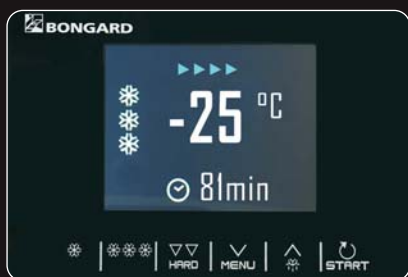




Surgélateur-Conservateur
Kryo 31



Commande-surgélation - BSCP



Joint aimanté pour une étanchéité parfaite du compartiment

BONGARD : s'adapter à vos besoins est notre credo.

L'impact de la surgélation sur la qualité finale des produits.

Des produits boulangers ou pâtisseries surgelés dans de bonnes conditions ne subiront que peu l'impact du froid. A contrario, des produits mal surgelés verront leur qualité et leur aspect dégradés, même s'ils ont été réalisés avec le plus grand soin et avec des produits nobles.

D'où l'importance d'investir dans un équipement professionnel adapté pour se garantir une production parfaitement surgelée et conservée, en toute sécurité, disponible selon le besoin et toujours réalisée dans le plus grand respect des normes froid.

• Comment éviter les cristaux de glace et se garantir des produits de qualité ?

Pour un résultat optimal, il est primordial de bien faire la différence entre congélation et surgélation. La différence se joue principalement au niveau de la vitesse de refroidissement. Les conséquences du froid ne se verront que plus tard, à la décongélation. En effet, au cours du procédé, les produits peuvent subir une importante déshydratation du fait de la sublimation de l'eau en surface. Cette déshydratation peut entraîner une perte de poids importante ainsi qu'une altération gustative.

La congélation (refroidissement lent)

C'est l'action de refroidir lentement les aliments. L'eau contenue dans les produits se transforme en gros cristaux de glace. Ceux-ci vont endommager les membranes cellulaires et avoir pour conséquence de dessécher l'extérieur de la cellule.

La surgélation (refroidissement rapide)

Avec la surgélation, les produits sont refroidis très rapidement jusqu'à -18°C à cœur. De petits cristaux de glace se forment de manière homogène à l'intérieur et à l'extérieur des cellules, sans endommager les tissus.

La décongélation

Cette action consiste à faire fondre la glace formée lors de la phase de refroidissement à cœur. C'est une opération délicate qui conditionne le résultat final du produit. C'est également durant cette phase que se forme l'exsudat constitué d'eau et de substances dissoutes (sels minéraux, vitamines, sucres solubles,...). Les produits ayant été surgelés rejettent beaucoup moins d'exsudat que ceux ayant été congelés lentement.

Par conséquent, pour garantir une qualité optimale à sa production, il faut éviter tout refroidissement lent (congélation) car il va

dessécher la surface du produit mais également avoir un impact sur le volume, les textures, les couleurs et les saveurs.

• Les bonnes pratiques pour une surgélation efficace

La qualité des produits finis se ressent avant tout dans leur présentation. Retrouver des entremets desséchés, criblés de glaçons ou encore sans aucune saveur, tels sont les risques d'un refroidissement mal réalisé. Impensable dans ces conditions de les proposer aux clients. Sans parler du temps perdu pour l'artisan. Et pourtant, cette mésaventure pourrait être évitée simplement en suivant quelques règles de surgélation et en s'équipant d'un matériel professionnel adapté.

Utiliser des produits frais et sains

C'est bien connu, le froid stoppe la prolifération des bactéries mais ne les détruit pas et, plus elles sont nombreuses, plus elles libèrent de toxines. Il est donc primordial que les produits soient dans un parfait état de fraîcheur et de salubrité.

Faire une surgélation rapide

Cette technique de refroidissement à cœur en un temps limité préserve le mieux les produits, en respectant leur texture et leur saveur.

Surgeler le plus souvent possible des produits intermédiaires

Eviter de surgeler les produits finis et, dans le cas des pâtes, le produit cru et non pas cuit.

Respecter la chaîne du froid

Chaque produit destiné à être surgelé doit au préalable être refroidi à $+4^{\circ}\text{C}$. Dès qu'ils sont durcis, les produits doivent être emballés pour éviter le dessèchement et la prise d'odeur, puis maintenus à une température de -18°C minimum.

Respecter la température de décongélation

La décongélation devra s'effectuer à une température inférieure à 4°C .

À noter qu'un produit décongelé ne doit jamais être recongelé et doit être consommé dans les 3 jours suivant la décongélation.

C. G.

Kryo, la nouvelle **gamme** de surgélateurs-conservateurs à plaques **qui s'adapte** à votre production.

La capacité frigorifique et la qualité de ventilation sont des facteurs fondamentaux dans le processus de surgélation. C'est pourquoi il est primordial de bien choisir les dimensions de son équipement en fonction des besoins de production. Dans cette optique, BONGARD a développé sa nouvelle gamme de surgélateurs-conservateurs à plaques et conservateurs à plaques Kryo pour pouvoir répondre à tout type de production.

Les modèles surgélateurs/conservateurs à plaques Kryo se voient dotés d'une cellule de surgélation et de 3 à 7 compartiments conservation, selon le modèle. Quant à la gamme des conservateurs à plaques, elle s'étend de 2 à 8 compartiments de conservation.

• Evolutivité et modularité des équipements

Les modèles de la gamme Kryo ont été pensés pour être évolutifs et s'adapter au mieux au flux de production en boulangerie. Ainsi, si vous investissez dans un surgélateur-conservateur équipé d'une cellule surgélation et de 3 compartiments conservation, vous pourrez par la suite agrandir votre équipement pour avoir jusqu'à 7 compartiments conservation. Il en est de même pour la gamme des conservateurs à plaques.

Pour être au plus près de vos besoins, chaque compartiment de surgélation et de conservation est équipé de glissières réglables de manière à pouvoir insérer des produits de taille différente, selon la production du jour.

• Qualité de ventilation et de froid

La ventilation est un des critères de sélection dans le choix de son équipement. Pour un froid de qualité, la gamme de surgélateurs-conservateurs Kryo s'est dotée de turbines spécifiques « grand froid » permettant de travailler en mode surgélation « normal » ou « intense » selon les produits, qu'ils soient chauds ou froids. Il est ainsi possible de surgeler près de 18 kg de produit de +22°C à -18°C à cœur en moins d'une heure.

Les surgélateurs-conservateurs Kryo sont également équipés de 2 groupes frigorifiques ; l'un dédié aux compartiments de conservation, l'autre à la surgélation, chacun étant contrôlé indépendamment par deux commandes de type électronique.

• Sécurité alimentaire garantie

La notion de sécurité et de maintien de la chaîne du froid est fondamentale dans le travail de produits surgelés. En choisissant un surgélateur-conservateur de la gamme Kryo, vous optez pour 2 équipements en un seul et même bâti. Les produits une fois surgelés peuvent être placés aussitôt dans le compartiment conservation situé juste à côté, sans risquer de rompre la chaîne du froid.

Un joint aimanté placé directement sur le battant et un rappel de porte par pivot assurent une étanchéité parfaite au compartiment. En complément, un détecteur stoppe la ventilation à l'ouverture de porte pour maintenir une ambiance froide constante et éviter les échanges thermiques habituellement générateurs de givre.

Le compartiment surgélation est pourvu de 3 sondes pour maintenir une température uniforme en tous points de la cellule. Gérée par la commande électronique, une sonde à piquer permet de contrôler la température à cœur des produits durant le cycle de surgélation. Les produits sont prêts lorsque la température de consigne est atteinte.

• Aide à la productivité

L'utilisation d'un surgélateur-conservateur ou d'un conservateur à plaques Kryo permet d'assurer la conservation des produits une fois surgelés. Vous produisez en quantité pour ensuite ne sortir que les produits dont vous avez besoin en fonction du flux de clientèle. Vous évitez le gaspillage et une gestion fastidieuse des stocks, tout en optimisant votre planning de production de la semaine.

Vos produits sont conservés dans des conditions optimales, sans altération, prêts à être dressés.

C. G.

La gamme surgélateurs-conservateurs Kryo



KRYO 31
1 x surgélation
3 x conservation



KRYO 51
1 x surgélation
5 x conservation



KRYO 71
1 x surgélation
7 x conservation

La gamme conservateurs Kryo



KRYO 20
2 x conservation



KRYO 40
4 x conservation



KRYO 60
6 x conservation



KRYO 80
8 x conservation

Des gammes modulables selon les besoins



surgélateurs-conservateurs à plaques

KRYO

FABRIQUÉ EN FRANCE



Evolutivité des équipements
Indépendance des cellules
Commande électronique connectée

