



FABRIQUÉ EN FRANCE

KRYO

Gamme de surgélateurs-conservateurs
& conservateurs à plaques



www.bongard.fr

 **BONGARD**



KRYO

Surgélateurs-conservateurs & conservateurs à plaques

La nouvelle gamme de surgélateurs-conservateurs & conservateurs à plaques Kryo développée par Bongard est destinée à refroidir, surgeler et conserver tous types de produits boulangers et pâtisseries, sans risque de détérioration, tout en conservant à la fois leur qualité gustative et leur aspect.



Une construction optimisée pour une étanchéité parfaite et un confort de travail amélioré

L'enceinte isotherme est composée de panneaux injecté de mousse de polyuréthane de **densité 42m³/kg** et d'une **épaisseur de 80 mm**.

L'intérieur de l'enceinte est entièrement conçu en **inox 304**. Les **crémaillères monoblocs** sont démontables sans outils pour faciliter l'entretien.

Un joint aimanté avec **cordon chauffant** garantit un contact parfaitement étanche au niveau des portillons.

Une **nouvelle poignée** intégrée à la porte favorise une meilleure prise en main, quelle que soit la taille de l'utilisateur.

Un **détecteur de porte ouverte** arrête la ventilation pour limiter l'entrée d'air ambiant dans l'enceinte et la création de givre.

Chaque compartiment est équipé de son **propre groupe frigorifique** qui confère à chaque enceinte une **totale indépendance**.

L'importance de la surgélation

La surgélation est l'action de refroidir à une température ambiante d'environ -35°C (-18°C à cœur) tous produits frais destinés à être ensuite conservés. Une surgélation effectuée dans des conditions optimales permet de préserver l'aspect, le volume, le poids mais également les saveurs des produits, tout en limitant le risque de givre et de dessèchement.



Surgeler 18 kg de produits de $+22^{\circ}\text{C}$ à -18°C à cœur en 1 heure



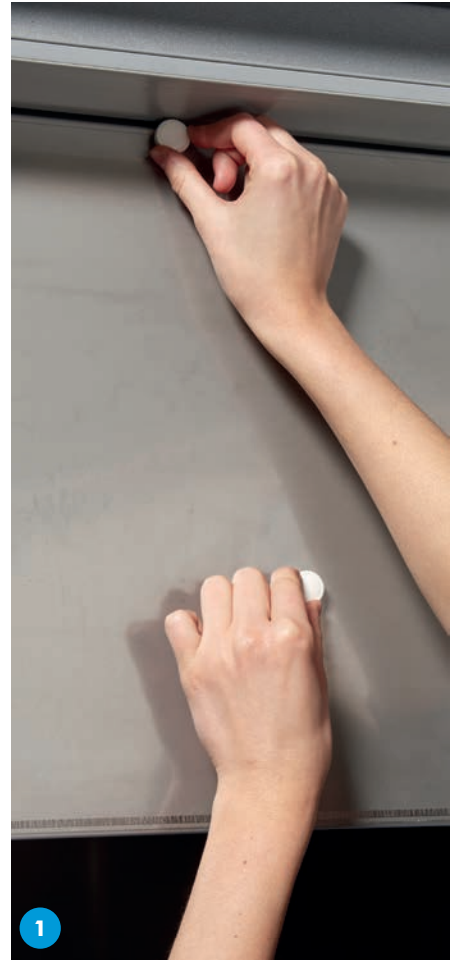
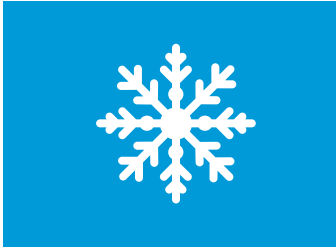
Les spécificités du compartiment surgélation avec :

Des glissières réglables au pas de 25 mm pour optimiser la capacité du compartiment en s'adaptant à la hauteur des produits.

Une sonde à piquer, pour vérifier la rapidité de descente en température à cœur.

Une trappe d'accès sépare les compartiments de surgélation et de conservation. Elle peut s'ouvrir en cas de besoin afin d'utiliser la puissance du groupe de surgélation dans le compartiment de conservation.

Cette trappe **se démonte** depuis le compartiment de surgélation.



Les avantages de la conservation

La conservation est l'action de stocker à une température ambiante de -18°C des produits surgelés dans une durée limitée. La conservation permet surtout au boulanger/pâtissier de produire en quantité, d'avoir une meilleure gestion de ses stocks et de disposer, en cas de besoin immédiat, de produits déjà préparés à l'avance.

Les spécificités du compartiment conservation avec :

Un cycle de **dégivrage automatique par résistance** toutes les 6H.

- 1 Démontage sans outils du cache de protection** de l'évaporateur de la partie conservation pour faciliter son nettoyage lorsque l'appareil est hors tension.
- 2 Des glissières réglables** au pas de 37.5 mm pour optimiser la capacité du compartiment en s'adaptant à la hauteur des produits



La gamme de conservateurs à plaques Kryo se compose de 4 modèles :



Kryo 20 :

Capacités en conservation :
28 plaques 400 x 600 mm
ou 14 plaques 600x800 mm



Kryo 40 :

Capacités en conservation :
68 plaques 400 x 600 mm
ou 34 plaques 600x800 mm



Kryo 60 :

Capacités en conservation :
108 plaques 400 x 600 mm
ou 54 plaques 600x800 mm



Kryo 80 :

Capacités en conservation :
148 plaques 400 x 600 mm
ou 74 plaques 600x800 mm

La gamme de surgélateurs / conservateurs à plaques Kryo se compose de 3 modèles :



Kryo 31 :

Capacité en surgélation :
9 plaques 400x600 mm
Capacités en conservation :
48 plaques 400 x 600 mm
ou 24 plaques 600x800 mm



Kryo 51 :

Capacité en surgélation :
9 plaques 400x600 mm
Capacités en conservation :
88 plaques 400 x 600 mm
ou 44 plaques 600x800 mm



Kryo 71 :

Capacité en surgélation :
9 plaques 400x600 mm
Capacités en conservation :
128 plaques 400 x 600 mm
ou 64 plaques 600x800 mm

Évolutif



L'ensemble des modèles de la gamme Kryo est **évolutif**. Chaque compartiment étant équipé d'un groupe frigorifique autonome, il est possible de faire évoluer un équipement déjà installé vers un modèle plus grand.

