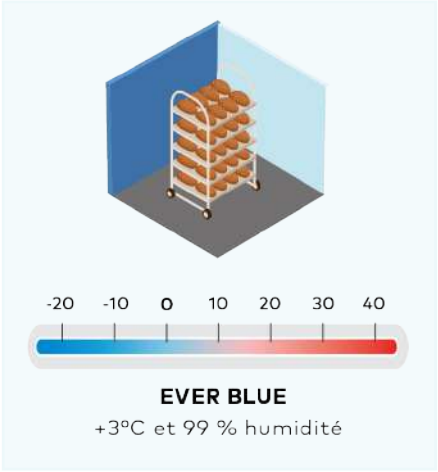
La **version chambre** est conçue pour accueillir de **1 à 12 chariots de format 600 × 800 mm** selon les besoins de production, tandis que **l'armoire 24 niveaux** est spécialement conçue pour le stockage des **grilles 600 × 800 mm**. Différentes configurations permettent ainsi de s'adapter à chaque environnement de travail.

Ever Blue est une solution **flexible** pour **optimiser la gestion des volumes** et l'**organisation du travail**. Elle garantit une conservation longue durée **sans aucune altération du produit final.**



COMMENT ÇA MARCHE ?







1. PRÉ-CUISSON

Les pains sont cuits aux deux tiers de leur cycle, dans les conditions habituelles.

- Suppression du travail de nuit.
- Gain de temps en production.
- Flexibilité totale sur la cuisson finale.

2. STOCKAGE

Le pain précuit est placé dans la chambre/armoire Ever Blue (+3°C, 99% d'humidité) et peut être stocké jusqu'à 2 semaines.

- Aucune altération du goût.
- Sécurité alimentaire renforcée.
- Pas de dessèchement ni de moisissure.

3. CUISSON FINALE

Cuisson des pains à la demande en 10-15 min pour proposer, à tout moment de la journée, un pain chaud et croustillant.

- Zéro gaspillage.
- Gestion de stock simplifiée.
- Pain frais toute la journée.
- Satisfaction client maximale.

PAS DE PERTES

Des volumes optimisés pour zéro gaspillage.

PAS DE RUPTURE

Un réassort immédiat pour du pain frais toute la journée.

PLUS DE TRAVAIL DE NUIT

Une meilleure organisation & des contraintes réduites.

APPELLATION "BOULANGERIE"

Pas de remise en cause de la dénomination : pain pétrit et cuit sur place.



LA RÉVOLUTION DANS LA CONSERVATION DU PAIN

- Version chambre : **1 à 12 chariots 600x800 mm.**
- Version armoire : pour grilles **600x800 mm.**
- Environnement climatique contrôlé : **+3°C et 99 % d'humidité.**
- **Air saturé :** aucun dessèchement des produits.
- Technologie de décontamination **brevetée** (UVC + ionisation de l'air).
- **Aucun développement** de moisissures.
- Conservation longue durée **jusqu'à 14 jours.**
- Possibilité de **combiner pousse lente et conservation** dans une même chambre.
- **Intérieur inox**, extérieur inox en option.
- Porte **pleine** ou porte **vitrée.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CONSTRUCTION

1 - Assemblage des panneaux par crochets excentriques et centreurs
Garantit une excellente étanchéité et limite considérablement les déperditions.

2 – Isolation des panneaux
Panneaux de 60mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane, haute pression avec une densité de 42kg/m³.

3 – Parements intérieurs et extérieurs
Intérieur en inox 304.
(en option : inox 304 intérieur / inox 430 extérieur)

4 – Commande V-LINK
Écran tactile (chambre : 7″ - armoire : 5″)

5 – Charnières inox robustes *(version chambre)*
Charnières à rampe hélicoïdale, en inox, qui surélèvent la porte lors de son ouverture.

6 – Barre de protection en inox *(version chambre)*
Protection sur toute la largeur de la porte.

