PL

BONGARD

Always by your side

PIEC KONWEKCYJNY NA BLACHY

KRYSTAL+

Kompaktowy i niezawodny piec do łatwej integracji



MADE IN FRANCE

KRYSTAL+ to elektryczny piec konwekcyjny przystosowany do blach o szerokości 400 mm i głębokości 600 lub 800 mm, dostępny w wersjach z 4, 9 lub 10 poziomami.

Kompaktowy i niezawodny, KRYSTAL+ doskonale sprawdza się w niewielkich przestrzeniach. Jego wszechstronność zapewnia idealne warunki wypieku szerokiej gamy wyrobów piekarniczych i cukierniczych — nawet tych najlżejszych i najbardziej delikatnych.

Dotykowy panel sterowania **SENSITIV'2** sprawia, że obsługa jest prosta i intuicyjna, zapewniając wysoki komfort pracy piekarzom i cukiernikom.





KOMPAKTOWY



Przy szerokości 780 mm **KRYSTAL+** bez problemu mieści się w małych pomieszczeniach i oferuje wiele możliwości konfiguracji.

Podstawa może być wyposażona w magazyn na blachy, szufladę lub komorę garowniczą, a opcjonalne kółka ułatwiają przemieszczanie urządzenia.



INTELIGENTNY



Dotykowy panel SENSITIV'2 otwiera nowe możliwości dzięki trybowi Receptury, raportom produkcyjnym oraz zarządzaniu profilami użytkowników, zapewniając prostą i intuicyjną obsługę.

Funkcja *„Opóźniony start"* umożliwia ustawienie dokładnej godziny osiągnięcia zadanej temperatury. Uzupełnia ją funkcja *„Oszczędzanie energii"*, która automatycznie przełącza piec w tryb czuwania po określonym czasie bezczynności, optymalizując zużycie energii.



WSZECHSTRONNY

KRYSTAL+ umożliwia perfekcyjny wypiek wszelkiego rodzaju wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

Funkcja regulacji prędkości wentylatora doskonale sprawdza się przy najlżejszych i najbardziej delikatnych produktach, takich jak makaroniki, zapewniając łagodny i kontrolowany wypiek.

Piec zaprojektowany z myślą o potrzebach piekarzy i cukierników



Okap z wentylatorem wyciągowym* lub kondensatorem* (opcje)

Funkcja „*Partial Load*" w przypadku zmniejszonej produkcji



Szyba dwukomorowa z powłoką IR dla lepszej izolacji cieplnej wnętrza



Programowany zawór pary do kontroli odprowadzania pary

Regulowany wlot świeżego powietrza pod drzwiami, umożliwiający optymalną ewakuację wilgoci



Podstawa z magazynem na blachy lub komorą garowniczą* (opcje)



