



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an ihrer Seite

| SCHNELLKÜHLZELLE UND SCHOCKFROSTER

KRONOS

Kühlen und Frosten in Rekordzeit



HERGESTELLT IN FRANKREICH



Der **KRONOS-P** ist Schnellkühlzelle und Schockfroster in einem und lässt sich je nach Bedarf auf 5, 9 oder 15 Bleche auslegen. Das Gerät gestattet das Schnellkühlen und Schockfrostern von Erzeugnissen mit anschließender Kühlhaltung bzw. Tiefkühlkonservierung.

Superschnelles Abkühlen auf eine Kerntemperatur von -18 °C dank „Super Cold“-Turbinen – **bewahrt die Qualität** Ihrer Erzeugnisse.

Ideal zum Frostern von Rohteig und Backwaren im Konditorei-, Bäckerei und Snacking-Bereich (Feingebäck, Torten und Nachspeisen, Quiches usw.).



Gleichförmigkeit
Effizienz



Einfachheit
Schnelligkeit
Hygiene



Kühlzelle mit elektronischer Steuerung

Die neue **kapazitive Tastensteuerung** erlaubt die **bequeme** Auswahl der beiden Programmzyklen: „Schnellkühlung“ mit anschließender Kühlhaltung sowie „Schockfrost“ mit anschließender Tiefkühlkonservierung. KRONOS-P arbeitet dabei im **Modus Kerntemperaturfühler** oder im **Timer-Modus**. Mit dem **Intensivzyklus** lässt sich der Vorgang noch weiter beschleunigen.



Konzipiert für einfache Bedienung

Ein Drehscharnier unterstützt ein sanftes Öffnen und Schließen der Tür und **erleichtert damit das Be- und Entladen**. Die Tür **bleibt jenseits von 90° offen**, darunter **schließt sie selbsttätig**. Das hält Produktionsverluste durch eine nicht richtig geschlossene Tür im Zaum. Der neue integrierte Türgriff sorgt für eine **bequeme Handhabung** unabhängig von der Körpergröße des Benutzers.



Pflegeleicht und wartungsfreundlich

Die Kammer mit ihrer **Edelstahlverkleidung** und mit dem **diamantgeschliffen Boden** gewährleistet eine einwandfreie Hygiene. Für eine leichte Reinigung lassen sich die Gleitschienen mithilfe der vier Rändelmuttern **bequem von Hand ausbauen**.



KRONOS-P hilft Bäckereien und Konditoreien bei der Einhaltung strenger Hygienevorschriften.

Effizient, zuverlässig und ergonomisch

Konservierung:

Lüftungsstopp bei geöffneter Tür dank Türsensor.



Langlebigkeit:

Spaltlüftung beim Enteisen oder bei Nichtbenutzung des Geräts.



Komfort:

Frontseitig verstauter Kerntemperaturfühler.



Effizienz:

Leicht zugänglicher, wartungsfreundlicher „Super Cold“-Kälteventilator.



Hygiene:

Zuverlässiger Kondenswasserablauf dank Diamantschliff-Boden.

Leicht zu bewegen:

2 Bockrollen hinten, 1 Lenkrolle vorne.



Wechselbarer Türanschlag:

Wechseln der Öffnungsrichtung direkt vor Ort.



KRONOS-P für Sicherheit am Arbeitsplatz



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

Neue elektronische Steuerung – intuitiv und präzise

KRONOS-P arbeitet im Timer-Modus oder im Modus Kerntemperaturfühler.



Innentemperatur

Kerntemperatur des Produkts

Zyklus Schnellkühlung
mit anschließender Kühllhaltung

Intensivzyklus

Erzwungenes
Abtauen

Zyklus Schockfrost
mit anschließender Tiefkühlkonservierung

Menüeinstellungen

Zyklus Start/
Stopp

► Beispiel für Modus Kerntemperaturfühler.

Unsere Experten zu Ihren Diensten

Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Implementierungsteams stehen Ihnen bei der Realisierung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Bäckerei passend zu Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch einen Service an, der sich speziell mit Finanzierungsleasing beschäftigt: Bongard Finanzen. Eine agile Methode der Finanzierung, die den Cashflow schont, ein Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und Labor mit 320 m² Stammsitz in Holtzheim steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, um unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozess zu testen.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auf Wunsch überall auf der Welt in Ihre Bäckereien, um Sie an unseren Maschinen zu schulen.

Unser technische Expertise

Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

Bongard schult die Techniker der Händler und Distributoren, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten.

Unsere Händler und Distributoren haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen, die es ihnen ermöglicht, etwa 5000 Artikel an Original-Ersatzteilen zu bestellen, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.

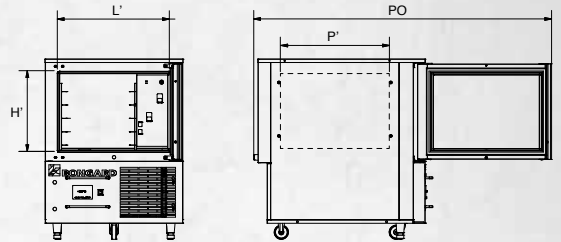
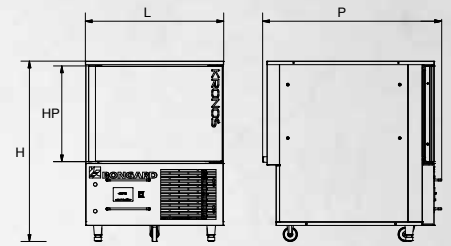


Technische Daten KRONOS-P

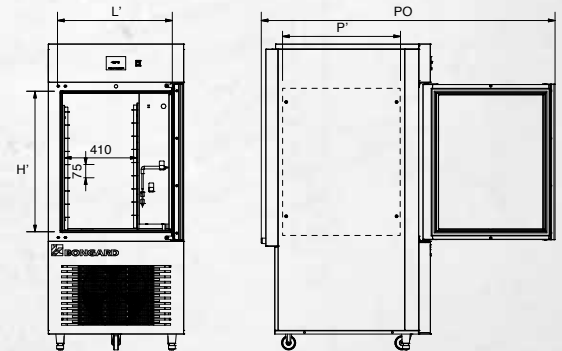
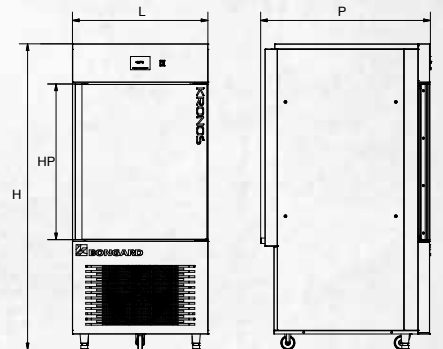
		KRONOS-P		
Modelle		46.5	46.9	46.15
Anzahl Bleche 400 x 600 mm		5	9	15
Steuerung				
Elektronische Steuerung		•	•	•
Konstruktion				
Arbeitsfläche		•	-	-
Türsensor		•	•	•
Kerntemperaturfühler		•	•	•
Türgriff Seite				
Links		•	•	•
Ausführung innen/außen				
Innenverkleidung Edelstahl 304, Außenverkleidung PVC		•	•	•
Kältemittel				
R452A		•	•	•
Kälteaggregat				
Tropenfest montiert		•	•	•
Stromspannung				
230V / 1PH+G / 50Hz / T/NT		•	•	•
208-220V / 1PH+G / 60Hz / T/NT		o	o	o
Geliefert				
Montiert		•	•	•
Elektrische Leistung				
Hermetisches Aggregat	(kW)	1	1.7	2,15
Heizkabel	(kW)	0,3	0,4	0,7
Ventilatoren	(kW)	1 x 0,125	2 x 0,125	3 x 0,125
Gesamt	(kW)	1,45	2,35	3,23
Kälteleistung Aggregat				
BEI -30 / +30 °C	(kW)	0,53	1,1	1,72
Kühlleistung				
+22 °C / -18 °C	(kg/Std)	7	13	20
Kühlprogramm: +65 °C -> +10 °C				
Volllastkapazität beim Kühlen	(kg)	16,0	38,0	65,0
Dauer Kühlzyklus von +65 °C auf +10 °C	(min)	120	120	120
Energieverbrauch beim Kühlen	(kWh / kg)	0,1	0,1	0,1
Schockfrostprogramm: +65 °C -> -18 °C				
Volllastkapazität beim Schockfrost	(kg)	5,5	16,3	26,5
Dauer Kühlzyklus von +65 °C auf -18 °C	(min)	270	270	270
Energieverbrauch beim Schockfrost	(kWh / kg)	0,7	0,4	0,4
Kältemittelfüllung	(kg)	0,9	1,4	2,3

•: Standard | o: ohne Aufpreis

KRONOS-P - 46.5



KRONOS-P - 46.9 und KRONOS-P - 46.15



KRONOS-P Modelle	Höhe			Breite		Tiefe			Gewicht (kg)
	H Außen (mm)	HP Tür (mm)	H' Innen (mm)	L Außen (mm)	L' Innen (mm)	T' Innen (mm)	T Außen (mm)	TG Tür geöffnet (mm)	
46,5	1010	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



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 in den sozialen Netzwerken:

 Bongard.bakery

 Bongard_bakery

 BongardBakery

 Bongard

BONGARD

32 route 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