



BFA

Gamme d'armoires de fermentation



www.bongard.fr

 **BONGARD**

Belle et pratique, elle a tout pour vous séduire !

■ Un look résolument moderne

Moderne et fonctionnelle, la BFA va vous charmer.

■ Un panneau de commande incliné

L'inclinaison du panneau de commande optimise la lisibilité des informations en cours de cycle.

■ Des éléments intérieurs en inox

Les tôles de ventilation, de gainage et de carénage, le bac d'écoulement et la visserie sont en inox afin de supprimer toutes les possibilités d'oxydation du matériel et de faciliter l'entretien.

■ Des joints aimantés clipsés

La fermeture se fait par joints aimantés clipsés aisément démontables. La porte s'ouvre facilement et il n'est pas nécessaire de régler le battant. La finition et l'esthétique sont agréables, le nettoyage aisé !

■ Des poignées ergonomiques

L'ergonomie des poignées a été spécialement étudiée pour assurer une meilleure prise en main tout en minimisant l'effort lors de l'ouverture.

■ Des charnières sans déport

Les charnières installées sur la BFA sont sans déport permettant une ouverture à 90°. Les portes se manipulent très facilement sans que les poignées gênent dans le débattement.

Vous pourrez ainsi aisément accoler la BFA à un mur ou à un autre équipement.

■ Un piétement très pratique

La BFA est montée sur roulettes pour faciliter son transport. Les 2 pieds situés à l'avant permettent de stabiliser la BFA sur le sol et de la mettre à niveau par rapport à son environnement.

Zoom sur... la régulation de la température

Pour garantir un produit de qualité, la régulation de la température se fait au degré près avec un temps de stabilisation à chaque degré constituant une réelle pousse lente (brevet Bongard).

Le réchauffement se fait de manière naturelle et homogène jusqu'au cœur de la pâte évitant ainsi tout choc thermique et diminuant la condensation. Vos produits restent souples, lisses avec un bel aspect.

En cas de non intervention sur l'automate au bout de 45 minutes (durée donnée à titre d'exemple) suivant la fin du cycle de fermentation, la fonction « Dormillon » permet la reprise du froid, Opticom gérant automatiquement le jour de fin de cycle.

La ventilation permet un dégivrage automatique pendant la phase de blocage.



Une accessibilité totale

■ Une position haute pour l'évaporateur



L'évaporateur est placé sur le panneau haut de la BFA. Les condensats sont récupérés dans un bac incliné, directement positionné sous l'évaporateur. L'évacuation se fait vers l'arrière de la cellule, pendant toute la durée du cycle, évitant ainsi tout risque de stagnation. En plus de faciliter l'écoulement, cette position offre la possibilité de livrer la BFA démontée. En effet, prête à l'emploi, la plate-forme sur laquelle est fixé l'évaporateur n'a plus qu'à être assemblée aux différents panneaux qui composent la BFA.

■ Ventilateurs, résistances et buses

Tous ces éléments techniques sont placés en façade de l'armoire. La maintenance en devient plus rapide et plus facile.

Opticom,

simplicité et efficacité

Très simple et ultra fiable, la commande Opticom permet de gérer automatiquement la BFA, grâce à 30 cycles pré-programmables disponibles.

Le programme en mémoire prévoit le pré-refroidissement, le blocage et la remontée en température. L'évolution du cycle peut être suivie sur l'écran.



1

Lors de l'ouverture des portes pour entrer la pâte en froid, la touche **procédure de déchargement** stoppe les ventilateurs pour éviter toute déperdition et une montée trop rapide en température.

2

Avec les 2 touches **PO1 et PO2** vous accédez directement à vos 2 programmes préférés.

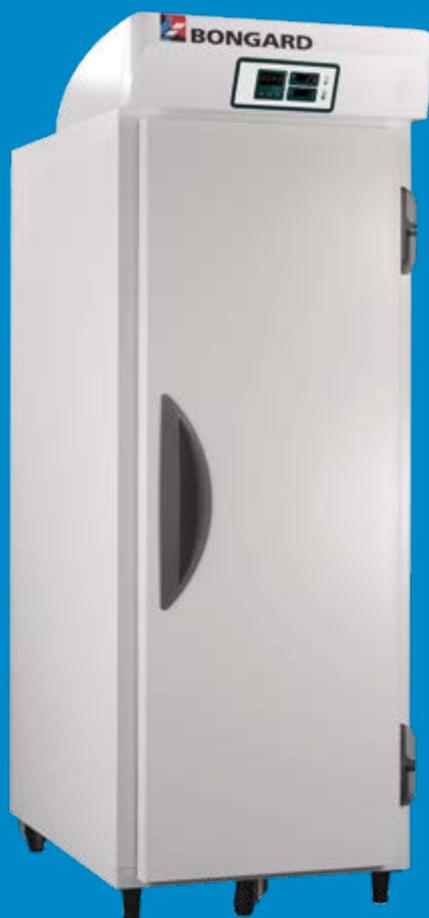
3

La touche « **Joker** » permet de modifier manuellement les paramètres d'un cycle, même en cours, à l'aide des touches +/-.

4

Le **mode manuel** permet d'utiliser la BFA en position étuvage, pousse lente ou froid positif, sans limite de durée.

Découvrez la BFA Paneo...



L'armoire de blocage contrôlée BFA Paneotrad® est utilisée pour refroidir rapidement et stabiliser les pâtes à +2°C. Les fonctions Paneotrad® sont identiques à la BFA fermentation standard avec un froid positif, un dégivrage électrique et un groupe frigorifique plus puissant.

Fonctionnement

Les bacs de pâte sont stockés dans l'armoire de fermentation (entre 2 et 4 °C) afin de bloquer leur pousse (72 heures max).

Le cycle est lancé par marche forcée avec une minuterie. L'appareil descend alors à une température inférieure au point de consigne.

Après introduction des bacs contenant le produit, la BFA stabilise la température à +2°C en effectuant des dégivrages électriques automatiques à intervalles réguliers.

Spécificités BFA - Paneotrad®

Enceinte frigorifique uniquement destinée à recevoir 2 modèles de bacs de stockage spécifiques à Paneotrad (75 et 95 mm).

■ Spécificités BFA - Mixte

Fonctions Paneotrad® identiques à la BFA - Paneotrad®
Fonctions de fermentation identiques à la BFA fermentation standard. Froid positif avec dégivrage électrique et groupe frigorifique plus puissant

■ BFA Paneotrad® - commande électromécanique en standard

- 14 niveaux (28 coulisses)
- 28 bacs de 75 mm ou 24 bacs de 95 mm

■ BFA Mixte - commande Opticom en standard

- 20 niveaux (40 coulisses) destinés à recevoir des supports de cuisson
- 28 bacs de 75 mm ou 24 bacs de 95 mm

Caractéristiques générales			Dimensionnels et poids				Caractéristiques énergétiques		
Taille supports (mm)	Type commande	L (mm)	P (mm)	Po (mm)	H (mm)	Poids (kg)	Masse de pâte maxi. (kg)	Puissance raccordement (kW)	Groupe Frigorifique
1 cellule - 1 porte - 1 température									
400 x 600	Opticom*	560	1065	1343	2286	130	29	0.9	Standard monté
400 x 600	Opticom	560	1065	1343	2286	130	29	0.9	Standard monté
400 x 800	Opticom	620	1265	1603	2286	176	35	0.9	Standard monté
460 x 800	Opticom	620	1265	1603	2286	176	43	0.9	Standard monté
600 x 800	Opticom	760	1265	1743	2328	232	60	1.3	Standard monté
1 cellule - 2 portes - 1 température									
700 x 800	Opticom	965	1265	1549	2328	260	63	1.3	Standard monté
765 x 800	Opticom	965	1265	1549	2328	260	69	1.3	Standard monté
815 x 800	Opticom	965	1265	1549	2328	260	77	1.3	Standard monté
915 x 800	Opticom	1275	1265	1704	2328	274	99	1.9	Standard monté
1015 x 800	Opticom	1275	1265	1704	2328	274	99	1.9	Standard monté
1115 x 800	Opticom	1275	1265	1704	2328	274	120	1.9	Standard monté
2 cellules - 2 portes - 2 températures									
400 x 600	Opticom	560	1065	1343	2286	170	24	1.9	Standard monté
600 x 800	Opticom	760	1265	1743	2328	270	51	1.9	Standard monté
BFA Paneo 600 x 800									
600 x 800	EM	760	1265	1743	2328	232	28 bacs (75 mm) ou 24 bacs (95 mm)	1.3	Standard monté
BFA Mixte 600 x 800									
600 x 800	Opticom	760	1265	1743	2328	232	28 bacs (75 mm) ou 24 bacs (95 mm) ou 60 kg de pâte avec support	1.3	Standard monté



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)
 Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence