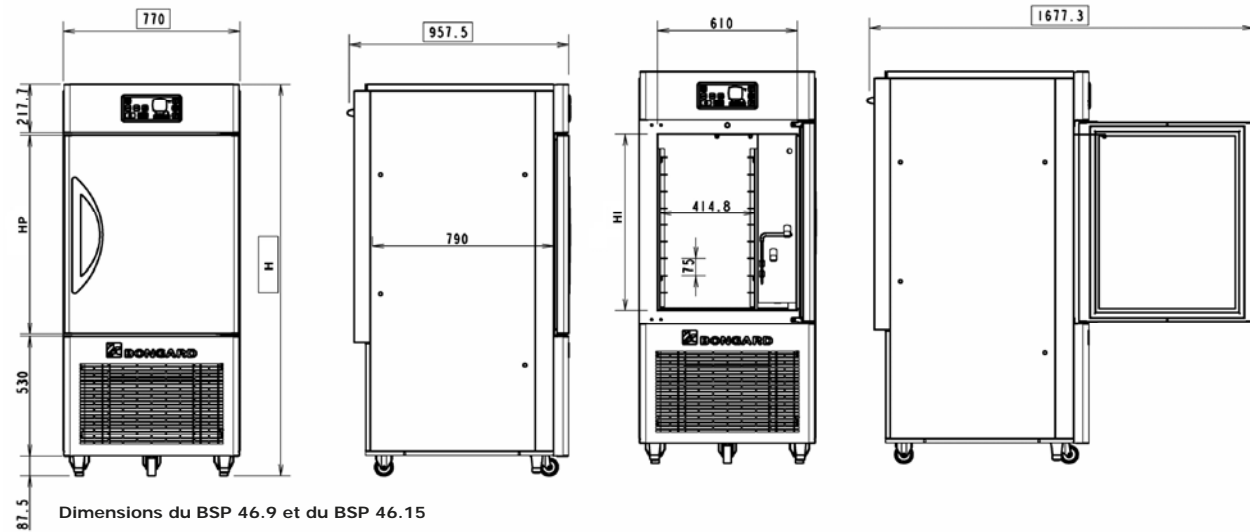


Dimensions du BSP 46.5

Respecter un écart minimum de 30 mm entre le mur et le fond du meuble pour assurer une bonne ventilation du groupe et ne pas le détériorer.



Dimensions du BSP 46.9 et du BSP 46.15

Caractéristiques générales

Modèle	BSP 46.5	BSP 46.9	BSP 46.15
Hauteur			
Façade (H)	1010 mm	1740 mm	2140 mm
Porte (HP)	562 mm	882 mm	1282 mm
Intérieure (HI)	420 mm	780 mm	1180 mm
Largeur			
Façade	775 mm	770 mm	770 mm
Intérieure	610 mm	610 mm	610 mm
Profondeur			
Intérieure	800 mm	790 mm	790 mm
Extérieure	969 mm	960 mm	960 mm
Porte ouverte	1680 mm	1680 mm	1680 mm
Poids	110 Kg	190 Kg	230 Kg
Capacité maxi de plaques 400 x 600 (pas 75mm)	5	9	15
Performance frigorifique +22°C / -18°C	7 Kg/h	13 Kg/h	20 Kg/h

Caractéristiques énergétiques

Modèle	BSP 46.5	BSP 46.9	BSP 46.15
Puissance frigorifique groupe	0.48 kW -30 / +32 °C	1.1 kW a -30 / +32 °C	2.15 kW a -30 / +32 °C
Puissance électrique			
Groupe hermétique	1.7 kW	1.7 kW	2.15 kW
Cordon chauffant	0.3 kW	0.4 kW	0.7 kW
Ventilateurs	1 x 0.125 kW	2 x 0.125 kW	3 x 0.125 kW
Total	2.23 kW	2.35 kW	3.23 kW
Alimentation : 230 V PH+N+T monophasé, 50 Hz			

■■■ Remarques importantes :
L'écoulement est situé à l'arrière du meuble.
L'appareil doit être installé dans un local ventilé dont la température d'ambiance sera positive.

Capacités en surgélation (*)

Caractéristiques	Baguettes crues	Pains crus	Gâteaux	Viennoiserie	Crème pâtissière	Puissance groupe	Puissance groupe	Raccordement sur centrale
Conditions d'utilisation	+22 à -18°C	+22 à -18°C	+22 à -18°C	+22 à -18°C	+65 à +10°C	+32 à -10°C	+32 à -40°C	-35°C
BSP 46.5	7 Kg/60 min	9 Kg/75 min	15 Kg/120 min	7 Kg/60 min	20 Kg/110 min	0.28 kW	1.08 kW	0.4 kW
BSP 46.9	13 Kg/60 min	16 Kg/75 min	25 Kg/120 min	13 Kg/60 min	45 Kg/110 min	0.5 kW	2.3 kW	0.9 kW
BSP 46.15	20 Kg/60 min	25 Kg/75 min	30 Kg/120 min	20 Kg/60 min	60 Kg/110 min	1 kW	4.5 kW	1.6 kW

(*) Les temps de surgélation, donnés à titre indicatif, ont été réalisés dans un fournil à +25°C et peuvent varier selon la température du fournil. Il appartient au boulanger de contrôler la température à cœur des produits avec la sonde prévue à cet effet.



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

• Equipement conforme aux normes et marqué CE



BSP 46.5 dessus inox

BSP 46.9

BSP 46.15

BSP

Surgélateur à plaques



La gamme de surgélateurs à plaques BSP de Bongard est destinée au refroidissement et à la surgélation rapide des produits avant conservation.

La rapidité de surgélation garantit une qualité irréprochable aux produits, évitant ainsi un aspect terne ou un dessèchement de la pâte.

Disponibles en différentes tailles, les surgélateurs BSP sauront parfaitement anticiper un développement de production.



BONGARD — Design global — Août 2008 — FRO1007
Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis.

ZOOM sur...

Des **ventilateurs « grands froid »**, spécialement conçus pour refroidir très rapidement les produits à cœur, **équipent chaque modèle de surgélateurs**

- 1 ventilateur sur le BSP 46.5
- 2 ventilateurs sur le BSP 46.9
- 3 ventilateurs sur le BSP 46.15

Il faut compter en moyenne 1 heure pour surgeler 13 kg de produits de +21°C à -18°C à cœur (BSP 46.9).



3 ventilateurs « grand-froid » équipant le surgélateur BSP 46.15.



BSP 46.15, porte ouverte à 90° pour faciliter le positionnement



BSP 46.9, porte ouverte



Ergonomie

L'ensemble de la gamme BSP s'adapte facilement à la place disponible dans le laboratoire. **Les portes s'ouvrent à 90° lors de la sortie des plaques** permettant de placer le surgélateur dans un angle mural (sans décalage à droite ou à gauche de l'appareil). L'ergonomie a été optimisée au niveau du

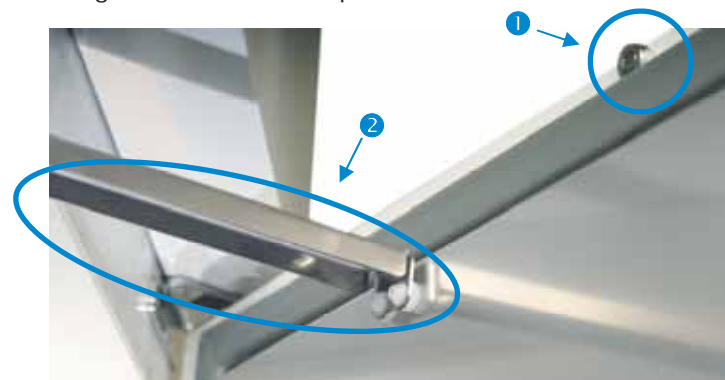


tableau de commande, positionné à hauteur d'homme (1,60 m sur les modèles 46.9 et 46.15) mais également **des poignées** dont la forme a été spécialement étudiée **pour assurer une meilleure prise en main**, tout en minimisant l'effort à l'ouverture des portes.

La fermeture se fait à l'aide **d'un joint aimanté** (clipsé dans un profilé PVC) afin d'éviter les mécanismes peu fiables et garantir une étanchéité parfaite.

Un **détecteur d'ouverture des portes** (photo ①) **stoppe la ventilation lorsque le BSP est ouvert**, pour maintenir une ambiance froide constante et éviter l'échange de températures, habituellement génératrice de givre.

Un **entrebâilleur inox de porte** (photo ②) a été spécialement conçu pour le mode dégivrage, afin de maintenir la porte ouverte lors de la phase de dégivrage ou en mode veille.

Hygiène et Sécurité

L'hygiène est également au centre du développement des BSP. Tout a été pensé pour faciliter la maintenance et le nettoyage.

L'intérieur de l'enceinte est en inox afin d'éviter la corrosion et conserver la qualité des produits. Le plancher sans seuil évitera l'accumulation des résidus.

BSP débranché, **le nettoyage du condenseur se fait simplement** à l'aide d'une brosse non métallique et d'un aspirateur.

Les **crémaillères monoblocs inox** sont très facilement démontables grâce aux 4 molettes situées à chaque coin **permettant de lutter contre l'accumulation** des bactéries tout en facilitant l'accessibilité lors du nettoyage.



La sécurité est une des contingences particulièrement mises en avant dans la conception du BSP.

Le design de l'appareil a été pensé pour éviter les mécanismes potentiellement dangereux ou les pièces saillantes, susceptibles de générer heurts et coupures.

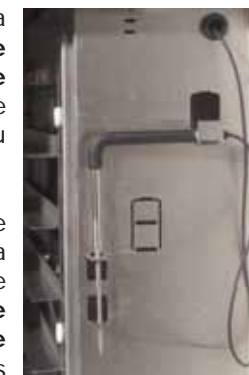
Au cœur même de la machine, un **pressostat hautes et basses pressions pilote électriquement le BSP en fonction de la pression** constatée lors de son fonctionnement.

Economie et efficacité

Pour permettre un réel gain de temps mais surtout un gain en matière d'énergie, chaque modèle BSP est entièrement **géré par une commande électromécanique** (photo ③) **qui pilote, en totale autonomie, la mise en température et le temps nécessaire à la surgélation** des produits à l'aide de 2 sondes.

La **sonde d'ambiance**, située dans l'enceinte de surgélation, **donne automatiquement la température** de la cellule.

La **sonde à piquer**, quant à elle, **optimise le fonctionnement du groupe** pour assurer une bonne surgélation au cœur du produit.



Lorsque la sonde est introduite dans l'un des produits, la commande électromécanique **régule la production de froid de manière à atteindre -18°C à cœur**, le plus rapidement possible. Une fois cette température atteinte, elle la **régule automatiquement pendant 24 heures**.



Modèles de BSP existants

BSP 46.5

- modèle prévu pour recevoir 5 plaques 400 x 600 mm au pas de 75 mm
- Capacité de surgélation : voir tableau page suivante

BSP 46.9

- modèle prévu pour recevoir 9 plaques 400 x 600 mm au pas de 75 mm
- Capacité de surgélation : voir tableau page suivante

BSP 46.15

- modèle prévu pour recevoir 15 plaques 400 x 600 mm au pas de 75 mm
- Capacité de surgélation : voir tableau page suivante

