



# BONGARD

*Always by your side*

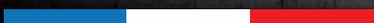
FERMALIEVITA

## BFC BFE EVO

Una cella regolabile  
adatto a tutte le dimensioni di  
panetteria e volumi di produzione



MADE IN FRANCE



**BFC EVO** è un cella di lievitazione ritardata che può essere personalizzata in base alla configurazione del tuo laboratorio di produzione. Può accelerare il processo di lievitazione dell'impasto, rallentarlo o addirittura ritardarlo per un periodo di tempo stabilito, il tutto fornendo esattamente le condizioni di cui il tuo impasto ha bisogno. Le sue temperature disponibili vanno da - 7°C a +35°C (+40°C con opzione Heat+).

Con il suo Pannello di controllo touchscreen **SENSITIV'2**, BFC EVO si adatta alle abitudini lavorative

È adatto a un'ampia varietà di impasti, tra cui impasti per pane (bianco, speciale o tradizionale francese), brioche, impasti lievitati, impasti per pizza e impasti per dolci danesi.



Versatile  
di alta qualità  
Regolabile

Affidabile

Smart



## Una cella che garantisce una lievitazione omogenea

Il sistema di flusso d'aria indiretto e il sensore di umidità lavorano insieme per garantire una temperatura ambiente stabile e costante. La velocità di ventilazione è regolata durante tutto il ciclo di lievitazione dal pannello di controllo touchscreen per proteggere l'impasto



## Una cella adatta alle tue abitudini lavorative

**Fermentazione diretta per una produzione accelerata.**

**IL BFE EVO si consiglia la lievitazione finale per utilizzare con fermentazione**

**diretta, poiché accelera la fase di lievitazione raggiungendo molto rapidamente la temperatura di setpoint (30-40°C).**

**Fermentazione in massa: ideale per il processo Paneotrad, per flessibilità organizzativa. L'impasto è disponibile quando serve.**

**Lenta lievitazione per una migliore conservazione e sviluppo del sapore.**

**Lievitazione controllata con ritardo per limitare il lavoro notturno.**

**Pre-lievitazione con ritardo per rispondere rapidamente a una domanda imprevista (produzione just-in-time).**



## Una cella adatta al tuo panificio

La lunghezza e la profondità della camera realizzata su misura possono essere regolate con incrementi di 200 mm.

La porta è reversibile e può essere posizionata frontalmente o lateralmente.

A seconda del modello, l'evaporatore viene fissato, a scelta, su una delle tre pareti laterali, la configurazione ideale per spazi con soffitti bassi. Le cerniere delle porte sono rialzate per adattarsi a tutti i tipi di pavimento.

BFC EVO può anche essere collegato a un sistema di refrigerazione, consentendogli di adattarsi in modo economicamente conveniente a tutte le configurazioni di panificazione.

Per i laboratori di panificazione che non hanno una luminosità particolarmente elevata, la camera è dotata di illuminazione a LED.



# BFC EVO garantisce una lievitazione omogenea per tutte le produzioni di panetteria

## Una camera robusta e facile da usare

Lievitazione omogenea:

Coibentato con pannelli da 60 mm di spessore.

Pavimento coibentato in acciaio inox (opzionale).

Temperatura ambiente stabile garantita:

Regolazione

automatica della velocità di ventilazione.

Costruzione durevole e robusta:

Finitura interna in acciaio inox 304.

Evaporatore trattato con cataforesi per una maggiore resistenza alla corrosione. Guide di protezione interne in acciaio inox per proteggere dagli urti del rack. Guide di protezione esterne come optional. Touchscreen con vetro di sicurezza, protetto da un paraurti.



Utilizzo ottimale sia in estate che in inverno

(temperature ambiente fino a 43°C):

Unità tropicalizzata di serie.



Facile da usare:

Maniglie ergonomiche per una facile apertura della porta.

Sistema di cerniere pivotanti per un facile caricamento..



Pulizia senza rischi:

Piastre di base progettate per impedire qualsiasi contatto dei pannelli con l'acqua.

## Lavora in completa sicurezza con BFC EVO

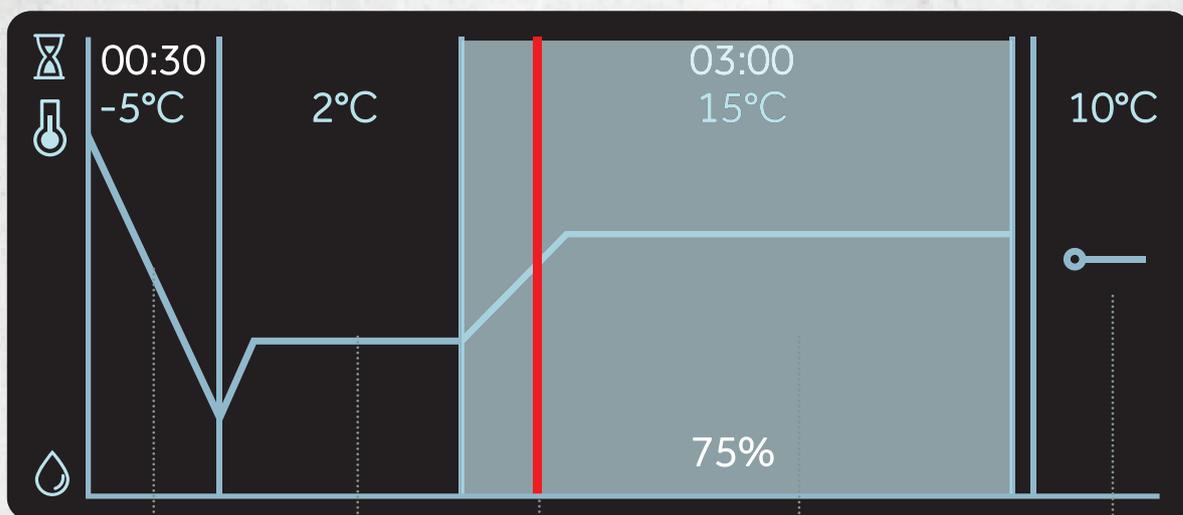
  
**CERTIFIED**

Il nostro impegno per la sicurezza va oltre l'autocertificazione: facciamo controllare le nostre attrezzature da un organismo esterno indipendente.



## Pannello di controllo touch intuitivo e veloce

L'attrezzatura ha una modalità manuale e una modalità programma. In modalità programma, il SENSITIV'2 il pannello di controllo viene utilizzato per creare e salvare programmi di lievitazione



### Pre-raffreddamento

La temperatura si abbassa a -7°C per raffreddare l'interno del mobile prima di introdurlo gli impasti, per dolci e scongelamento graduale o per raffreddare rapidamente l'impasto fresco.

### Ritardante a freddo

Il mobile regola automaticamente la durata di questa fase in base all'ora di fine ciclo richiesta.

Il puntatore rosso indica l'avanzamento del ciclo.

### Fermalievita

Fino a 20 fasi di correzione completamente personalizzate.

### Dormillon (fase di sonno)

Dopo un periodo di tempo personalizzabile successivo alla fine del ciclo di lievitazione, l'armadio si raffredderà automaticamente fino alla temperatura desiderata.

## Visualizzazione

a colpo d'occhio sul display da 7".

Ogni cella ha il suo controllo touchscreen, semplificando l'accesso alle informazioni e limitando le perdite in caso di malfunzionamento. La temperatura e la durata del ciclo di corrente sono visualizzati in modo permanente nella schermata di standby.



