



Depuis l'acquisition de Pierre Pont par Eurofours en 2000, nous avons fait évoluer ce surgélateur de grande notoriété vers encore plus d'avantages pour votre plus grand plaisir.

Vous séduire, de par :

- La technicité du processus de surgélation et conservation.
  - La compacité du meuble sans nuire à la capacité.
  - La précision des assemblages et l'étanchéité qui en résulte.
- Tel est notre objectif.

Nous vous proposons de découvrir par le détail dans cette brochure les points qui font du surgélateur Pierre Pont une référence dans le marché.

### Un outil essentiel pour vos produits délicats.

La qualité de la surgélation est dépendante d'une descente en température négative rapide en moins d'une heure pour une quantité donnée. La grande quantité d'eau contenue dans les produits est surgelée sans formation de cristaux, ce qui évite la destruction cellulaire. Les produits surgelés dans votre Pierre Pont conservent leur texture, leur saveur et seront présentés dans votre vitrine à la vue du client avec tous les attributs d'un produit frais. La conservation d'un produit surgelé est d'autant mieux garantie que la phase de surgélation a été parfaitement exécutée.



### Le froid maîtrisé.

La surgélation Pierre Pont est réalisée dans un compartiment prévu à cet effet à une température d'au moins  $-35^{\circ}\text{C}$ . Les portillons de conservation sont prévus pour un maintien de vos créations jusqu'à  $-22^{\circ}\text{C}$ . Cela vous donne toutes garanties quant à la qualité des produits que vous allez mettre en rayon. Sur le plan technique, le froid est produit par un groupe et un évaporateur très largement dimensionnés pour produire un froid qui ne dessèche pas vos produits. De plus le système anti-givre compense bien l'humidité et le givre qui résulte de l'ouverture des portes. Ce système permet en outre de réguler l'hygrométrie à l'intérieur de l'appareil et évite la prise en glace de l'évaporateur. Conjugué à une ventilation inversée dans la partie conservation cet ensemble de points techniques complètent le dispositif qui évite tout dessèchement. L'évaporateur est équipé de résistances qui permettent lors du cycle de dégivrage programmable de maintenir son état parfaitement propre. C'est la garantie d'un parfait rendement et d'économies d'énergie substantielles. Couplée à la régulation la sonde à piquer vous permet de piloter votre surgélation à cœur. Le cas échéant vous utilisez la programmation de votre surgélation et conservation à partir de la régulation tactile. Tous ces avantages ont fait l'objet d'un brevet « ISOCHOC » illustré dans son principe dans le schéma ci-dessous.

#### SYSTEME ISOCHOC

- Isole les produits à surgeler.
- Maintient les produits à la température de conservation, sans givre.
- Ventilation inversée pour éviter tout dessèchement.

#### REGULATION

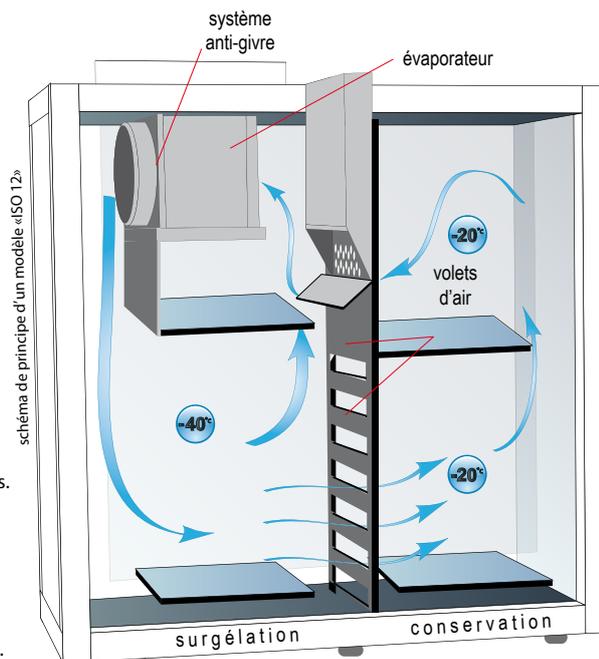
- Régulation automatisée des dégivrages en fonction des horaires de travail.
- Détection avec alarme des pannes éventuelles pour faciliter la maintenance.
- Gestion autonome en cas de coupure de sonde.

#### SYSTEME ANTI-GLACE

- Compense l'apport de givre dû aux ouvertures de portes.
- Permet de réguler l'hygrométrie à l'intérieur de l'appareil (pas de dessèchement).
- Interdit la prise en glace de l'évaporateur.

#### GROUPE PERFORMANT

- Adapté à la surgélation rapide en boulangerie pâtisserie.
- Conception de haute technologie : silencieux et sécurisé.
- Armoire électrique intégrée.
- Systèmes de sécurité haut de gamme.



### Aménagement du surgélateur.

Votre Pierre Pont est équipé de glissières réglables : au pas de 25mm. Les crémaillères sont conçues pour permettre un changement de niveau avec une grande facilité. Une fois en place les cornières sont solidement ancrées ce qui évite toute chute à l'introduction des plaques.

### Intérieur du surgélateur.

Le revêtement intérieur des panneaux est réalisé en acier inoxydable. Il s'agit d'une référence qui se place parmi les meilleures du marché. Il résiste parfaitement même aux ambiances très salines.

## Les portillons et poignées

Nous avons fait le choix d'utiliser des poignées de porte facilement préhensibles et des charnières solidement fixées aux panneaux par insert de manière à claquer les portes en position étanche. Le ressort de rappel de la poignée des portillons plaque de manière uniforme le joint réalisé en mousse à cellules fermées contre un large profil aluminium. Derrière ce dernier est inséré un cordon chauffant.



Le joint est logé dans un profil qui le protège des éventuels chocs qui peuvent se produire au passage des plaques. Bien évidemment un contact coupe la ventilation à l'ouverture d'un portillon. Ce dispositif évite que l'air ambiant soit aspiré à l'intérieur du meuble : cela met vos produits à l'abri de réchauffements intempestifs ou de condensation.

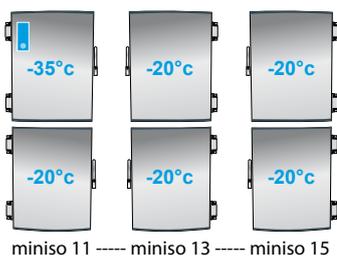
220



10 15 70 15 15 70 15 10  
1000 1000

### GAMME MINISO 1

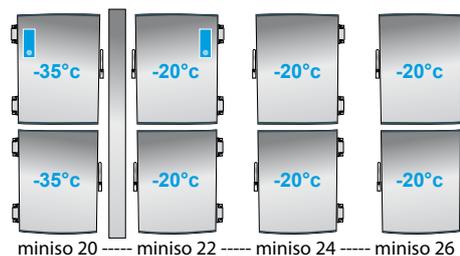
1 régulation + 1 groupe



miniso 11 ----- miniso 13 ----- miniso 15

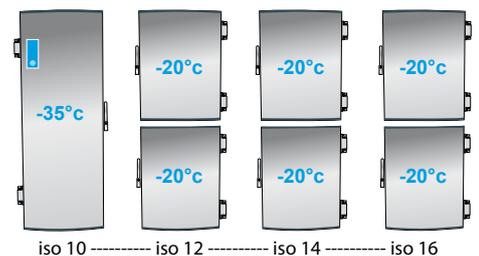
### GAMME MINISO 2

2 régulations + 2 groupes



miniso 20 ----- miniso 22 ----- miniso 24 ----- miniso 26

### GAMME ISO



iso 10 ----- iso 12 ----- iso 14 ----- iso 16

## Les panneaux.

D'une épaisseur de 100 mm injectés d'une mousse haute densité (40kg/m<sup>3</sup>), ils sont assemblés par crochets excentriques à très fort tirage. Le nombre d'assemblages est limité au strict minimum pour favoriser une parfaite isolation. Le surgélateur ne présente pas de poteaux d'angles ce qui rend sa face avant à la fois plus lisse, plus esthétique et sans pont thermique.

Le revêtement extérieur des panneaux est réalisé en PET (polyéthylène téréphtalate) ce qui vous fait bénéficier des avantages suivants :

- Excellente résistance aux rayures et aux chocs.
- Nettoyage très aisé, facile sans laisser de traces.
- Pas de vieillissement dans le temps, excellente tenue de la couleur.

## La régulation.

La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du surgélateur. Parfaitement étanche, elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du surgélateur.

Ultra-intuitive, bien en phase pour les fonctions qui doivent tomber sous vos yeux et doigts pour son utilisation au quotidien, bien en ligne pour programmer tous vos cycles via une connexion internet\* ou par clé USB, bien en main pour l'utiliser sans recours à la programmation. Une commande que nous vous recommandons pour sa simplicité et ses multiples possibilités. Profitez d'une régulation aussi conviviale qu'un smartphone !



connexion USB



connexion internet\*

\* bientôt disponible