



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



FOURS À CHARIOT ROTATIF

SÉRIE 4

Polyvalent et très compact pour
une surface de cuisson maximum



FABRIQUÉ EN FRANCE





Série 4

Une gamme complète qui répond à tous vos besoins

Choisir un four de la Série 4, c'est être assuré d'obtenir des résultats de cuisson absolument uniformes du premier au dernier étage de votre chariot.

Un four à chariot rotatif Série 4 satisfera les attentes du professionnel le plus exigeant :

- Le principe de fonctionnement de l'échangeur et de la technologie Soft Flow qui équipent le four assurent une même cuisson homogène d'une large gamme de produits boulangers et pâtisseries.
- Un générateur de buée composé de gouttières en fonte structurées assure une production de buée de qualité et toujours disponible.

Afin de satisfaire des besoins spécifiques plus importants, il est possible d'augmenter encore la capacité de production de buée, par adjonction d'un appareil à buée ESG (en option).

Vous offrirez ainsi jour après jour à vos clients des produits de premier ordre, parfaitement développés et cuits à cœur !



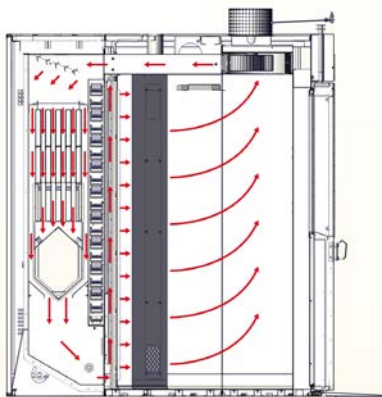
8.64 MG/E
600 x 800 mm - 19 étages
Surface de cuisson : 9,1m²
Capacité de cuisson par fournée :
152 baguettes

8.84 MG/E
1000 x 600 mm - 19 étages
Surface de cuisson : 12,6m²
Capacité de cuisson par fournée :
190 baguettes

12.84 MG
2x 600 x 800 mm - 19 étages
Surface de cuisson : 18,2m²
Capacité de cuisson par fournée :
304 baguettes



Soft Flow, Une ventilation douce et maîtrisée



■ Les produits les plus délicats sont parfaitement traités

Le flux d'air chaud introduit dans la chambre de cuisson est très doux. Il permet de cuire des produits légers ne supportant pas un soufflage trop important.

N'hésitez plus désormais à cuire des produits délicats : grâce au soft-flow, meringues, garnitures, chouquettes, sucre glace resteront parfaitement en place sur les plaques !



■ Une cuisson homogène et de qualité

La géométrie spécialement étudiée du système de soufflerie permet une diffusion de l'air chaud sur toute la hauteur du chariot. Cet effet combiné à la rotation continue du chariot dans le même sens permet une cuisson très homogène des produits.

Le sens de circulation de l'air chaud dans la chambre de cuisson est montant, ce qui présente l'avantage de donner de la sole au pain.

Inutile d'adapter un réglage de flux d'air dans la recette, le réglage initial et unique du four donnera satisfaction pour tous vos produits.

3 fentes de soufflage s'étendent sur toute la hauteur de la chambre de cuisson



Une production de buée généreuse

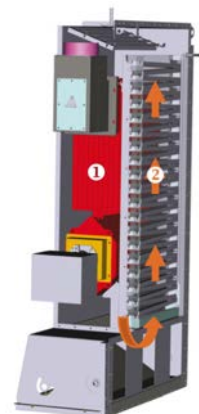
Les appareils à buée de la Série 4 sont composés de 37 à 160 rangées de gouttières en fonte structurée (en standard).

Ces appareils sont idéalement positionnés à l'intérieur des fours de manière à bénéficier d'une chauffe très rapide :

Plus de 95 % de leur surface est en contact avec le module échangeur

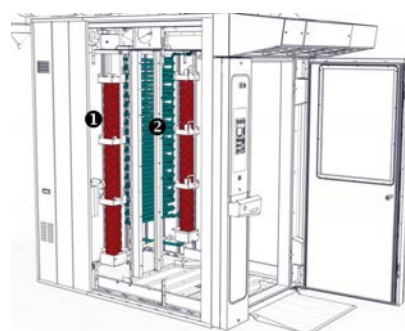
Le circuit de chauffe est tel que les gouttières sont littéralement encerclées par le flux d'air chaud.

Il en résulte un très bon échange thermique entre l'air chaud et la fonte : une buée de qualité est fournie au fur et à mesure des cuissons successives.



- ❶ Module échangeur
- ❷ Rangée de gouttières
- ➡ Flux d'air chaud

Encore plus de buée ? C'est possible !



Afin de satisfaire les besoins les plus importants, les fours de la Série 4 peuvent être équipés en option de 2 appareils à buée complémentaires de type ESG.

L'adjonction de 2 modules ESG complémentaires dans un four 8.64 permet, par exemple, d'augmenter la capacité de production de

buée de 3.5L à 9L pour 20min de cuisson.

ESG, Egg Steam Generator

Objet d'un brevet européen déposé, l'ESG (générateur de buée en forme d'œuf) est une exclusivité BONGARD.

Une colonne est composée de 36 modules ESG empilés, soit 100 kg de fonte.





Dormez tranquille en investissant dans un équipement durable !

Un four adapté à des conditions industrielles exigeantes

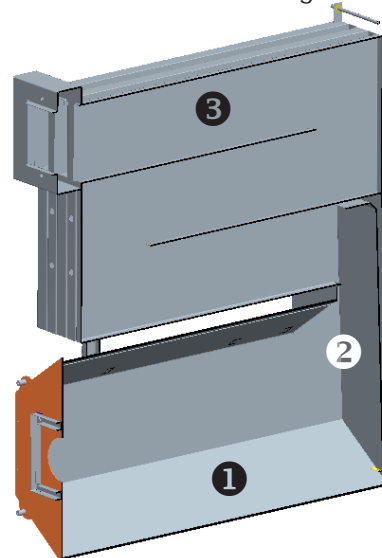
■ Des éléments techniques robustes

Les fours en version Mazout/Gaz sont équipés d'un échangeur à carneaux haute performance entièrement construit en acier inoxydable réfractaire.

L'échangeur a été spécialement étudié pour une profondeur de flamme optimum. Néanmoins pour parer à tout écart, l'échangeur est systématiquement doté d'un fond renforcé d'une épaisseur de 2 fois 2mm pour garantir sa longévité.

De même, les résistances utilisées dans les versions électriques sont soigneusement sélectionnées et testées afin de garantir leur bonne tenue dans le temps.

schéma d'un échangeur



① foyer ② fond échangeur renforcé ③ carneaux renforcé

■ Une conception intelligente

La poignée de porte (①) fait volontairement office de pare-choc qui préserve vitres et commande.

Les charnières de porte (②) largement éprouvées sont surdimensionnées et assurent l'intégrité de la porte.

Un système simple et efficace d'anti-retour de la porte permet de procéder aux opérations d'enfournement et de défournement en toute sécurité.

Les matériaux les plus nobles sont utilisés : de la façade (③) et la chambre de cuisson en acier inoxydable aux électrovannes en laiton !



Le confort de travail du boulanger, toujours au centre de nos préoccupations



La chambre de cuisson des fours Série 4 a été travaillée pour faciliter le nettoyage et améliorer l'hygiène afin de répondre aux normes européennes les plus exigeantes.

Entièrement construite en inox, la chambre de cuisson est assemblée sans soudure apparente afin de présenter une structure lisse et saine.

Le recours à l'utilisation de tôles pleines non ajourées et les appareils à buée escamotés dans les gaines de soufflage permettent également de limiter les accumulations de résidus.

Cette même préoccupation a guidé nos travaux sur le plancher de la chambre, dont les bords relevés à 45° permettent d'accéder aisément aux endroits salissants.

C'est également ce qui nous a conduit à choisir en standard un système de levage du chariot qui nous permet de réaliser un sol parfaitement plat et facile d'entretien. La balancelle reste tout de même disponible en option.

Chez Bongard, il n'est pas question de faire du design pour... faire du design !



« Signature » de la Série 4, la façade vitrée des fours a été dessinée en intégrant dès le départ l'idée d'hygiène et de nettoyabilité.

Nous avons travaillé à rendre l'espace entre les deux vitres de façade aisément accessible afin de vous permettre de procéder facilement à un nettoyage lorsqu'il est nécessaire et de conserver une parfaite visibilité.



