

Laminoir BSP

リバースシーター【ラミノア】
ブラストチラー&ショックフリーザー
【ブラストフリーザー】



BONGARD

Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

■ BSP仕様

	BSP 46.15	BSP 46.9	BSP 46.5
寸 法（外寸） （内寸）	W770×D960×H2140 mm W610×D790×H1180 mm	W770×D960×H1740 mm W610×D790×H780 mm	W775×D969×H1010 mm W610×D800×H420 mm
庫 内 容 量	400×600mm 天板15枚収納（ピッチ75mm）	400×600mm 天板9枚収納（ピッチ75mm）	400×600mm 天板5枚収納（ピッチ75mm）
電 気 容 量	単相200V 3.23kW	単相200V 2.35kW	単相200V 2.23kW
重 量	230kg	190kg	110kg
冷 媒	R404A（オゾン層破壊防止）		
材 質（断熱）	庫内・・・ステンレス板 庫外・・・PET材質保護による亜鉛メッキ板 ムース状ポリウレタン（密度40kg/m ³ ）使用（厚さ：80mm）		

● 扉ヒンジの左右交換可能 ● ドアヒーター ● 高さ調節用脚、移動用キャスター付 ● 霜取り作業時間：約10分～15分（扉開放） ● CE規格適合

■ アイテム別目安

	芯 温	BSP 46.15	BSP 46.9	BSP 46.5
バゲット 280 g	+22 ⇒ -18℃	20kg / 60 分	13kg / 60 分	7 kg / 60 分
パン 500 g	+22 ⇒ -18℃	25kg / 75 分	16kg / 75 分	9kg / 75 分
ガトー 高さ 40mm *	+22 ⇒ -18℃	30kg / 120 分	25kg / 120 分	15kg / 120 分
ヴィエノワズリー 高さ 20mm *	+22 ⇒ -18℃	20kg / 60 分	13kg / 60 分	7 kg / 60 分
カスタード 高さ 50mm *	+65 ⇒ 10℃	60kg / 110 分	45kg / 110 分	20kg / 110 分

・室温25℃での結果です。室温によっては異なることがあります。 * 600×400mmカードルの高さ ※デザイン・仕様につきましては予告なく変更する場合がございます。





1 人間工学に基づいた操作性

正確なローラー間隔の設定と、人間工学に基づいた構造のため作業者の負担を軽減します。
またストッパー付ローラー目盛りは、最終厚さの間違いを防止します。

2 安心構造

ローラーの左右には安全カバーが付いているため手が巻き込まれる心配がありません。
またローラー部分のスクレーパーは、ワンタッチで上下とも簡単に取り外して清掃できるため衛生的です。

3 卓上型と架台付きの2タイプ

卓上型タイプは本体下部スペースを台下冷蔵庫などの収納として有効活用できます。
架台付きタイプはキャスター付きのため、作業が終わればベッドを持ち上げて、空きスペースに移動収納できます。



芯温-18℃まで
一気に冷却

Laminoir

リバースシーター ／ラミノア

「省スペース」と「生地への負担軽減」を両立します。
使用しないときはベッドを持ち上げて収納することができます。
シーターの入口部分はゆっくりと、出口部分は速く通過させることにより生地温度の上昇を緩和させます。



BSP

ブラストチラー＆ ショックフリーザー ／ブラストフリーザー

製菓・製パンで使用するあらゆる商品を急速冷却・冷凍します。保管庫とは異なり、熱々の商品を素早く冷却・冷凍します。



TS500N 〈卓上型〉



ローラー間隔：0.3 - 30mm
ローラー幅：500mm
コンベアベルト速度：500mm/s
作業時全長：1550×965×500mm
テーブル収納時全長：810×965×710mm
電気容量：0.75 kW
電源：3相200V 50/60Hz
正味重量：80kg

STS500L 〈三角架台〉



ローラー間隔：0.3 - 30mm
ローラー幅：500mm
コンベアベルト速度：500mm/s
作業時全長：2550×990×1300mm
テーブル収納時全長：1040×990×1740mm
電気容量：0.75 kW
電源：3相200V 50/60Hz
正味重量：145kg

STS650N 〈三角架台〉



正転逆転用
レバー付き

ローラー間隔：0.3 - 45mm
ローラー幅：660mm
コンベアベルト速度：800mm/s
作業時全長：3100×1235×1220mm
テーブル収納時全長：1815×1235×1895mm
電気容量：1.0 kW
電源：3相200V 50/60Hz
正味重量：270kg

その他の機種	型式	ローラー間隔	ローラー幅	コンベアベルト速度	作業時全長	テーブル収納時全長	電気容量	電源	正味重量
TS500L	卓上型	0.3 - 30mm	500mm	500mm/s	2050×965×500mm	1040×965×940mm	0.75kW	3相200V 50/60Hz	90kg
STS500N	架台付	0.3 - 30mm	500mm	500mm/s	2050×990×1300mm	800×990×1500mm	0.75kW	3相200V 50/60Hz	135kg
STS650L	架台付	0.3 - 45mm	660mm	800mm/s	3750×1235×1220mm	2300×1235×2240mm	1.0kW	3相200V 50/60Hz	275kg

1 食中毒菌の繁殖を抑え 作業効率を高めます。

食中毒菌が増殖しやすい温度帯（60℃～10℃）を短時間で通過。

2 焼きたてのお菓子を急速冷却。 食材の美味しさを損ないません。

最大氷結晶生成温度帯（0℃～-5℃）を素早く通過。
凍結時の体積増加による食材の細胞破壊を防ぎ、製品の鮮度を保ちます。

3 チャンスロスを防ぎます。

計画生産が可能となり、人件費等の削減や食材のロスを軽減。



モノブロックタイプのステンレスラックは、取り外し可能で衛生的。

芯温センサー又はタイマーで冷凍・冷却を行います。工程終了後アラームでお知らせ。自動的に保冷モードに切り替え（最大24時間）。

BSP46.5のみ
本体上部はステンレス
（本体上の棚は付いておりません）

ドア開閉→
検知センサー
霜取り用ドア押さえアーム