

Les armoires Boulangerie- Pâtisserie

Les armoires négatives, spécialement conçus dans le respect de la norme boulangerie, offrent un maximum de rentabilité et de fiabilité. Ils se distinguent par leurs réserves de capacité élevées, leur qualité robuste et durable qui répond aux exigences professionnelles les plus sévères. Leur système frigorifique assure une température constante dans tout l'espace intérieur. La température est réglable de -10°C à -35°C . Les appareils BGP sont la solution idéale pour le stockage des pâtisseries, la série BGPv convient pour un travail intensif avec ouverture de porte fréquente.



Les armoires négatives



Les congélateurs de la série ProfiLine, spécialement conçus dans le respect de la norme de la boulangerie, offrent un maximum de rentabilité et de fiabilité. Ils se distinguent par leurs réserves de capacité élevées, leur qualité robuste et durable qui répond aux exigences professionnelles les plus sévères. Leur système frigorifique assure une température constante dans tout l'espace intérieur. La température est réglable de -10°C à -35°C . Les appareils BGP sont la solution idéale pour le stockage des pâtisseries, la série BGPv convient en outre à la congélation.



Les armoires Boulangerie-Pâtisserie

Convivialité et précision

L'électronique intégrée avec l'affichage numérique permet la commande aisée et le réglage de la température au degré près. Une alarme de température visuelle avertit en cas d'écarts de température indésirables.

Fermeture à clé

Intégrée avec élégance dans le bandeau de commande et extrêmement robuste, la serrure protège contre des accès indésirables.

Technique frigorifique performante

Les plaques évaporateur à contact sur tous les modèles BGP et les évaporateurs à lamelles des modèles BGPv assurent une puissance frigorifique élevée.

Facilité de nettoyage

La cuve intérieure en inox 18/10 ou en aluminium avec l'écoulement de nettoyage en position basse et l'équipement des appareils sont particulièrement faciles à entretenir et permettent un nettoyage hygiénique. Le joint de porte est facilement démontable conformément aux règles d'hygiène. Un filtre à poussière empêche l'encrassement du condenseur et assure ainsi une consommation d'énergie régulière et une longue durée de vie.

Piètement inox

Si l'hygiène quotidienne du local est essentielle, les pieds en inox réglables en hauteur de 115 à 165 mm offrent une garde au sol suffisante et permettent un nettoyage facile et confortable sous l'appareil.

Porte

La construction entièrement soudée rend la porte particulièrement rigide et indéformable. La porte ferme automatiquement à un angle d'ouverture inférieur à 45 degrés ; elle reste ouverte à un angle de 90 degrés pour assurer une utilisation confortable. La porte est à ouverture réversible.

Armoires négatives ProfiLine pour boulangerie

Le froid en
Boulangerie-Pâtisserie

BGP 7470

- Armoire négative statique
- Carrosserie : inox 18/10
- Cuve: aluminium structuré
- Capacité brute : 740 litres
- Plage de température : -10 °C à -27 °C
- Dégivrage manuel
- Dimensions hors tout en cm : H/P 200,5/76,5/93,2
- Dimensions intérieures en cm : H/P 144/62,5/81,5
- Convient pour équipement 600 x 800

La livraison inclut 10 jeux de glissières.

BGP 7420

Exécution identique au BGP 7470, mais carrosserie en tôle d'acier blanc, revêtement époxy.

BGPv 5570

- Armoire négative ventilée
- Carrosserie : inox 18/10
- Cuve : inox 18/10
- Capacité brute : 550 litres
- Dégivrage automatique
- Plage de température : -10 °C à -35 °C
- Dimensions hors tout en cm : H/P 200,5/76,5/70
- Dimensions intérieures en cm : H/P 144/62,5/56
- Convient pour équipement 600 x 400

La livraison inclut 15 jeux de glissières.

BGPv 5520

Exécution identique au BGP 5570, mais carrosserie en tôle d'acier blanc, revêtement époxy.

Accessoires

Module HACCP

Le module HACCP disponible en accessoire se raccorde à l'électronique standard via une interface. Il dispose d'une horloge en temps réel et, est apte à mémoriser jusqu'à 127 événements d'alarme.

Roulettes

Un kit à roulettes dont 2 avec frein est disponible en accessoire pour un déplacement aisé.

Exécution spéciale

Les modèles BGPv 5520 et 5570 sont livrables sans compresseur - préinstallés pour connexion centrale.



Armoires positives ventilées pour boulangerie

Les armoires positives ventilées sont spécialement conçus pour les traiteurs et le stockage de produits brut ou semi-fini. Les plaques ou grilles 600 x 400 peuvent être disposées sur les glissières en L réglables en hauteur. Le système de circulation d'air garantit une température de réfrigération constante de +2°C à +15°C dans l'ensemble de la cuve.

BKv 4002

- Refroidissement ventilé +2°C à +15°C – Hygrométrie 80-90%
- Carrosserie : tôle d'acier blanc, revêtement époxy
- Capacité brute : 400 litres
- Porte vitrée avec serrure
- Eclairage intérieur avec interrupteur indépendant
- 4 pieds réglables (hauteur 100 – 150 mm) à monter.
- Convient à des températures ambiantes de +16°C à +32°C
- Dimensions hors tout en cm : H/P 151/75,2/72 (hauteur sans pieds)
- Dimensions intérieures en cm : H/P 131,2/61,3/50,7

La livraison inclut 10 jeux de glissières.

BKv 4000

- Refroidissement ventilé +2°C à +15°C – Hygrométrie 80-90%
- Carrosserie : tôle d'acier blanc, revêtement époxy
- Capacité brute : 400 litres
- Pieds réglables (hauteur 100 – 150 mm) à monter
- Convient à des températures ambiantes de +10 °C à +38 °C
- Dimensions hors tout en cm : H/P 151/75,2/72 (hauteur sans pieds)
- Dimensions intérieures en cm : H/P 131,2/61,3/50,7

La livraison inclut 10 jeux de glissières.



Le froid en Boulangerie-Pâtisserie

Accessoires

Socle à roulettes

Le socle à roulettes facilite le transport lorsque les appareils doivent être déplacés. Sa robustesse garantit une longue durée de vie.

Fermeture à clé

Une serrure montée de série dans la porte protège contre un accès indésirable.



Tous les appareils représentés sont exempts de CFC/HFC.