

CERVAP RS

forno a piani a tubi di vapore



www.bongard.fr

 **BONGARD**

IL forno a piani a tubi di vapore...

UN PRINCIPIO COMPROVATO



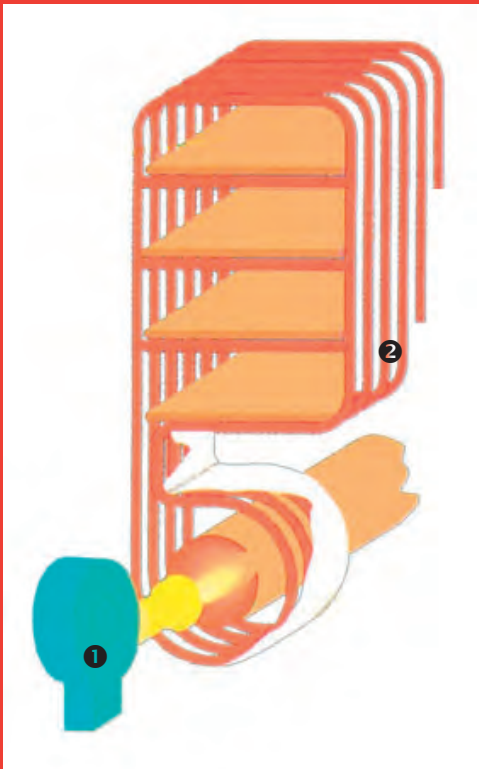
Alla fine della seconda guerra mondiale, molti panifici devono essere ricostruiti. L'ingegnere Oscar Bongard volge il suo interesse alle fornacelle in metallo che sono molto più veloci da installare rispetto alle fornaci in muratura.

1967, Bongard è il primo produttore di forni per pane a immettere sul mercato un forno a tubi anulari di vapore.

Rivoluzionario nel concetto e nella tecnica di fabbricazione, il forno a tubi anulari di vapore garantisce una cottura perfetta, identica ai vecchi forni in muratura.

Da allora, Bongard ha costantemente concentrato tutta la sua esperienza al servizio dei panettieri per offrire un forno sempre più efficiente in termini di qualità di cottura ma anche di risparmio energetico.

COMME SI COMPONE UN FORNO A PIANI A TUBI DI VAPORE CERVAP RS ?



Il forno Cervap RS si compone principalmente :

➔ Da una camera di combustione in inox refrattario ed un bruciatore che sono il cuore del forno (1).

➔ Da un insieme di tubi anulari, chiamati anche « pacchetti », che formano un anello intorno alla fornace e attorno a ciascun piano in modo da diffondere il calore al pavimento ed al soffitto della camera in modo perfettamente omogeneo (2).

➔ Da un potente generatore di vapore posto sotto il banco. Il vapore viene diffuso su ciascun piano attraverso un sistema di tubicini collegati al generatore.

E, per una coibentazione efficace, le pareti del forno sono rivestite da 3 strati di lana di roccia incrociata a protezione da eventuali uscite di calore.

Il riscaldamento delle camere di cottura è garantito dai tubi di vapore che attorniano la camera di combustione e i piani di cottura del forno.

IL FORNO A PIANI CERVAP RS BONGARD...

FUNZIONAMENTO SEMPLICE ED EFFICACE

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DELLA TECNOLOGIA CERVAP

Riscaldamento dei tubi per irraggiamento e convezione

La fiamma del bruciatore ed il gas di combustione riscaldano i pacchetti dei tubi alla bocca della camera di combustione. L'acqua contenuta nei tubi si trasforma in vapore per effetto del calore.

Il principio del termosifone costituisce il motore della circolazione dei flussi

La differenza di densità caldo-freddo crea un movimento perpetuo. Il vapore caldo arriva ad ogni tubo e ridiscende dopo aver ceduto una parte del suo potere calorifico a livello delle camere di cottura.

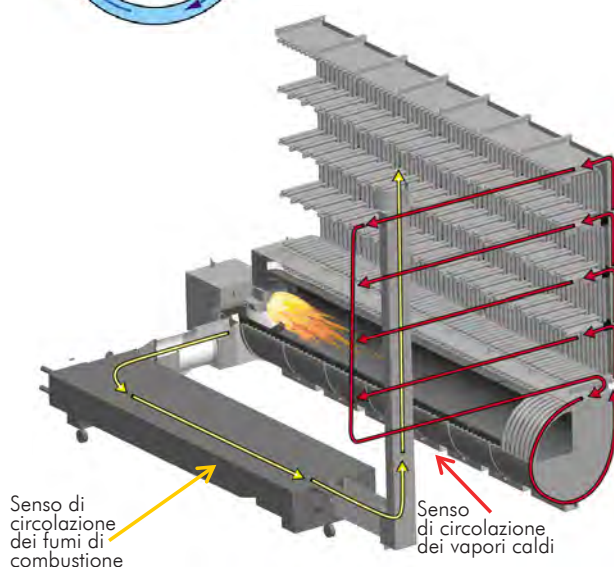
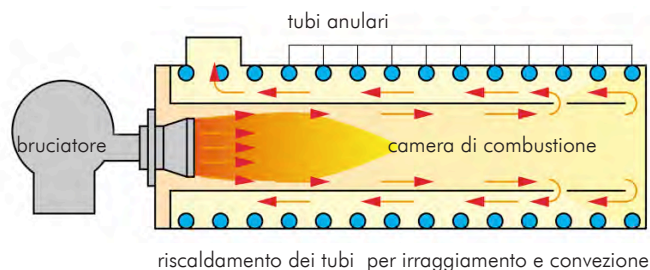
Il vapore ritorna al circuito per ripetere il medesimo ciclo di riscaldamento.

Riscaldamento dei piani per conduzione

Il calore rilasciato dai tubi viene propagato per conduzione al pavimento e alcielo di ogni camera.

L'elevato numero di tubi utilizzati per progettare i pacchetti Cervap RS (10 tubi per circuito) garantisce un calore uniforme in tutti i punti del forno.

Un sistema di recupero dei fumi di combustione riscalda il generatore di vapore situato sotto il banco. Il vapore prodotto è quindi sempre disponibile e in quantità sufficiente.



I VANTAGGI DELLA COTTURA EFFETTO SUOLO

La cottura effetto suolo è la tecnica originaria per la cottura del pane.

