

BONGARD NEWS



EDITION EUROPE



Programme MELANGE
MIXING Line

Programme MACHINE
MACHINE Line

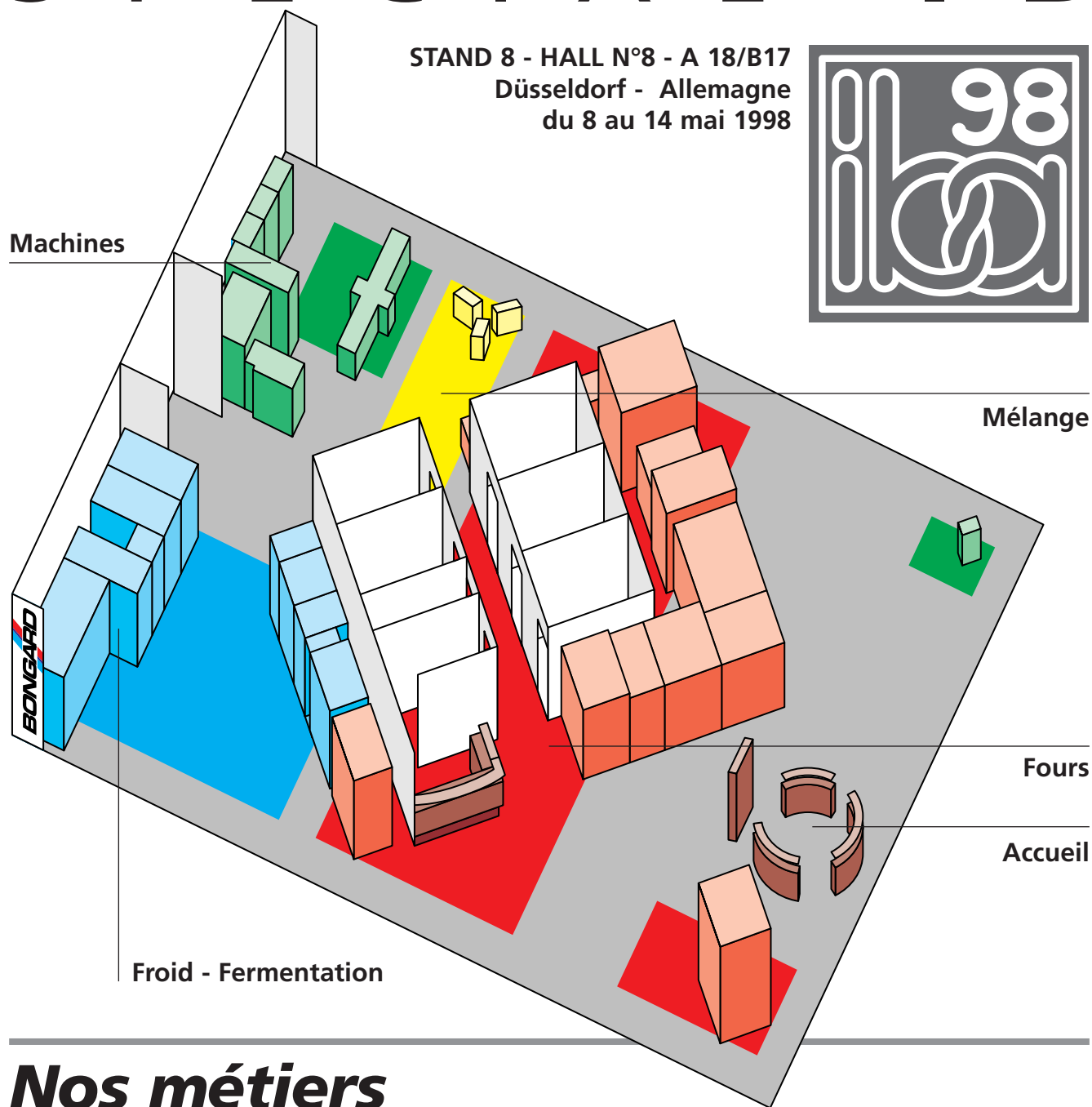
Programme FROID
RETARDING AND FREEZING Line

