



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

| GÄRVERZÖGERUNGSSCHRÄNKE

BFC EVO

Gärverzögerungszelle nach dem Baukastenprinzip, geeignet für jede Backstuben- und Produktionsgröße



HERGESTELLT IN FRANKREICH



Der **BFC EVO** ist eine Gärverzögerungszelle in mehreren Modulen, die sich je nach Anordnung Ihrer Produktionsstätte kombinieren lassen. Das Gerät dient dazu, das Teigwachstum während einer bestimmten Zeitdauer auf schonende Weise zu beschleunigen, zu verlangsamen oder sogar zu blockieren. Der Temperaturbereich erstreckt sich von -7 °C bis +35 °C (+40 °C mit der Option „Wärme +“).

Mit der **Touch-Steuerung Sensitiv'2** passt sich der **BFC EVO** den Arbeitsgewohnheiten **aller Bäcker** an und garantiert ihnen eine **konstante Produktionsqualität**.

Er ermöglicht das Gären einer Vielzahl von Teigen: Brot (Weißbrot, Spezialteig oder traditioneller französischer Teig), Brioche, Hefeteig, Pizzateig und Feinbackwaren.



Vielseitigkeit
Qualität
Baukastensystem
Zuverlässigkeit
Intelligenz



Gleichförmige Gärung

Das indirekte Luftstromsystem und die Feuchtigkeitssonde gewährleisten ein **stabiles und gleichmäßiges Klima**. Die Lüftungsgeschwindigkeit lässt sich während des gesamten Gärzyklus über das Touchscreen-Bedienfeld regeln, was den **Teig vor dem Austrocknen schützt**.



Anpassung an Ihre Arbeitsgewohnheiten

Direkte Gärung für eine beschleunigte Produktion.

Für eine ausschließlich direkte Gärung und zur Beschleunigung der Gärphase empfiehlt sich die **BFE EVO** Gärverzögerungszelle. Sie erreicht die Solltemperatur (30-40 °C) in kürzester Zeit.

Teigruhe: ideal für den Paneotrad Prozess und für organisatorische Flexibilität. Der Teig ist auf Anforderung verfügbar.

Langsame Gärung für eine bessere Lagerung und Geschmacksentwicklung.

Kontrollierte Gärung mit Verzögerung zur Reduzierung von Nacharbeit.

Verzögerter Vortrieb, um schnell auf unerwartete Nachfrage zu reagieren (bedarfssynchron).



Flexibilität für unterschiedlichste Backstuben

Die maßgefertigte Kammer ist sowohl in Breite und Tiefe in 200mm-Schritten anpassbar. Die **Tür mit umkehrbarem Anschlag** und kann wahlweise an der Front oder seitlich angebracht werden. Je nach Modell kann der Verdampfer an einer der drei Seitenwände montiert werden – **ideal für Räume mit niedriger Deckenhöhe**. Die erhöhten Türscharniere sind für alle Bodentypen ausgelegt. Der **BFC EVO** lässt sich auch an eine Kälteanlage anschließen und damit kostengünstig in jede Backstubenkonfiguration einbinden. Für Backlabore mit wenig Tageslicht ist die Kammer mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet.



BFC EVO: Garantiert gleichförmige Gärung für jedes Backgut

Robust und ergonomisch

Gleichförmige Gärung:

Hochwertige Isolierung mit 60 mm dicken Paneelen.

Isolierter Edelstahlboden für zusätzliche Effizienz (Option).

Zuverlässig stabiles Klima:

Automatische Anpassung der Lüftungsgeschwindigkeit.

Nachhaltige und robuste Konstruktion:

Innenverkleidung aus robustem Edelstahl 304.

Verdampfer kataphoresebehandelt für wirksamen Schutz gegen Korrosion.

Edelstahl-Schutzschienen auf der Innenseite zum Schutz gegen Stöße mit den Wagen.

