

ARMOIRES JUNIOR

Les armoires Junior bénéficient des caractéristiques essentielles des armoires BCR : froid performant, robustesse et fiabilité. Elles sont dédiées à tous les budgets et permettent aux utilisateurs de bénéficier du savoir-faire industriel BCR à un coût moindre.



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en tôle laquée blanche (épaisseur 5/10ème)
- Evaporateur plafonnier ventilé traité époxy ou cataphorèse
- Régulation Junior en standard sauf gamme froid continu équipée d'un thermostat électronique
- Pieds en ABS composite réglables de 60 à 100 mm
- Crémaillères et cornières en inox réglables
- Livraison montée groupe logé (livraison démontée et groupe à distance sur demande)



En Option

- Roulettes

Caractéristiques générales Tableau Junior

Utilisation en fermentation contrôlée

Retour en froid en fin de cycle réglable



Possibilité d'utilisation en marche forcée (froid continu)

Possibilité d'utilisation en marche forcée (chaud étuve)

Venez découvrir notre gamme d'armoires de fermentation



Partout en FRANCE et dans le MONDE
une équipe de professionnels à votre écoute



12 Avenue des Froides Bouillies, 91420 Morangis, FRANCE | www.bcr.fr | +33(0) 1 40 96 99 55



Armoires de fermentation et armoires à bacs

Le froid au service de votre savoir-faire



Photos non contractuelles

ARMOIRES DE FERMENTATION

Les armoires de fermentation BCR permettent de travailler tous les types de fermentation : le pointage en bacs, la fermentation traditionnelle ou l'étuvage. Grâce aux interfaces intuitives et ergonomiques, l'armoire est très facilement paramétrable et offre à l'utilisateur une gestion des cycles de fermentation (blocage froid, fermentation progressive, stabilisation) parfaitement adaptée à ses besoins et à la diversité de produits réalisés.

ARMOIRES À BACS

Les armoires à bacs sont destinées aux artisans qui souhaitent faire un pointage en bacs permettant une hydratation plus élevée de leurs pâtons avec une meilleure durée de conservation. La diffusion d'un froid homogène et non direct sur les produits au sein des armoires BCR évite tout phénomène de dessèchement des produits tout en assurant un blocage efficace des pâtons à une température basse durant une période longue.

Intervalle de température pour la gamme : armoires de fermentation: -10°C à +40°C

	REF	Dimensions en mm			Capacité Fermentation		Capacité Blocage bacs	
		Largeur	Profondeur	Hauteur	Plaques ou Grilles 400X600	Nombre de plaques 600x800	Nombre de bacs 7 Kg	Nombre de bacs 5 Kg
400x600	V23J	580	940	2110	23	-	-	
400x600	V23	580	1020	2115	23	-	-	
600x800	A20BJ	780	1140	2160	40	20	-	
600x800	A24BJ	780	1140	2470	48	24	-	
600x800	A24B	820	1220	2465	48	24	-	
600x800	A22B	820	1220	2345	44	22	-	
400x600	F1A	1020	580	2115	-	-	8	
400x600	F1AJ	940	580	2110	-	-	8	
600x800	F3A	820	1020	2345	-	-	16	
600x800	F3AJ	780	1140	2160	-	-	16	
400x600	2V10	680	1020	2425	2x10	-	-	
600x800	2B10G	820	1220	2425	2x20	2x10	-	

Caractéristiques générales

- Intérieur en tôle revêtement PET gris et extérieur en tôle plastifiée blanche avec un revêtement PVC anti-rayures (épaisseur de tôle 7/10ème)
- Isolation par du Polyuréthane injecté forte densité, soit 41 KG/M3 d'une épaisseur de 60mm
- Crémaillères et cornières en inox réglables
- Protection battant de porte par profilés PVC
- Evaporateur plafonnier ventilé traité époxy ou cataphorèse
- Groupe frigorifique opérant au R452A tropicalisé de série
- Régulation tactile en standard et thermostat digital pour machine en froid continu
- Charnières chromées
- Entourage de porte aluminium avec poignée incrustée dans la porte.
- Pieds en inox réglables de 85 à 130mm
- Livraison montée groupe logé (livraison démontée et groupe à distance sur demande) sans grilles ni toiles ni plaques ni bacs



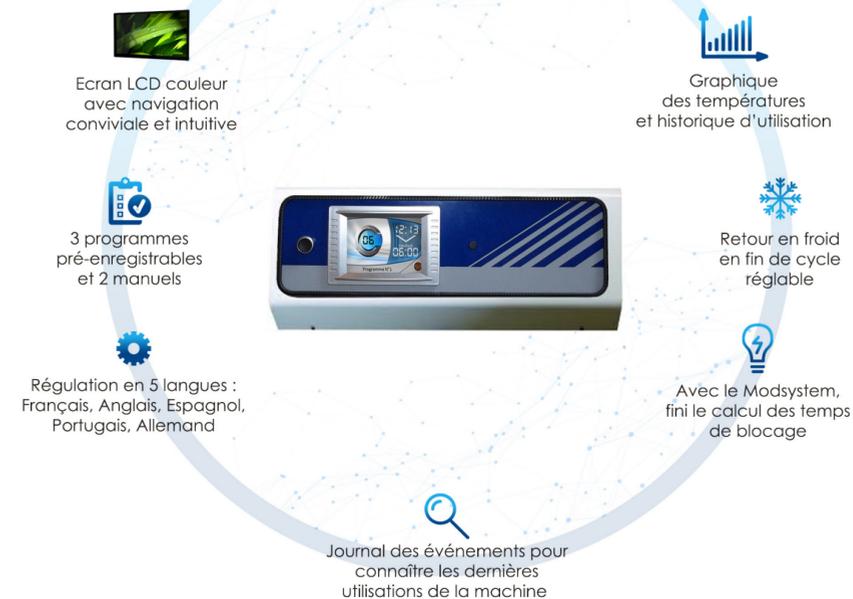
En Option

- Régulation Modsystem (sauf gamme JUNIOR)
- Roulettes
- Vitrage occulus (sauf gamme JUNIOR)
- Finition luxe (intérieur PET – Extérieur inox gaufré - (sauf gamme junior)
- Finition premium (intérieur inox lisse – Extérieur inox gaufré)

Régulateur Modsystem

Modsystem

La simplicité au bout des doigts



Régulateur Tactile

C'est le régulateur d'entrée de gamme qui comprend une minuterie et un thermostat combinés. A savoir que ce choix ne permettra pas à l'utilisateur de pouvoir programmer la mise au four comme auparavant et qu'il faudra chaque jour calculer le temps de blocage pour le lendemain.