Programme FOUR
OVEN Line

N° 1 / MAI 1998

S P E C I A L I B A 9 8

STAND 8 - HALL N°8 - A 18/B17
Düsseldorf - Allemagne
du 8 au 14 mai 1998



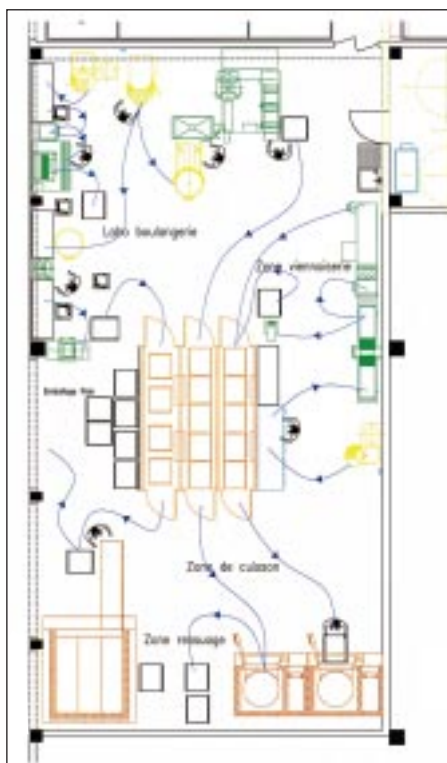
Entre tradition et innovation

La fabrication du pain est vieille de plus de 6000 ans. Depuis l'âge où l'homme faisait cuire des galettes sur des pierres brûlantes jusqu'à nos jours, le métier du boulanger a beaucoup évolué. Le pain, hier aliment de base, est devenu un aliment plaisir, qui renoue avec les valeurs traditionnelles, goût, variété et qualité. Si les microprocesseurs ont définitivement trouvé leur place dans les fours modernes, c'est essentiellement pour garantir la reproductibilité des recettes et pour simplifier les méthodes de travail. Plus que des révolutions technologiques, vous trouverez chez BONGARD des équipements innovants et de grande qualité, qui conjuguent tradition et modernité, dans le plus grand respect de l'environnement.



Pierre Schmidt
Président de BONGARD

Nos métiers



Lorsqu'en 1984 la société familiale BONGARD intègre le groupe STRAFOR-FACOM, l'objectif affiché est ambitieux, devenir, à l'horizon de l'an 2000, le leader européen de l'équipement de fournil.

Aujourd'hui en 1998 après les acquisitions successives de :
MARCHAND, fabricant de machines (façonneuses "Super Major", diviseuses "Mach" etc.)
LOISELET, fabricant de pétrins depuis 1904.
EVENTO, fabricant de chambres de fermentation et de froid appliqué à la boulangerie.
ESMACH, fabricant italien de pétrins et de machines, le groupe BONGARD produit dans 3 sites l'ensemble des équipements qui constitue nos 4 métiers de base : le mélange, les machines, le froid et les fours. BONGARD propose des solutions clé en main et s'appuie sur un réseau de filiales et d'importateurs, dans plus de 60 pays.

Bongard S.A. en chiffres

- Capital : 30 MF
- C.A. annuel 470 MF
- Part de C.A. à l'international 60%
- 470 employés
- 3 sites de production
- Volume de production :
• 2 300 fours/an
• 6 000 machines/an
- Filiales BONGARD :
Allemagne, Algérie, Espagne, Italie, Russie.

SOMMAIRE

2 BONGARD écrit 76 ans d'histoire du four à pain

3 CERVAP "simply the best"

4 Success Story

5 Faites votre choix ?

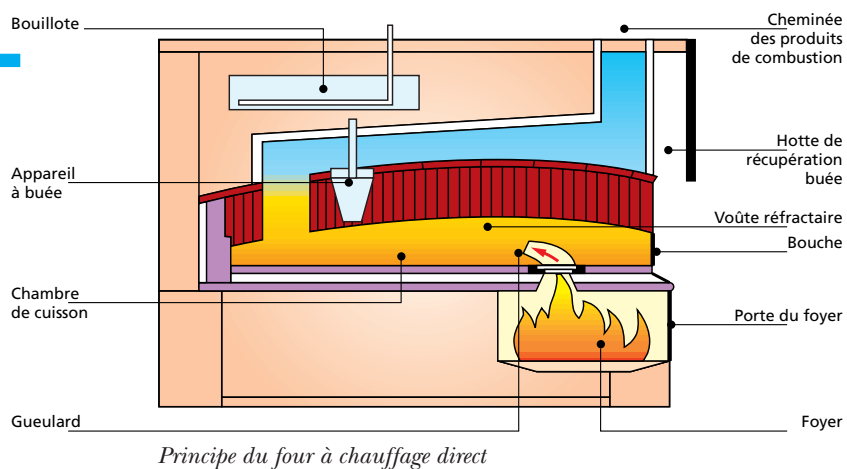
6 Le froid BONGARD

7 Divine Nova

8 Alsace, terre d'accueil

BONGARD écrit 76 ans d'histoire du four à pain ...