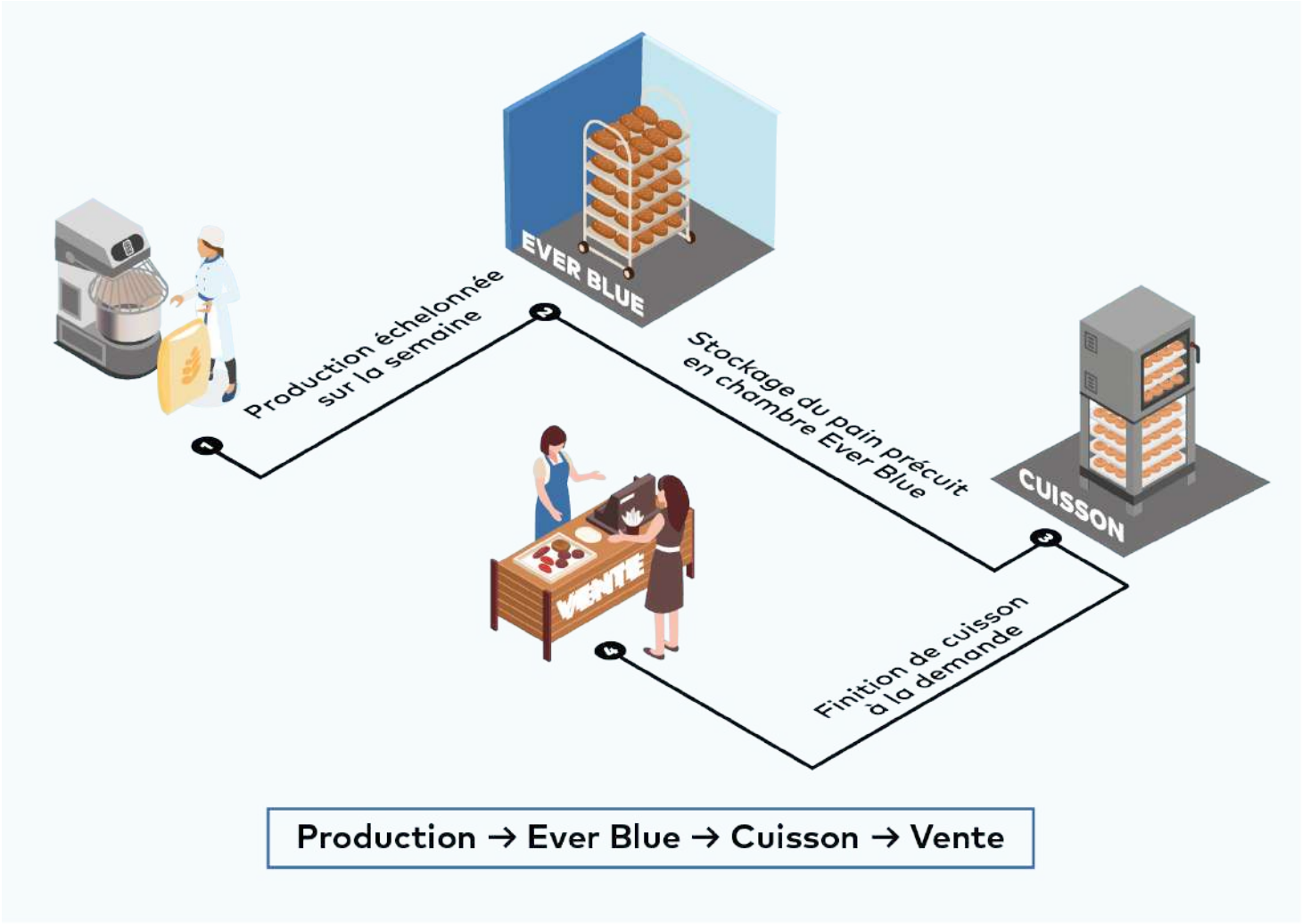
7 – Porte vitrée
Permet le contrôle visuel des produits sans ouvrir la porte.

MAIS AUSSI...

- **Générateur d'humidité** avec sonde d'humidité électronique, en standard.
- Batteries protégées par **traitement cataphorèse renforcé**.
- **Détecteur de porte :** système d'alarme lorsque la porte est ouverte plus de 8 minutes *(version chambre)*.
- Éclairage **par rampe LED** en option.
- **Joint de porte en TPE noir magnétique** favorisant une parfaite étanchéité.
- Semelles de maintien des panneaux au sol **bi-matière** (PVC rigide et souple aux extrémités) *(version chambre)*.
- **Dictator de porte** masqué assurant une fermeture totale de la porte et une bonne étanchéité.
- **Design épuré** facilitant le nettoyage.
- **Sol isolant** en standard *(version chambre)*.

PROCESS MAGASIN / ARTISAN

PRODUIRE MOINS SOUVENT, VENDRE PLUS SEREINEMENT



BÉNÉFICES

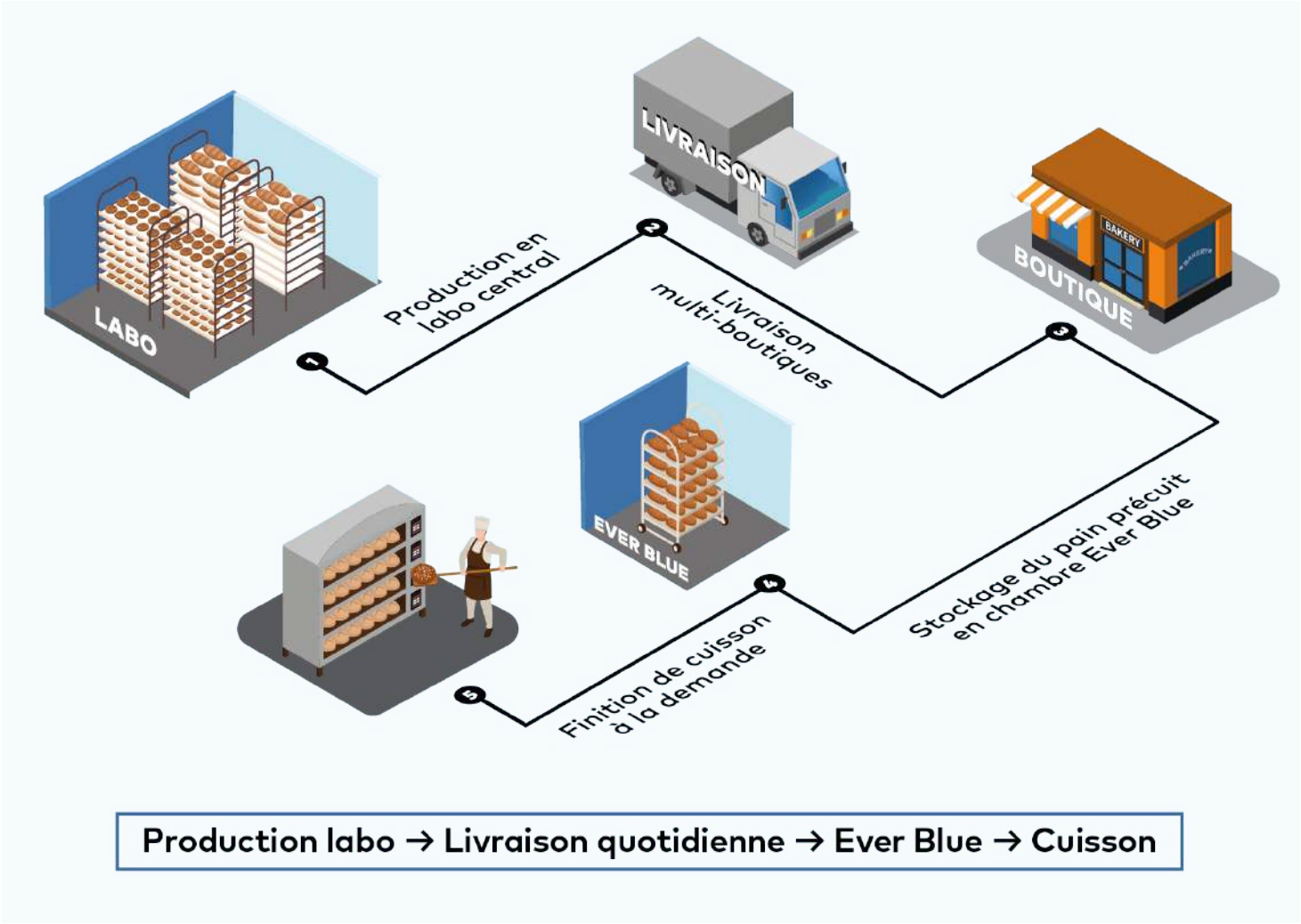
- **Organisation :** Moins de nuits au fournil, meilleure gestion du planning.
- **Qualité :** Pain toujours croustillant et régulier, sans dessèchement.
- **Hygiène:** Conservation saine et maîtrisée sans manipulation supplémentaire.
- **Économie :** Réduction du gaspillage et des pertes.

PROCESS

- **Chaque jour de la semaine :**
  Pour une boulangerie proposant 10 pains spéciaux.
  - Production de 2 pains péciaux (1 chariot de chaque) par jour ;
  - Stockage dans Ever Blue.
  - Réassort au besoin.

