



Chambres de blocage
pour le pointage des échelles à bacs

Chambres de blocage

pour le pointage des échelles à bacs

Les chambres froides de blocage pour échelles à bacs sont destinées aussi bien aux artisans qu'aux industriels pour la conservation, le blocage et la pousse lente (+2°C/+10°C) de pâtes boulangères, pour une durée allant de 24 à 72h (pousse lente). Elles ont été conçues pour répondre aux spécificités des pâtes, assurer une pousse homogène et éviter tout dessèchement. Les comportements frigorifiques et aérauliques diffèrent de ceux d'une chambre froide de conservation positive. Les chambres de blocage Hengel sont donc spécialement équipées d'un ou plusieurs évaporateurs de type plafonnier à faible ventilation et d'un groupe frigorifique adapté au process.

ROBUSTESSE, FIABILITÉ ET SOUPLESSE D'UTILISATION ...



Charnières de portes chromées équipées d'un système de fermeture facile



Eclairage intérieur

EN STANDARD* POUR 3 à 12 ÉCHELLES À BACS DE TAILLE 460X610X1800 MM - CAPACITÉ 40 À 45 KG PAR ÉCHELLE

- Température comprise entre +2°C et +10°C
- **Intérieur tout inox**, extérieur en acier laqué blanc épaisseur isolation par panneaux injectés de mousse haute densité 43 kg/m³, épaisseur 60 mm.
- **Protections intérieures inox**
- Système de fermeture automatique des portes. Ferrage droit en standard (ferrage gauche ou autre emplacement de porte sur demande)
- Interface de commande ergonomique **Bi-tronic Control 2**
- **Système de froid ventilé avec dégivrage automatique**
- Groupe frigorifique **tropicalisé** au R452A à distance avec dispositif anti court-cycle pour une plus grande longévité
- Joint de porte facilement démontable et nettoyable
- Montants verticaux en profilés aluminium anodisés très résistants aux chocs



Évaporateur plafonnier sur-dimensionné à faible ventilation

OPTIONS

- Extérieur inox
- Porte plus large
- Porte double battant au lieu de simple battant
- Porte supplémentaire
- Porte supplémentaire double battant
- Double protection extérieure latérale en inox
- Hublot vitré
- Sol inox 9 mm avec rampe

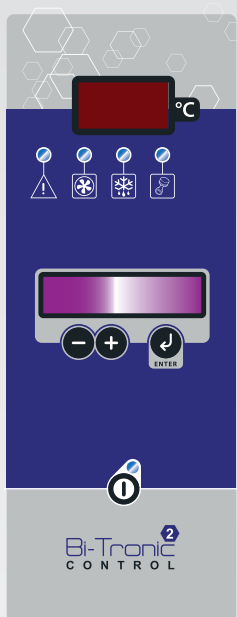


* Autres dimensions sur-mesure

**UNE GAMME SPÉCIALEMENT DÉVELOPPÉE
POUR LE BLOCAGE DES PÂTES ET LA FERMENTATION LENTE**



BI-TRONIC CONTROL 2, une régulation simple d'utilisation et ergonomique



Conçue pour répondre aux exigences des boulangers, la régulation Bi-Tronic 2 facilite le travail quotidien grâce à :

- Une utilisation simple et intuitive
- L' affichage permanent de la température interne et des consignes en cours
- Ses messages clairs
- Son nettoyage facile
- Son ergonomie
- Son clavier de contrôle à hauteur des yeux

Le cycle reprend automatiquement en cas de coupure de courant tout en affichant un message d'avertissement.

AVANTAGES DU POINTAGE EN MASSE

- Offre une souplesse d'organisation du travail, en préparant les pâtes 24, 48 voir 72h avant la cuisson
- Possibilité de préparer plusieurs variétés de pains
- Du pain chaud à toute heure en cuisant tout au long de la journée
- Possibilité de répondre à une fluctuation de la demande
- Les pains obtenus avec une fermentation lente sont très qualitatifs : la mie est plus alvéolée, la couleur crème et les arômes plus subtils et plus développés. **C'est la technique idéale pour les baguettes de tradition !**



hengel 
Cold Solutions Expert

ZA Les Berges du Rhins
42120 PARIGNY - FRANCE

Tél. +33(0) 4 77 23 40 00
Fax +33(0) 4 77 23 40 09

www.hengel.com



Cet imprimé est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.