1922 Four à chauffage direct



Principe du four à chauffage direct

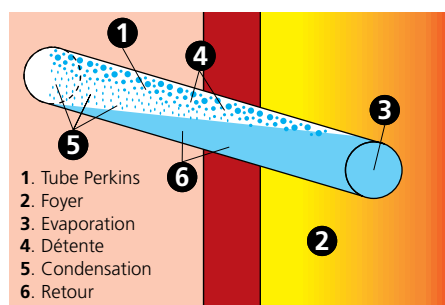
Oscar BONGARD crée la maison BONGARD à Oberhoffen sur Moder. Son premier four breveté sera un four à chauffage direct intermittent dit "four à gueulard". A l'origine, la maison BONGARD construisait également des pétrins et autres accessoires de boulangerie et se lançait déjà, à petite échelle, dans l'exportation.



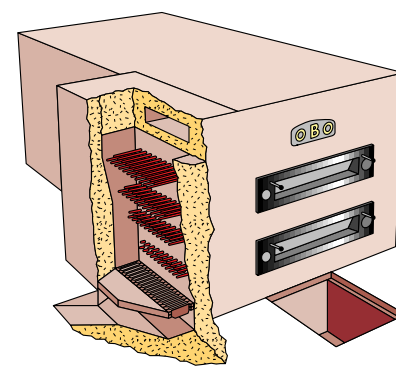
1^{er} four BONGARD

1946 Four à chauffage indirect à tubes vapeur "Perkins"

A la fin de la guerre, BONGARD présente un four à chauffage indirect à tubes vapeur "PERKINS". En 1948 la famille BONGARD achète une vieille ferme à Holtzheim dans la banlieue de Strasbourg. Elle y construit une petite usine et commence à recruter des collaborateurs.

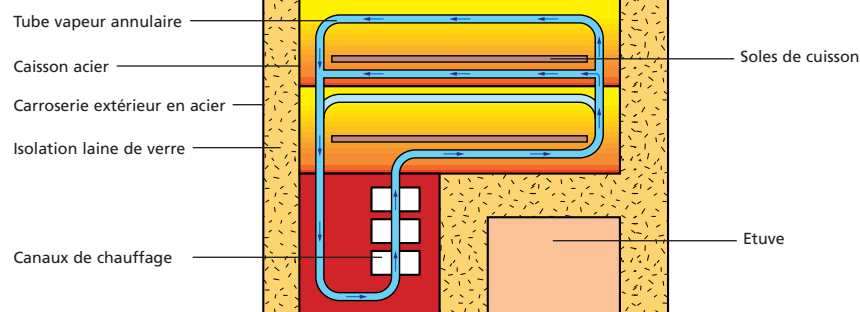


Principe du tube Perkins



Four Perkins BONGARD

1958 Four à tubes vapeur annulaires le "58"

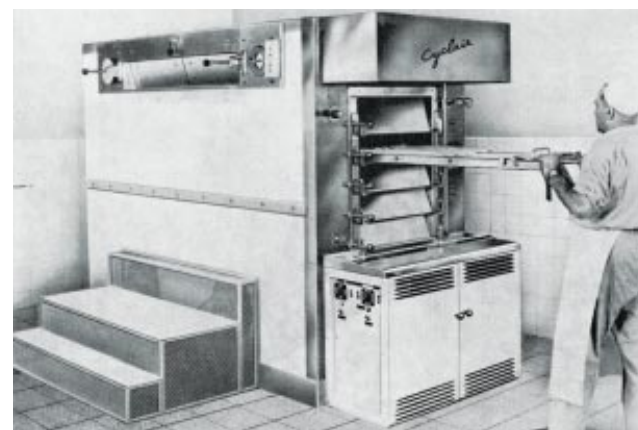


Four BONGARD à tubes annulaires "58"

En 1956 lors d'un séjour dans le Nord de l'Italie, Oscar BONGARD rachète le brevet d'un nouveau type de four à vapeur qui utilise la technique du tube annulaire. Dès 1958, BONGARD propose une version améliorée, le "58", un four à vapeur en circulation naturelle par thermosiphon annulaire.

1962 Four à recyclage d'air chaud "CYCLAIR"

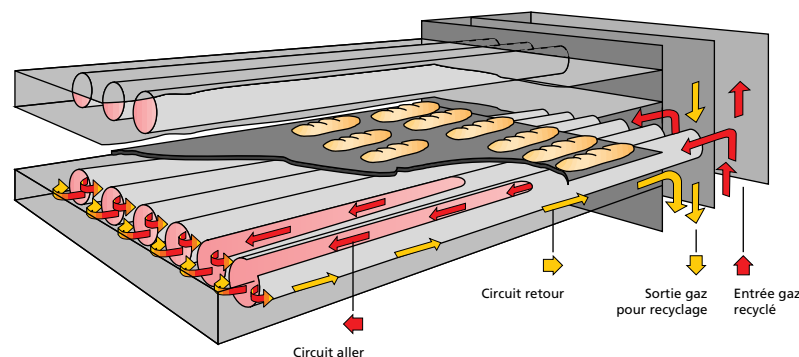
A cette époque BONGARD présente le four "CYCLAIR" à enfournement par tapis. Equipé d'un brûleur, d'un échangeur, d'une turbine et d'un clapet d'inversion du sens de recyclage. Très réactif et flexible le Cyclair connaît rapidement un grand succès auprès des boulangers.



Four "CYCLAIR" BONGARD

1966 Four à double recyclage des gaz de combustion "SUPER AMBASSADOR"

BONGARD présente en 1961 l'AMBASSADOR, un nouveau four à recyclage des gaz de combustion, suivi en 1966 du SUPER AMBASSADOR à double recyclage des gaz qui constituera une véritable révolution dans le domaine du four à recyclage.



Principe du four à recyclage BONGARD SUPER AMBASSADOR

Le CERVAP "simply the best"

1967



Principe du CERVAP

Malgré une avance technologique certaine, dans le domaine du four à recyclage, BONGARD restait convaincu de la supériorité du four vapeur. Mais il fallait le rendre plus flexible. Cette inertie spécifique qui convenait parfaitement pour la cuisson du pain, rendait l'utilisation des fours vapeur plus délicate pour la cuisson de viennoiseries et autres produits. Jusque là, les foyers étaient tous maçonnés. C'est en 1967, après de nombreuses années de recherches que BONGARD dépose un brevet mondial sur des tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire. **C'était génial !**

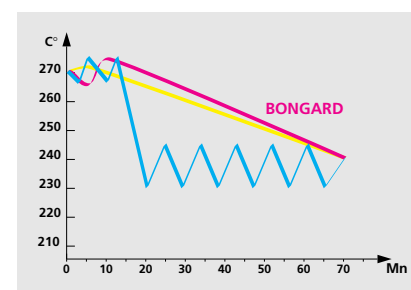
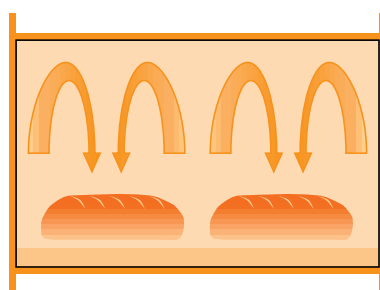
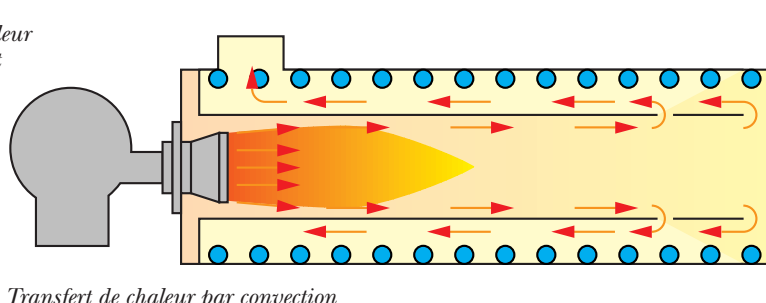
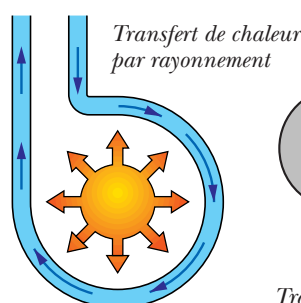
Imaginez un four :

- Cuisant comme un four maçonné dans une même fournée pains et viennoiseries, avec cette chaleur " tout en rondeur ", qui favorise le développement des produits,
- Qui permet de cuire en chaleur tombante sur des dalles en pierres réfractaires de 23 mm, des pains à la croûte généreuse,
- Dont la température monte à raison de 3°C/mn,
- Qui consomme jusqu'à 40% de moins d'énergie qu'un four à recyclage !
- Qui demande pour seul branchement électrique une simple prise 220V/3A mono !
- Dont la seule pièce en mouvement est

le brûleur,

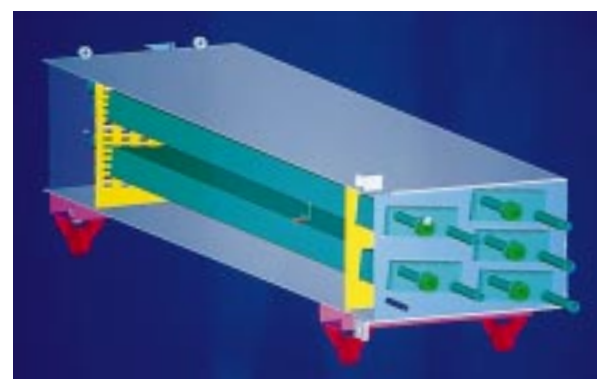
- Dont le cœur composé de tubes " Mannesman " éprouvés à 450 bars, bénéficie d'une garantie de 10 ans et qui fonctionne dans un parfait silence !

Le " cercle vapeur " ou CERVAP venait de voir le jour, réunissant les qualités d'un four à recyclage de gaz et celles d'un four à tubes vapeur. Le CERVAP sera à l'origine de la véritable renommée internationale de BONGARD avec plus de 30 000 fours installés dans le monde. De nombreux fabricants ont essayé de copier le CERVAP avec plus ou moins de succès, mais la constante progression de nos ventes depuis son lancement en 1967 donne raison à l'original.



1986 - 1998

Entre 1986 et 1998, le CERVAP change de façade et s'adapte davantage au marché allemand et autrichien. Plus compact, le CERVAP passe de 4 à 5 étages, bénéficie de soles sortantes et se voit doté d'un générateur de buée "surpuissant" de 600 kg, qui fonctionne en récupérateur de fumées. La gestion des cycles de cuisson par commande programmable et des systèmes d'enfournement automatique sont proposés en option.



Générateur de buée CERVAP 10.20



Soles sortantes



Commande programmable pour CERVAP 10.16



SUCCESS STORY...

**PLUS DE 30 000
CERVAP
DANS LE MONDE !**



1996 Boulangerie-Pâtisserie Werner Haldemann, à KIRCHLINDACH en Suisse, CERVAP 10.20



1985 Yamazaki Baking à NAGOYA au Japon, "baptême" d'un CERVAP 750-8-222



1996 Boulangerie Vermeersch-Zwevesele en Belgique, Cervap 10.20 et four rotatif 8.62



1996 Makadji à BAMAKO au Mali CERVAP 750-12-259 24 m² de cuisson



1997 CORA TÖRÖKBALINT, à BUDAPEST en Hongrie CERVAP 750-12-259 24 m² de cuisson et 3 fours rotatifs 10.60

1996 Boulangerie Escherich, à BÜCHLBERG en Allemagne 3 CERVAP 10.16 et 3 fours rotatifs 8.60 avec enfournement/défournement automatique.



1975 Boulangerie Van Belle, à OOLTGENSPAAT aux Pays Bas, CERVAP 750-4-222

VOUS AVEZ DIT CHAUFFAGE ELECTRIQUE ... !



BONGARD propose plus de 50 modèles de fours à soles à chauffage électrique. Ci-dessus l'ELECTRON, modèle spécial avec 5 étages de 240 mm, avec façade en inox noir, réalisé pour la chaîne de supermarchés néerlandaise VROOM & DREESMANN.

CUISSON DANS LE MAGASIN



Combinaison de fours ventilés 46.4 V et d'un four à étages électrique de type MODULABLE.



IBA 98, c'est l'occasion de venir découvrir la nouvelle gamme de fours ventilés BONGARD. Deux nouvelles commandes digitales gèrent tous les types de cuisson et vous rendent plus disponible pour votre clientèle.

FAITES VOTRE CHOIX!

BONGARD fabrique des fours à chariot fixes et rotatifs depuis 1975 et notre gamme comprend plus de 16 modèles de fours. Nous avons le plaisir de vous présenter sur IBA, OSCAR le dernier-né de la gamme 600 x 800 (580 x 780) ainsi que notre modèle le plus vendu, le 8.62.



8.62

8.62 ou OSCAR : différents ?