# BFC EVO e BFE EVO dati tecnici

	BFC EVO	BFE EVO
<b>Usa camera</b>		
Standard	•	-
Paneotrad	o	-
Dual mode (Standard + Paneotrad) (1)	€	-
Heat+	€	-
fermalievita	-	•
<b>tipo pannello di controllo</b>		
SENSITIV'2 fermalievita controllo touch con igrostatato elettronico	•	•
<b>finitura esterna interna</b>		
interno inox 304 + esterno PVC	•	•
interno ed esterno inox 304	€	€
protezioni interne inox	•	•
protezioni esterne alluminio	€	€
<b>Pavimentazione</b>		
senza rampa	•	•
con pavimento inox isolato +rampa di accesso	€	€
<b>Costruzione</b>		
Tunnel	€	€
<b>Ergonomicità e sicurezza</b>		
Promemoria temperatura	€	€
Porta chiusa	€	€
Illuminazione	•	•
<b>Tipo di refrigerante</b>		
R448A	•	-
<b>Unità di refrigerazione</b>		
Tropicalizzato, < 8 m	•	-
Tropicalizzato rinforzato, > 8-20 m <	€	-
Silenziosità, < 8 m	€	-
Silenziosità rinforzata > 8-20 m <	€	-
Senza unità refrigerante	o	-
compatibilità sistema centrale: CO <sub>2</sub> - refrigerazione - acqua glicolica	Contact us	-
<b>Connessione voltaggio</b>		
400V (3 Ph + N + Gr) 50-60 Hz	•	•

(1) permette la fermalievitazione a freddo

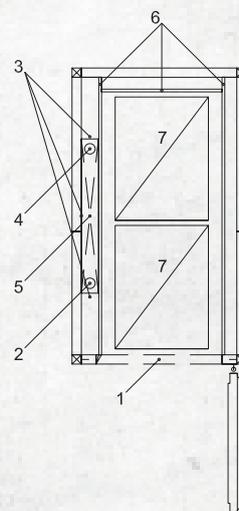
Dimensioni		
Altezza della camera BFC evo con unità remota/BFE evo*	(mm)	2225
Altezza della camera BFC evo con unità montata Altezza	(mm)	Contact us
Altezza minima della porta libera	(mm)	1905

La profondità e la lunghezza possono essere aumentate con incrementi di 200 mm..

\* Aggiungere 26 mm all'altezza totale con l'opzione pavimento isolato. L'altezza della camera è 2251 mm per le unità remote.

Caratteristiche unità evaporatori*			
Unità Evaporatori		800	1000
<b>Ventola</b>			
Numero		1	2
Potenza delle resistenze	(kW)	2	2.5
Numero di ugelli	a seconda della versione	1 - 2	1 - 2
Temperatura di sicurezza	(°C)	50	50
<b>Dimensioni</b>			
Altezza	(mm)	1970	1970
Larghezza complessiva con carrello posizionato	(mm)	770	970
Profondità	(mm)	110	110
<b>Ø Connettore evaporatore a freddo</b>			
Ingresso	(")	3/8	3/8
Uscita	(")	5/8	5/8

\* 800 - 1000 unità evaporatore in acciaio inox 304: la funzione di ventilazione e le funzioni di produzione di calore, freddo e umidità sono combinate nell'unità evaporatore. Pannello di controllo touchscreen: situato sulla porta, include tutti i controlli necessari per gestire e monitorare efficacemente il funzionamento della camera. Ogni cella richiede un'alimentazione separata e protetta.



- 1- Alimentazione: 400V 3 Ph + N + Gr
- 2- Alimentazione elettrica per l'unità evaporatore
- 3- Esempio di drenaggio dell'acqua tramite un tubo in PVC (Ø 32, da 0 a 0,2 m dal pavimento)
- 4- Ingresso acqua in poliuretano tubo (Ø 12, a 2,2 m dal pavimento, 1 singolo ingresso è sufficiente per un massimo di 3 celle, il diametro del tubo di refrigerazione varia a seconda dell'unità)
- 5- Unità evaporatore
- 6- Guide in acciaio inox
- 7- Rack

