Différentes options pour toujours plus de choix

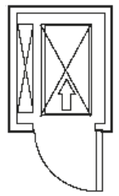
Avec les chambres de fermentation BFC, il y a toujours la possibilité de choisir ses options :

- Deuxième coffret électrique permettant de visualiser la programmation du premier coffret, en version tunnel
- Groupe froid à distance
- Sol isolant avec rampe inox
- Froid renforcé
- Sonde humidité électronique
- Groupe froid tropicalisé
- Intérieur inox et extérieur en tôle électro-zinguée à chaud, pré-laquée, peinte et recouverte d'une protection PET
- Intérieur et extérieur inox 6/10

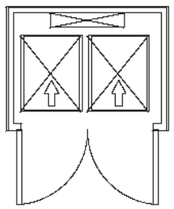
Une multitude de configurations...

La profondeur et la longueur de chaque chambre peuvent être augmentées à volonté par module de 200 mm, offrant la possibilité de positionner la porte de face ou sur un côté et de monter en version tunnel autant de cellules qu'il est nécessaire.

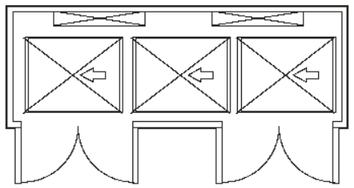
Quelques exemples d'implantations



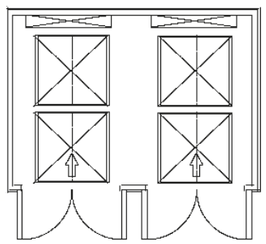
BFC 400x800



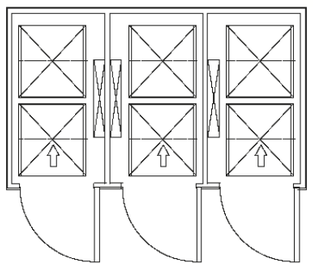
BFC 600x800



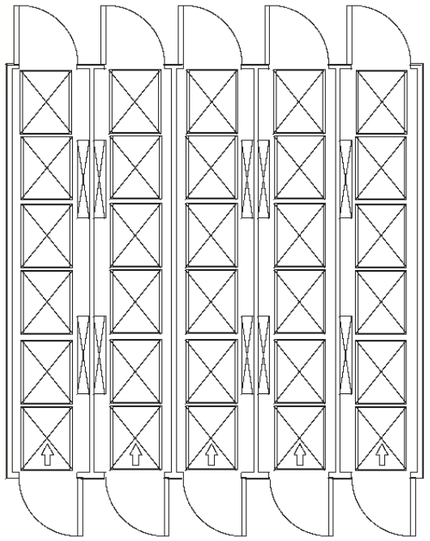
BFC 1000x800



BFC 800x800



BFC 920x800



BFC 600x800 version tunnel

VERBEKE
BAKKERIJMACHINES EN OVENS
Sint Margrietestraat 27A 9981 Sint Laureins
Tel: 09 373 98 20 www.verbekebakkerijmachines.be

BONGARD
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

BONGARD — Décembre 2011 — FRO1004

Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis.

BFC

Chambre de fermentation contrôlée à chariot

Les chambres de fermentation BFC ont été conçues pour **garantir une pousse contrôlée de qualité à tout moment de la fermentation**.

Grâce à un système exclusif de gestion des températures et à une grande facilité de programmation, les **BFC assurent une homogénéité de réchauffement à cœur** tout en évitant les éventuels chocs thermiques et la condensation.

Entièrement modulables, les BFC peuvent se concevoir aussi bien en cellule simple qu'en version tunnel.

BONGARD

Zoom… sur les nouveautés

Un **nouveau design** grâce à :

- Un coffret électrique relooké
- Des renforts aluminium sur la porte
- Des rails inox dans la cellule

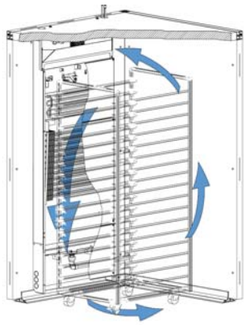
Un **nouvel évaporateur ultra puissant, traité cataphorèse,** entièrement en inox avec **:**

- Une moto-turbine spéciale « grand froid »
- Un bac de récupération des eaux de condensation

Rails de protection inox

Commande électromécanique disponible en option

Une ventilation parfaitement maîtrisée



■ Le principe de fonctionnement de la chambre

L'humidité de la chambre est obtenue par la combinaison d'un brouillard froid et d'un air chaud ventilé de haut en bas. L'air se réchauffe légèrement favorisant l'ascension naturelle de l'humidité.

Le développement des pâtons est parfaitement identique, en tout point de la chambre de fermentation.

■ Un système de réchauffement degré par degré

Comme il est important de passer lentement de la phase de blocage à la phase de fermentation, un système exclusif permet de gérer le réchauffement de la pâte par degré et par paliers de 10 à 20 minutes.
Ce procédé garantit une homogénéité de réchauffement jusqu'au cœur de la pâte, tout en diminuant la condensation et en évitant dessèchement et choc thermique. La pâte se développe uniformément au cœur comme en surface. Ceci est particulièrement visible sur des pâtons de grands volumes.

■ Un évaporateur haute technologie (photos ❶- ❷)

Pour permettre une circulation idéale de l'air dans les cellules, un évaporateur performant est impératif. C'est pourquoi Bongard a équipé les BFC d'un ***nouvel évaporateur surpuissant***.

D'un encombrement réduit et entièrement en inox, le nouvel évaporateur vertical se place indifféremment sur une des 3 parois de la chambre en fonction de la configuration de la cellule ou de son implantation dans le laboratoire.

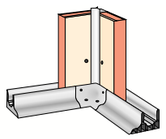
La ***moto-turbine spéciale « grand froid » tout inox*** et totalement imperméabilisée garantit des résultats parfaits et une longévité à toute épreuve dans le temps.

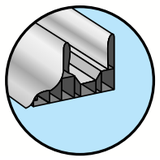
Placé au niveau de l'évaporateur, ***l'hygrostat électromécanique garantit un taux d'humidité constant*** tout au long du cycle de fermentation. Si, lors de la phase de fermentation, le taux redescend par rapport au point de consigne, l'automate réenclenche le processus d'appel en humidité (réglable de 30 à 99%).

Afin de récupérer les eaux de condensation, ***un bac de récupération a été directement intégré à l'évaporateur***. Un système de gouttières guident l'eau vers le bac qui l'évacue ensuite vers l'extérieur de la chambre.

Fonctionnelle et pratique

■ Une installation rapide





L'installation et la mise en fonction d'une chambre de fermentation se font facilement, grâce à :

- Un système d'assemblage par crochets excentriques,
- Des semelles de panneaux qui se raccordent aux angles, même lorsque ces derniers sont arrondis,
- Et un pré-câblage testé en usine qui permet un branchement par connecteurs de tous les accessoires électriques intérieurs.

■ Une conception modulable et ergonomique

De part son volume réduit, la BFC peut être placée sous des plafonds « bas » (2200mm). ***Ses cellules modulaires s'agrandissent et se recomposent*** quel que soit le format de départ. La fermeture des portes, simplifiée par aimantation, ne nécessite aucun réglage.

■ La garantie de respect de l'environnement

Parce qu'il est important de préserver son environnement, Bongard a utilisé du ***fluide frigorigène R 404A dans chaque système de refroidissement***, ainsi que des panneaux isothermes de 60 mm d'épaisseur réalisés en mousse de polyuréthane injectée, de densité 40 kg/m³, sans libération de CFC.

Une nouvelle ergonomie de travail

L'ergonomie intérieure et extérieure de la BFC a été revue pour améliorer le confort de travail du boulanger.

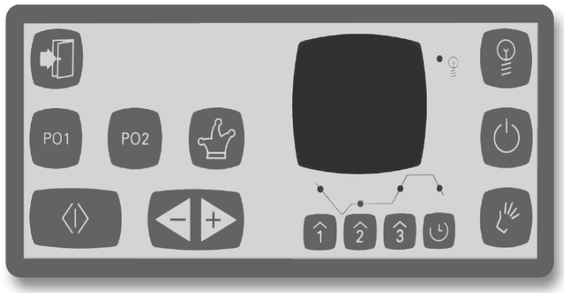
■ À l'intérieur de la cellule, des rails ont été positionnés sur chaque paroi afin de limiter les éventuels chocs lors de l'entrée des chariots dans l'enceinte (photo ❸ - ❹).

Pour améliorer la visibilité dans l'enceinte, ***la lampe intérieure a été remplacée par un tube fluorescent*** situé au dessus de la porte.
Actionné grâce à la commande Opticom sur le coffret, il offre une lumière diffuse dans toute l'enceinte.

■ L'aspect extérieur de la chambre a, lui aussi, été revisité. ***2 renforts en aluminium ont pris place sur toute la largeur de la porte***, au même niveau que les charnières, afin de protéger la façade contre d'éventuels chocs. En aluminium et plastique gris, ils s'harmonisent parfaitement avec le design épuré de la BFC.

Pour parfaire l'aspect esthétique de la chambre de fermentation Bongard, le coffret de commande a été redessiné. Avec un look volontairement plus moderne, en tôle laquée blanc, il s'ouvre désormais par l'avant pour en faciliter la maintenance, même porte fermée.

Opticom… la commande qui facilite la vie du boulanger



La commande électronique Opticom vient compléter le design de la BFC. Avec son clavier antichoc lisse et sa simplicité d'utilisation et de prise en main, ***Opticom permet de gérer automatiquement les différents cycles de la BFC***.

Pour faciliter le travail du boulanger, ***Opticom a été pré-programmée*** avec différents cycles dont le ***pré-refroidissement, le blocage et la remontée en température***. L'évolution de chaque cycle peut être suivie sur l'écran.
Cependant, les utilisateurs peuvent aussi personnaliser les cycles (jusqu'à 30 programmations possibles) en fonction de leur mode de travail.

La ***régulation de la température se fait au degré près*** avec un temps de stabilisation à chaque degré (réelle pousse lente).

La ventilation permet un dégivrage automatique pendant la phase de blocage. En cas de non intervention sur l'automate au bout de 45 min (durée donnée à titre d'exemple) suivant la fin du cycle de fermentation, la fonction « Dormillon » permet la reprise du froid.
Opticom gère automatiquement le jour de fin de cycle.

La BFC peut également être équipée, en option, d'une commande électromécanique (photo ❺) pour les boulangers préférant gérer manuellement les températures et les cycles de fonctionnement de la chambre.