



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

| CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET DE SURGÉLATION

KRONOS

Pour une descente en température
en un temps record



FABRIQUÉ EN FRANCE



KRONOS-P est une cellule de refroidissement rapide et de surgélation à plaques, disponible en 5, 9 et 15 plaques selon vos besoins. Elle permet de refroidir et surgeler vos produits le plus rapidement possible, avant de les mettre en conservation.

Atteignez **rapidement** une température de -18°C à cœur, grâce à ses turbines « grand froid », pour **préserver la qualité** de vos produits.

Idéal pour surgeler des produits de pâtisserie, boulangerie et de snacking crus ou cuits : viennoiseries, tartes, entremets, quiches...



Régularité
Efficacité



Simplicité
Rapidité
Hygiène



Une cellule équipée d'une commande électronique

Grâce à sa nouvelle commande à **touches capacitives**, lancez en **toute simplicité** un cycle de refroidissement rapide suivi d'une conservation positive, ou un cycle de surgélation suivi d'une conservation négative. KRONOS-P peut être utilisé en **mode chronométré** ou en **mode sonde à piquer**. Pour une descente en température encore plus rapide, un **cycle intensif** existe.



Une cellule pensée pour simplifier les manipulations

Chargez et déchargez facilement votre cellule grâce à l'ouverture et la fermeture assistées de la porte. La porte **reste ouverte** au-delà de 90° et **se referme toute seule** lorsque l'ouverture est inférieure à 90°, réduisant ainsi le risque de perte de production avec une porte restée entrouverte.

La nouvelle poignée, intégrée à la porte, favorise une **meilleure prise en main**, quelle que soit la taille de l'utilisateur.



Une cellule facile d'entretien

Son enceinte **tout inox** et son sol en **pointe de diamant** garantissent une hygiène irréprochable. Pour simplifier le nettoyage, les glissières se **démontent facilement à la main**, à l'aide de 4 molettes.



KRONOS-P aide les boulangers pâtisseries à préserver leurs préparations en respectant les normes strictes d'hygiène.

Une cellule efficace, fiable et ergonomique

Préservation des produits :

Capteur de porte qui arrête la ventilation lorsque la porte est ouverte.



Durabilité :

Entrebâilleur de porte pour la maintenir ouverte lors de la phase de dégivrage ou à l'arrêt.



Confort :

Rangement de la sonde à piquer à l'avant de la cellule.



Efficacité :

Ventilateur « grand froid » facile d'accès, pour un entretien facile.



Hygiène :

Evacuation des condensats facilitée grâce à son sol en pointe de diamant.

Facile à déplacer :

2 roulettes fixes à l'arrière et 1 roulette pivotante à l'avant.



Porte réversible :

Changement du sens d'ouverture possible directement dans votre laboratoire.



Avec KRONOS-P, travaillez en toute sécurité



Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

Une nouvelle commande électronique intuitive et précise

KRONOS-P s'utilise en mode chronométré ou en mode sonde à piquer.



Température à l'intérieur de la cellule

Température du produit à cœur avec utilisation de la sonde à piquer

Cycle de refroidissement rapide, bascule en conservation positive en fin de cycle

Cycle intensif

Dégivrage forcé

Cycle de surgélation, bascule en conservation négative en fin de cycle

Accès aux paramètres

Lancement et arrêt du cycle

► Exemple du mode sonde à piquer.

