KRYO

Gama de ultracongeladores-conservadores & conservadores de bandejas

www.bongard.es

BONGARD

KRYO

Ultracongeladores-conservadores + conservadores de bandejas

La nueva gama Kryo de ultracongeladores-conservadores y conservadores de bandejas, desarrollada por Bongard, tiene como objetivo refrigerar, ultracongelar y conservar todo tipo de productos de pastelería y panadería, sin riesgo de deterioro, a la par que manteniendo el sabor y apariencia.

Construcción optimizada para un sellado perfecto de las cámaras y el confort de trabajo

La cámara isotérmica está hecha de paneles inyectados con espuma de poliuretano de densidad **42m³/kg** y un **grosor de 80 mm**.

El interior del armario está fabricado completamente en INOX. Las guías se componen de una única pieza que se puede retirar sin herramientas para mejorar el mantenimiento.

Una junta magnética calefactada garantiza un sellado perfecto de la puerta.

Una nueva maneta integrada en la puerta ofrece mejor agarre, sin importar la altura del usuario

Un **detector de puerta abierta** detiene la ventilación para limitar la entrada de aire ambiente en el compartimento y evitar la escarcha.

Cada compartimento tiene su propia **unidad de refrigeración**, dándole a cada uno **total independencia**.

La importancia de la ultracongelación

La ultracongelación es la acción de enfriar a una temperatura ambiente de -35 °C (-18 °C en el núcleo de la pieza) cualquier producto fresco para la subsiguiente conservación. Una ultracongelación bajo condiciones óptimas preserva la apariencia, el volumen, peso, pero también los sabores de productos, mientras limita el riesgo de secarla.

Ultracongela 18 kg de productos de +22 a -18 °C en el núcleo en una hora

Compatimento del ultacongelador equipado con:

Guías regulables en espacios de 25mm para optimizar la capacidad del compartimiento adaptándolo a la altura del producto.

Sonda tipo pincho, para monitorizar la temperatura en el núcleo.

Una trampilla de acceso separa los compartimentos de congelado de los de conservación. En caso de necesidad, puede abrirse para aprovechar la potencia de la unidad de congelación en las cámaras de conservación.

Esta trampilla **se puede quitar sin usar herramientas** desde el compartimento de ultracongelado.

Las ventajas de la conservación de masas

La conservación es la acción de almacenar productos previamente ultracongelados a una temperatura ambiente de -18°C por un tiempo limitado. La conservación permite principalmente al panadero y pastelero producir grandes cantidades de producto, y controlar mejor su inventario para tener siempre stock disponible de producto acabado, dependiendo de las exigencias del mercado.

Compartimentos de conservación equipados con:

Un **ciclo de desescarche automático por resistencia** cada 6 horas.

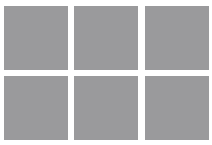
1 **Desmontaje sin herramientas** del protector del evaporador para facilitar la limpieza cuando el equipo está apagado.

2 **Guías ajustables** en espacios de 37,5 mm para optimizar el espacio del compartimento adaptándose a la altura de los productos.

La gama de unidades de conservación de Kryo se compone de 4 modelos:

Kryo 20 :
Capacidades de conservación:
26 latas 400 x 600 mm o
13 latas 600 x 800 mm

Kryo 40 :
Capacidades de conservación:
68 latas 400 x 600 mm o
34 latas 600 x 800 mm

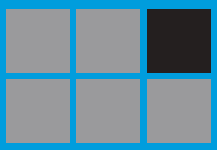


Kryo 60 :
Capacidades de conservación:
108 latas 400 x 600 mm o
54 latas 600 x 800 mm

Kryo 80 :
Capacidades de conservación:
148 latas 400 x 600 mm o
74 latas 600 x 800 mm

La gama de Kryo de ultraconge-lación / conservación se compo-ne de 3 modelos:

Kryo 31 :
Capacidad de ultracongelación:
9 latas 400 x 600 mm
Capacidades de conservación:
48 latas 400 x 600 mm
o 24 latas 600 x 800 mm



Kryo 51 :
Capacidad de ultracongelación:
9 latas 400 x 600 mm
Capacidades de conservación:
88 latas 400 x 600 mm
o 44 latas 600 x 800 mm

Kryo 71 :
Capacidad de ultracongelación:
9 latas 400 x 600 mm
Capacidades de conservación:
128 latas 400 x 600 mm
o 64 latas 600 x 800 mm

Evolutivo

Todos los modelos en la gama Kryo son **evolutivos**. Ya que cada compartimento esta equipado con un grupo frigorífico autónomo, permitiendo así ampliar un equipo ya instalado.

Panel electrónico con teclas capacitivas

ULTRACONGELACIÓN:

Gestión de hasta 4 posibles ciclos
- Refrigeración rápida en positivo y conservación al final del ciclo controlado por tiempo.
- Ultracongelación y conservación negativa a final del ciclo controlado por tiempo.
- Refrigeración rápida en positivo controlado por sonda de pincho.
-Ultracongelación controlado por sonda de pincho y conservación negativa al final del ciclo.

Descongelación **manual forzada** por ventilación.

*temperatura controlada durante el ciclo

CONSERVACIÓN:

Ajuste de temperatura (+/-) del ciclo.

Desescarche automático por resistencia (4 por día) con la posibilidad de forzar el desescarche si fuera necesario.

Bloqueo y desbloqueo de las teclas

3 pilotos indican:
- El buen funcionamiento del compresor
- El progreso del ciclo de descongelación
- El buen funcionamiento del ventilador

CONSERVADOR DE BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES					
Modelo		**KRYO 20**	**KRYO 40**	**KRYO 60**	**KRYO 80**
ALTURA					
Frontal (sin grupo)	(mm)	2230			
Frontal (con grupo) min-max según la altura de los pies	(mm)	2470 - 2520		2570 - 2630	
ANCHURA					
Frontal	(mm)	980	1780	2580	3380
PROFUNDIDAD					
Interior	(mm)	800			
Exterior	(mm)	1030			
	(mm)	1030 +50 (evacuación de condensación)			
Puerta abierta	(mm)	1740			
Altura mínima del obrador con el grupo montado 2700 mm					

CARACTERÍSTICAS ENERGÉTICAS					
Modelo		20	40	60	80
POTENCIA ELÉCTRICA					
Grupo	(ch)	2,25	2,25	3,2	3,2
Desescarche	(kW)	2.6			
Resistencia	(kW)	0,07	0,14	0,21	0,28
Potencia de conexionado	(kW)	4			
Ø válvula de aspiración		5/8''		7/8''	
Ø válvula de extracción de líquido		3/8''		3/8''	
Espesor mínimo de aislante recomendado	(mm)	19			
Cantidad de gas R448A	(kg)	2,2	2,2	3,3	3,3
DIMENSIONES DEL GRUPO					
Altura	(mm)	440	440	540	540
Anchura	(mm)	520	520	520	520
Profundidad	(mm)	610	610	630	630
Peso del grupo	(kg)	57	57	79	79
Potencia frigorífica a –30°C/+30°C	(kW)	2,15	2,15	3,3	3,3
Evacuación de condensaciones	(mm)	Ø 32			
Alimentación eléctrica		400 V Tri + N + T			

Tipo	Cantidad de bandejas en conservación 400 x 600	Nº de estantes en conservación 600 x 800
KRYO 20	28	14
KRYO 40	68	34
KRYO 60	108	54
KRYO 80	148	74

ULTRACONGELADOR-CONSERVADOR DE BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES				
Modelo		**KRYO 31**	**KRYO 51**	**KRYO 71**
ALTURA				
Frontal (sin grupo)	(mm)	2230		
Frontal (con grupo) min-max según la altura de los pies	(mm)	2470 - 2520	2570 - 2630	
ANCHURA				
Frontal	(mm)	1700	2500	3300
PROFUNDIDAD				
Interior	(mm)	800		
Exterior	(mm)	1030		
	(mm)	1080 + 50 mm (evacuación condensación)		
Puerta abierta	(mm)	1740		
Altura mínima del obrador con el grupo montado 2700 mm				

CARACTERÍSTICAS ENERGÉTICAS					
Modelo		Ultracongelador	Conservador		
		31-51-71	31	51	71
POTENCIA ELÉCTRICA					
Grupo	(ch)	2	2,25	3,2	3,2
Desescarche	(kW)	-	2,6	2,6	2,6
Resistencia	(kW)	0,035	0,105	0,175	0,245
Potencia conexionado	(kW)	-	8	8	8
Ø válvula de aspiración		5/8''	5/8''	7/8''	7/8''
Ø válvula de extracción de líquido		3/8''	3/8''	3/8''	3/8''
Espesor mínimo de aislante recomendado	(mm)	19			
Cantidad de gas R448A (conservación) / R452A (ultracongelación)	(kg)	1,5	2,3	2,3	2,3
DIMENSIONES DEL GRUPO					
Altura	(mm)	440	440	540	540
Anchura	(mm)	520	520	520	520
Profundidad	(mm)	610	610	630	630
Peso del grupo	(kg)	57	57	79	79
Potencia frigorífica en –30°C/+32°C	(kW)	1,73	2,15	3,3	3,3
Evacuación de condensaciones	(mm)	Ø 32			
Alimentación eléctrica		400 V Tri + N + T			

Tipo	Cantidad de bandejas en conservaciom 400 x 600	Cantidad de bandejas en conservación 600 x 800	Cantidad de bandejas en ultracongelación 400 x 600
KRYO 31	48	24	9
KRYO 51	88	44	9
KRYO 71	128	64	9

BONGARD

C/ Garbí nº18 (Nave3) - 08150 Parets del Vallés (BARCELONA)
Tel. +34 93 573 78 78
www.bongard.es - info@bongard.es

an Ali Group Company

GROUP
The Spirit of Excellence