Grâce à ses rebords inclinés l'espace entre les deux vitres permet de limiter l'accumulation de résidus et un nettoyage parfait.



Des aimants permettent d'ouvrir aisément la vitre extérieure.

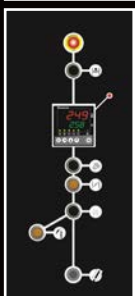
Un large choix de commandes !



Commande Électronique Opticom (standard)



Commande Électronique Intuitiv' (en option)

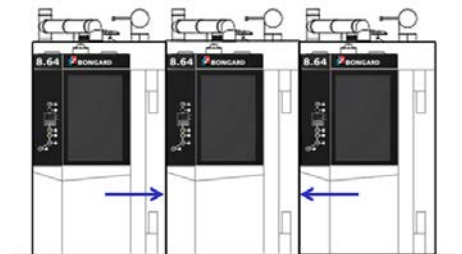


Interface Électromécanique Ergocom (en option)

Optimisez l'espace dans votre fournil

Dans une conjoncture où le moindre mètre carré coûte cher et doit être utilisé, les fours de la Série 4 vous permettront d'optimiser votre espace en vous assurant une surface de cuisson maximum.

■ **Encastrables des deux côtés**, les fours mazout / gaz de la Série 4 peuvent être installés en batterie ou bien dans un angle de fournil.



■ La poignée de la porte et le panneau de contrôle sont prévus à gauche en standard. Néanmoins, ceci peut être aisément inversé au moment de la commande sans coût supplémentaire afin de répondre à toutes les configurations.

■ **Les fours les plus compacts du marché !**

Par exemple, un four 8.64MG mesure 1440mm de largeur, 2080mm de profondeur et 2300mm de hauteur.





Un design élégant au service de l'hygiène et du confort de travail

L'échangeur des fours à chariot de la série 4 a été spécialement conçu dans l'objectif **d'optimiser son rendement tout en garantissant sa durabilité.**

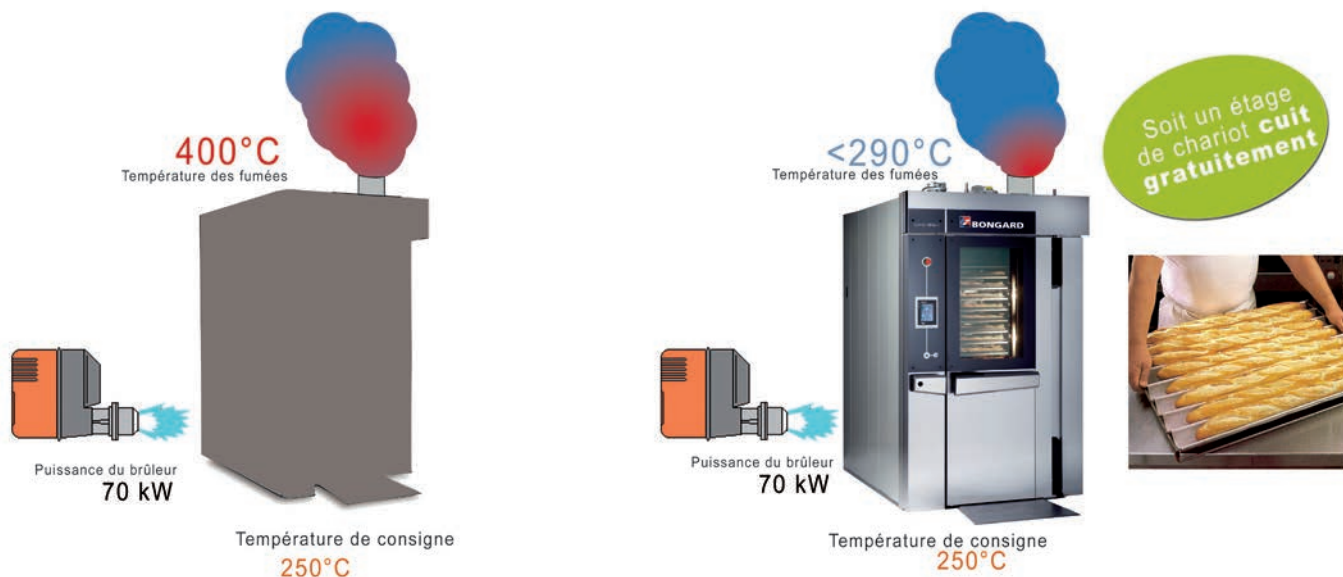
Les circulations des flux d'air et des fumées sont dans le sens opposé : c'est le principe de chauffe à contre courant, le **plus efficient en terme d'échange thermique.** De part cette conception, la température de sortie des fumées est considérablement diminuée.

■ Une économie d'énergie significative :

Pour une température de cuisson de 250°C la température des fumées est inférieure à 290°C, par exemple pour un four 8.64 MG.

■ Un bénéfice écologique évident :

L'abaissement de la température des fumées de combustion minimise la production de gaz polluants et irritants tels que les oxydes d'azote (largement impliqués dans les pluies acides et l'altération de la couche d'ozone).



Modèle	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG	12.84 MG
Système d'entraînement					
Mécanisme d'élévation du chariot	■	■	■	■	■
Par plateau tournant	□	□	□	□	□
Brûleur					
Brûleur gaz	❖	■	❖	■	■
Brûleur Mazout	❖	□	❖	□	□
Accès brûleur à gauche	❖	■	❖	■	❖
Accès brûleur à droite	❖	□	❖	□	❖
Accès brûleur par l'avant	❖	❖	❖	❖	■
Arrivée d'air frais sur brûleur	❖	■	❖	■	■
Côté poignées de porte et commande					
Tout à gauche	■	■	■	■	■
Tout à droite	□	□	□	□	❖
Commandes					
Electronique Opticom	■	■	■	■	❖
Electronique Intuitiv	€	€	€	€	■
Electromécanique Ergocom	□	□	□	□	❖
Bandeau - Hotte - Extracteur					
Bandeau décoratif	■	■	■	■	■
Hotte avec extracteur	€	€	€	€	€
Divers					
Injection de buée pulsée	■	■	■	■	■
Appareil à buée renforcé	€	€	❖	€	€
Electrovanne laiton	■	■	■	■	■
Filtre anticalcaire	€	€	€	€	€
Kit réducteur de pression	■	■	■	■	■
Enveloppe extérieure en acier inoxydable	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation					
3N~400V	■	■	■	■	■

■ Standard / □ Option / € Option payante / ❖ Non disponible

Caractéristiques énergétiques	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG	12.84 MG
Protection électrique	100 A	16 A	125 A	16 A	16 A
Puissance de raccordement de l'extracteur	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
Puissance de chauffe	57 kW	70 kW	69 kW	100 kW	150 kW
Gradient moyen de montée en température	8 à 10°C/min				+/-13°C/min
Température maximale d'utilisation du four	280°C				280°C

Caractéristiques dimensionnelles	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG	12.84 MG
Dimensionnels four					
Profondeur sur hotte	2330 mm	2530 mm	2520 mm	2730 mm	2760 mm
Profondeur sur bandeau	1880 mm	2080 mm	2080 mm	2280 mm	2060 mm
Profondeur au sol	1880 mm	2080 mm	2080 mm	2280 mm	2060 mm
Profondeur totale porte ouverte	2700 mm	2900 mm	3100 mm	3300 mm	3070 mm
Largeur au sol	1440 mm	1440 mm	1640 mm	1640 mm	2720 mm
Hauteur totale	2600 mm	2600 mm	2600 mm	2600 mm	2770 mm
Hauteur totale façade	2300 mm	2300 mm	2300 mm	2300 mm	2400 mm
Surface au sol	2,71 m ²	2,99 m ²	3,41m ²	3,74 m ²	5,60 m ²
Poids total du four	1270 kg	1390 kg	1550 kg	1580 kg	2500 kg
Chambre de cuisson					
Hauteur chariot utile maximum	1900 mm	1900 mm	1900 mm	1900 mm	1960 mm
Largeur chariot utile maximum	680 mm	680 mm	880 mm	880 mm	870 mm
Ø rotation chariot maximum	1120 mm	1120 mm	1320 mm	1320 mm	1630 mm
Poids total admissible	300 kg	300 kg	350 kg	350 kg	600 kg
Passage minimum pour chantier					
Passage de porte	830 mm	830 mm	930 mm	930 mm	1200 mm