Kółka ułatwiające przemieszczanie i czyszczenie

*z wyjątkiem KRYSTAL+ 46.4 L - dostępny wyłącznie z podstawą na blachy

Pracuj bezpiecznie z KRYSTAL+

CERTIFIED

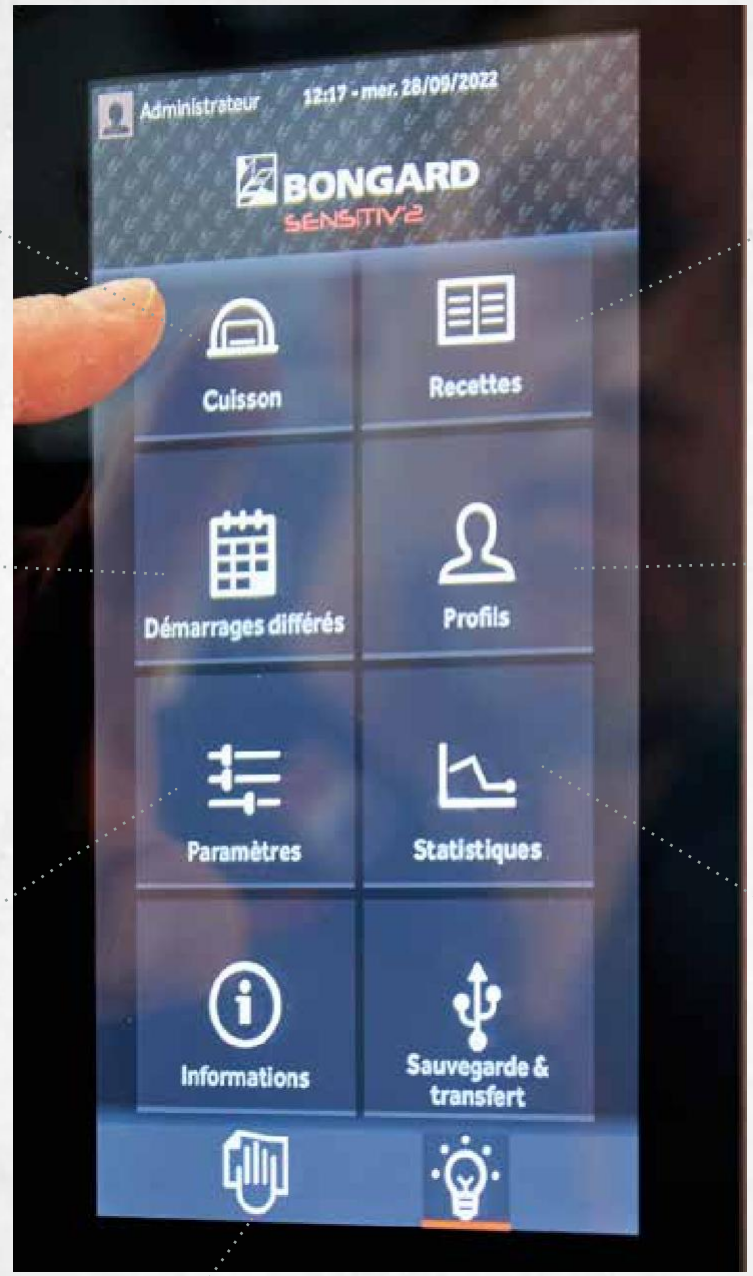
Nasze zaangażowanie w bezpieczeństwo wykracza poza autodeklarację – urządzenia są audytowane przez niezależną jednostkę zewnętrzną.

Szybki i intuicyjny panel sterowania

KRYSTAL+ standardowo wyposażony jest w dotykowy panel **SENSITIV'2**, który umożliwia inteligentne zarządzanie pracą pieca za pomocą 7-calowego ekranu.

Czytelny, graficzny interfejs zapewnia łatwą obsługę i szeroki zakres ustawień.

W zależności od potrzeb piec może być również wyposażony w panel elektromechaniczny **Ergocom**.



Sterowanie wypiekiem w trybie ręcznym lub w trybie *Receptury*

Tworzenie receptur (temperatura, czas, wtrysk pary, sterowanie zaworem pary)

Harmonogram opóźnionego startu dla każdego dnia

Zarządzanie uprawnieniami użytkowników (możliwość edycji receptur, dostęp do ustawień itd.)

Personalizacja ustawień pieca oraz dostęp do funkcji *Oszczędzanie energii*

Podgląd statystyk produkcji i zużycia energii

Tymczasowa dezaktywacja ekranu dotykowego w celu czyszczenia panelu

Nasi eksperci do Twojej dyspozycji



Ekspertyza sprzedażowa

Zespoły sprzedaży i instalacji pomagają dobrać optymalne wyposażenie oraz układ piekarni dopasowany do procesu produkcyjnego, zapewniając wsparcie na każdym etapie projektu.



Ekspertyza biznesowa

W siedzibie firmy w Holtzheim (Francja) znajduje się showroom i laboratorium o powierzchni 320 m², gdzie można testować urządzenia w warunkach własnego procesu produkcyjnego.

Mistrzowie piekarstwa mogą również przeprowadzać szkolenia bezpośrednio w zakładzie klienta — na całym świecie.



Ekspertyza techniczna

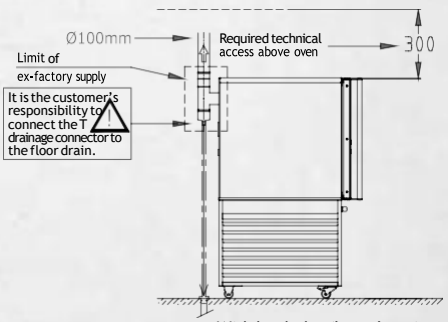
Urządzenia objęte są gwarancją producenta od momentu dostawy. Istnieje możliwość zawarcia umowy serwisowej i/lub wykupienia przedłużonej gwarancji w celu wydłużenia żywotności urządzeń i uniknięcia kosztownych przestojów.