Optionale außenseitige Schutzschienen.

Touchscreen mit Sicherheitsglas und Stoßschutz.



Optimaler Betrieb zu jeder Jahreszeit (Umgebungstemperatur bis zu 43 °C):

Tropfenfestes Kälteaggregat als Standard.



Benutzungsergonomie:

Ergonomische Türgriffe für mühelose Handhabung.

Drehscharniere erleichtern das Be- und Entladen.



Bequeme und sichere Reinigung:

Spezielle Sockelkonstruktion verhindert, dass die Gerätepaneele mit Wasser in Kontakt kommen.

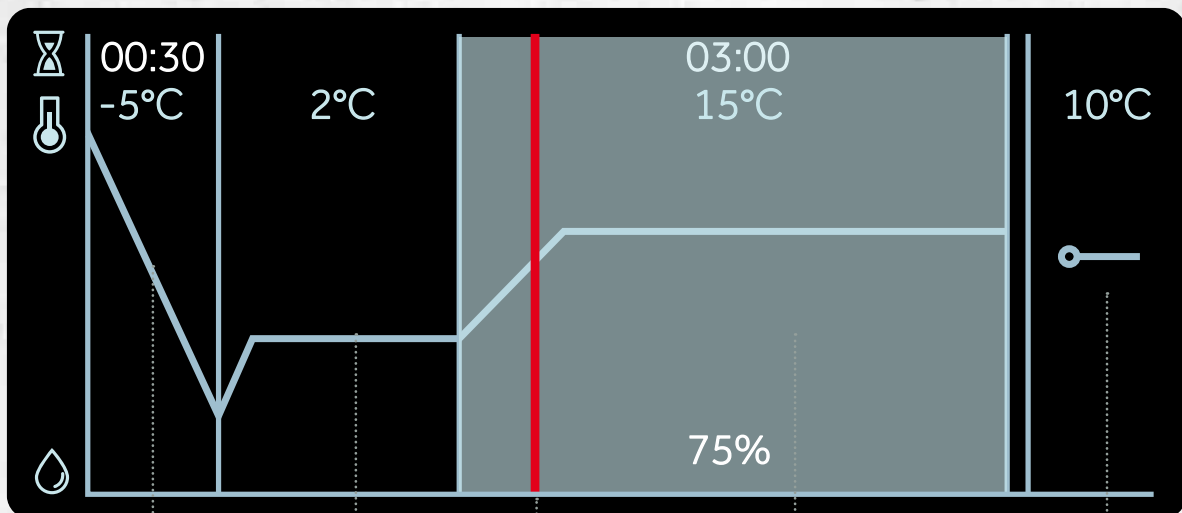
BFC EVO für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus. Wir lassen unsere Produkte von externer, unabhängiger Stelle prüfen.

Intuitive, stufenlose Touch-Bedienung

Das Gerät arbeitet wahlweise im **manuellen** oder im **Programm-Modus**. Im Programm-Modus können mit der **SENSITIV'2** Bedienung Gärprogramme **erstellt und gespeichert** werden.



Vorkühlung

Temperaturabsenkung auf bis zu -7°C , um den Schrankraum vor dem Einladen der Teige abzukühlen. Gestattet ein schnelles Anfrosten bzw. ein schonendes, schrittweises Auftauen.

Gärunterbrechung bei Niedrigtemperatur

Die Dauer der Gärverzögerung wird vom Schrank anhand des programmierten Zyklusendes automatisch geregelt.

Rote Markierung zeigt Zyklusfortschritt an.

Gärung

Bis zu 20 vollständig anpassbare Gärungsphasen.

Dormillon (Ruhe)

Nach einer einstellbaren Zeitdauer nach Ende des Gärzyklus senkt sich die Schranktemperatur automatisch auf die gewünschte Temperatur ab.

Alle nützlichen Informationen

auf dem 7-Zoll-Bildschirm auf einen Blick sichtbar

Ein **Touchscreen-Bedienfeld pro Zelle** bietet eine bequeme Datenübersicht und sorgt bei Störungen für eine Eindämmung potenzieller Produktionsausfälle. Die Temperatur und die Dauer des aktuellen Zyklus werden **permanent** auf dem Standby-Touchscreen angezeigt.

Unsere Experten an Ihrer Seite

Kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Planungsteams stehen Ihnen bei der Umsetzung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Backstube, abgestimmt auf Ihren Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch Mietkaufmöglichkeiten an (Bongard Finance). Diese flexible Finanzierungsoption schont den Cashflow und ist ein interessantes Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Branchen-Knowhow

An unserem Stammsitz in Holtzheim erwartet Sie auf 320 m² ein Showroom mit Labor, in dem Sie auf Wunsch unsere Geräte nach Ihren Produktionsparametern testen können.

Unsere versierten Bäckermeister halten auf Anfrage auch in Ihrer Backstube Einschulungen an unseren Maschinen ab – weltweit!

Technische Expertise

Auf unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung. Um den Betrieb Ihrer Geräte langfristig zu optimieren und kostspielige Ausfallzeiten zu vermeiden, können Sie einen Wartungsvertrag mit Garantieverlängerung abschließen.

Bongard schult die Techniker seiner Handels- und Vertriebspartner, um den reibungslosen Betrieb und die Langlebigkeit der verkauften Geräte zu gewährleisten. Unsere Händler und Vertriebspartner haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen. Dort können an die 5.000 Original-Ersatzteile bestellt werden und sind binnen 24-48 Stunden versandfertig.



Unsere Exklusiv-Vertragshändler in Ihrer Nähe

Mit einem Frankreich-weiten Netzwerk aus 32 Exklusivhändlern und 45 technischen Vertretungen bedienen wir Sie mit einem umfassenden Serviceangebot – von der Geräteberatung über Empfehlungen für das Laden- und Backstuben-Layout bis hin zum Pannendienst an 365 Tagen im Jahr. Sie können unsere Geräte auch in einem Händler-Showroom in Ihrer Nähe testen.

Unsere Händler begleiten Sie bei Ihren Projekten, egal ob Sie eine Bäckerei/Konditorei einrichten oder einfach nur Ihre Ausrüstung erneuern möchten.



32 Händler

45 technische Vertretungen

350 Vertriebsmitarbeiter und Techniker

BFC EVO und BFE EVO: Technische Daten

	BFC EVO	BFE EVO
Einsatzmöglichkeiten		
Standard	•	-
Paneotrad	o	-
Kombi (Standard + Paneotrad) (1)	€	-
Wärme +	€	-
Gärraum	-	•
Steuerungstyp		
SENSITIV'2 Steuerung (Gärung) mit elektronischem Hygroskop	•	•
Elektromechanisch mit elektronischen Hygroskop	-€	-€
Ausführung innen/außen		
Innenverkleidung Edelstahl 304, Außenverkleidung PVC	•	•
Innen- und Außenwände aus Edelstahl 304	€	€
Innenschutz aus Edelstahl	•	•
Außenschutz aus Aluminium	€	€
Boden		
Ohne Boden	•	•
Mit Isolierboden aus Edelstahl + Auffahrrampe	€	€
Konstruktion		
Tunnel mit zusätzlicher Temperaturanzeige	€	€
Komfort		
Türschließer	auf Anfrage	auf Anfrage
Beleuchtung	•	•
Kältemittel		
R448A	•	-
Kälteaggregat		
Tropenfest < 8 m	•	-
Tropenfest, verstärkt > 8-20 m <	€	-
Geräuscharm < 8 m	€	-
Geräuscharm, verstärkt > 8-20 m <	€	-
Ohne Aggregat	o	-
Anschluss an zentrale Anlage: CO ₂ - Kälte - Sole	auf Anfrage	-
Versorgungsspannung		
400 V (3Ph+N+PE) 50Hz - 60Hz	•	•

(1) Ermöglicht Gärunterbrechung bei Niedrigtemperatur

Abmessungen		
Höhe der Kammer BFC evo mit externem Aggregat / BFE evo*	(mm)	2225
Höhe der Kammer BFC evo mit montiertem Aggregat	(mm)	auf Anfrage
Nützliche Türhöhe	(mm)	1905

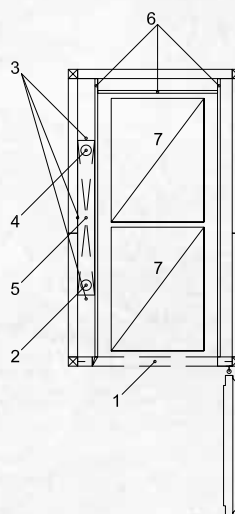
Tiefe und Länge können in Schritten von 200 mm vergrößert werden.

* Mit dem optionalen Isolierboden sind bei der Gesamthöhe 26 mm zusätzlich einzuberechnen. Im Falle eines externen Kühlaggregats beträgt die Gärshrankhöhe 2251 mm.

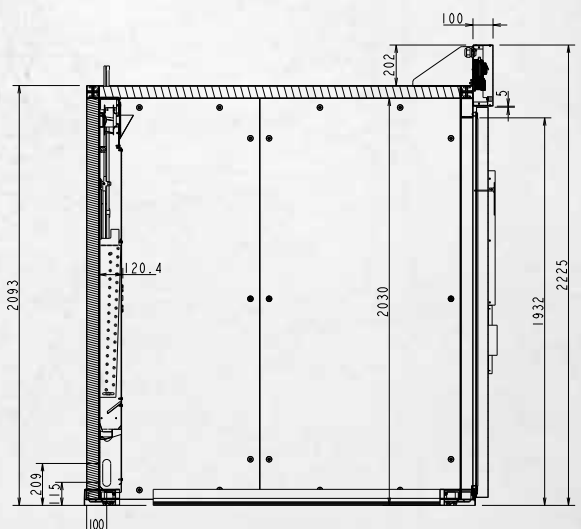
Eigenschaften der Verdampferblöcke			
Verdampferblock		800	1000
Ventilator			
Anzahl		1	2
Leistung Widerstand	(kW)	2	2,5
Düsen Anzahl	je nach Version	1-2	1-2
Sicherheitstemperatur	(°C)	50	50
Abmessungen			
Höhe	(mm)	1970	1970
Gesamtbreite (mit Behälter)	(mm)	770	970
Tiefe	(mm)	110	110
Kälteanschluss Ø Verdampfer			
Eingang	(")	3/8	3/8
Ausgang	(")	5/8	5/8

***Verdampferblöcke 800-1000 aus Edelstahl 304:** Die Funktionen Lüftung, Wärme- und Kälteerzeugung sowie Befeuchtung sind in einem einzigen Verdampferblock gebündelt.

Touchscreen-Bedienfeld: Auf der Tür angebracht. Beinhaltet die Steuer- und Kontrollelemente zur rationellen Nutzung und Betriebsüberwachung der Gärkammer. Jede Zelle bedarf einer eigenen abgesicherten Stromversorgung.



- 1 - Stromversorgung 400 V 3 PH + N + Gr
- 2 - Elektrischer Anschluss des Verdampferblocks
- 3 - Beispiel Wasserabflussrohr aus PVC mit Ø 32 in einer Höhe von 0 bis 0,2 m über dem Boden
- 4 - Wasserleitungsanschluss mit Ø 12 Polyurethan-Rohr in 2,2 m Höhe über dem Boden. Eine Zulaufleitung reicht für bis zu 3 Zellen. Der Rohrdurchmesser für die Kältemittelzufuhr richtet sich nach der Größe der Kältegruppe.
- 5 - Verdampferblock
- 6 - Führungen
- 7 - Wagen