Et pourtant ils ont des points communs :

- Une cuisson parfaitement régulière,
- une faible vitesse de ventilation pour un meilleur développement de vos produits,
- des appareils à buée très performants adaptés à la cuisson répétitive des petits pains (Brötchen, Semmel...) et autres produits particulièrement gourmands en buée,
- une robustesse éprouvée,
- une qualité de finition irréprochable,
- une longévité garantie par une sélection de composants d'excellente qualité,
- l'utilisation d'échangeurs thermiques à haut rendement, mis au point avec des laboratoires de recherches scientifiques.

A vous de choisir.



OSCAR

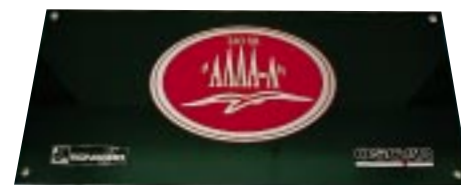
COMMANDES



◀ Commande manuelle

▶ Commande électronique

Commande manuelle ou commande électronique avec gestion de 90 programmes, vous opterez en toute sérénité pour le niveau de confort qui convient à votre production.



Bandeau OSCAR, personnalisé pour une chaîne de supermarchés russe.

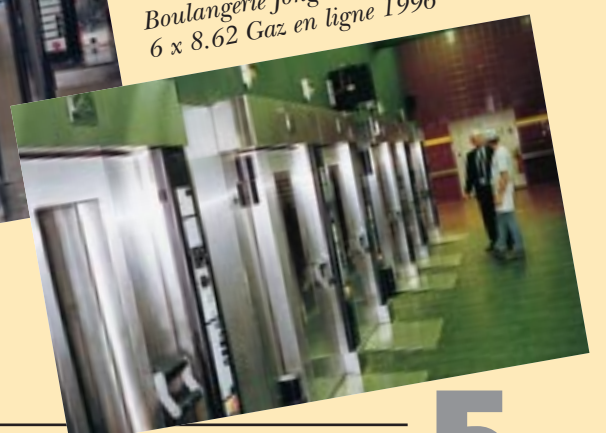
ILS ONT CHOISI ...

M. et Mme Fayt Jean à Marchienne au Pont en Belgique devant leur four OSCAR.
La fidélité à une marque ça existe !

- 1977 CERVAP N°1
- 1981 CERVAP N°2
- 1982 Rotatif G5
- 1996 CERVAP N°3
- 1997 OSCAR et chambre de pousse contrôlée BFC.

Nous remercions vivement, M. et Mme Fayt.

Boulangerie Jongerius, Zoetermeer Pays-Bas
6 x 8.62 Gaz en ligne 1996



LE FROID

L'utilisation du froid en boulangerie se généralise, notamment dans le domaine de la fermentation contrôlée, la surgélation et la conservation.

Le froid boulanger se distingue du froid classique par le caractère fragile de la pâte à pain et plus particulièrement dans le cas des pâtes sans apport de matières grasses. Cette matière vivante a une tendance naturelle au croûtage et cela nécessite dans toutes les phases de blocage et de fermentation, une humidité relative importante et bien maîtrisée.

Les ingénieurs frigoristes de notre département BONGARD FROID ont développé et mis au point une grande variété d'armoires et de chambres respectueuses des impératifs boulangers de la plupart des pays européens.

IBA 98 sera l'occasion pour BONGARD de vous montrer notre savoir-faire en la matière.

POUSSE CONTROLÉE "BFC"

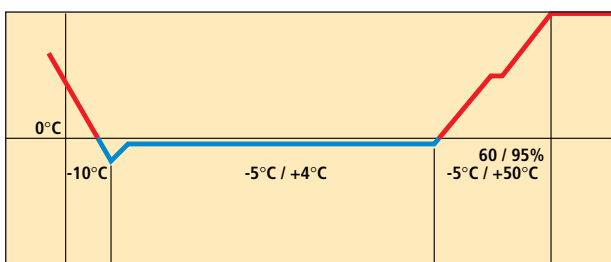
Avec plus de 1500 modèles disponibles, la BFC convient pour tout type de chariots et supports, en configuration standard ou tunnel, avec des portes pleines ou vitrées.

C'est une gamme universelle, qui convient pour le blocage des pâtes et la fermentation différée entre -5°C et +4°C pendant un maximum de 72 heures.

La BFC représente 80% de nos ventes.

Equippée d'une commande programmable la BFC est très simple d'utilisation. C'est la solution économique pour rationaliser votre production et réduire les heures de nuit.

Bien entendu la chambre BFC permet aussi un travail en direct, elle devient alors une étuve avec un contrôle parfait de la température et de l'hygrométrie.



Courbe de température BFC

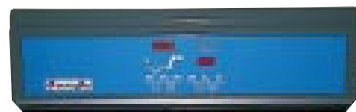


Tableau de commande standard BFC

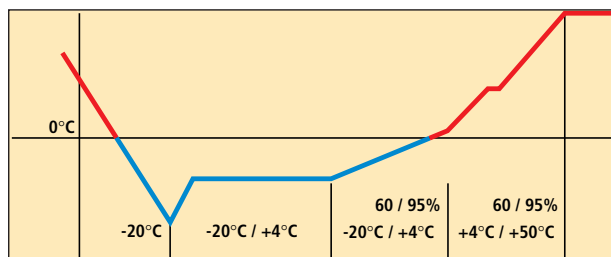


CONDITIONNEUR DE PÂTE "BFC EUROPE"

Lorsqu'il s'agit de bloquer des pâtes à -20°C pendant plus de 3 jours, de réveiller en douceur des pains de 900 g en moules par exemple, c'est la BFC EUROPE qui conviendra :

- panneaux isothermes de 85 mm,
- intérieur, façade et sol inox,
- sol chauffant antidérapant de 25 mm d'épaisseur ne nécessitant pas de décaissé,
- porte avec triple vitrage,
- évaporateur plafonnier,
- commande électronique 20 programmes.

Ces équipements standards permettent d'utiliser la BFC EUROPE comme une chambre de conservation négative à -20°C, une chambre de fermentation contrôlée ou encore une étuve.



Courbe de température BFC EUROPE



Pains



Viennoiseries



Pains de 900g en moules

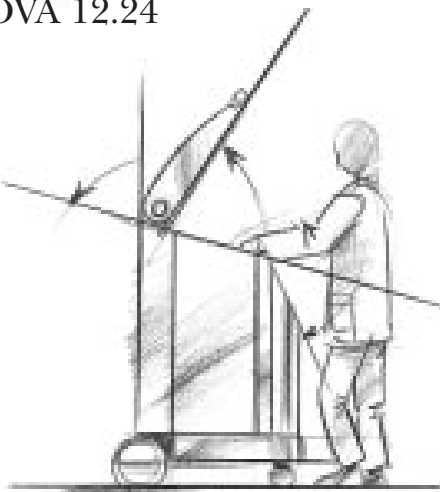
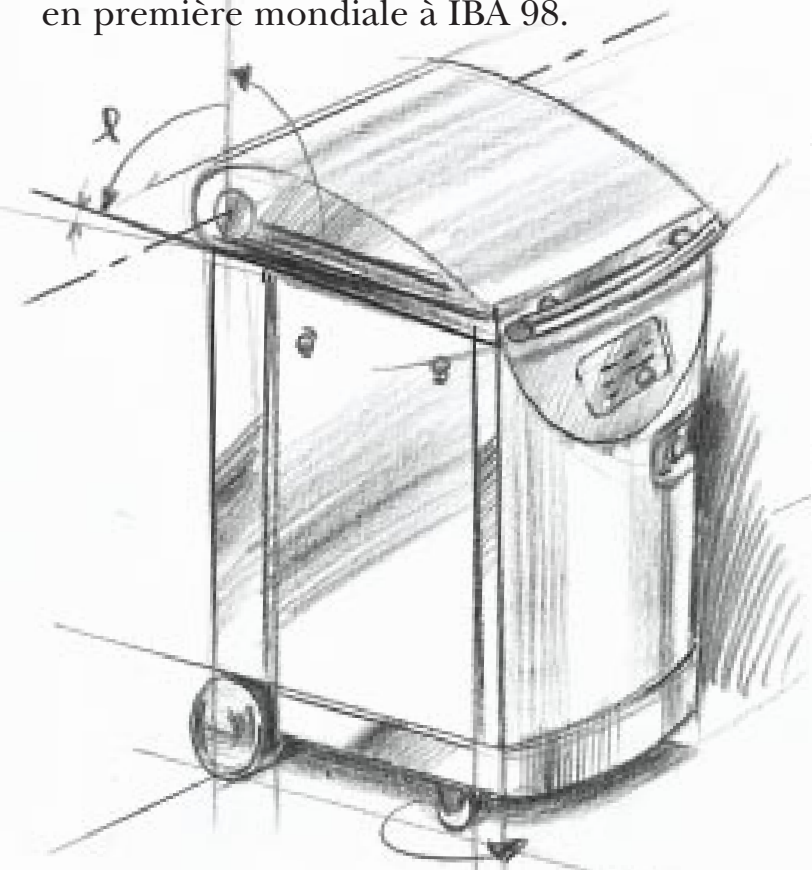


DES MACHINES ET... DES HOMMES

BONGARD équipe les fournitures du monde entier, mais que serait le plus performant des matériels sans le savoir-faire des hommes ? Nos maîtres boulangers-pâtissiers démonstrateurs se déplacent sur tous les continents pour être à votre écoute et participer à votre réussite. René DUTEY, maître boulanger-pâtissier BONGARD depuis plus de 30 ans.

DIVINE NOVA

La nouvelle diviseuse/ tasseuse hydraulique NOVA 12.24 en première mondiale à IBA 98.



- NOVA divise en 12 ou en 24, 3 à 24 kg de pâte pour obtenir des pains de 125 à 2000 g
 - NOVA forme des blocs réguliers de pâte ou de beurre
 - NOVA est entièrement automatique et ...calcule !
- Mais il faudra attendre IBA 98 pour qu'elle vous dévoile tous ses secrets.



12 divisions



24 divisions

Sachez cependant qu'elle ne manquera pas d'arguments pour vous séduire.

FAÇONNEUSE A PAIN

"MAJOR ALPHA"

La " SUPER MAJOR ", la façonneuse préférée des boulangers suisses, réinvente et remplace avantageusement le troisième rouleau que proposent certains fabricants.

Sur demande nous pouvons désormais livrer la MAJOR avec un tapis d'alimentation intégré. Nous conseillons cette option dans le cas :
- de groupes à pain automatiques pour des cadences > 1200p/h, de pâtes fermes, très farinées, de pâtes collantes.



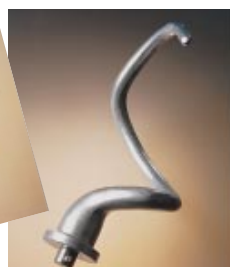
S A T U R N E . . .



Saturne 40L

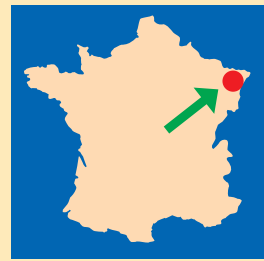
Ça tourne !

Un batteur mélangeur qui se vend comme des petits pains ça existe. Présenté au public en janvier 97 quelques 250 SATURNE ont déjà été installés. Cette machine a tout pour plaire. Lors de sa conception les mots d'ordre : fonctionnalité, ergonomie, robustesse et hygiène ont été pris très au sérieux. **Venez-vous en rendre compte.**



Démontage facile de la grille de protection.

A la version standard, 3 vitesses fixes, s'ajoutera dès le mois de mai 98, le Saturne avec variateur de vitesse.



Alsace : terre d'accueil

L'Alsace, riche de deux cultures (française et germanique), offre avec fierté à ses nombreux visiteurs l'immense patrimoine qu'elle a su créer et préserver malgré une histoire tourmentée.

Terre de traditions, riante, prospère et contrastée, la belle province a couvé en son sein un peuple travailleur, chaleureux, créatif et aimant la fête.

Entre le Rhin et la ligne bleue des Vosges, se succèdent avec harmonie villes d'art, villages pittoresques et fleuris, vignobles réputés, châteaux, lacs et forêts.

BONGARD a sélectionné pour vous un petit guide touristique qui vous donnera un aperçu du meilleur de l'Alsace.

Pour toute demande d'information, sans engagement de votre part, le guide touristique d'Alsace sera offert aux 100 premières demandes !

Veillez adresser votre demande :

- Soit par courrier en retournant le coupon ci-après dûment rempli à l'adresse suivante :

BONGARD 32, route de Wolfisheim F-67810 HOLTZHEIM service commercial France

- Soit par fax au : 03 88 76 19 18



REPRESENTANT BONGARD

COUPON-REPONSE

Nom Prénom

Adresse Ville

Pays Tél. : Fax :

Je m'intéresse aux équipements BONGARD et en particulier, votre gamme de :

- Fours à étages
- Fours à chariot
- Machines
- Pétrins
- Froid et fermentation

Et je désire recevoir sans engagement de ma part le mini-guide touristique de l'Alsace en :

- Français
- Allemand
- Anglais



BONGARD S.A. - 67810 HOLTZHEIM - FRANCE
TEL. 03 88 78 00 23 - FAX 03 88 76 19 18