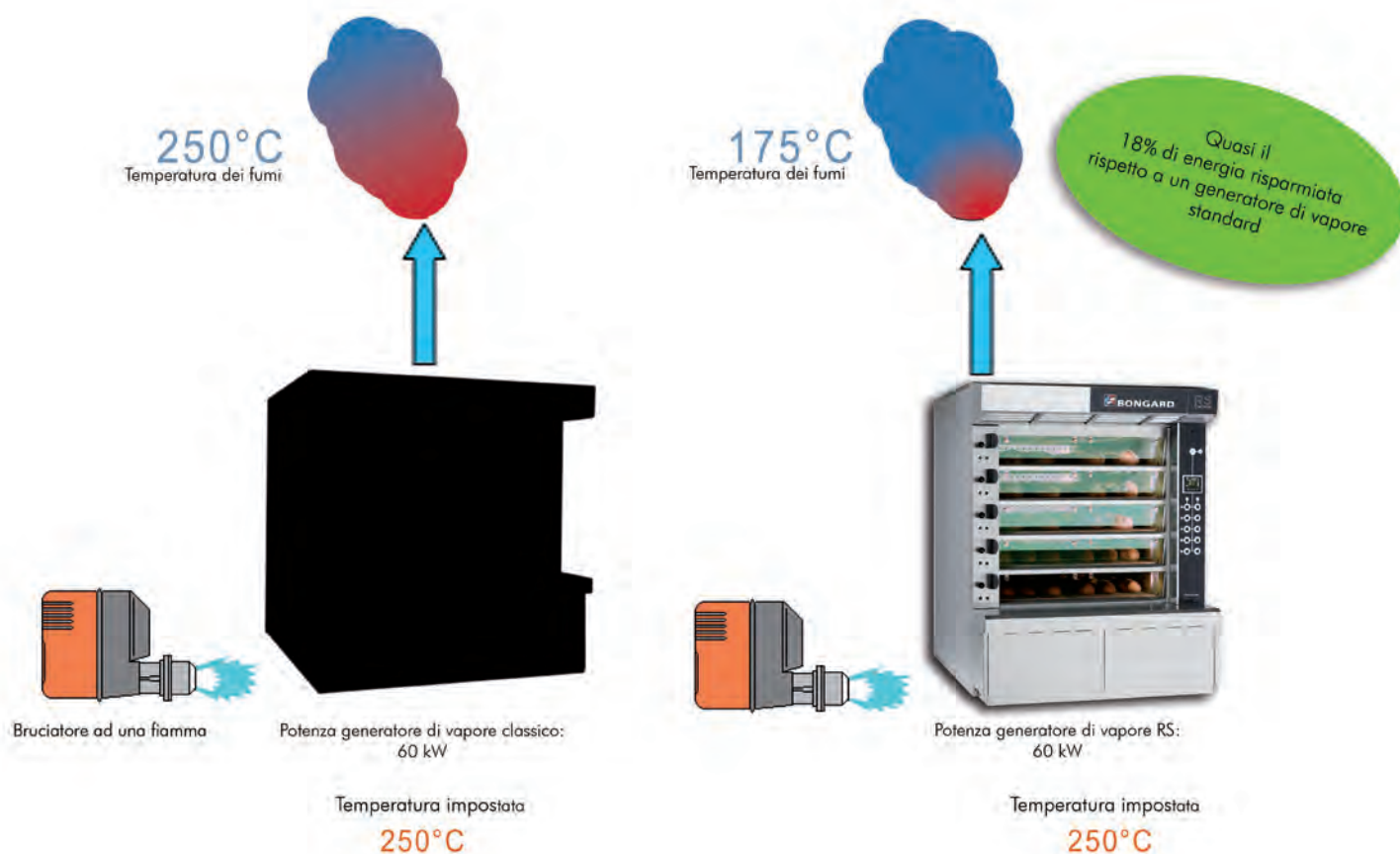
L'impasto viene posto su un materiale refrattario che accumula calore. Questo è il principio della cottura per conduzione.

Questo metodo di cottura consente di ottenere un pane con una crosta spessa che favorisce la conservazione.

I vantaggi :

- ▷ una cottura dolce, regolare ed omogenea in tutti i punti del forno
- ▷ una temperatura che si regola automaticamente
- ▷ una produzione di vapore in quantità sufficiente
- ▷ un funzionamento silenzioso

CERVAP RS, UN FORNO ALL'ALTEZZA DELLE VOSTRE NECESSITÀ



■ Risparmio energetico e rispetto dell'ambiente

L'energia prodotta viene utilizzata per la prima volta quando la camera di combustione viene riscaldata dalla fiamma.

Quindi una seconda volta quando i tubi vengono riscaldati dai gas di combustione.

Infine, questi gas di combustione vengono recuperati per riscaldare il generatore di vapore situato sotto il forno.

La temperatura dei fumi è quindi più bassa e l'energia che conteneva è stata reinvestita nella cottura.

Ciò consente di dimensionare con precisione la potenza del bruciatore e ridurre l'emissione di gas inquinanti nell'atmosfera.

Di conseguenza, **più rispettoso dell'ambiente**, il Cervap RS vede le sue quantità di **CO2 rilasciate nell'atmosfera notevolmente ridotte** rispetto ad un forno convenzionale



UNA COTTURA PARAGANABILE
A QUELLA DEI FORNI TRADIZIONALI !