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : Bongard Finance. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques KRONOS-P

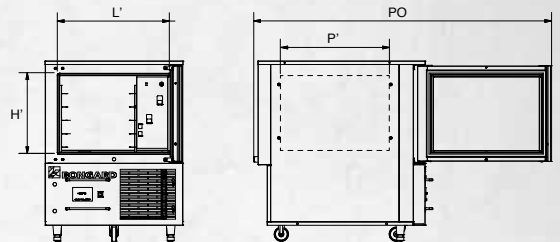
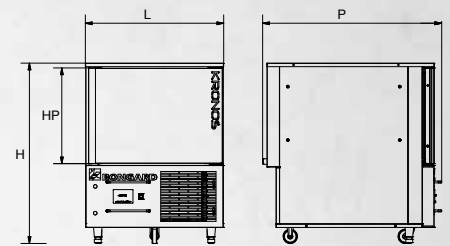
		KRONOS-P		
Modèles		46.5	46.9	46.15
Nombre de plaques 400 x 600 mm		5	9	15
Type de commande				
Commande électronique		•	•	•
Construction				
Plan de travail		•	-	-
Capteur de porte		•	•	•
Sonde à piquer		•	•	•
Côté de poignée de porte				
Gauche		•	•	•
Finition intérieure/extérieure				
Intérieur INOX 304/ extérieur PVC		•	•	•
Nature du fluide caloporteur				
R455A*		•	•	•
Groupe frigorifique				
Tropicalisé monté		•	•	•
Tension d'alimentation				
230 V / MONO + T / 50 Hz / T/NTT		•	•	•
208-220 V / MONO + T / 60 Hz / T/NTT		o	o	o
Livré				
Monté		•	•	•
Puissance électrique				
Groupe hermétique	(kW)	1	1.7	2.15
Cordon chauffant	(kW)	0.3	0.4	0.7
Ventilateurs	(kW)	1 x 0.125	2 x 0.125	3 x 0.125
Total	(kW)	1.45	2.35	3.23
Puissance frigorifique groupe				
À -30 / +30 °C	(kW)	0.53	1.1	1.72
Performance frigorifique				
+22 °C / -18 °C	(kg/h)	7	13	20
Programme refroidissement rapide : + 65 °C -> + 10 °C				
Capacité pleine charge en refroidissement	(kg)	16,0	38,0	65,0
Durée du cycle de refroidissement de + 65 °C à +10 °C	(min)	120	120	120
Consommation énergétique en refroidissement	(kWh / kg)	0,1	0,1	0,1
Programme surgélation : + 65 °C -> - 18 °C				
Capacité pleine charge en surgélation	(kg)	5,5	16,3	26,5
Durée du cycle de refroidissement de + 65 °C à -18 °C	(min)	270	270	270
Consommation énergétique en surgélation	(kWh / kg)	0,7	0,4	0,4
Charge du réfrigérant	(kg)	0,85	1,6	1,75

* R452A sur groupe 60 Hz

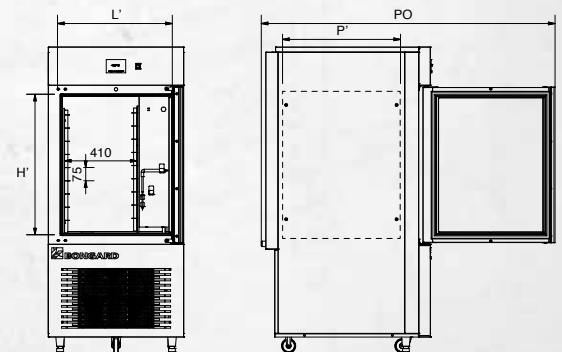
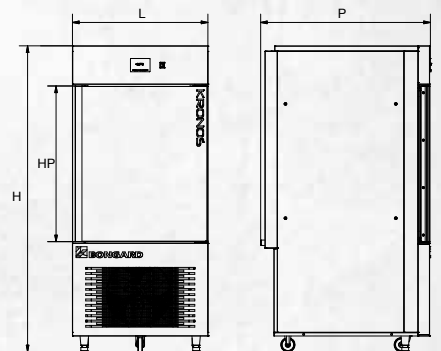
• : Standard | o : Option gratuite

KRONOS-P	Hauteur			Largeur		Profondeur			Poids (kg)
	H Extérieure (mm)	HP Porte (mm)	H' Intérieure (mm)	L Extérieure (mm)	L' Intérieure (mm)	P' Intérieure (mm)	P Extérieure (mm)	PO Porte ouverte (mm)	
46.5	1035	536	420	775	610	790	1005	1680	110
46.9	1740	886	780	775	610	790	970	1680	190
46.15	2140	1286	1180	775	610	790	970	1680	230

KRONOS-P - 46.5



KRONOS-P - 46.9 et KRONOS-P - 46.15





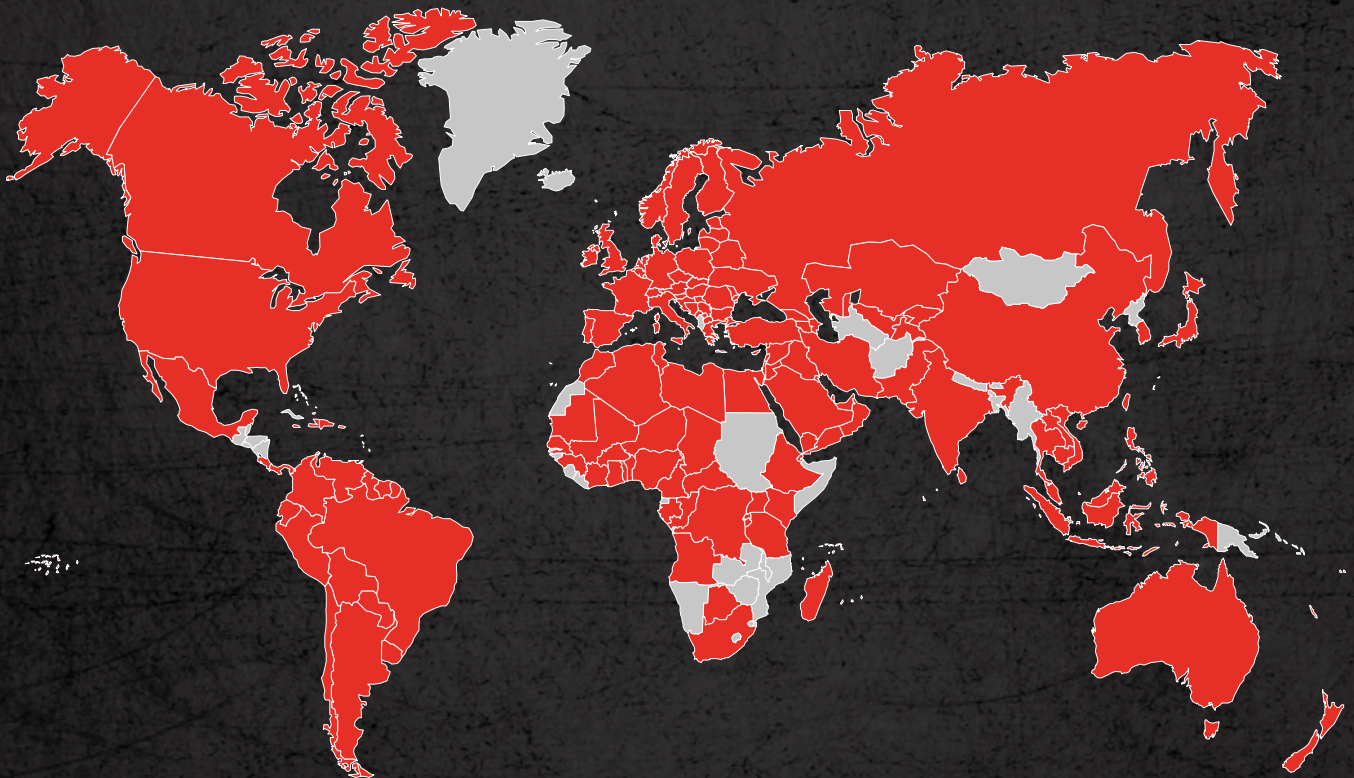
BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les Outre-mer.

BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur : [f](#) [@](#) [▶](#) [in](#) Bongard.bakery

BONGARD

32 rue de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence