



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

STIKKENÖFEN MIT DREHENDEM WAGEN

SERIE 4

Vielseitig und kompakt für
maximale Backfläche



NEU

HERGESTELLT IN FRANKREICH



Unser Sortiment an Stikkenöfen mit Elektro-, Öl- oder Gasbeheizung gewährleistet dank einer großen Bandbreite an Kapazitäten eine optimale Backqualität.

Die Konzeption der Bongard-Öfen mit drehendem Wagen sorgt für eine gleichbleibende Backqualität beim Schuss-auf-Schuss-Backen.

Durch ihre Vielseitigkeit bewältigen sie alle Arten von Brot und Kleingebäck bis hin zu besonders empfindlichen Backwaren wie Baisers, Garnituren, Chouquettes u. ä.



Robust

Kompakt

Vielseitig

Ausdauernd

Gleichmäßig



Gleichmäßiges Backen von der untersten bis zur obersten Wagenebene

Das Ofendesign ermöglicht eine konstante Luftführung über die gesamte Höhe des Wagens. Zusammen mit der einseitigen Drehung sorgt dies für ein **gleichmäßiges Backen**. Die aufsteigende heiße Luft fördert die Unterkrustenbildung.

Die „Soft-Flow“-Technologie bewirkt eine **schonende, kontrollierte Luftzirkulation**, wie sie für leichtes und empfindliches Backgut erforderlich ist.



Langlebige, zuverlässige Öfen für Schuss-auf-Schuss-Backen

Das Heizelement der Stikkenöfen gewährleistet einen optimierten Wirkungsgrad und gleichzeitig eine lange Lebensdauer. Der Schwadenapparat ist so konzipiert, dass er schnell aufheizt und beim Schuss-auf-Schuss-Backen einen qualitativ hochwertigen Schwaden erzeugt.



Platzoptimierung für maximale Backfläche

Bongard hat eine Reihe kompakter Stikkenöfen im Sortiment, die optimale Kapazität mit exzellenter Backleistung vereinen.

Bei der Installation sind flexible Möglichkeiten gegeben, zumal die Geräte sowohl für eine Reihen- als auch eine Eckanordnung geeignet sind. Zudem sind die Modelle 8.64 und 8.84 (Öl/Gas) von **zwei Seiten** und die elektrischen Modelle von **drei Seiten einbaubar**.

Für optimale Anpassungsmöglichkeiten an die jeweilige Backstubenkonfiguration kann die **Öffnungsrichtung der Tür bereits im Vorfeld festgelegt** werden.



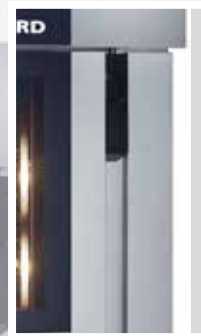
Reinigung und Hygiene



Edelstahl-Backkammer mit glatter Oberflächenstruktur ohne sichtbare Schweißnähte und um 45° erhöhte Bodenkanten für hohen Reinigungskomfort

Wagenhubsystem für ebenen, pflegeleichten Boden

Magnete für bequemen Reinigungszugang zum Scheibenzwischenraum



Ergonomie

Halterung für Haken zum Wagen-Handling

Magnet Messerhalter

Starke Beleuchtung für optimale Sicht auf Backwaren

Ergonomischer Türgriff zum bequemen Öffnen/Schließen



Nachhaltige und robuste Konstruktion

Front, Backkammer und Heizelement aus Edelstahl

Glasscheibe und Touchscreen-Bedienfeld mit Rammschutz

Robuste Türscharniere



Isolierung

Lückenlos dicht durch abnehmbare, absenkbare Rampe und die rundum laufende Türdichtung

Bongard-Öfen: Ein Plus für die Sicherheit am Arbeitsplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus. Wir lassen unsere Produkte von externer, unabhängiger Stelle prüfen.

Neue intuitive und stufenlose Bedienung

Die **Serie 4** ist optional mit der Touchscreen-Bedieneinheit **INTUITIV'2*** ausgerüstet, die über das 10 Zoll Display eine intelligente, lückenlose Steuerung des Ofens gestattet.

Die übersichtliche und illustrierte Benutzeroberfläche ermöglicht einen sehr leichten Einstieg und bietet gleichzeitig eine große Bandbreite an Einstellungen.

Sie umfasst **Bongard Connect**, den neuen exklusiven digitalen Service zur Fernsteuerung von Ausrüstungen in Bäckerei- und Konditoreibetrieben.

Alles Wissenswerte über Bongard Connect



The screenshot shows the BONGARD INTUITIV'2 interface with the following callouts:

- Verwaltung der Backvorgänge im manuellen Modus oder im Rezept-Modus** (Management of baking processes in manual mode or recipe mode)
- Erstellung der Rezepte (Temperatur, Dauer, Beschwädung und Steuerung der Schwadenklappe)** (Creation of recipes (temperature, duration, steam, and control of the steam flap))
- Tageweise Planung der verzögerten Backstartzeiten** (Daily planning of delayed baking start times)
- Verwaltung der Berechtigungen gemäß Benutzerprofil (Berechtigung zum Ändern gespeicherter Rezepte, Zugreifen auf Parameter usw.)** (Management of permissions according to user profile (permission to change saved recipes, access to parameters, etc.))
- Remote-Zugriff für Techniker** (Remote access for technicians)
- Abfrage der Produktions- und Energiestatistiken des Ofens** (Query of production and energy statistics of the oven)
- Individuelle Ofeneinstellungen und Zugriff auf Funktion „Energy Saving“** (Individual oven settings and access to the „Energy Saving“ function)
- Vorübergehende Deaktivierung des Touchscreens für die Reinigung der Steuerung** (Temporary deactivation of the touchscreen for cleaning the control)
- Modus „Backpause“ zum Ausladen der Bleche bei laufendem Backvorgang** (Mode „Backpause“ for unloading the trays during ongoing baking)

*Das Modell 6.44 ist mit einer Touchscreen-Bedieneinheit SENSITIV'2 ausgerüstet. Auf Wunsch können die Öfen auch mit der elektromechanischen Steuerung ERGOCOM oder der elektronischen Steuerung OPTICOM ausgestattet werden.

Unsere Experten zu Ihren Diensten

Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Implementierungsteams stehen Ihnen bei der Realisierung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Bäckerei passend zu Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch einen Service an, der sich speziell mit Finanzierungsleasing beschäftigt: Bongard Finanzen. Eine agile Methode der Finanzierung, die den Cashflow schont, ein Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und Labor mit 320 m² Stammsitz in Holtzheim steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, um unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozess zu testen.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auf Wunsch überall auf der Welt in Ihre Bäckereien, um Sie an unseren Maschinen zu schulen.

Unser technische Expertise

Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

Bongard schult die Techniker der Händler und Distributoren, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten.

Unsere Händler und Distributoren haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen, die es ihnen ermöglicht, etwa 5000 Artikel an Original-Ersatzteilen zu bestellen, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.



Technische Daten SERIE 4

Modell	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Wagenantrieb						
Wagenaufhängung	•	•	o	o	o	o
Drehplatte	o	o	•	•	•	•
Brenner						
Gasbrenner	-	•	-	•	-	•
Ölbrenner	-	o	-	o	-	o
Brenner links	-	•	-	•	-	•
Brenner rechts	-	o	-	o	-	o
Türgriff und Steuerung Seite						
Alles links	•	•	•	•	•	•
Alles rechts	o	o	o	o	o	o
Steuerungen						
Elektronisch OPTICOM	•	•	•	•	•	•
Elektronisch INTUITIV'2	-	-	€	€	€	€
Elektronisch SENSITIV'2	€	€	-	-	-	-
Elektromechanisch ERGOCOM	€	€	o	o	o	o
Blende - Haube - Abzugsventilator						
Zierblende	•	•	•	•	•	•
Haube mit Abzugsventilator	€	€	€	€	€	€

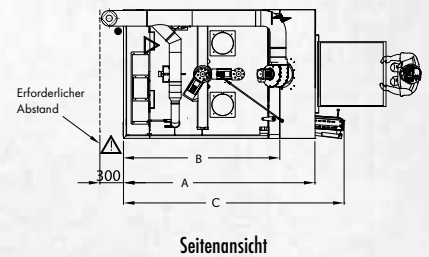
Energetische Eigenschaften		6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Anschlussleistung	kW	38	2,1	65	2,1	78	2,1
Heizleistung	kW	36	45	57	70	69	100
Anschlusswert Abzugsventilator	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Durchschnittlicher Temperaturanstieg	°C/Min.	10	10	10	10	10	10
Maximale Nutztemperatur des Ofens	°C	280	280	280	280	280	280
Elektrischer Schutz	A	63	16	100	16	125	16

Abmessungen		6.44 E / MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Ofenmaße						
Tiefe mit Haube (A)	mm	1916	2330	2530	2520	2730
Tiefe ohne Haube (A)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Bodentiefe (B)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Gesamttiefe mit offener Tür (C)	mm	2243	2700	2900	3100	3300
Bodenbreite (E)	mm	1061	1440	1440	1640	1640
Gesamthöhe (F)	mm	2430	2600	2600	2600	2600
Gesamthöhe Front (G)	mm	2200	2300	2300	2300	2300
Bodenfläche	m ²	1,69	2,71	2,99	3,41	3,74
Gesamtgewicht	kg	850	1270	1390	1550	1580
Backkammer						
Maximalhöhe des Stikkenwagens	mm	1785	1900	1900	1900	1900
Maximalbreite des Stikkenwagens	mm	460	680	680	880	880
Ø Drehkreis	mm	840	1120	1120	1320	1320
Zulässiges Höchstgewicht auf dem Wagen	kg	150	300	300	350	350
Min. Türdurchgangsbreite für die Montage						
Min. Türdurchgang	mm	580	830	830	930	930

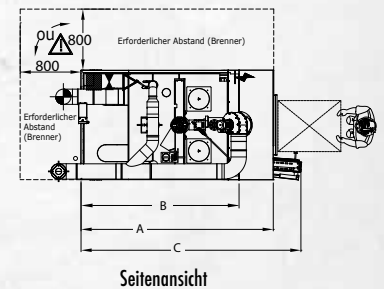
Modell	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Verschiedenes						
Pulsierte Schwadeneinspritzung	•	•	•	•	•	•
Verstärkter Schwadenapparat	-	-	€	€	-	€
Verstärkter und doppelter Schwadenapparat	-	-	€	€	-	€
Tauscher mit verstärktem Boden	-	-	-	-	-	•
Messing-Magnetventil	•	•	•	•	•	•
Kalkschutzfilter	€	€	€	€	€	€
Druckminderer Set	•	•	•	•	•	•
Grundplatte 12 mm	-	-	€	€	€	€
Außenummantelung aus rostfreiem Edelstahl	-	-	€	€	€	€
Stromspannung						
3N~400V	•	-	•	•	•	•
1N~230V	-	•	-	-	-	-

• : Standard | o: ohne Aufpreis | €: Aufpreis | -: Nicht lieferbar

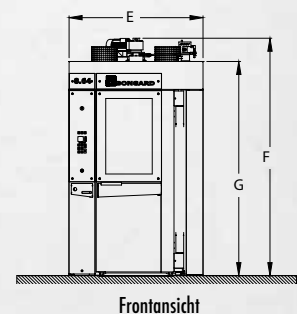
Versionen E



Versionen MG



Versionen E und MG



Weitere technische Details können dem Produktdatenblatt entnommen werden.



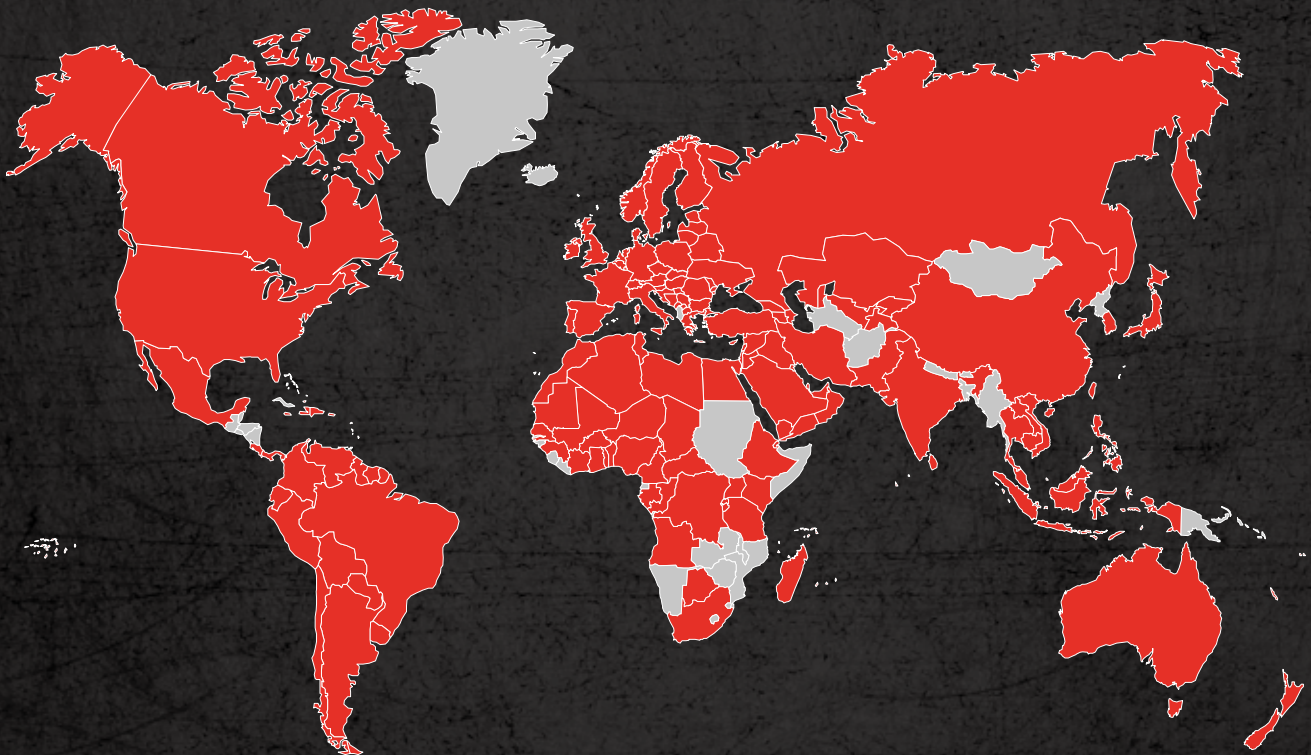
BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite


BONGARD ist führender französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922. Das Unternehmen stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die dank kontinuierlicher Schulungen in der gesamten Produktpalette landesweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen Rundum-Service bieten.


BONGARD wird zudem in über 140 Ländern weltweit vertrieben.


Den nächstgelegenen Händler finden Sie auf
<https://www.bongard.fr/de/verteiler/>




Folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken:

 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