



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

| FOURS À CHARIOT ROTATIF

SÉRIE 4

Polyvalents et compacts pour
une surface de cuisson maximum



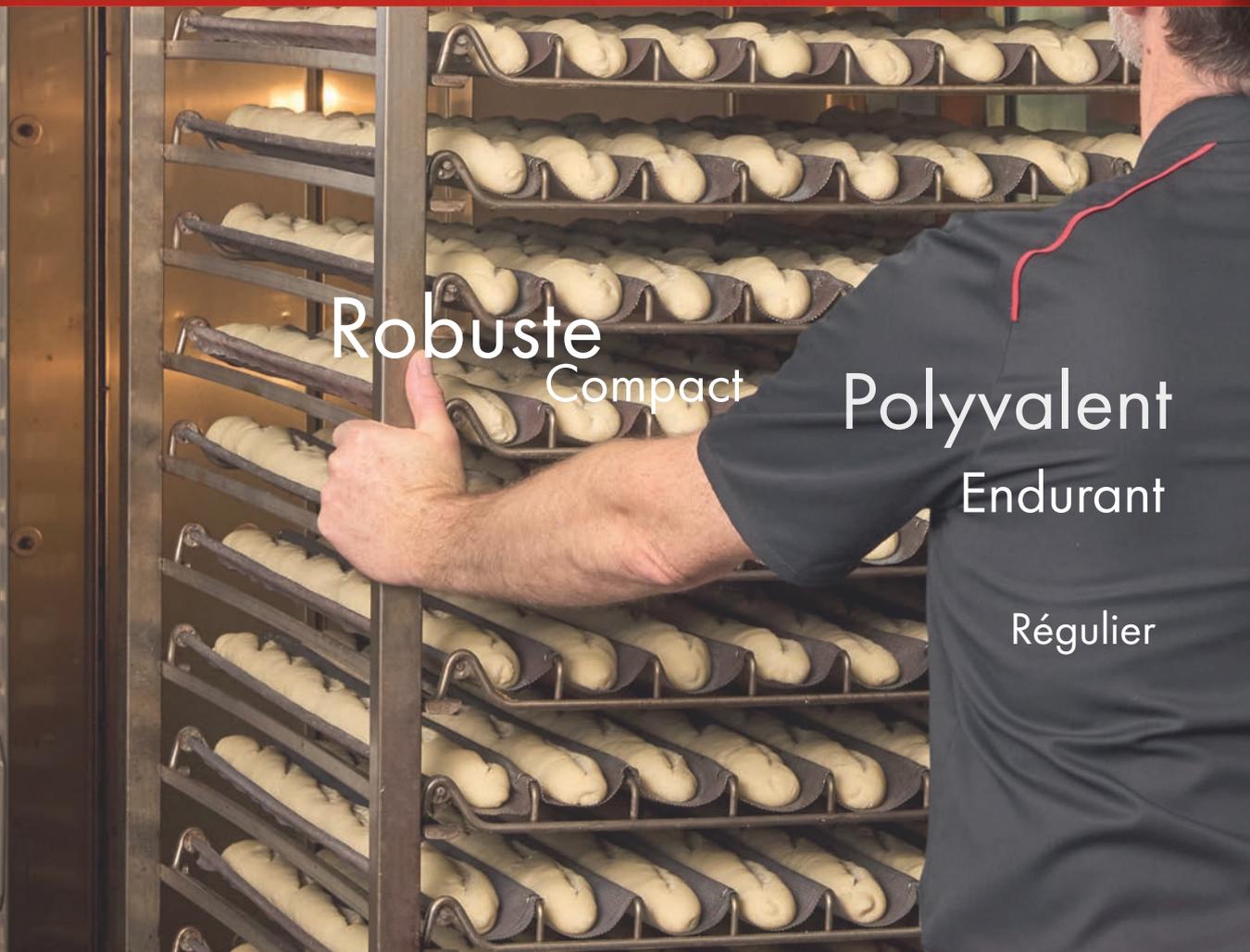
FABRIQUÉ EN FRANCE



Notre gamme de fours à chariot rotatifs, disponible en version électrique ou mazout/gaz, offre un large éventail de capacités pour assurer une qualité de cuisson optimale.

Les fours à chariot rotatifs Bongard sont conçus pour assurer une qualité de cuisson constante en enchaînant les cuissons sans temps d'attente.

Polyvalents, ils sont idéals pour cuire tous les types de pains et viennoiseries, jusqu'aux produits les plus délicats comme les meringues, garnitures, chouquettes...



Robuste

Compact

Polyvalent

Endurant

Régulier



Une cuisson uniforme du 1^{er} au dernier étage du chariot

La conception des fours permet une ventilation sur toute la hauteur du chariot. Associée à la rotation unidirectionnelle, elle assure une **cuisson homogène** des produits. L'air chaud montant donne de la sole au pain.

La technologie « Soft flow » assure une **ventilation douce et maîtrisée** pour cuire les produits légers et délicats.

Des fours durables et fiables pour des cuissons successives

L'échangeur des fours à chariot est conçu pour optimiser son rendement tout en garantissant sa durabilité. Le générateur de buée est pensé pour une chauffe rapide et une buée de qualité lors de cuissons successives.

Optimisez votre espace pour une surface de cuisson maximum

Bongard propose une gamme de fours à chariot compacts, qui offrent une capacité et un débit de cuisson optimaux.

Pour une grande flexibilité d'implantation, ils peuvent être installés en batterie ou en angle. Les modèles 8.64 et 8.84 mazout/gaz sont de surcroît **encastrables des deux côtés**, et les électriques des **trois côtés**.

Pour une plus grande adaptabilité à la configuration des différents fournils, le **sens d'ouverture de la porte peut être défini en amont**.



Nettoyage et hygiène



Structure lisse de la chambre de cuisson en inox sans soudure apparente et bords du plancher relevés à 45° pour faciliter le nettoyage

Système de levage du chariot pour un sol plat et facile d'entretien

Aimants permettant d'accéder facilement à l'espace entre les vitres pour un nettoyage facilité



Ergonomie

Support pour ranger les crochets de manutention du chariot

Aimant porte-lame

Éclairage performant pour une meilleure visibilité des produits en cours de cuisson

Poignée de porte amplement saisissable pour faciliter son ouverture/fermeture

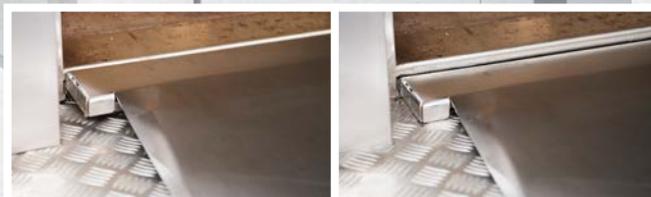


Construction durable et robuste

Façade, chambre de cuisson et échangeurs en acier inoxydable

Vitre et commande tactiles protégées par une poignée de porte « pare-choc »

Porte protégée par des charnières robustes



Isolation

Étanchéité parfaite de la porte de cuisson grâce à la rampe amovible et escamotable qui rend possible un joint de porte continu

Avec les fours Bongard, travaillez en toute sécurité



Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

Une nouvelle commande intuitive et fluide

La SÉRIE 4 est dotée en option de la commande tactile INTUITIV'2* qui gère intelligemment, via son écran 10 pouces, l'ensemble du four.

Son interface claire et illustrée permet une prise en main très facile tout en offrant une grande palette de réglages.

Elle intègre **Bongard Connect**, le nouveau service digital exclusif de gestion à distance des équipements de boulangerie-pâtisserie.

Découvrez Bongard Connect



Gestion des cuissons en mode manuel ou en mode Recettes

Création des recettes (température, durée, injection de buée et pilotage de l'oura)

Planification des démarrages de cuissons différés par jour

Gestion des droits personnalisés selon le profil des utilisateurs (autorisation ou non de modifier les recettes enregistrées, d'accéder aux paramètres, etc.)

Prise en main à distance par le technicien

Personnalisation du four et accès à la fonction Energy saving

Consultation des statistiques de production et énergétiques du four

Désactivation temporaire de la dalle tactile pour nettoyage de la commande

Mode Pause pour défourner des plaques en cours de cuisson

The screenshot shows a 10-inch touchscreen interface for the BONGARD INTUITIV'2 oven. At the top, it displays the time '09:27' and date 'mar. 25/06/2024'. The main menu consists of several icons: 'Cuisson' (oven icon), 'Recettes' (recipe book icon), 'Démarrages différés' (calendar icon), 'Utilisateur' (user profile icon), 'Bongard Connect' (cloud with signal waves icon), 'Paramètres' (sliders icon), 'Statistiques' (line graph icon), and 'Informations' (info icon). A hand is shown touching the 'Bongard Connect' icon. The interface is clean and modern with a dark background and white icons.

* Le modèle 6.44 est doté d'une commande tactile SENSITIV'2. Selon votre choix, les fours peuvent également être équipés, d'une commande électromécanique ERGOCOM ou d'une commande électronique OPTICOM.

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : **Bongard Finance**. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim en Alsace est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un **contrat de maintenance** associé à une **extension de garantie**.