Un vapore in quantità sufficiente e sempre disponibile

Il ruolo del vapore è essenziale nella cottura del pane. Facilita lo sviluppo della crosta, dona croccantezza, freschezza e brillantezza alla crosta. Il taglio risulta netto e realizzabile.

È in questa ottica di qualità del pane, sia esteticamente che di gusto, che è stato sviluppato il generatore di vapore del forno Cervap RS.

Posizionato sotto il forno, il nuovo generatore di vapore RS è stato riprogettato per offrire prestazioni e reattività superiori, favorendo una produzione di vapore ottimale per ogni cottura.

L'aumento dell'inerzia rende possibile un uso intensivo riducendo significativamente i tempi di ricarica.



Manutenzione semplice: una spugna è sufficiente a restituirgli lo splendore del primo giorno.



MATERIALI DI QUALITÀ

Una cottura corretta dipende dalla qualità del forno e, in gran parte, dai materiali utilizzati nella progettazione.

È a questo livello che il suo pavimento gioca un ruolo chiave. Per fare ciò, Bongard ha scelto di utilizzare **un suolo in materiale composito refrattario ad alta densità, garantendo una grande inerzia.**

Con uno spessore di 20 mm, garantisce **un rapido raggiungimento della temperatura** e un efficiente accumulo di calore. I prodotti da cuocere non subiranno il calo di temperatura del pavimento della camera all'informamento e si svilupperanno armoniosamente, in tutti i punti del forno.

Per evitare la corrosione e garantire la robustezza, il forno Cervap RS è stato interamente progettato in acciaio inossidabile (focolare, struttura).

UN SISTEMA TESTATO ED AFFIDABILE

È stato implementato un sistema di verifica automatizzato.

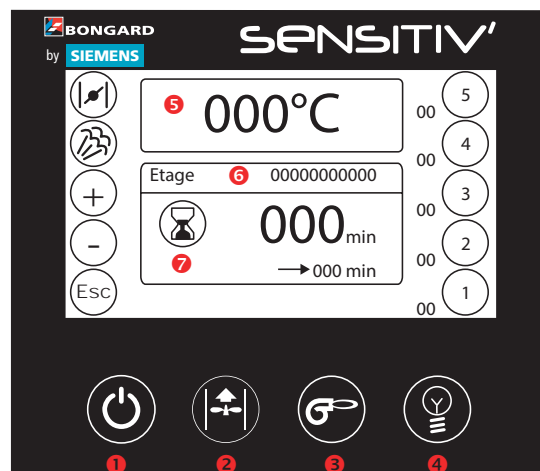
- un primo automatismo sottopone ogni tubo a una prova di pressione di 350 bar.
- dopo aver saldato insieme i tubi un «pacchetto», viene eseguita una seconda prova di pressione per garantire una tenuta perfetta.
- infine, un ultimo automatismo gestisce il riempimento della quantità di acqua necessaria per il corretto funzionamento del forno.

COMPATTEZZA E PRODUTTIVITÀ

CON UNA SUPERFICIE DI COTTURA CHE VA DA 6,3 A 12 M² PER UNA SUPERFICIE DA 3,4 A 5,1 M² (A SECONDA DEL MODELLO), IL FORNO CERVAP RS È UNO DEI FORNI PIÙ COMPATTI SUL MERCATO.

FACILE E VELOCE DA MONTARE, PUÒ ESSERE OPERATIVO IN POCHI GIORNI, LADDOVE UN FORNO CONVENZIONALE IMPIEGHERÀ UNA SETTIMANA.

COMANDO SENSITIV' NELL'ALLESTIMENTO STANDARD DEL CERVAP RS



Con il suo touchscreen a colori da 4 pollici, il nuovo pannello dei comandi Sensitiv' offre un preziosissimo aiuto al fornaio. Molto facile da usare, è gestito da 4 tasti:

- ❶ La funzione marcia/partenza differita/arresto del forno
- ❷ La funzione estrattore
- ❸ La funzione marcia/arresto del bruciatore (per le panetterie che desiderano lavorare col calore in discesa)
- ❹ La funzione illuminazione generale del forno

A colpo d'occhio, il nuovo comando Sensitiv' consente la visualizzazione della temperatura residua ed impostata del forno (❺), nonché l'avanzamento della cottura in corso, fase per fase (tasti da 1 a 5). Per visualizzare i dettagli, basta toccare i tasti da 1 a 5. Il nome della ricetta corrente viene quindi visualizzato nella zona ❻. Il tempo programmato e il tempo di cottura rimanente sono visibili nella zona ❼.

È possibile selezionare una ricetta e modificarne le temperature, i tempi di cottura e l'apertura della valvola (opzionale).

L'iniezione di vapore e (❸) e l'inizio della cottura (❹) sono azionati da pulsanti sulla parte anteriore (4 per fase; 2 a sinistra e 2 a destra). Di norma, l'iniezione di vapore viene eseguita continuamente, purché il fornaio eserciti una pressione.

VANTAGGI REALI

- Sensitiv' funziona in modalità manuale e / o automatica
- Tutte le funzionalità sono raggruppate in un unico pannello comandi
 - Offre la possibilità di registrare le proprie ricette
- Sensitiv' si affida alla tecnologia SIEMENS per garantire il funzionamento ottimale del forno

Modelli	CERVAP RS
Bruciatore	
Bruciatore a gas	€ □
Bruciatore a gasolio	€ □
Lato impugnatura	
Impugnatura «tira-spingi» a sinistra	■
Commandi	
Comando elettronico «Sensitive» sul lato destro	■
Valvola vapore (solo su lato sinistro)	
Valvola in ciascun piano	■
Generatore di vapore	
Pulsante doppio vapore	■
Cappa - estrattore	
Cappa con estrattore	■
Agganci sul forno	
Agganci interni	■
Varie	
Iniezione vapore ad impulsi	■
Elettrovalvola in ottone	■
Filtro anticalcare	€ □
Entrata aria fresca al bruciatore	■
Pannelli esterni in acciaio inox	€ □
Assemblaggio	
Assemblaggio in loco	■
Tensione di alimentazione	
230 V MONO + N 50 Hz	

■ standard € □ opzione a pagamento

Caratteristiche energetiche					
Modello		800/5.160	800/5.200	1200/5.160	1200/5.200
Potenza generale dei collegamenti	kW	0,8	0,8	0,8	0,8
Potenza di riscaldamento gasolio/gas	kW	42	54	55	68
Gradiente medio raggiungimento temperatura	(°C/min)	1,5 - 2			
Temperatura max di utilizzo del forno	(°C)	280			
Evacuazione vapore Ø 200 mm. Estrazione compresa tra 450-800 m ³ /h					
Evacuazione fumi Ø 200 mm. Tiraggio compreso tra 0.08 e 0.12 mbar					

Caratteristiche dimensionali e tecniche						
Dimensioni del forno			800/5.160	800/5.200	1200/5.160	1200/5.200
A	Profondità con cappa	(mm)	2276	3087	2726	3087
B	Profondità a terra	(mm)	2679	3040	2679	3040
E	Larghezza a terra	(mm)	1250	1250	1660	1660
F	Altezza totale	(mm)	2700	2700	2700	2700
G	Altezza parte frontale	(mm)	2200	2200	2200	2200
	Superficie di cottura	(m ²)	6,3	7,9	9,6	12
	Superficie a terra	(m ²)	3,4	3,6	4,52	5,1
	Massa netta	(kg)	2000	2300	2900	3600

distribuito da:

ESMACH 

ESMACH SPA -36040 Grisignano (VI) Italy
Via Vittorio Veneto, 143 - tel. +39 0444 419777
www.esmach.com - sales@esmach.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence