

# Tours Pâtisseries Réfrigérés



**CFI**

Le froid maîtrisé

# Tours Pâtisseries Réfrigérés



TPM 30 GL



Module de commande pour GD

## NOS GAMMES

Les Tours Pâtisseries de la gamme TPC et TPM vous offrent un très large choix de définitions de produits. Ils sont destinés à la conservation positive (minimum +1°C) de tous les produits de pâtisserie et de viennoiserie. Ils sont équipés pour recevoir tous les supports de 400 x 600 mm (sens d'entrée 400).

Les **TPC** sont des Tours Pâtisseries démontables à froid positif statique:

- 5 modèles : TPC 20, 30, 40, 50 et 60
- De 2 à 6 portillons de conservation en entrée 400 mm.
- Existents en version groupe logé (GL), sauf pour le modèle TPC 60, et en version groupe logé à distance (GD)

Les **TPM** sont des Tours Pâtisseries monobloc à froid positif ventilé:

- 3 modèles : TPM 20, 30 et 40
- De 2 à 4 portillons de conservation en entrée 400 mm.
- Existents en version groupe logé à droite (GL) uniquement, ils ne sont pas démontables.

- Version GL : module du Groupe Logé à côté des portillons de conservation (tiroir en option).
- Version GD : module inox du Groupe à Distance à côté des portillons de conservation.
- Pour ces deux versions (GL et GD), le module intègre : un interrupteur Marche / Arrêt de l'appareil, un régulateur de la température intérieure très précis et une prise électrique de courant, pratique pour l'alimentation de vos appareils dont vous avez besoin pour travailler sur la table.
- La partie supérieure du Tour Pâtisseries est disponible en deux finitions : inox 304 ou bien granit. Toutes deux sont équipées de dosserets.



TPC 20 GL



## TPC: UNE CONSTRUCTION ENTièrement DÉMONTABLE

### L'appareil est entièrement démontable.

Son enceinte est constituée de panneaux assemblés par crochets excentriques. Les panneaux isolants sont en mousse de polyuréthane "écologique": l'agent d'expansion est à base d'eau. L'injection est réalisée en haute pression avec une densité de 42kg/m<sup>3</sup>. La haute pression a le pouvoir de former des particules extrêmement fines ce qui accroît le pouvoir d'isolation de la mousse ainsi formée.

Les parements intérieur et extérieur des panneaux sont en tôles de 6/10ème électro-zinguées recto et verso, revêtus d'un film PVC alimentaire haute résistance de 120 microns. Version inox en option.

Très haute résistance en milieu et atmosphère agressifs.

Système frigorifique écologique R404A. L'évaporateur placé sur toute la longueur de l'appareil assure une excellente homogénéité de température.

- 1 Les crochets excentriques sont pourvus de 2 mouvements :
  - le premier rapproche le panneau à assembler
  - le second assure leur serrage pour obtenir un jeu de moins de 3/10ème.

Le champ des panneaux est un profil exclusif d'assemblage qui garantit une excellente étanchéité, limitant considérablement les déperditions.

Un centreur nylon assure le parfait alignement des panneaux. Des platines servent de support panneaux pour faciliter l'assemblage et le démontage.

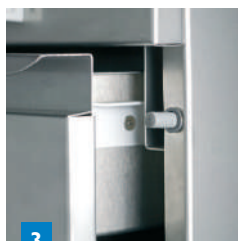
- 2 Le tiroir (en option) du module groupe logé est équipé d'une protection supérieure sur toute sa surface. La grille d'aération en façade permet d'accéder facilement au groupe pour son nettoyage et sa maintenance.



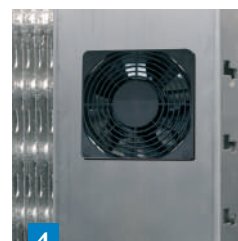
1



2



3



4

- 3 Le tiroir est équipé d'un amortisseur de fermeture.

- 4 Ventilation douce en option.

# TPM: TOUR PATISSIER MONOBLOC VENTILÉ

Enceinte monobloc entièrement isolée, y compris en le dessus granit et l'intérieur.

Les panneaux isolants sont en mousse de polyuréthane "écologique": l'agent d'expansion est à base d'eau. L'injection est réalisée en haute pression avec une densité de 42kg/m<sup>3</sup>. La haute pression a le pouvoir de former des particules extrêmement fines ce qui accroît le pouvoir d'isolation de la mousse ainsi formée.

Les parements non visibles sont en acier galvanisé hautement résistant. Pieds inox en standard. Système frigorifique écologique R134A.

Entre chaque porte, une batterie ventilée double flux assure une parfaite homogénéité de température et un rendement maximum.

Un bac d'évaporation automatique des eaux de dégivrage est intégré dans la partie technique du groupe frigorifique.

## PORTILLONS RÉVERSIBLES



5



5a



5b

**5** Portes réversibles à tout moment. Aucun trou de fixation sur la façade de l'appareil. Les tours en revêtement PVC sont équipés d'un joint aimanté facilement démontable. Les tours inox 304 sont pourvus d'un aimant de porte additionnel.

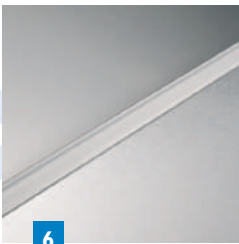
**5a** La poignée permet une préhension sur toute la partie haute de la porte.

**5b** Fermeture automatique de la porte grâce à son inclinaison. Position ouverture à + de 90° maintenue.



Régulation très précise de la température au 10<sup>ème</sup> de degrés

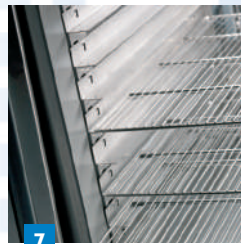
## AMÉNAGEMENT TOUT INOX 304 ALIMENTAIRE



6



6



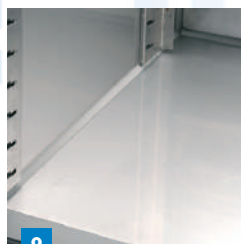
7

**6** Tous les angles intérieurs sont arrondis pour assurer une parfaite hygiène. Le sol est complètement lisse : aucun trou, aucune fixation...

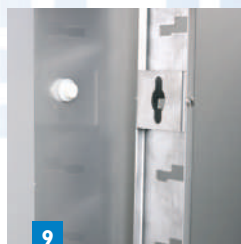
**7** Coulisses inox amovibles. Pieds hauteur 150 mm en standard selon la norme.



8



9



9

**8** Bac d'évaporation automatique (GL et GD).

**9** Tous les supports de coulisses sont démontables sans outil pour faciliter leur nettoyage.



# CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME

● standard ○ option

	TPC 20 - 400	TPC 30 - 400	TPC 40 - 400	TPC 50 - 400	TPC 60 - 400
Taille des supports	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Sens entrées des supports	400	400	400	400	400
Nombre du supports par niveau	1	1	1	1	1
Capacité totale	22	33	44	55	66
Nombre de portes	2	3	4	5	6
Bac automatique d'évaporation GL et GD	●	●	●	●	●
Tiroir pour groupe logé	○	○	○	○	○
Dessus inox	○	○	○	○	○
Dessus granit	○	○	○	○	○
Dessus granit avec doseret	○	○	○	○	○
Intérieur / Extérieur inox	●	●	●	●	●
Dimensions façade x P 885 x H 845 version GL	1700	2230	2760	3290	
Dimensions façade x P 885 x H 845 version GD	1170	1700	2230	2760	3290
Hauteur (mm) avec dessus granit	875	875	875	875	875
Hauteur (mm) avec dessus inox	885	885	885	885	885
Groupe CV	1/4 CV	1/3 CV	3/8 CV	3/8 CV	3/8 CV
Fluide frigorigifique	R 404 4	R 404 4	R 404 4	R 404 4	R 404 4
Alimentation générale	220-240V / ~ IPh + N + T				
Puissance électrique Raccord. (kW)	0,5	0,52	0,53	0,53	0,53
Puissance frigorigifique à -15° (kW)	0,45	0,6	0,74	0,74	0,74
Raccordement	4 A	4 A	4 A	4 A	4 A
Poids sans dessus (kg) version GL	250	320	390	460	-
Poids sans dessus (kg) version GD	190	260	330	400	460

	TPM 20 - 400	TPm 30 - 400	TPm 40 - 400
Taille des supports	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Sens entrées des supports	400	400	400
Nombre du supports par niveau	1	1	1
Capacité totale	22	33	44
Nombre de portes	2	3	4
Bac automatique d'évaporation	●	●	●
Dessus inox	○	○	○
Dessus inox avec doseret	○	○	○
Dessus granit	○	○	○
Intérieur / Extérieur inox	●	●	●
Dimensions façade (mm)	1420	1960	2500
Hauteur sans dessus (mm)	850	850	850
Hauteur avec dessus granit (mm)	870	870	870
Hauteur avec dessus inox (mm)	900	900	900
Groupe CV	1/5 CV	1/4 CV	1/3 CV
Fluide frigorigifique	R134A	R134A	R134A
Alimentation générale	220-240V / ~ IPh + N + T		
Puissance électrique Raccord. (kW)	0,27	0,34	0,39
Puissance frigorigifique à -15° (kW)	0,4	0,63	0,85
Raccordement	2 A	2,4 A	2,6 A

CFI1010 - 05/2017  
Photographies et illustrations non contractuelles.



BP 54 - Rue Benoît Frachon - 26802 Portes-lès-Valence  
Tél. +33 (0)4 7557 5500 - Fax +33 (0)4 7557 2319 - E-mail : [contact@froid-cfi.fr](mailto:contact@froid-cfi.fr)  
[www.froid-cfi.fr](http://www.froid-cfi.fr)

an Ali Group Company