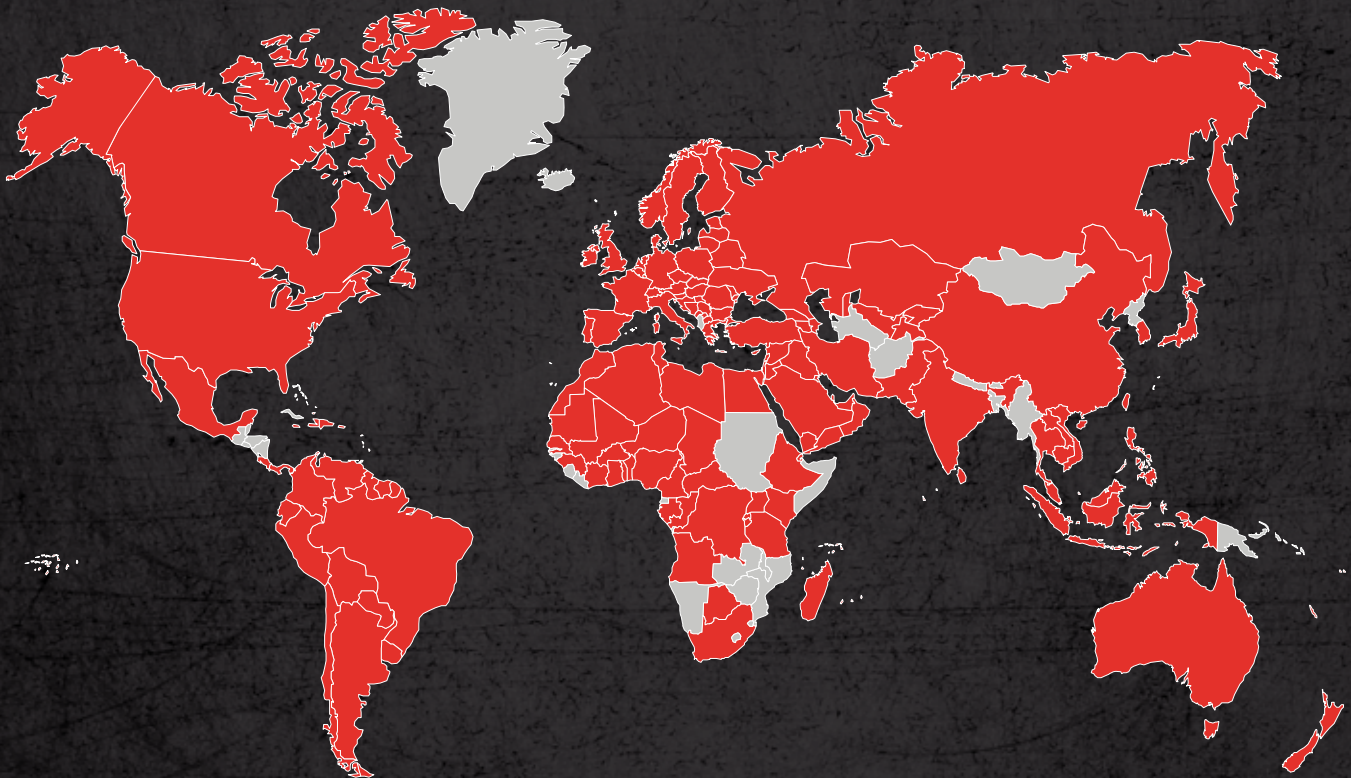
BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

BONGARD ist führender französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922. Das Unternehmen stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die dank kontinuierlicher Schulungen in der gesamten Produktpalette landesweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen Rundum-Service bieten.

BONGARD wird zudem in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Den nächstgelegenen Händler finden Sie auf
<https://www.bongard.fr/de/verteiler/>



Folgen Sie uns auf:     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