



BFM

Chambre de fermentation monocellule



BFM, la petite dernière de la gamme fermentation Bongard, a été conçue pour répondre au manque d'espace dans le fournil.

Compétitive, compacte et disponible en 5 modèles, elle est utilisable pour tout type de panification, aussi bien en mode standard (boulangère) qu'en mode mixte (type pointage retardé et Paneotrad®).

Respectueuse de l'environnement de part sa conception, elle est également très rapide à installer grâce au système « Plug and Play ».

Nouvelle chambre de fermentation BFM : un allié de taille dans votre fournil

Bon nombre de boulangers est confronté à des problèmes d'espace dans son fournil au moment d'investir dans un nouvel équipement. Il faut alors tenir compte des aléas de l'implantation et trouver un équipement compact, polyvalent, tout en gardant à l'esprit les notions de qualité, de robustesse, de facilité d'entretien et surtout d'accessibilité en termes de prix.

BFM, le modèle compact de la gamme fermentation

Principalement destinée à de petites surfaces, la gamme **BFM vient compléter l'offre actuelle de fermentation Bongard**. Les 5 modèles qui composent cette gamme sont destinés à recevoir 1 ou 2 chariots pour des supports de taille 400x600, 400x800, 460x800, 600x800 ou 1000x800, selon le modèle.

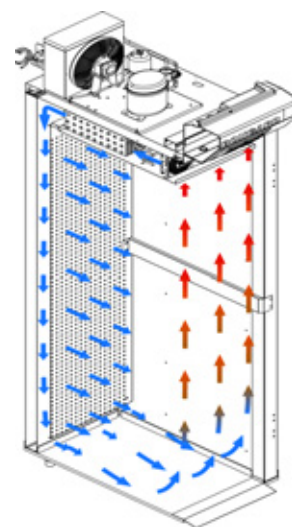
Compacte (1.06m² au sol pour le modèle 400x600), la BFM répond à tous les besoins en termes de fermentation, **en mode standard** (boulangère) **ou bien en mode mixte** (type pointage retardé et Paneotrad[®]). Une **option « Chaud+ et Humidité+ »** est également disponible pour les boulangers souhaitant travailler à des températures plus élevées (fermentation à 38°C).

Construite sur le même modèle que les BFA, **elle bénéficie de tout le savoir-faire de Bongard** en termes de qualité de fermentation.

Une production de froid et d'humidité parfaitement maîtrisée

■ Le **système de production de froid** a été étudié pour répondre aux impératifs d'une cellule compacte. Le ventilateur dirige l'air vers un évaporateur plafonnier puis vers une gaine perforée située à l'arrière de la chambre. **L'air est distribué de manière homogène sur toute la hauteur du chariot.**

■ La géométrie des ailettes de l'échangeur favorise une **régulation naturelle de l'eau dans l'enceinte**. Pour assurer un fonctionnement parfait en toute condition d'utilisation, la BFM est **dotée en standard d'un dispositif de production d'eau** et d'un régulateur du taux d'humidité relative.



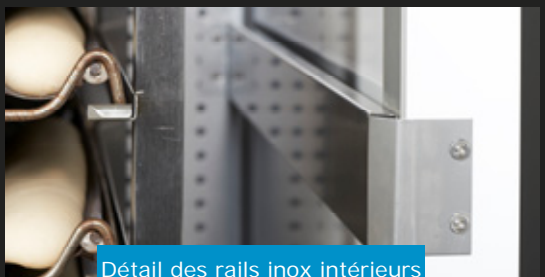
Cette **gestion optimisée de l'hygrométrie garantit des pâtons parfaitement développés**, sans risque de croûtage, **préservant ainsi la qualité du produit.**



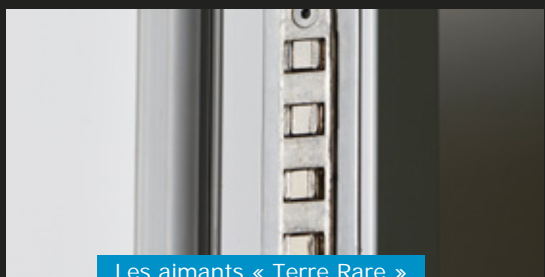
Modèle standard, sans sol



Les 3 ventilateurs hélicoïdaux diffusent l'air de manière douce et homogène



Détail des rails inox intérieurs et de la gaine perforée



Les aimants « Terre Rare » assurent une étanchéité parfaite



BFM, la petite dernière de la gamme fermentation

Des matériaux de haute qualité

La construction de la BFM reprend les mêmes caractéristiques qui ont fait la renommée de la gamme fermentation Bongard.

- D'une épaisseur de 60 mm, **les panneaux de l'enceinte sont en mousse de polyuréthane injectée** d'une densité 45 kg/m³.

- Chaque panneau est **recouvert d'un film PVC alimentaire** d'une épaisseur de 120 microns afin de **garantir une isolation parfaite** et une **résistance optimale aux rayures**.

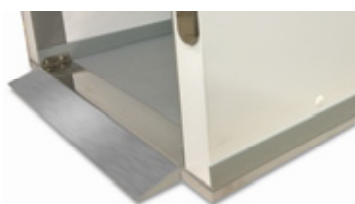
- **Des rails intérieurs inox ont été installés** de chaque côté de l'enceinte et sur la porte **pour prévenir les parois d'éventuels chocs** lors de l'insertion des chariots.

- Le système de fermeture/ouverture de la porte est assuré par **2 aimants en « Terre Rare »** dont le pouvoir d'attraction est **10 fois plus puissant** qu'un aimant classique.

- **Les charnières surdimensionnées surélèvent la porte** lors de son ouverture, protégeant ainsi le joint racleur de toute détérioration dues aux multiples ouvertures et fermetures.

- La conception **des portes sans déport** donne la possibilité d'une ouverture à 90°, même si la chambre est accolée **à un autre équipement** ou **directement contre un mur**.

- **Livrée en standard sans sol**, la BFM peut être équipée, **en option, d'un sol isolant en PVC** de 15 mm d'épaisseur et **d'une rampe inox intégrée dans l'encombrement de la porte**.



Détail de la rampe inox, porte ouverte



Détail de la rampe inox, porte fermée



Un équipement soucieux de l'environnement

Bongard utilise le **fluide frigorigène R404 A** dans le circuit de refroidissement. De type HFC, ce gaz est reconnu pour sa **grande propriété d'absorption de la chaleur** lors de son passage de la phase liquide à la phase gazeuse et son impact limité sur l'effet de serre.

En moyenne 80% de l'impact climatique d'une installation provient des émissions de CO2 liées à l'énergie consommée.

Aussi, pour éviter toute fuite, **l'évaporateur installé en standard** sur tous les modèles, **est traité par cataphorèse**. Cette technique consiste à immerger la pièce dans un bain pour y déposer, par électrolyse, un revêtement époxy. La totalité de la surface est ainsi recouverte, y compris les parties creuses, les aspérités et les filetages.

Ce traitement assure une **protection efficace et durable** contre la corrosion et les agressions mécaniques.

■ une chambre « **PLUG and PLAY** »

Dans sa configuration standard, la chambre de fermentation **BFM** est livrée « clé en main », montée, chargée et prête à fonctionner.

La connexion à une simple prise assure un fonctionnement dans la minute.

La prise en main de la BFM est facile et rapide.

Caractéristiques techniques

| Modèle | 400 X 600 | 400 X 800 | 460 X 800 | 600 X 800 | 1000 X 800 |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Utilisation | | | | | |
| Standard (boulangère) | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Mixte (boulangère et Paneotrad) | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Type de commande | | | | | |
| Opticom | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Ergocom (utilisation standard uniquement) | □ | □ | □ | □ | □ |
| Construction | | | | | |
| Finition intérieure et extérieure PVC | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Finition intérieure inox et extérieure PVC | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Finition intérieure inox et extérieure inox | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Poignée de prote gauche | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Poignée de porte droite | □ | □ | □ | □ | □ |
| Rails de protection latéraux en inox | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Hygrostat électromécanique | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Sol isolant antidérapant + rampe d'accès | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Groupe frigorifique (*) | | | | | |
| Standard monté | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Standard non monté (inférieur à 8 m) | □ | □ | □ | □ | □ |
| A distance | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Tropicalisé monté | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Tropicalisé non monté | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Tropicalisé silencieux (tension 220-240V/50Hz uniquement) | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |
| Assemblage | | | | | |
| Livrée montée | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Livrée démontée (**) | □€ | □€ | □€ | □€ | □€ |

(*) Pour les groupes livrés séparément de l'armoire, le raccordement doit être fait par un frigoriste

(**) La chambre peut-être livrée démontée avec une plateforme frigorifique préchargée

Spécification des chariots de stockage compatibles

| Taille support (mm) | Nombre de chariot | Hauteur (mm) | Largeur (mm) | Longueur (mm) |
|-------------------------|-------------------|--------------|--------------|---------------|
| 400 x 600 | 1 | 1855 | 480 | 650 |
| 400 x 800 | 1 | 1855 | 480 | 850 |
| 460 x 800 | 1 | 1855 | 580 | 850 |
| 600 x 800 600 x 400 | 1 2 | 1855 | 785 | 850 |
| 1000 x 800 460 x 800 | 1 2 | 1855 | 1080 | 850 |



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

Matériel conforme aux normes européennes et marqué