



BFA

Armoire de fermentation contrôlée



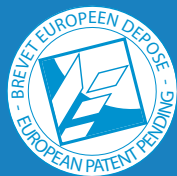
Les armoires de fermentation BFA ont été conçues pour **optimiser la pousse lente** de tous types de produits.

Grâce à leur système exclusif de gestion des températures, les BFA Bongard **assurent une homogénéité de réchauffement à cœur**, tout en évitant les éventuels chocs thermiques et la condensation.

Disponibles en plusieurs dimensions et montées sur roulettes pour faciliter leur transport, elles sauront trouver leur place dans tous les fournils, même les plus exigeants.

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.



Exemples d'armoires de fermentation

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.

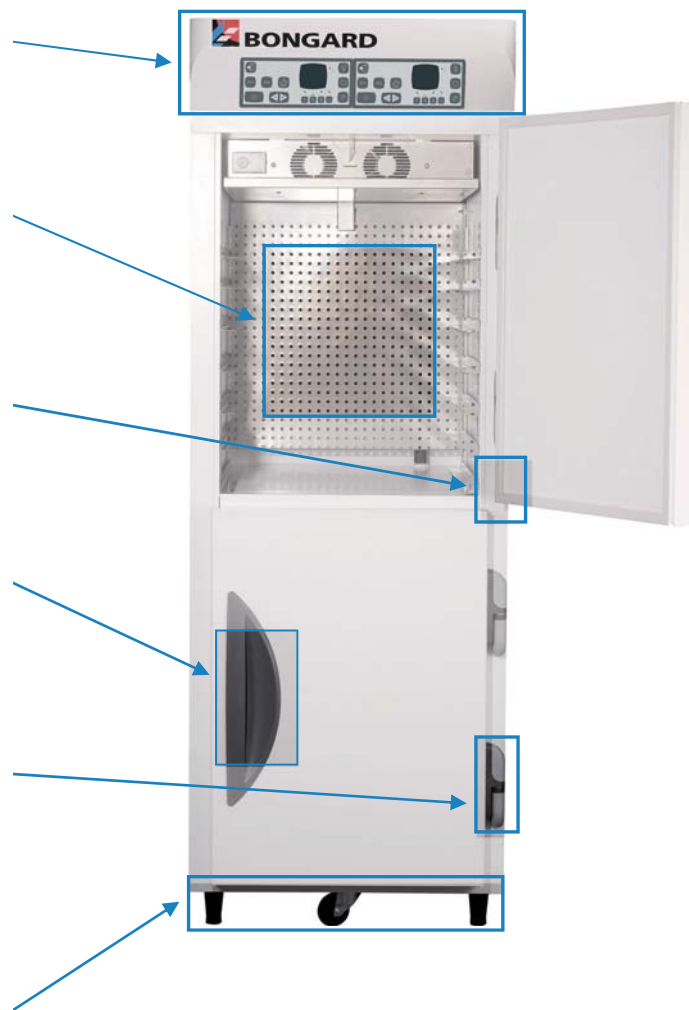
■ Des charnières sans déport

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.



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

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

BFA Mixte

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



BFA Paneotrad

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.



La commande 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.

■ Signification des touches



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



Avec les 2 touches P01 et P02 vous accédez directement à vos 2 programmes préférés.

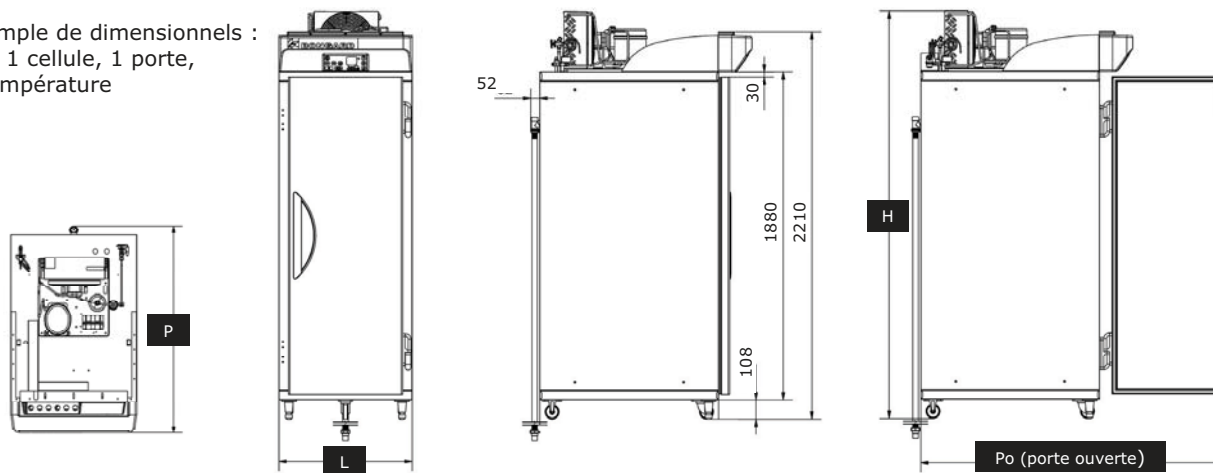


Le mode manuel permet d'utiliser la BFA en position étuvage, pousse lente ou froid positif, sans limite de durée.



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.

Exemple de dimensionnels :
BFA 1 cellule, 1 porte,
1 température



Caractéristiques générales		Dimensionnels et poids					Caractéristiques énergétiques		
Taille des supports (mm)	Type Commande	L (mm)	P (mm)	Po (mm)	H (mm)	Poids (kg)	Masse de pâte maxi. (kg)	Puissance raccordement (kW)	Groupe Frigorifique
BFA - 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
BFA - 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
BFA - 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 PANE0 - 1 cellule - 1 porte - 1 température									
600x800	Electromécanique	760	1265	1743	2328	232	28 bacs (75 mm) 24 bacs (95 mm)	1.3	Standard monté
BFA MIXTE - 1 cellule - 1 porte - 1 température									
600x800	Opticom	760	1265	1743	2328	232	28 bacs (75 mm) 24 bacs (95 mm)	1.3	Standard monté

Autres modèles, nous consulter

** Modèle sans humidité, prévue pour viennoiseries uniquement et livrée sans électrovanne eau, ni hygostat, ni buse.

Vous pouvez changer les espaces entre les étages à tout moment. Exemple :
-armoire 1 cellule, 1 porte : 24 étages (viennoise) de 63 mm ou 18 étages (pain) de 84 mm
-armoire 2 cellules, 2 portes : 10 étages (viennoise) de 63 mm ou 8 étages (pain) de 84 mm

■ ■ ■ Remarques importantes :

- Les armoires de fermentation sont livrées sans grille et sans toile à couche (supports non-fournis).

Tous les modèles de BFA peuvent être livrés avec les groupes frigorifiques suivants :

- Standard monté : groupe monté sur le dessus de l'armoire, ambiance inférieure à 30°C.
- Standard Non monté : groupe prévu pour être installé jusqu'à 6 m maximum y compris les coudes (1 coude = 1 m) dans une ambiance inférieure à 30°C. Livré séparément de l'armoire, le raccordement doit être fait par un frigoriste.
- À distance (option payante) : groupe de puissance plus élevée destiné à être placé de 6 à 15 m de l'armoire. m maximum y compris les coudes (1 coude = 1 m). Le raccordement doit être fait par un frigoriste
- Tropicalisé non monté (option payante) : groupe prévu pour être installé jusqu'à 6 m maximum y compris les coudes (1 coude = 1 m) dans une ambiance inférieure à 40°C. Livré séparément de l'armoire, le raccordement doit être fait par un frigoriste.
- Tropicalisé monté (option payante) : groupe monté sur le dessus de l'armoire, ambiance inférieure à 40°C.
- Standard monté sur armoire livrée démontée (option payante) : groupe monté sur le dessus de l'armoire, celle-ci étant livrée démontée.



BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France
Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Machine conforme aux normes CE