PROCESS LABO CENTRAL/CHAÎNES

CENTRALISEZ LA PRODUCTION, MULTIPLIEZ LA FRAÎCHEUR



Production labo → Livraison quotidienne → Ever Blue → Cuisson

BÉNÉFICES

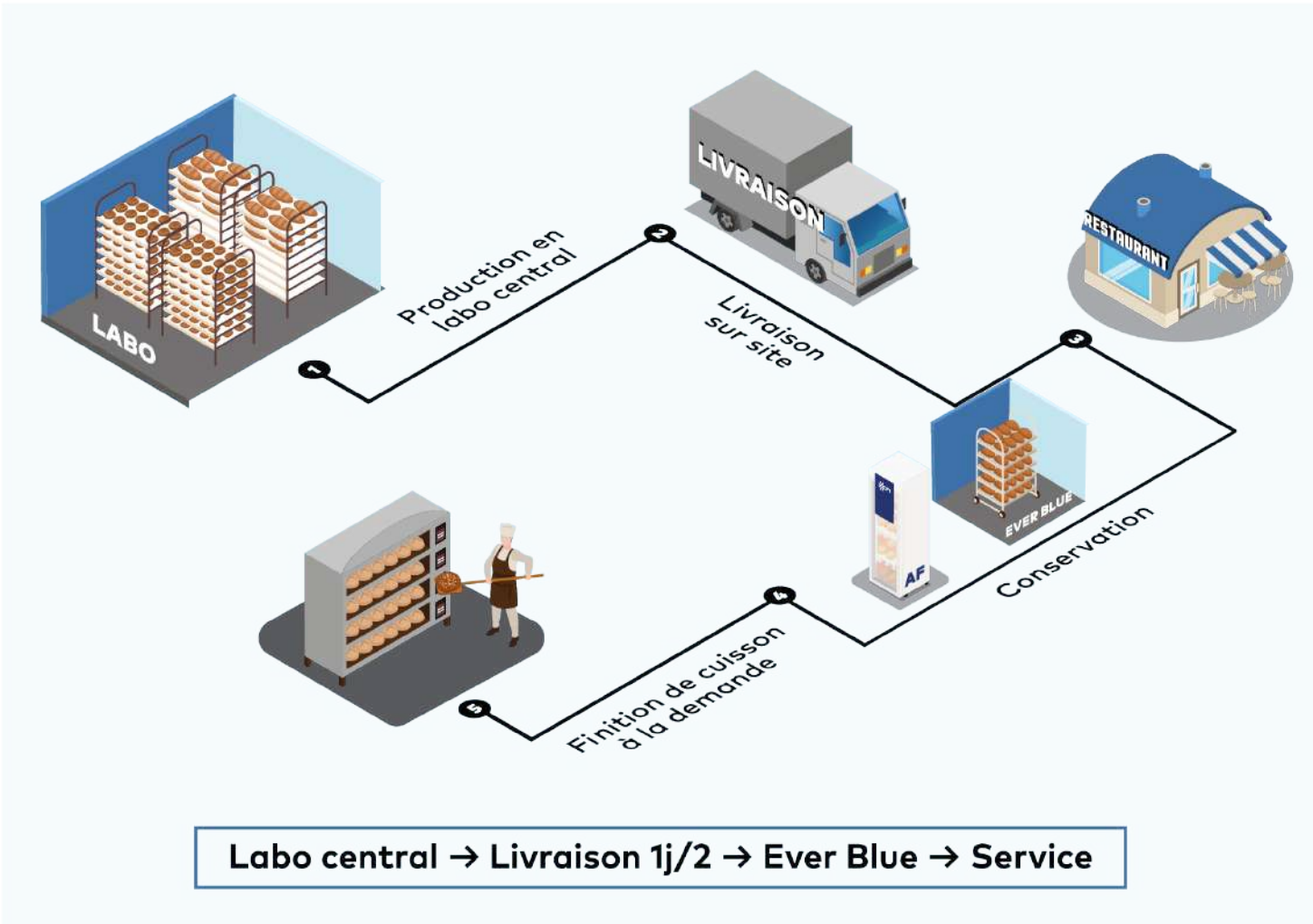
- **Production :** Une seule production centralisée pour plusieurs points de vente.
- **Qualité :** Pain doré à la demande, toujours frais en boutique.
- **Organisation :** Meilleure régularité inter-sites, process standardisé.
- **Rendement :** Optimisation du personnel et des équipements de cuisson.

PROCESS

- **Production labo central**
  - Selon le besoin des boutiques.
- **Livraison quotidienne en boutiques**
  - Chaque boutique reçoit sa commande de pains, stockés dans Ever Blue.
- **Utilisation en boutique :**
  - Sortie progressive selon affluence
  - Cuisson finale à la demande.

PROCESS RESTAURATION

LIVRER EN SOUPLESSE, SERVIR À LA DEMANDE



Labo central → Livraison 1j/2 → Ever Blue → Service

BÉNÉFICES

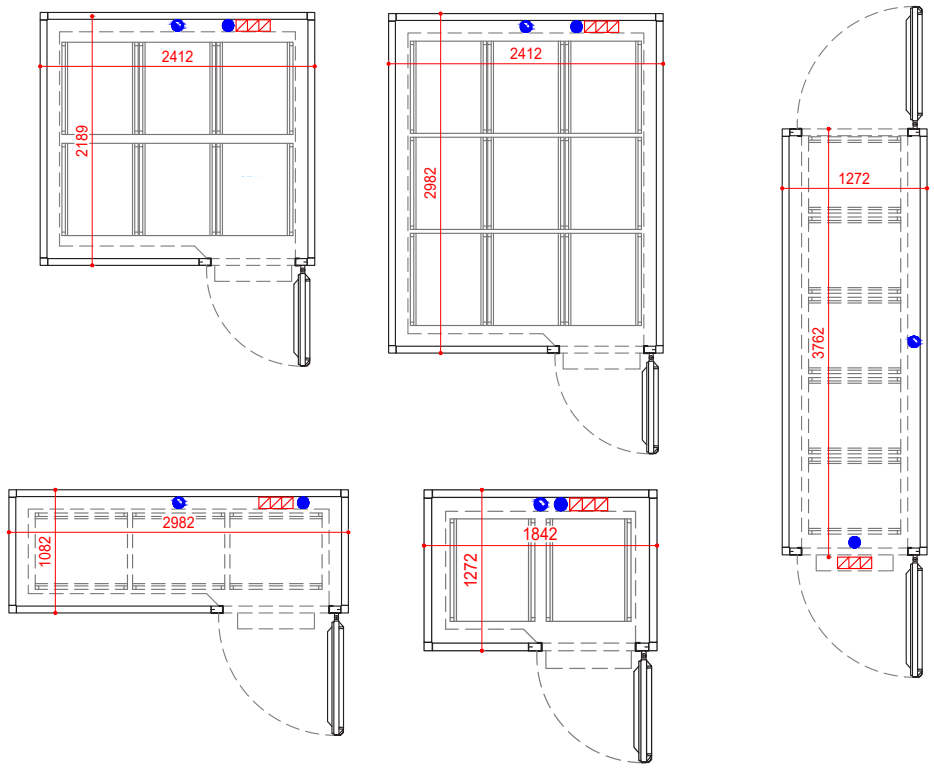
- **Qualité :** Pain frais à chaque service, sans surproduction.
- **Organisation :** Moins de tournées, meilleure gestion logistique.
- **Hygiène :** Conservation stable, conforme aux normes de restauration collective.
- **Rentabilité :** Réduction du gaspillage et des coûts de livraison.

PROCESS

- **Production labo central**
  - Petits pains, pavés, baguettes, etc.
- **Livraison tous les 2 jours aux établissements**
  - Hôpital ;
  - Cantine ;
  - Restaurant.
- **Stockage dans Ever Blue :**
  - Cuisson ou remise en température selon besoin du service.

DIMENSIONS & DONNÉES

Exemples de configurations de chambres



HTA +43°C

EVER BLUE	ARMOIRES	CHAMBRES
Taille des supports (mm)	600x800 (ou 2x 400x600)	600 x 800
Nombre de supports	24 niveaux - 1 support/niveau (ou 2)	1 à 12 chariots
Commande V-LINK	écran 5"	écran 7"
Fluide	R455A	R448A (standard), R449A, R452A
Sol piétonnier isolant et antidérapant, recouvert inox	–	•
Version tunnel	–	•
Intérieur inox 304	•	•
Extérieur inox 430	€	€
Porte vitrée	€ (rampe LED incluse)	€ (rampe LED en option)

• standard € option payante

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

ALWAYS EVER-LASTING GOODS

PAVAILLER SOLUTION

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

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence