



**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 d'isolation 6 cm (densité 43kg/m<sup>3</sup>)
- **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

“

**M**a chambre de blocage de pâte Hengel m'offre une grande souplesse dans mon organisation du travail. Je peux préparer mes pâtes 1 ou 2 jours avant et cuire tout au long de la journée en fonction de mes besoins. Cela me permet d'avoir une grande variété de pains à disposition rapidement.

”

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



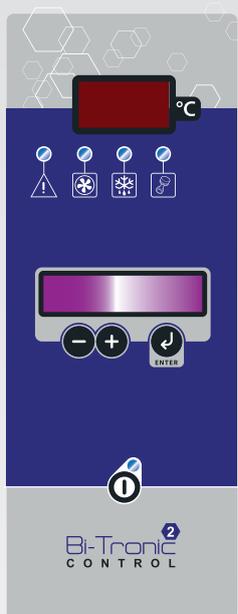
### GAMME RENFORCÉE

Pour répondre spécifiquement aux exigences des artisans ou centres de production à gros volumes, nous proposons, sur étude, une gamme de chambre renforcée à partir de 6 échelles à bacs.

Conçue pour un usage intensif et pour la fermentation lente en masse (+2°C/+10°C), elles ont été étudiées et conçues pour assurer une pousse homogène et maîtrisée sans dessécher les pâtes.



## 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 !**



henggel

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.henggel.com](http://www.henggel.com)



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