PL

BONGARD

Always by your side

PIECE OBROTOWE NA WÓZKI

SERIES 4

Wszechstronny i kompaktowy, aby zmaksymalizować powierzchnię wypieku



FABRIQUÉ EN FRANCE

Nasza oferta obrotowych pieców na wózki - dostępnych w wersji elektrycznej oraz gazowo-olejowej i w wielu rozmiarach - gwarantuje doskonałe i powtarzalne efekty wypieku.

Obrotowe piece na wózki Bongard gwarantują stałą, wysoką jakość wypieków nawet przy intensywnej, seryjnej produkcji.

Dzięki swojej uniwersalności piece doskonale radzą sobie zarówno z różnymi rodzajami pieczywa i wypieków, jak i z najbardziej delikatnymi produktami, takimi jak bezy, kremowe nadzienia czy ptysie.





Równomierny wypiek



Konstrukcja zapewnia równomierny rozkład ciepła na całej wysokości wózka. W połączeniu z jednokierunkowym systemem obrotu gwarantuje to równomiernie wypieczone produkty. Wznoszące się gorące powietrze nadaje bochenkom idealnie wypieczony spód.

Technologia „Soft Flow” zapewnia delikatny, kontrolowany przepływ powietrza – idealny do lekkich i wrażliwych wyrobów.



Trwałe i niezawodne

Wymiennik ciepła optymalizuje wydajność i zapewnia długą żywotność urządzenia. Generator pary gwarantuje szybkie nagrzewanie oraz wytwarzanie wysokiej jakości pary podczas wypieku wielu partii jedna po drugiej.



Maksymalizacja przestrzeni



Piece wózkowe Bongard charakteryzują się kompaktową konstrukcją, która optymalizuje pojemność i wydajność wypieku.

Aby dopasować się do różnych układów piekarni, urządzenia mogą być instalowane w rzędzie lub w narożniku. Modele gazowe/olejowe 8.64 i 8.84 mogą być zabudowane z dwóch stron, a modele elektryczne – z trzech stron.

Dla jeszcze większej elastyczności drzwi mogą otwierać się w obu kierunkach (wybór przy składaniu zamówienia).

Czyszczenie i higiena



Komora pieczenia wykonana z gładkiej stali nierdzewnej, bez widocznych spawów; krawędzie pod kątem 45° u podstawy ułatwiające mycie

Płaska, łatwa do czyszczenia podłoga dzięki systemowi podnoszenia wózków

Magnesy zapewniające łatwy dostęp do przestrzeni między szybami podczas czyszczenia







Przyjazny dla użytkownika

Uchwyt do przechowywania haków do wózków

Magnes do trzymania ostrzy

Mocne oświetlenie poprawiające widoczność podczas wypieku

Ergonomiczny uchwyt drzwi ułatwiający otwieranie i zamykanie

Solidny i trwały

Front, komora pieczenia oraz wymienniki wykonane ze stali nierdzewnej

Uchwyt drzwi w stylu zderzaka chroniący szybę i panel sterowania

Solidne zawiasy zabezpieczające drzwi



Skuteczna izolacja

Idealne uszczelnienie drzwi piekarnika dzięki demontowalnej, chowanej rampie, tworzącej ciągłą barierę szczelności

CERTIFIÉ

Pełne bezpieczeństwo pracy

Nasze zaangażowanie w bezpieczeństwo wykracza poza samoświadectwa – sprzęt jest kontrolowany przez niezależną, zewnętrzną jednostkę audytującą.

Nowy szybki i intuicyjny panel sterowania

Opcjonalnie piece z serii **SERIES 4** mogą być wyposażone w *panel dotykowy INTUITIV'2** 10", umożliwiający inteligentne zarządzanie piecem.

Jasny, ilustrowany interfejs ułatwia obsługę i oferuje szeroki zakres ustawień.

Panel współpracuje z **Bongard Connect** – nową, ekskluzywną usługą cyfrową, pozwalającą piekarzom na zdalne zarządzanie sprzętem.

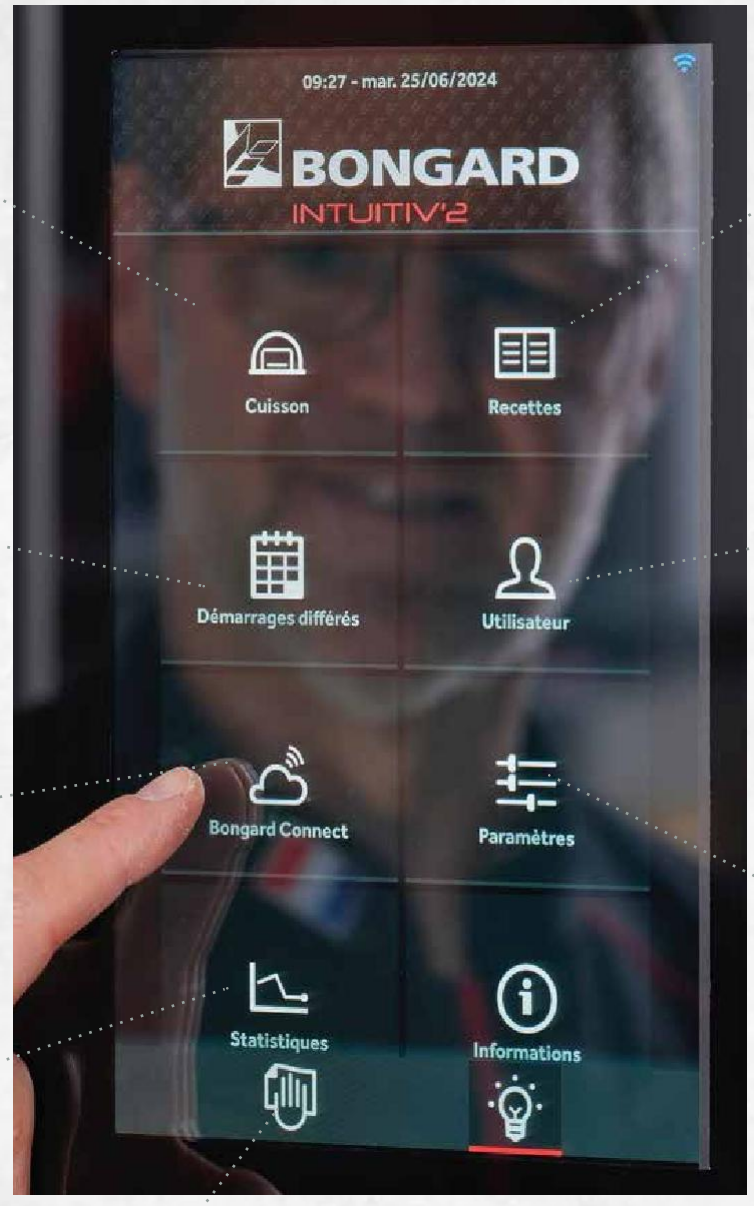
Dowiedz się więcej o Bongard Connect

Możliwość pracy w trybie ręcznym lub według przepisu

Harmonogram opóźnionego startu pieczenia dla każdego dnia

Zdalny dostęp serwisowy dla techników

Przegląd statystyk dotyczących produkcji i zużycia energii



Tworzenie przepisów (temperatura, czas, wtrysk pary i zarządzanie zaworem pary)

Zarządzanie uprawnieniami użytkowników w zależności od profilu (modyfikacja zapisanych przepisów, dostęp do ustawień itp.)

Personalizacja pieca i dostęp do funkcji *Oszczędzania Energii*

Tymczasowe wyłączenie panelu dotykowego do czyszczenia

Tryb pauzy do wyjmowania blach w trakcie cyklu

*Model 6.44 jest wyposażony w panel sterowania **SENSITIV'2**. W zależności od potrzeb piec można również wyposażyć w elektromechaniczny panel **ERGOCOM** lub elektroniczny panel **OPTICOM**.

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 m^2, 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 SERIES 4

Model	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
System napędu						
Obrotowy talerz	•	•	o	o	o	o
Haki	o	o	•	•	•	•
Palnik						
Palnik gazowy	-	•	-	•	-	•
Palnik olejowy	-	o	-	o	-	o
Dostęp z lewej strony	-	•	-	•	-	•
Dostęp z prawej strony	-	o	-	o	-	o
Uchwyt drzwi i panel sterowania						
Wszystko po lewej	•	•	•	•	•	•
Wszystko po prawej	o	o	o	o	o	o
Panel sterowania						
Panel elektroniczny **OPTICOM**	•	•	•	•	•	•
Panel elektroniczny **INTUITIV'2**	-	-	€	€	€	€
Panel elektroniczny **SENSITIV'2**	€	€	-	-	-	-
Panel elektromechaniczny **ERGOCOM**	€	€	o	o	o	o
Listwa izolacyjna / Okap / Wyciąg						
Listwa izolacyjna	•	•	•	•	•	•
Okap z wyciągiem	€	€	€	€	€	€

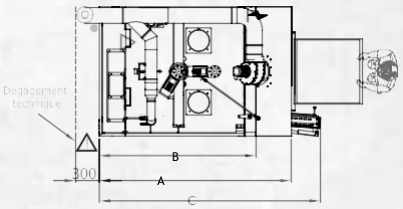
Model	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Dodatkowe funkcje						
Wtrysk pary pulsacyjny	•	•	•	•	•	•
Wzmocniony generator pary	-	-	€	€	-	€
Podwójnie wzmocniony generator pary	-	-	€	€	-	€
Wymiennik z wzmocnioną podstawą	-	-	-	-	-	•
Mosiężny zawór elektromagnetyczny	•	•	•	•	•	•
Filtr antykamieniowy	€	€	€	€	€	€
Zestaw redukcji ciśnienia	•	•	•	•	•	•
Podstawa 12 mm	-	-	€	€	€	€
Zewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej	-	-	€	€	€	€
Napięcie zasilania						
3N~400 V	•	-	•	•	•	•
1N~230 V	-	•	-	-	-	-

•: Standard | o: Opcja bezpłatna | €: Opcja za dopłatą | -: Niedostępne

Parametry energetyczne		6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Moc przyłączeniowa ogólna	kW	38	2.1	65	2.1	78	2.1
Moc grzewcza	kW	36	45	57	70	69	100
Moc przyłączeniowa wentylatora wyciągu pary	kW	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Średni przyrost temperatury	°C/min	10	10	10	10	10	10
Maksymalna temperatura wypieku	°C	280	280	280	280	280	280
Ochrona elektryczna	A	63	16	100	16	125	16

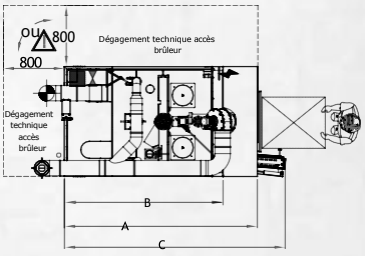
Wymiary		6.44 E / MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Wymiary pieca						
Głębokość z okapem (A)	mm	1916	2330	2530	2520	2730
Głębokość bez okapu (A)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Głębokość przy podłodze (B)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Głębokość przy otwartych drzwiach (C)	mm	2243	2700	2900	3100	3300
Szerokość przy podłodze (E)	mm	1061	1440	1440	1640	1640
Całkowita wysokość (F)	mm	2430	2600	2600	2600	2600
Całkowita wysokość z przodu (G)	mm	2200	2300	2300	2300	2300
Powierzchnia podstawy	m^2	1.69	2.71	2.99	3.41	3.74
Całkowita waga	kg	850	1270	1390	1550	1580
Komora pieczenia						
Maksymalna użyteczna wysokość wózka	mm	1785	1900	1900	1900	1900
Maksymalna użyteczna szerokość wózka	mm	460	680	680	880	880
Maksymalna średnica obrotu	mm	840	1120	1120	1320	1320
Maksymalna dopuszczalna waga	kg	150	300	300	350	350
Installation access requirements						
Prześwit drzwi	mm	580	830	830	930	930

Modele E



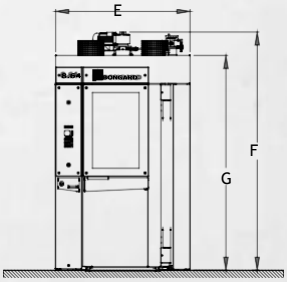
Widok z boku

Modele MG



Widok z boku

E and MG models



Widok z przodu

Szczegółowe dane techniczne znajdują się w karcie technicznej.

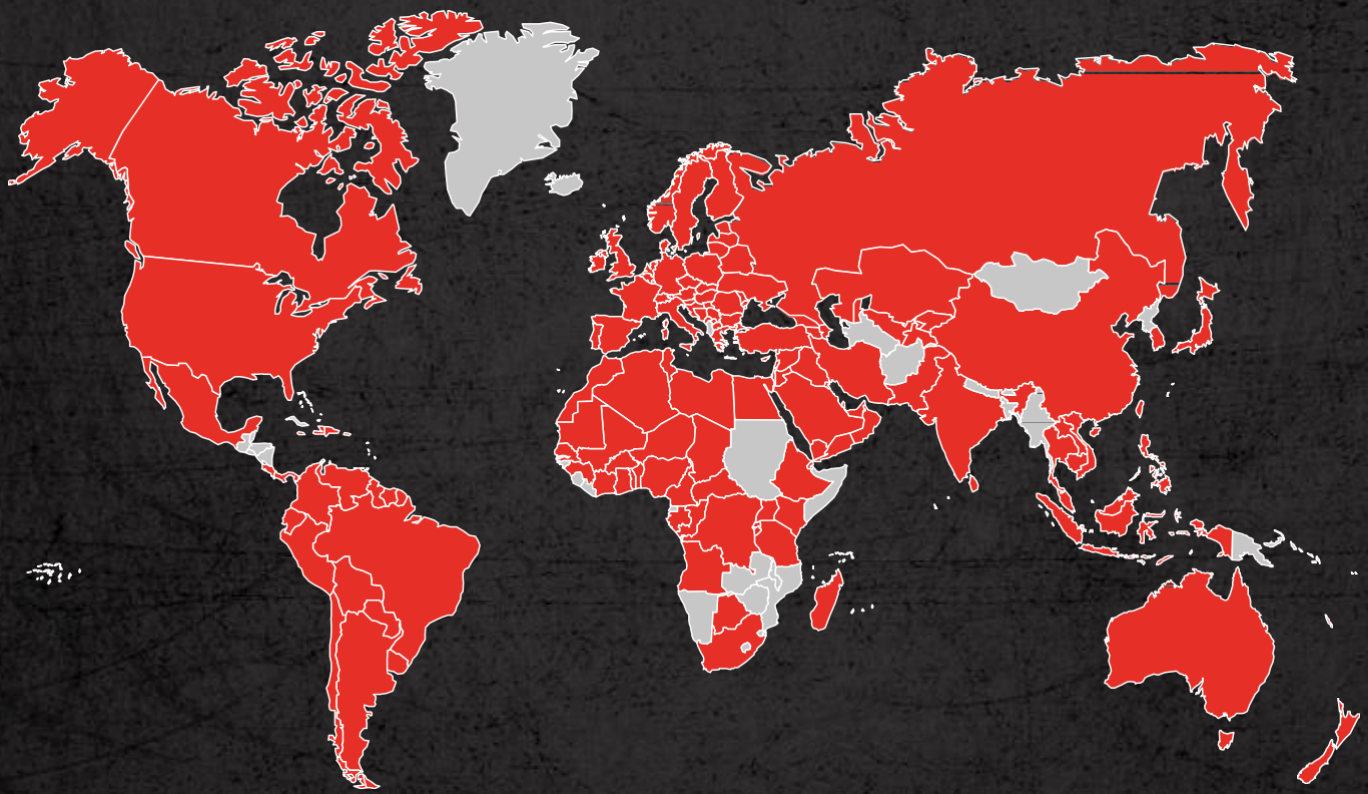
BONGARD

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:



Follow us:

Bongard.bakery Bongard_bakery BongardBakery Bongard

BONGARD

32 rue 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