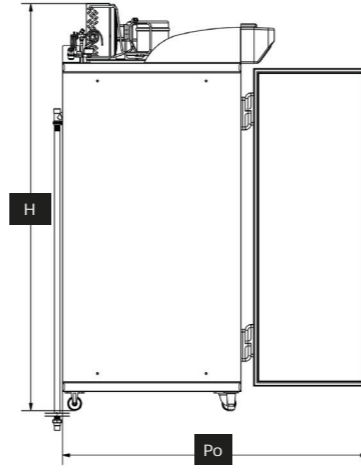
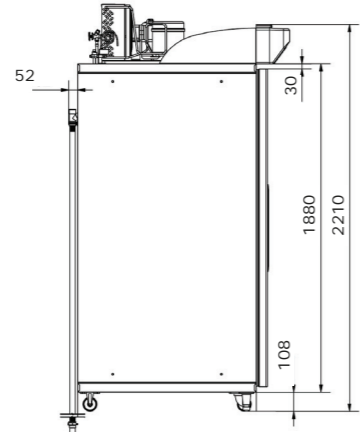
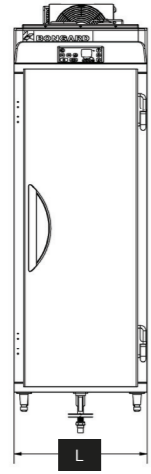
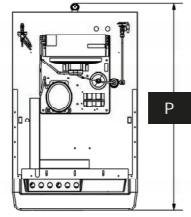


## Dimensionen der BFA

Beispiel: BFA 1 Zelle,  
1 Tür, 1 Temperatur



Maße über alles mm	Typ der Steuerung	L (mm)	P (mm)	Po (mm)	H (mm)	Gesamtgewicht (kg)	Teiginhalt max. (kg)	Anschlusswert (kW)	Kühlaggregaten
<b>BFA - 1 Zelle - 1 Tür - 1 Temperatur</b>									
400 x 600**	Opticom	560	1065	1343	2286	130	29	0.9	Standard montiert
400 x 600	Opticom	560	1065	1343	2286	130	29	0.9	Standard montiert
400 x 800	Opticom	620	1265	1603	2286	176	35	0.9	Standard montiert
460 x 800	Opticom	620	1265	1603	2286	176	43	0.9	Standard montiert
600 x 800	Opticom	760	1265	1743	2328	232	60	1.3	Standard montiert
<b>BFA - 1 Zelle - 2 Türen - 1 Temperatur</b>									
700 x 800	Opticom	965	1265	1549	2328	260	63	1.3	Standard montiert
765 x 800	Opticom	965	1265	1549	2328	260	69	1.3	Standard montiert
815 x 800	Opticom	965	1265	1549	2328	260	77	1.3	Standard montiert
915 x 800	Opticom	1275	1265	1704	2328	274	99	1.9	Standard montiert
1015 x 800	Opticom	1275	1265	1704	2328	274	99	1.9	Standard montiert
1115 x 800	Opticom	1275	1265	1704	2328	274	120	1.9	Standard montiert
<b>BFA - 2 Zellen - 2 Türen - 2 Temperaturen</b>									
400 x 600	Opticom	560	1065	1343	2286	170	24	1.9	Standard montiert
600 x 800	Opticom	760	1265	1743	2328	270	51	1.9	Standard montiert
<b>BFA PANEO - 1 Zelle - 1 Tür - 1 Temperatur</b>									
600x800	Elektromechanischer	760	1265	1743	2328	232	28 Wannen (75 mm) 24 Wannen (95 mm)	1.3	Standard montiert
<b>BFA MIXTE - 1 Zelle - 1 Tür - 1 Temperatur</b>									
600x800	Opticom	760	1265	1743	2328	232	28 Wannen (75 mm) 24 Wannen (95 mm)	1.3	Standard montiert

Andere Modellen auf Anfrage

\*\* BFA für Konditorei ohne Feuchteregelung kein Wasseranschluss.

Der Abstand zwischen den Etagen kann sehr leicht geändert werden.

Beispiel : Schrank 1 Zelle, 1 Tür : 24 Etagen mit 63 mm Abstand oder gemischt 18 Etagen mit 84 mm

### Wichtiger Hinweis :

Gitter und Backbleche gehören nicht zum Lieferumfang.

Bei separat gelieferte Kühlaggregate ist ein Kältefachmann vor Ort erforderlich.

### Hinweise zu den Kühlaggregaten :

- Standard (Umgebungstemperatur <30°) montiert: Kühlaggregate auf dem Schrank,
- Standard Kühlaggregat (Umgebungstemperatur <30°) nicht montiert: für eine separate Installation < 6m Umgebungstemperatur <30°C.
- Standard Kühlaggregat (Umgebungstemperatur <30°) nicht montiert: für eine Installation 6 bis 15 m Umgebungstemperatur <30°
- Tropenfestes Kühlaggregat (Umgebungstemperatur <40C) montiert: Kühlaggregate auf dem Schrank
- Tropenfestes Kühlaggregat (Umgebungstemperatur <40C) nicht montiert: Kühlaggregat für eine Installation < 6 m.



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 entspricht Normen CE



# BFA

## Gärverzögerungsschränke



Die BFA Schränke bilden eine interessante und günstige alternative zum Gärunterbrecher. Der Temperaturbereich liegt zwischen -5°C und +40°C. In der Praxis werden die Teigstücke zwischen + 2°C und +4°C aufbewahrt.

BFC Schränke bringen mehr Flexibilität in die Backstube so dass sie Ihre Produkte unabhängig von der Backzeit vorbereiten können.

Die BFA werden oft als schonende und Geschmacks-Fördernde Langzeitführung eingesetzt.



## BFA – Modelle werden standardmäßig montiert und anschlussfertig geliefert, einschließlich :

- Opticom - Steuerung
- Ein integriertes Kühlaggregat (für eine Umgebungstemperatur < 30°C)
- Elektrischer Anschluss 230 V Wechselspannung + PE, 50 Hz



Einige Gärverzögerungsschränke

## BFA Paneotrad

Der Gärverzögerungsschrank *BFA Paneotrad* wurde speziell für das Paneotrad System entwickelt. Der angegarte Teig mit 25/26°C wird heruntergekühlt und bei (+2/3 °C) stabilisiert und kann somit bis zu 72 Stunden Backbereit gehalten werden.

### Funktionsprinzip

Durch eine Zeitschaltuhr wird der Schrank unter den Sollwert heruntergekühlt. Danach werden die Teigwannen mit dem angegarten Teig in den Schrank eingegeben und auf 2 bis 4 °C stabilisiert. Die Steuerung sorgt in regelmäßigen Abständen für automatisches Enteisen.

### Besonderheiten BFA - Paneotrad

- Die Zelle wurde speziell für die spezifischen Paneotrad Kunststoffwannen ausgelegt Wannengrößen (75 mm oder 95 mm).

### Besonderheiten BFA Paneotrad-Mixte

- Funktionen wie oben beschrieben BFA - Paneotrad
- Und zusätzlich alle Funktionen vom BFA Standard (Gärverzögerer, Gärraum)
- Kälteschrank mit leistungsstärkerer elektrischer Enteisung

### BFA Paneotrad

- 14 Etagen (28 Blechleisten)
- 28 Wannen 75 mm oder 24 Wannen 95 mm

### BFA Mixte

- 20 Etagen (40 Blechleisten) zur Aufnahme von Backblechen
- 28 Wannen 75 mm oder 24 Wannen 95 mm



BFA Paneotrad

## Technik im Dienste der Bäcker

### Gleichmäßige und wirkungsvolle Luftbefeuchtung

Die Befeuchtung entsteht durch die Kombination aus kaltem Wassernebel und warmer Luft.

Die von unten nach oben Strömende Luft lädt sich mit Wasserpartikeln und garantiert somit eine absolut gleichmäßige Gärung (die Luftfeuchtigkeit ist stufenlos einstellbar von 30 bis 99 %).

Das optimale Verhältnis von Kompressorleistung zur Verdampferfläche sorgt auch in der Gärverzögerungsphase für eine hohe relative Luftfeuchte.

### Schonendes Gären

BONGARD hat ein exklusives System entwickelt. Die Teiglinge werden nach der Gärverzögerung Grad für Grad in Phasen von 10 bis 20 Minuten wieder erwärmt.

Dieser Prozess garantiert eine Homogene Kerngärung besonders bei größeren Teigstücken sowie geringe Kondensation auf der Oberfläche des Teiglings.



## Funktional und praktisch

- BFA Schränke werden Steckerfertig geliefert: 230 v 50Hz
- Die schräg angeordnete Bedientafel erleichtert den Zugriff.
- Die Innenteile wie Lüftungsbleche, Auffangwanne, Bodenblech sind aus CNS
- Die Tür ist selbstschließend und mit einer Magnetsichtung ausgestattet.
- Ergonomische Türgriffe in der Tür versenkt
- Die Scharniere sind ohne Versatz angebracht so dass die BFA Schränke direkt an eine Wand gestellt werden können.

- Der BFA wird zum leichten Transport auf Rollen montiert. Die 2 vorderen Räder sind dreh- und blockierbar. Damit lässt sich der BFA leicht ausrichten und auf dem Boden stabilisieren.

## Umweltbewusst und leicht zugänglich

Alle BONGARD Kälteanlagen entsprechen den EG Richtlinien und werden mit R404 Kältemittel ausgestattet.

Der Verdampfer befindet sich direkt unter dem Deckenpaneel dadurch könnte der BFA Schrank auch demontiert angeliefert werden.

Alle technische Elementen, Umluftventilatoren, Heizwiderstände, Wasserdüsen sind von vorn zugänglich.



## Opticom einfach und leistungsfähig

Die äußerst einfache und intuitive Programmierung bestimmt einen kompletten Programmablauf: Abkühlphase, Gärverzögerung und anschließendes Gären.

Danach muss nur noch der Tag und die genaue Einschleifzeit eingegeben werden. Opticom macht den Rest.

BFC Schränke können wie folgt eingesetzt werden:

- Als Gärverzögerer mit automatischem Zyklus (Abkühlen, Blockieren, Endgären)
- Als Kühlraum (positive Kälte ab +2°C)
- Als Gärraum

Außerdem verfügen BFC Schränke über die praktische „Ready for bake“ Funktion. Nach Erreichen der gewünschten Gärzeit schaltet die Steuerung automatisch auf 15°C zurück, dadurch können bereits gegärte Produkte einige Stunden „Backbereit“ aufbewahrt werden.