Commandes électroniques à touches capacitives

SURGÉLATION :

Gestion de 4 types de cycles possibles

- Le refroidissement rapide positif chronométré et la conservation positive en fin de cycle
- La surgélation chronométrée et la conservation négative en fin de cycle
- Le refroidissement rapide positif par sonde à piquer et la conservation positive en fin de cycle
- La surgélation contrôlée par sonde à piquer et la conservation négative en fin de cycle

Dégivrage manuel forcé par ventilation



*température mesurée en cours de cycle

CONSERVATION :

Réglage des degrés (+/-) du cycle

Dégivrage automatique par résistance (4 par jour) avec la possibilité de forcer le dégivrage

Verrouillage et déverrouillage du clavier

3 voyants signalent :

- Le bon fonctionnement du compresseur
- Le cycle de dégivrage en cours
- Le bon fonctionnement du ventilateur



CONSERVATEUR À PLAQUES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES					
Modèle		KRYO 20	KRYO 40	KRYO 60	KRYO 80
HAUTEUR					
Façade (sans groupe) mini-maxi selon la hauteur des pieds	(mm)	2230 - 2280			
Façade (avec groupe) mini-maxi selon la hauteur des pieds	(mm)	2470 - 2520			
LARGEUR					
Façade	(mm)	980	1780	2580	3380
PROFONDEUR					
Intérieure	(mm)	800			
Extérieure	(mm)	1030			
	(mm)	1030 + 50 (évacuation condensation)			
Porte ouverte	(mm)	1740 + 50 (évacuation condensation)			
Hauteur fournil mini avec groupe monté 2700 mm					

CARACTÉRISTIQUES ÉNERGÉTIQUES					
Modèle		20	40	60	80
PUISSANCE ÉLECTRIQUE					
Groupe	(ch)	1,5	2	2	3
Dégivrage	(kW)	2,6			
Cordons chauffants	(kW)	0,07	0,14	0,21	0,28
Puissance de raccordement	(kW)	5	6	6	8
Ø vanne d'aspiration		5/8"			
Ø vanne départ liquide		3/8"			
Épaisseur minimum de mousse isolante préconisée	(mm)	19			
Quantité gaz R452A	(kg)	1,5	1,5	1,5	1,5
DIMENSIONS GROUPE					
Hauteur	(mm)	450	440	440	440
Largeur	(mm)	520	520	520	520
Profondeur	(mm)	610	620	620	620
Poids du groupe	(kg)	46	57	57	57
Puissance frigorifique à -30°C/+30°C	(kW)	1,08	1,65	1,65	1,96
Évacuation des condensats	(mm)	Ø 32			
Alimentation électrique		400 V Tri + N + T			

Type	Nombre de plaques en conservation 400 x 600	Nombre d'étages en conservation 600 x 800
KRYO 20	28	14
KRYO 40	68	34
KRYO 60	108	54
KRYO 80	148	74

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR À PLAQUES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES				
Modèle		KRYO 31	KRYO 51	KRYO 71
HAUTEUR				
Façade (sans groupe) mini-maxi selon la hauteur des pieds	(mm)	2230 - 2280		
Façade (avec groupe) mini-maxi selon la hauteur des pieds	(mm)	2470 - 2520	2570 - 2620	2570 - 2620
LARGEUR				
Façade	(mm)	1700	2500	3300
PROFONDEUR				
Intérieure	(mm)	800	800	800
Extérieure	(mm)	1030 + 50 mm (évacuation condensation)		
Porte ouverte	(mm)	1740 + 50 mm (évacuation condensation)		

CARACTÉRISTIQUES ÉNERGÉTIQUES					
Modèle		Surgélateur		Conservateur	
		31-51-71	31	51	71
PUISSANCE ÉLECTRIQUE					
Groupe	(ch)	2	2,25	3,2	3,2
Dégivrage	(kW)	-	2,6	2,6	2,6
Cordon chauffants	(kW)	0,035	0,105	0,175	0,245
Puissance de raccordement	(kW)	-	8	8	8
Ø Vanne d'aspiration		5/8"	5/8"	7/8"	7/8"
Ø Vanne départ liquide		3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Épaisseur minimum de mousse isolante préconisée	(mm)	19			
Quantité gaz R452A	(kg)	1,5	1,5	1,5	1,5
DIMENSIONS GROUPE					
Hauteur	(mm)	440	440	540	540
Largeur	(mm)	520	520	520	520
profondeur	(mm)	610	610	630	630
Poids du groupe	(kg)	57	57	79	79
Puissance frigorifique à -30°C/+32°C	(kW)	1,96	1,65	1,65	1,96
Évacuation des condensats	(mm)	Ø 32			
Alimentation électrique		400 V Tri + N + T			

Type	Nombre de plaques en conservation 400 x 600	Nombre de plaques en conservation 600 x 800	Nombre de plaques en surgélation 400 x 600
KRYO 31	48	24	9
KRYO 51	88	44	9
KRYO 71	128	64	9



32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (FRANCE)
 Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence