PL

BONGARD

Always by your side

100 ANS

1922 • 2022

KOMORA GAROWNICZO-SCHŁADZAJĄCA TYPU REACH-IN

HERA & ATHENA

Inteligentne komory dopasowane do Twojego procesu



FRENCH BAKERY
EQUIPMENT MANUFACTURER

SINCE 1922

HERA to komora chłodniczo-garownicza typu reach-in, dostępna w wersji z 1 lub 2 drzwiami w zależności od modelu. Umożliwia przyspieszenie, spowolnienie lub opóźnienie procesu wyrastania ciasta przez określony czas. Zakres temperatur pracy wynosi od -15°C do +40°C.

Dzięki nowemu panelowi dotykowemu Sensitiv'2, HERA dostosowuje się do przyzwyczajeń pracy każdego piekarza i gwarantuje jednolitą jakość produkcji.

Umożliwia wyrastanie szerokiej gamy ciast: od ciast chlebowych (białych, specjalnych lub tradycyjnych francuskich), przez brioche, ciasta drożdżowe, ciasta do pizzy i inne.





Łatwa w obsłudze

Nowy, intuicyjny i elegancki panel dotykowy umieszczony na wysokości oczu (1,50 m nad podłogą) zapewnia ergonomię obsługi i optymalną czytelność.



Dopasowana do Twojego sposobu pracy

Fermentacja bezpośrednia - dla przyspieszonej produkcji.

Fermentacja w dużych porcjach - dla elastycznej organizacji. Ciasto jest dostępne wtedy, gdy jest potrzebne.

Wolne garowanie - dla lepszej konserwacji i rozwoju smaku.

Kontrolowane garowanie z opóźnieniem - aby ograniczyć pracę nocną.

Wstępne garowanie z opóźnieniem - aby szybko reagować na niespodziewany popyt (szczupła produkcja).





Komora, która dba o Twoje ciasto

Prędkość wentylacji jest automatycznie regulowana w całym cyklu garowania, co chroni ciasto przed wysychaniem.



HERA została zaprojektowana tak, aby garowanie było bardziej ergonomiczne

Niezawodna i ergonomiczna

Optymalne użytkowanie zarówno latem (do 43°C), jak i zimą:

Standardowa sprężarka w wersji tropikalizowanej. Wszystkie sprężarki dostępne są w wersji zabudowanej lub wolnostojącej.



Gwarantowana stabilna temperatura w komorze:

Automatyczna regulacja prędkości wentylacji przy otwarciu drzwi, z czujnikiem drzwi w standardzie.





Łatwa w czyszczeniu:

Do umycia płaskiej podłogi wystarczy prosty skrobak.

Stabilność komory:

2 nóżki z przodu zapewniają stabilność.

Łatwe przemieszczanie:

2 stałe koła z tyłu i 1 obracalne kółko z przodu.



Pracuj w pełnym bezpieczeństwie

CERTIFIED

Nasze zaangażowanie w bezpieczeństwo wykracza poza samoocenę – nasze urządzenia są audytowane przez niezależny, zewnętrzny podmiot.



Konstrukcja drzwi, która ułatwia codzienną pracę

Wiele miejsc do pewnego chwytu przy otwieraniu drzwi



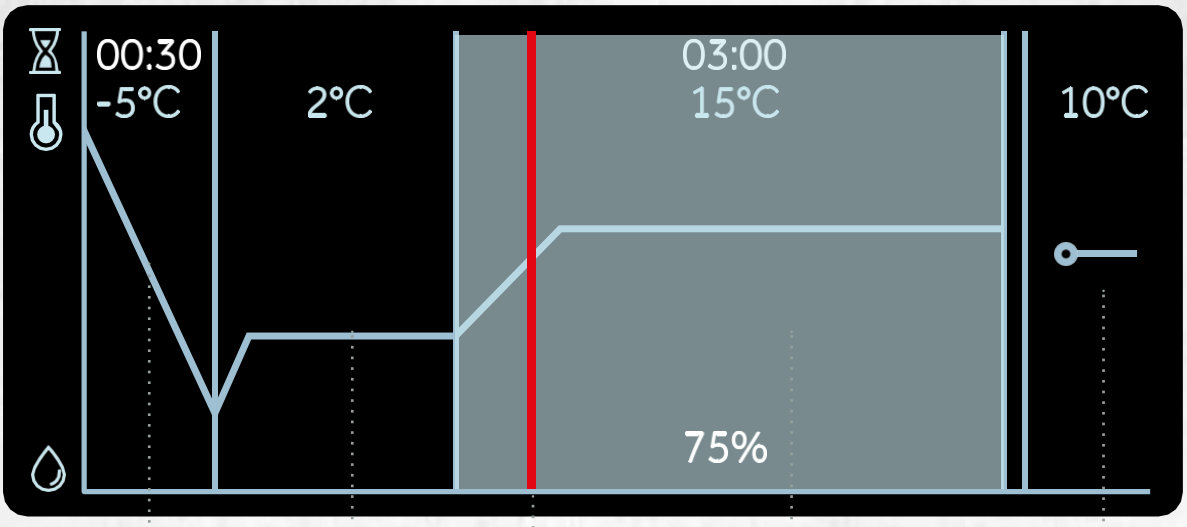
Drzwi wyposażone są w panel dotykowy, który pozwala na ich otwieranie zarówno prawą, jak i lewą ręką, co dodatkowo dostosowuje się do Twoich potrzeb w ciągu dnia oraz do różnych użytkowników w laboratorium. Drzwi można otworzyć łatwo, nawet mając ręce pełne.

Drzwi odwracalne w Twoim laboratorium



Zmiana montażu w ostatniej chwili? Nasza komora dostosowuje się do zmian w Twoim laboratorium. Pomysłowa konstrukcja drzwi pozwala technikowi na odwrócenie kierunku ich otwierania na miejscu.





Wstępne schładzanie:

Temperatura obniża się do -15°C, aby ochłodzić wnętrze komory przed włożeniem ciast, umożliwiając łagodne i stopniowe rozmrażanie lub szybkie schłodzenie świeżego ciasta.

Retardacja ciasta:

Komora automatycznie dostosowuje czas trwania tej fazy do wymaganego momentu zakończenia cyklu.

Czerwony wskaźnik pokazuje postęp w cyklu

Garowanie:

20 w pełni konfigurowalnych faz garowania.

Dormillon (faza spoczynku):

Po ustalonym, konfigurowalnym czasie od zakończenia cyklu garowania, komora automatycznie obniża temperaturę do wymaganego poziomu.

Wszystkie przydatne informacje można zobaczyć na pierwszy rzut oka na wyświetlaczu 7”

Temperatura i względny czas trwania bieżącego cyklu są trwale wyświetlane na ekranie w trybie oczekiwania.


BONGARD

ATHENA to idealna komora typu reach-in do opóźniania fermentacji ciasta w procesie Paneotrad lub przy powolnym wyrastaniu. Zakres dostępnych temperatur wynosi od -10°C do +10°C.

Przystosowana jest do spowolnionej fermentacji w niskiej temperaturze przez dłuższy czas.

Wyposażona w nowy panel dotykowy SENSITIV'2 (do garowania), ATHENA jest niezawodną i ergonomiczną komorą, która dba o Twoje ciasta.



Nasi eksperci do Twojej dyspozycji



Nasza wiedza sprzedażowa

Nasze zespoły sprzedaży i instalacji są gotowe, aby pomóc Ci w realizacji Twojego projektu: doradztwo w zakresie wyposażenia oraz układu piekarni zgodnie z Twoim procesem produkcji.



Nasza wiedza biznesowa

Nasz showroom i laboratorium o powierzchni 320 m^2 w siedzibie w Holtzheim jest dostępne na życzenie, abyś mógł przetestować nasze urządzenia zgodnie z własnym procesem produkcji.

Nasi eksperci-mistrzowie piekarstwa odwiedzają piekarnie na całym świecie, aby szkolić Cię w zakresie obsługi naszych maszyn.



Nasza wiedza techniczna

Nasze urządzenia są objęte gwarancją producenta od momentu dostawy. Możesz wybrać umowę serwisową z rozszerzoną gwarancją, aby optymalnie i trwale utrzymać sprawność urządzeń oraz uniknąć kosztownych przestojów.

BONGARD szkoli również techników z punktów sprzedaży i dystrybutorów, aby zapewnić prawidłowe działanie i trwałość sprzętu.

Nasi dealerzy i dystrybutorzy mają dostęp do platformy online zawierającej informacje techniczne oraz umożliwiającej zamówienie około 5 000 oryginalnych części zamiennych, wysyłanych w ciągu 24–48 godzin.



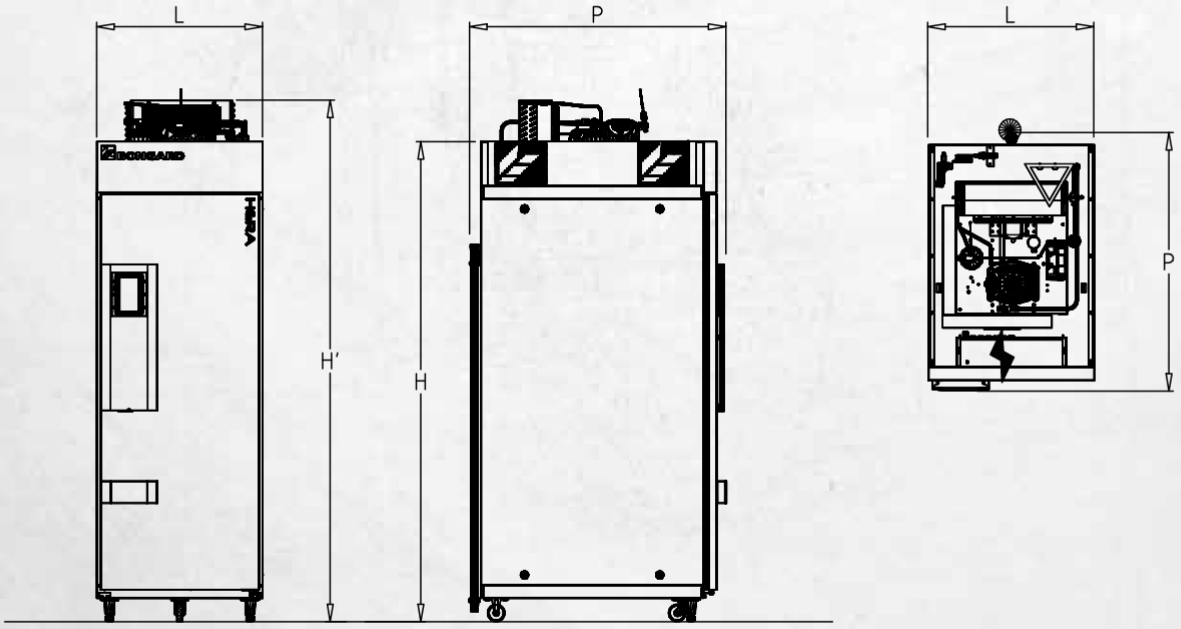
Dane techniczne - HERA z tackami i ATHENA

	HERA						ATHENA
	1 komora 1 drzwi				2 komory 2 drzwi		1 komora 1 drzwi
	400 x 600 mm	400 x 800 mm	460 x 800 mm	600 x 800 mm	400 x 600 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Zastosowanie komory							
Standard	•	•	•	•	•	•	-
Tryb podwójny (piekarnicze + Paneotrad)	€	€	€	€	€	€	-
Duńskie użycie (bez higrostatu)	-€	-	-	-€	-	-	-
ATHENA (Paneotrad)	-	-	-	-	-	-	€
Typ panelu sterowania							
Panel dotykowy SENSITIV'2 (garowanie)	•	•	•	•	•	•	•
Panel elektromechaniczny	-€	-	-	-€	-	-	-€
Strona uchwytu drzwi							
Lewa	•	•	•	•	•	•	•
Prawa	o	o	o	o	o	o	o
Wykończenie wnętrza / zewnętrza							
PVC (wnętrze i zewnętrze)	•	•	•	•	•	•	•
Stal nierdzewna (wnętrze i zewnętrze)*	€	€	€	€	€	€	€
Rodzaj czynnika chłodniczego							
R448A	•	•	•	•	•	•	•
Jednostka chłodnicza							
Zamontowana tropikalizowana	•	•	•	•	•	•	•
Zamontowana tropikalizowana bez gazu	o	o	o	o	o	o	o
Niezamontowana tropikalizowana (<8 m)	o	o	o	o	o	o	o
Zdalna tropikalizowana (8-20 m)	€	€	€	€	€	€	€
Niezamontowana cicha (<8 m)	€	€	€	€	€	€	€
Zdalna cicha (8-20 m)	€	€	€	€	€	€	€
Bez jednostki chłodniczej	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Kompatybilne podłączenie do systemu CO_2**	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Przyłącze elektryczne							
230 V / 1Ph+Gr / 50 Hz / TNTT	•	•	•	•	•	•	•
208-220 V / 1Ph+Gr / 60 Hz / TNTT	o	o	o	o	o	o	o
Dostawa							
Zmontowana	•	•	•	•	•	•	•
Zmontowana na płasko (na plecach)	o	o	o	o	o	o	o
Niezmontowana	€	€	€	€	€	€	€

* Dostępne tylko z panelem SENSITIV'2
** Na życzenie

Dane techniczne - HERA z tackami i ATHENA

Cechy ogólne		Wymiary i waga					Charakterystyka energetyczna	
Rozmiary tac (mm)	W (mm)	D (mm)	Drzwi otwarte (mm)	H (mm)	Waga (kg)	Masa ciasta max. (kg)	Moc przyłączeniowa (kW)	Jednostka chłodnicza (tropikalizowana)
1 Komora / 1 Drzwi / 1 Temperatura								
	560	990	1373	2285	170	29	0.9	Standardowa sprężarka - zamontowana
400 x 600	560	990	1373	2205	170	29	0.9	Sprężarka - brak / jednostka zdalna
	560	990	1373	2285	170	29	0.9	Sprężarka łączona - zamontowana
	620	1190	1633	2325	176	35	0.9	Standardowa sprężarka - zamontowana
400 x 800	620	1190	1633	2205	176	35	0.9	Sprężarka - brak / jednostka zdalna
	620	1190	1633	2325	176	35	0.9	Sprężarka łączona - zamontowana
	620	1190	1633	2325	176	43	0.9	Standardowa sprężarka - zamontowana
460 x 800	620	1190	1633	2205	176	43	0.9	Sprężarka - brak / jednostka zdalna
	620	1190	1633	2325	176	43	0.9	Sprężarka łączona - zamontowana
	760	1190	1830	2350	232	60	1.3	Standardowa sprężarka - zamontowana
600 x 800	760	1190	1830	2210	232	60	1.3	Sprężarka - brak / jednostka zdalna
	760	1190	1830	2400	232	60	1.3	Sprężarka łączona - zamontowana
2 Komory / 2 Drzwi / 2 Temperatury								
	560	990	1373	2285	200	24	1.9	Standardowa sprężarka - zamontowana
400 x 600	560	990	1373	2205	200	24	1.9	Sprężarka - brak / jednostka zdalna
	560	990	1373	2285	200	29	1.9	Sprężarka łączona - zamontowana
	760	1190	1830	2350	270	51	1.9	Standardowa sprężarka - zamontowana
600 x 800	760	1190	1830	2210	270	51	1.9	Sprężarka - brak / jednostka zdalna
	760	1190	1830	2400	270	60	1.9	Sprężarka łączona - zamontowana
ATHENA - 1 Komora / 1 Drzwi / 1 Temperatura								
600 x 800	760	1190	1830	2400	232	30 pojemników (75 mm) lub 24 pojemniki (95 mm)	1.3	Sprężarka łączona - zamontowana
	760	1190	1830	2210	232		1.3	Sprężarka - brak / jednostka zdalna



BONGARD

Always by your side

BONGARD, francuski producent sprzętu piekarniczego od 1922 roku, opiera się na sieci wyłącznych dealerów, którzy są nieustannie szkoleni w zakresie wszystkich naszych produktów, aby zapewnić całoroczną (7 dni w tygodniu, 365 dni w roku) obsługę handlową i techniczną na terenie Francji oraz francuskich departamentów i terytoriów zamorskich.
BONGARD jest również dystrybuowany w ponad 140 krajach na całym świecie.

Aby znaleźć dealera w swojej okolicy, odwiedź:
https://www.bongard.fr/en/distributor/



Follow us:

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

GROUP

The Spirit of Excellence