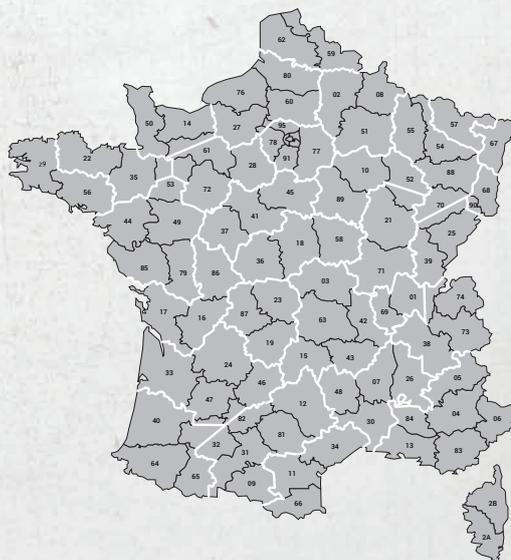
Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques SÉRIE 4

Modèle	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Système d'entraînement						
Par plateau tournant	•	•	0	0	0	0
Par crochet	0	0	•	•	•	•
Brûleur						
Brûleur Gaz	-	•	-	•	-	•
Brûleur Mazout	-	0	-	0	-	0
Accès brûleur à gauche	-	•	-	•	-	•
Accès brûleur à droite	-	0	-	0	-	0
Côté poignées de porte et commande						
Tout à gauche	•	•	•	•	•	•
Tout à droite	0	0	0	0	0	0
Commandes						
Electronique OPTICOM	•	•	•	•	•	•
Electronique INTUITIV'2	-	-	€	€	€	€
Electronique SENSITIV'2	€	€	-	-	-	-
Electromécanique ERGOCOM	€	€	0	0	0	0
Bandeau - Hotte - Extracteur						
Bandeau décoratif	•	•	•	•	•	•
Hotte avec extracteur	€	€	€	€	€	€

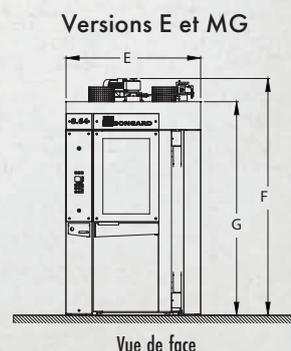
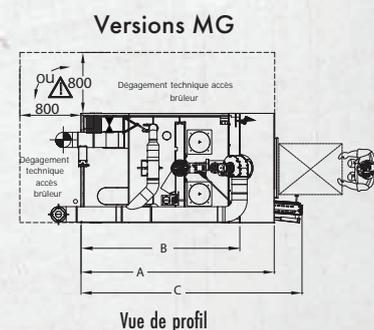
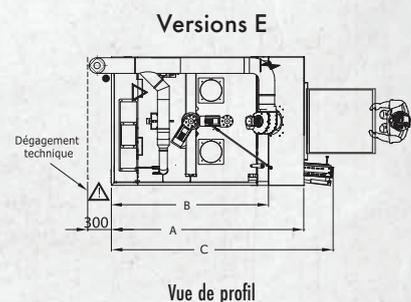
Modèle	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Divers						
Injection de buée pulsée	•	•	•	•	•	•
Appareil à buée renforcé	-	-	€	€	-	€
Appareil à buée renforcé double	-	-	€	€	-	€
Echangeur avec fond renforcé	-	-	-	-	-	•
Electrovanne laiton	•	•	•	•	•	•
Filtre anticalcaire	€	€	€	€	€	€
Kit réducteur de pression	•	•	•	•	•	•
Socle 12 mm	-	-	€	€	€	€
Enveloppe extérieure en acier inoxydable	-	-	€	€	€	€
Tension d'alimentation						
3N~400V	•	-	•	•	•	•
1N~230V	-	•	-	-	-	-

• : Standard | 0 : Option gratuite | € : Option payante | - : Non disponible

Caractéristiques énergétiques		6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Puissance de raccordement général	kW	38	2,1	65	2,1	78	2,1
Puissance de chauffe	kW	36	45	57	70	69	100
Puissance de raccordement de l'extracteur	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Gradient moyen de montée en température	°C/min	10	10	10	10	10	10
Température maximale d'utilisation du four	°C	280	280	280	280	280	280
Protection électrique	A	63	16	100	16	125	16

Caractéristiques dimensionnelles		6.44 E / MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Dimensionnels four						
Profondeur avec hotte (A)	mm	1916	2330	2530	2520	2730
Profondeur sans hotte (A)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Profondeur au sol (B)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Profondeur totale porte ouverte (C)	mm	2243	2700	2900	3100	3300
Largeur au sol (E)	mm	1061	1440	1440	1640	1640
Hauteur totale (F)	mm	2430	2600	2600	2600	2600
Hauteur totale façade (G)	mm	2200	2300	2300	2300	2300
Surface au sol	m ²	1,69	2,71	2,99	3,41	3,74
Poids total du four	kg	850	1270	1390	1550	1580

Chambre de cuisson						
Hauteur chariot utile maximum	mm	1785	1900	1900	1900	1900
Largeur chariot utile maximum	mm	460	680	680	880	880
Ø rotation chariot maximum	mm	840	1120	1120	1320	1320
Poids total admissible	kg	150	300	300	350	350
Passage minimum pour chantier						
Passage de porte minimum	mm	580	830	830	930	930



Pour plus de détails techniques, consulter la fiche produit.



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.

BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur :

 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