Technicy dealerów i dystrybutorów przechodzą regularne szkolenia. Sieć serwisowa ma dostęp do platformy online z dokumentacją techniczną oraz katalogiem ok. 5 000 oryginalnych części zamiennych, wysyłanych w ciągu 24–48 godzin.



Dane techniczne

	KRYSTAL+ 46.4	KRYSTAL+ 46.4 L	KRYSTAL+ 46.9	KRYSTAL+ 46.10	KRYSTAL+ 48.4	KRYSTAL+ 48.9	KRYSTAL+ 48.10
Podstawa							
Wymiary prowadnic (mm)	400 x 600				400 x 800		
Liczba poziomów	4	4	9	10	4	9	10
Kierunek otwierania drzwi							
Uchwyt po lewej stronie			•			•	
Uchwyt po prawej stronie			o			o	
Typ sterowania							
SENSITIV'2 (z funkcją niepełnego załadunku i regulacją prędkości wentylacji)			•			•	
Ergocom			- €			- €	
Para							
Bez generatora pary		- €	-	•	-	-	•
Z generatorem pary		•	•	-	•	•	-
Zestaw filtracji antykamieniowej i/lub zestaw redukcji ciśnienia		€	€	-	€	€	-
Akcesoria (część górna)							
Okap z wentylatorem wyciągowym pary lub bez	€	-	€	€		€	
Okap ze skraplaczem pary lub skraplacz montowany na ścianie	€	-	€	€		€	
Akcesoria (część dolna)							
Podstawa: magazyn na blachy z szufladą, z kółkami lub bez (H = 850 mm)	€	-	€	€		€	
Podstawa: magazyn na blachy z szufladą i kółkami (H = 970 mm)	€	€	€	€		€	
Komora fermentacyjna bez szuflady i bez kółek (H = 850 mm)	€	-	€	€		€	
Komora fermentacyjna z szufladą i kółkami (H = 970 mm)	€	-	€	€		€	
Napięcie zasilania (piec)							
3N~400 V (moc standardowa)			•			•	
3N~400 V (moc zredukowana)			o			o	
3~230 V			o			o	
Napięcie zasilania (wyciąg i skraplacz)							
1N~230 V	•	-	•	•		•	
Moc przyłączeniowa (kW)							
Piec (moc standardowa)	10.3	10,3	18.6	18.6	10.3	18.6	18.6
Piec (moc zredukowana)	6.9	6,9	12.5	12.5	6.9	12.5	12.5
Wymiary (mm)							
Wysokość pieca (A)	530	530	1055	1055	530	1055	1055
Wysokość podstawy / komory fermentacyjnej (B1 lub B2)	850 lub 970	970	850 lub 970	850 lub 970		850 lub 970	
Głębokość pieca (C)	1145	995	1145	1145		1340	
Głębokość pieca z okapem (D)	1465	n/a	1465	1465		1660	
Głębokość pieca przy otwartych drzwiach (E)	1700	1415	1700	1700		1895	
Szerokość (F)	780	919			780		



Widok z boku (z okapem) Widok z przodu Widok z góry Widok z boku (bez okapu)

• : Standard o : Opcja bezpłatna € : Opcja za dopłatą - : Niedostępne - €: Obniżka / Rabat

BONGARD

Always by your side

BONGARD to francuska firma produkująca wyposażenie piekarnicze od 1922 roku. Posiadamy sieć wyłącznych dealerów, którzy świadczą usługi handlowe i techniczne we Francji oraz we francuskich departamentach i terytoriach zamorskich. Wszyscy dealerzy regularnie uczestniczą w szkoleniach obejmujących całe nasze portfolio produktów.

Posiadamy również dystrybutorów w ponad 140 krajach na całym świecie.

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



Dołącz do nas:

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

The Spirit of Excellence

REV 01 - 10/24