

COCOON

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARMOIRE DE FERMENTATION POUSSE LENTE



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





GAMME COCOON

Les Cocoon sont des armoires de fermentation pousse lente conçues pour le pointage en bacs.

Le process de fermentation pousse lente ou pâte froide est un procédé parfaitement adapté à la DiviTrad ou tout autre procédé existant sur le marché, et permet un meilleur développement des arômes ainsi qu'une meilleure conservation.

Cocoon prend soin de vos pâtes et vous assure des pains savoureux et croustillants en tout temps!

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

EFFICACITÉ ET CAPACITÉ



Ces armoires - disponibles en modèle 46 ou 68 - sont prévues pour contenir des bacs de 400x600, 400x300 (modèle 46 uniquement) ou 530x410 mm pouvant contenir jusqu'à 7kg de pâte. Cocoon est ainsi capable d'accueillir jusqu'à 126kg de pâte.

Les armoires Cocoon permettent une pousse lente des pâtes à une température de +1°C à +6°C pendant 24 à 48h, ou plus. Elles sont équipées d'un cycle de dégivrage par ventilation permettant de pallier les risques de prise en glace.

Elles bénéficient également d'une ventilation en continu qui permet de diffuser un léger flux d'air qui enrobe et préserve délicatement les produits, sans risque de déshydratation.

LE DESIGN BLUE MOON, MODERNE ET SOIGNÉ

Les Cocoon 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.

Les armoires Cocoon sont également disponibles en finition Inox 304 intérieur et Inox 430 extérieur (option payante), pour une robustesse et une nettoyabilité accrue.

MODÈLE 68

- 2 x 18 niveaux* pour bacs 400x600x70 mm
- 2 x 9 niveaux pour bacs 530x410x140 mm

MODÈLE 46

- 2 x 18 niveaux* pour bacs 400x300x75 mm
- 18 niveaux* pour bacs 400x600x70 mm
- 9 niveaux pour bacs 530x410x140 mm

*nécessite des paires de glissières supplémentaires



RÉGULATEUR TACTILE

Simple et intuitif, le régulateur tactile des Cocoon 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 isolant de **60mm d'épaisseur** en mousse polyuréthane haute densité 43kg/m³ 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.
- Parements intérieurs et extérieurs des panneaux 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 et coulisses sont **renforcés et démontables sans outils** 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 **unité frigorifique au R290** capable de travailler dans des ambiances allant jusqu'à 43°C.

**CONSCIENT DES ENJEUX EN
MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE ET DE RÉDUCTION
ÉNERGÉTIQUE, CFI S'ENGAGE
DANS UNE DÉMARCHE
RESPONSABLE**

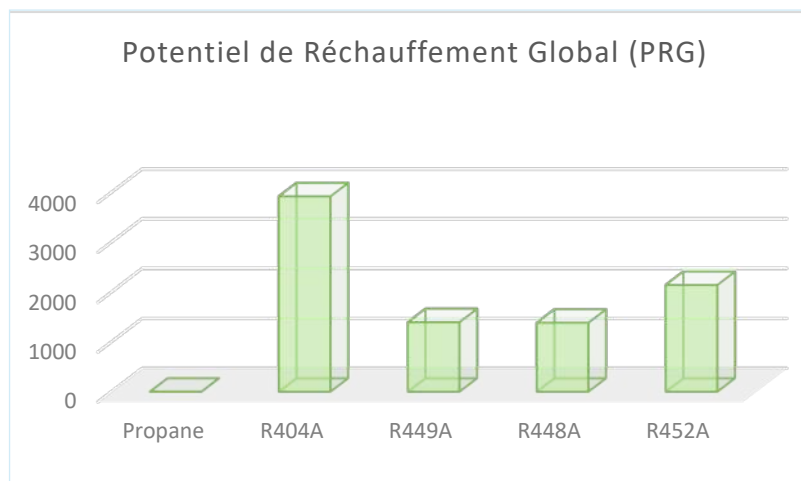
L'évolution de la réglementation F-Gas et le déploiement progressif des taxes en Europe orientent les installations frigorifiques vers des fluides verts qui constituent une alternative aux HFC, néfastes pour l'environnement et soumis à des contraintes réglementaires de plus en plus exigeantes.

C'est pourquoi CFI propose pour ses armoires Cocoon sa solution écologique, fiable et durable de réfrigération au gaz R290.

Le fluide R290 est un gaz naturel, non soumis aux restrictions de la directive européenne F-Gas, qui possède un impact environnemental extrêmement faible (PRG =3).

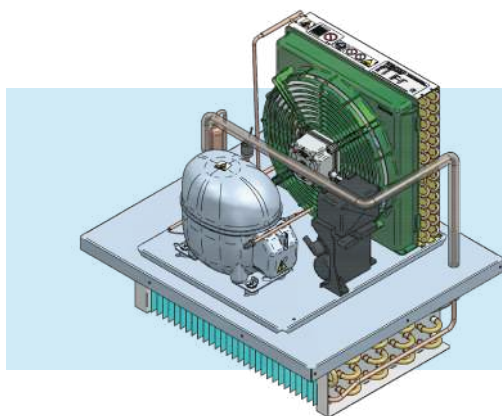
UNE ARMOIRE QUI PENSE À LA PLANÈTE

Avec une volonté ancrée d'accompagner ses clients dans leur transition énergétique et de leur apporter toujours plus de solutions écoresponsables, CFI a lancé le programme CFI For Climate : un engagement pour des équipements éco-énergétiques qui conservent les performances d'efficacité et de qualité reconnues de chez CFI.



Les Cocoon ont été conçues avec cette volonté de proposer une solution d'équipements plus responsables.

L'utilisation du R290, un fluide naturel à très faible Potentiel de Réchauffement Global, contribue aussi considérablement à cette consommation réduite (avec un PRG de 3, son impact sur l'effet de serre est, à titre d'exemple, 462 fois moins important que le gaz R448a utilisé auparavant).



PLATEFORME FRIGORIFIQUE AUTONOME

La plateforme de production de froid en plafond est autonome, il n'y a donc pas de dégazage nécessaire au démontage.



DONNÉES ET DIMENSIONS

	COCOON 46	COCOON 68
Dimensions (L x P x H mm)	560x915x2300	760x1115x2350
Taille des bacs (mm)	400x300x75 400x600x70 530x410x140	400x600x70 530x410x140
Sens entrée des supports (mm)	400	600
Profondeur du niveau (mm)	600	800
Puissance frigorifique à -10°C	0,56 kW	1,16 kW
Fluide	R290	R290
Raccordement	220-240V~IPH+N+T/50Hz	
Puissance électrique	0,5 kW	0,9 kW
Intensité	4 A	6 A

	OPTIONS
Finition Intérieur Inox 304 / Extérieur Inox 430 brossé	€

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
www.froid-cfi.fr - www.pavailer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence