



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

CHAMBRES DE FERMENTATION

BFC EVO

Une chambre modulable
adaptée à toutes les tailles
de fournil et de production



FABRIQUÉ EN FRANCE



BFC EVO est une chambre de fermentation contrôlée modulable selon la configuration de votre laboratoire de production. Elle permet d'accélérer, de ralentir ou encore de bloquer la pousse de la pâte pendant une durée déterminée tout en la respectant. Ses plages de températures varient de -7°C à $+35^{\circ}\text{C}$ ($+40^{\circ}\text{C}$ avec option chaud).

Avec sa **commande tactile SENSITIV'2**, **BFC EVO** s'adapte aux habitudes de travail de **tous les boulangers** et leur garantit des **productions régulières**.

Elle permet de faire pousser une large variété de pâtes: à pains (blancs, spéciaux ou de tradition française), briochées, levées, à pizza et de la viennoiserie.



Polyvalence

Qualité

Modularité

Fiabilité

Intelligence



Une chambre qui assure une pousse homogène

Le système de flux d'air indirect et la sonde de contrôle de l'humidité garantissent **une ambiance stable et homogène**. La vitesse de ventilation, réglée tout au long du cycle de fermentation par la commande tactile, **protège la pâte de l'assèchement**.



Une chambre qui s'adapte à vos habitudes de travail

Fermentation directe, pour une production accélérée.

Pour travailler uniquement en pousse directe et accélérer l'étape de fermentation, la chambre étuve **BFE EVO** est recommandée pour atteindre une température de consigne (30-40°C) très rapidement.

Pointage en masse: idéal pour le process paneotrad, pour une souplesse d'organisation. La pâte est disponible à la demande.

Fermentation lente, pour une meilleure conservation et des saveurs développées.

Fermentation contrôlée avec blocage, pour limiter le travail de nuit.

Pré-poussé bloqué, pour répondre rapidement à une demande imprévue (flux tendu).



Une chambre qui s'adapte à votre fournil

La chambre, fabriquée sur-mesure, est modulable en largeur et profondeur par pas de 200 mm. **La porte est réversible** et peut se placer sur la face, ou sur le côté. Selon le modèle, l'évaporateur est fixé au choix sur une des trois parois latérales, configuration **idéale pour les espaces bas de plafond**. Les charnières de porte sont surélevées pour s'adapter à tous les types de sol. **BFC EVO** peut être également raccordée à une centrale frigorifique et s'adapter ainsi à moindre coût à toutes les configurations de fournil. Pour les laboratoires ne disposant pas d'une grande luminosité, la chambre est dotée d'un éclairage led.



BFC EVO garantit une pousse homogène à toutes les productions boulangères

Une chambre robuste et ergonomique

Pousse homogène :

Isolation avec panneaux de 60 mm d'épaisseur.

Sol isolant en inox (en option).

Ambiance stable garantie :

Ajustement automatique de la vitesse de ventilation.

Construction durable et robuste :

Finition intérieure en inox 304.

Evaporateur avec un traitement cataphorèse pour une meilleure résistance à la corrosion

Rails de protection intérieurs en inox pour protéger des chocs des chariots. Rails de protection extérieurs en option.

Écran tactile avec verre sécurit et protégé par un « bumper ».



Utilisation optimale aussi bien en hiver qu'en été (ambiance jusqu'à 43°C) :

Groupe tropicalisé en standard.



Ergonomie :

Poignées ergonomiques pour une ouverture facile de la porte.

Système de charnières à pivot qui facilite le chargement.



Un nettoyage sans risque :

Semelles conçues pour éviter tout contact des panneaux avec l'eau.

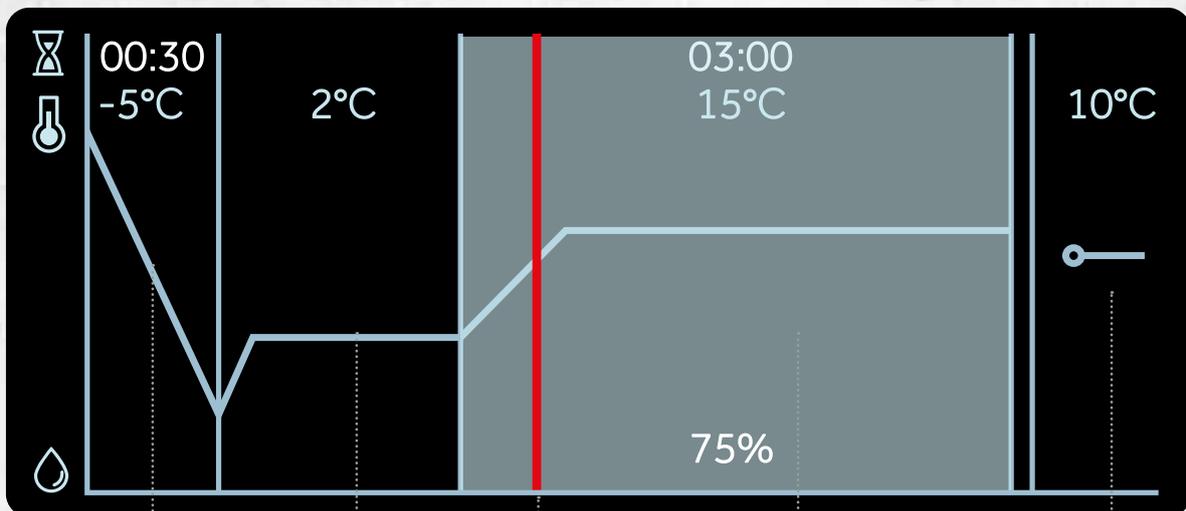
Avec BFC EVO, travaillez en toute sécurité



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 commande tactile, intuitive et fluide

L'équipement peut s'utiliser en **mode manuel** ou en **mode programme**. En mode programme, la commande **SENSITIV'2** permet de **créer et d'enregistrer** des programmes de fermentation.



Pré-refroidissement

Baisse de la température jusqu'à -7°C , pour refroidir l'enceinte de l'armoire avant introduction des pâtes, pour saisir la pâte fraîche ou pour une décongélation douce et progressive.

Blocage en froid

La durée de cette phase est automatiquement ajustée par l'armoire en fonction de l'heure de fin de cycle désirée.

Repère rouge qui indique l'état d'avancement du cycle.

Fermentation

Jusqu'à 20 phases de fermentation totalement personnalisables.

Dormillon

Après une durée personnalisable suivant la fin du cycle de fermentation, l'armoire descendra automatiquement à la température souhaitée.

Toutes les informations utiles,
visibles en un coup d'œil sur un écran 7 pouces

Une commande tactile par cellule simplifie l'accès à l'information et limite les pertes en cas de dysfonctionnement. La température et la durée relatives au cycle en cours sont affichées **en permanence** sur un écran de veille.

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 Maîtres 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 BFC EVO et BFE EVO

	BFC EVO	BFE EVO
Utilisation chambre		
Standard	•	-
Paneotrad	o	-
Mixte (Standard + Paneotrad) (1)	€	-
Chaud +	€	-
Étuve	-	•
Type de commande		
Commande SENSITIV'2 fermentation avec hygrostat électronique	•	•
Finition intérieure/extérieure		
Intérieur en inox 304 et extérieur en PVC	•	•
Intérieur et extérieur en inox 304	€	€
Protections intérieures en inox	•	•
Protections extérieures en aluminium	€	€
Sol		
Sans sol	•	•
Avec sol isolant en inox + rampe d'accès	€	€
Construction		
Tunnel	€	€
Confort		
Rappel de température	€	€
Ferme porte	€	€
Eclairage	•	•
Nature du fluide caloporteur		
R448A	•	-
Groupe froid		
Tropicalisé < 8 m	•	-
Tropicalisé renforcé > 8 - 20 m <	€	-
Silencieux < 8 m	€	-
Silencieux renforcé > 8 - 20 m <	€	-
Sans groupe	o	-
Compatible sur centrale : CO ₂ - frigorifique - eau glycolée	Nous consulter	-
Tension de raccordement		
400 V (3Ph + N + T) 50Hz - 60Hz	•	•

(1) Permet de faire du blocage en froid

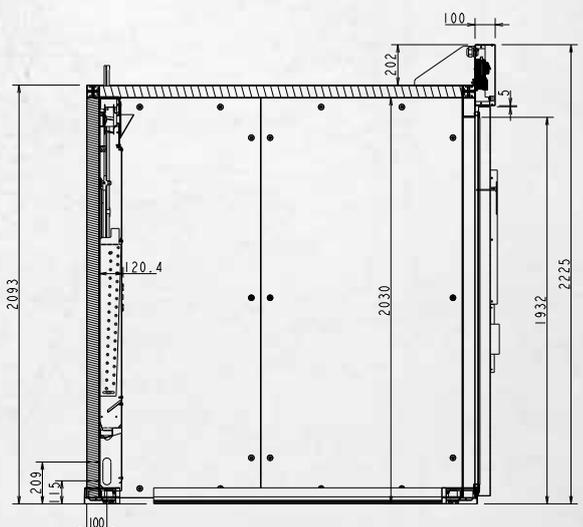
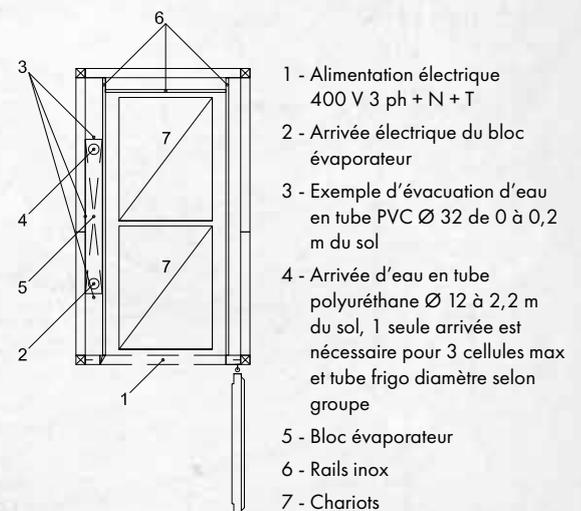
Dimensions		
Hauteur chambre BFC evo avec groupe à distance/ BFE evo *	(mm)	2225
Hauteur chambre BFC evo avec groupe monté	(mm)	Nous consulter
Hauteur passage de porte	(mm)	1905
La profondeur et la longueur peuvent être augmentées par pas de 200 mm.		

* Il faut ajouter 26 mm à la hauteur totale avec l'option sol isolant. La hauteur de la chambre est de 2251 mm dans le cas d'un groupe à distance.

Caractéristiques des blocs évaporateur*			
Bloc évaporateur		800	1000
Ventilateur			
Nombre		1	2
Puissance résistance	(kW)	2	2.5
Nombre de buses	selon version	1 - 2	1 - 2
Température de sécurité	(°C)	50	50
Dimensions			
Hauteur	(mm)	1970	1970
Largeur hors-tout (bac en place)	(mm)	770	970
Profondeur	(mm)	110	110
Raccordement froid Ø évaporateur			
Entrée	(")	3/8	3/8
Sortie	(")	5/8	5/8

***Blocs évaporateurs 800 - 1000 en inox 304** : les fonctions ventilation, production de chaud, de froid et d'humidité sont rassemblées dans un bloc évaporateur.

Commande tactile : placé sur la porte, elle comporte les organes de commande et de contrôle nécessaires à l'utilisation rationnelle et à la surveillance du fonctionnement de la chambre. Une alimentation protégée et indépendante est nécessaire par cellule.





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 DOM-TOM.

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 :

 Bongard.bakery

 Bongard_bakery

 BongardBakery

 Bongard

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

