



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

FOUR VENTILÉ À PLAQUES

KRYSTAL+

Un four fiable et compact
pour une intégration facile



FABRIQUÉ EN FRANCE



KRYSTAL+ est un four ventilé électrique accueillant des plaques de 400 mm de largeur et de 600 ou 800 mm de profondeur sur une hauteur de 4, 9 ou 10 étages.

Compact et fiable, **KRYSTAL+** trouve facilement sa place dans les espaces restreints.

Sa **polyvalence** assure une cuisson parfaite d'un très grand nombre de produits boulangers et pâtisseries, jusqu'aux plus légers et délicats.

Équipé de la commande tactile SENSITIV'2, sa prise en main est simple et intuitive au service d'un grand confort d'utilisation pour tous les boulangers et pâtisseries.



Fiable

Compact

Pratique

Intelligent

Polyvalent



Un four compact

Avec ses 780 mm de largeur, **KRYSTAL+** s'intègre aisément dans les petits espaces et offre de nombreuses possibilités de configurations. Son piétement peut intégrer un range plaques, un tiroir, une étuve ou encore des roulettes pour un **déplacement facilité**.



Un four intelligent

La commande tactile SENSITIV'2 ouvre le champ des possibles grâce à son mode Recettes, ses bilans de production et sa gestion des profils utilisateurs pour une **prise en main simple et intuitive** pour tous.

La fonction «Démarrages différés», permettant de définir précisément quand le four doit être à la température voulue, complétée par la fonction «Energy Saving», gérant automatiquement sa mise en veille en l'absence d'activité au bout du délai défini, assurent une **consommation énergétique optimisée**.



Un four polyvalent

KRYSTAL+ permet de cuire parfaitement tous types de produits boulangers et pâtisseries. Les plus légers et délicats, tels que les macarons, bénéficient de la fonction Variation de vitesse de ventilation pour une **cuisson douce et ajustée**.



Un four étudié pour s'adapter aux besoins des boulangers-pâtisseries



Hotte avec extracteur*
ou condenseur* (options)

Double vitrage et traitement
infrarouge pour une
meilleure conservation de
la chaleur interne

Entrée d'air frais, réglable
via une tirette sous la porte,
optimisant l'évacuation
de l'humidité



Déplacement et nettoyage facilités
grâce aux roulettes

Fonction « Chargement partiel »
en cas de production réduite



Oura programmable pour
maîtriser l'évacuation
des buées



Piètement avec range
plaques ou étuve*
(options)

*sauf KRYSTAL + 46.4 L disponible uniquement avec piètement range plaques

Avec KRYSTAL+, travaillez en toute sécurité

CERTIFIÉ

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 commande intuitive et fluide

KRYSTAL+ est doté de la commande tactile SENSITIV'2 qui gère intelligemment, via son écran 7 pouces, le fonctionnement de l'ensemble du four.

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

Selon votre choix, le four peut aussi être équipé d'une commande électromécanique Ergocom.



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 cuisson 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.)

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 l'écran de la commande

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.



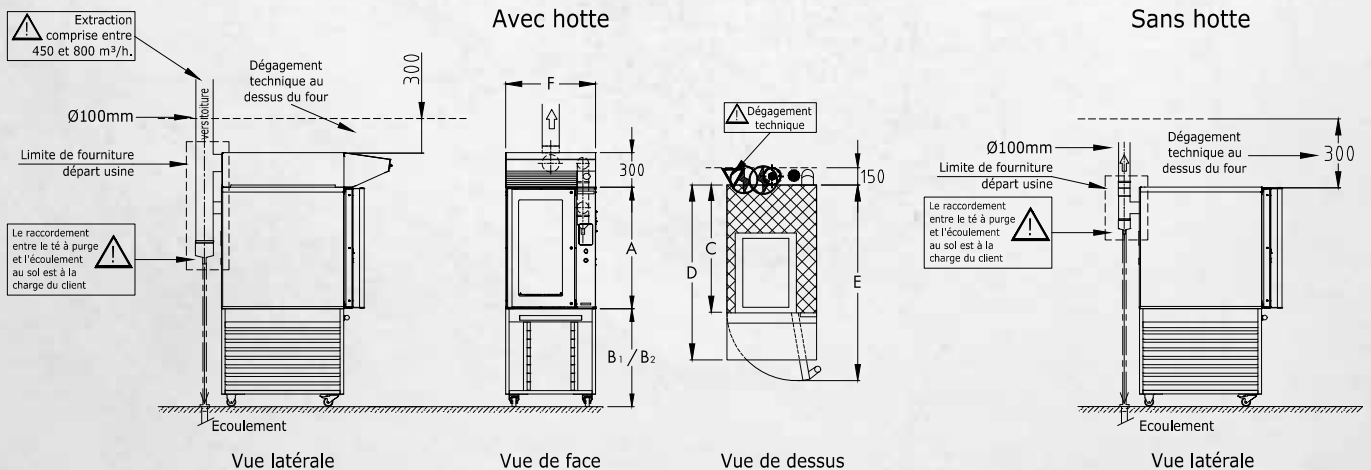
32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques

	KRYSTAL+ 46.4	KRYSTAL+ 46.4 L	KRYSTAL+ 46.9	KRYSTAL+ 46.10	KRYSTAL+ 48.4	KRYSTAL+ 48.9	KRYSTAL+ 48.10
Supports							
Dimensions des supports (mm)	400 x 600				400 x 800		
Nombre d'étages	4	4	9	10	4	9	10
Sens ouverture de porte							
Poignée à gauche		•				•	
Poignée à droite		o				o	
Commande							
SENSITIV'2 (avec Chargement partiel et Variation de vitesse de ventilation)		•				•	
Ergocom		- €				- €	
Buée							
Sans appareil à buée	- €	-	•	•	-	-	•
Avec appareil à buée	•	•	•	•	•	•	•
Kit de filtration anti-calcaire et/ou Kit réducteur de pression	€	€	€	€	€	€	€
Accessoires (partie haute)							
Hotte avec ou sans extracteur	€	-	€	€	€	€	€
Hotte avec condenseur ou Condenseur mural	€	-	€	€	€	€	€
Accessoires (partie basse)							
Piètement range plaques avec tiroir et avec ou sans roulettes (H = 850 mm)	€	-	€	€	€	€	€
Piètement range plaques avec tiroir et roulettes (H = 970 mm)	€	€	€	€	€	€	€
Étuve sans tiroir ni roulette (H = 850 mm)	€	-	€	€	€	€	€
Étuve avec tiroir et roulettes (H = 970 mm)	€	-	€	€	€	€	€
Tension d'alimentation (four)							
3N~400 V (puissance standard)		•				•	
3N~400 V (puissance réduite)		o				o	
3~230 V		o				o	
Tension d'alimentation (extracteur et condenseur)							
1N~230 V	•	-	•	•	•	•	•
Puissance de raccordement (kW)							
Du four (si puissance standard)	10,3	10,3	18,6	18,6	10,3	18,6	18,6
Du four (si puissance réduite)	6,9	6,9	12,5	12,5	6,9	12,5	12,5
Dimensions (mm)							
Hauteur four (A)	530	530	1055	1055	530	1055	1055
Hauteur piètement / étuve (B1 ou B2)	850 ou 970	970	850 ou 970	850 ou 970		850 ou 970	
Profondeur four (C)	1145	995	1145	1145		1340	
Profondeur four et hotte (D)	1465	n/a	1465	1465		1660	
Profondeur four porte ouverte (E)	1700	1415	1700	1700		1895	
Largeur (F)	780	919			780		





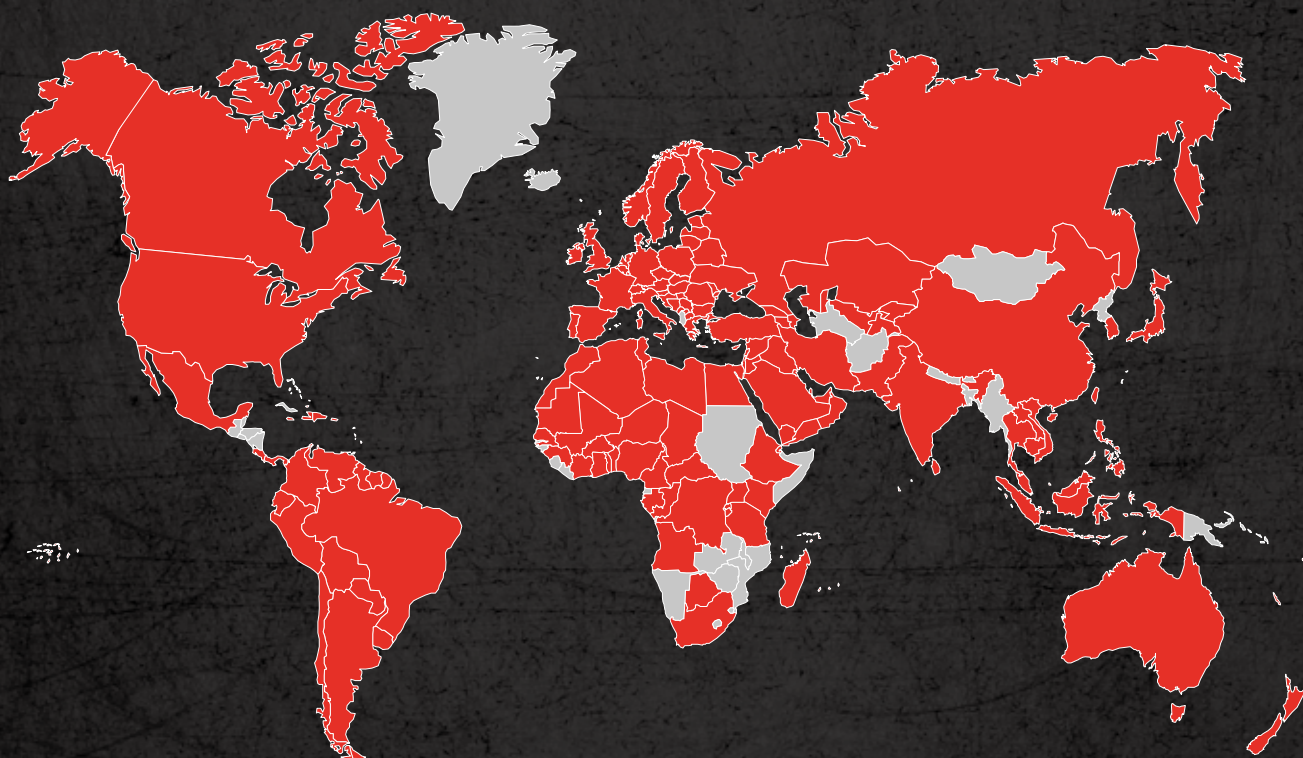
BONGARD

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 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company

