



# BONGARD

*Always by your side*

| FORNI A CARRELLI ROTANTI |

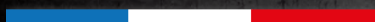
## SERIES 4

Multiuso e compatto, per  
ottimizzare la superficie di cottura



NEW

MADE IN FRANCE

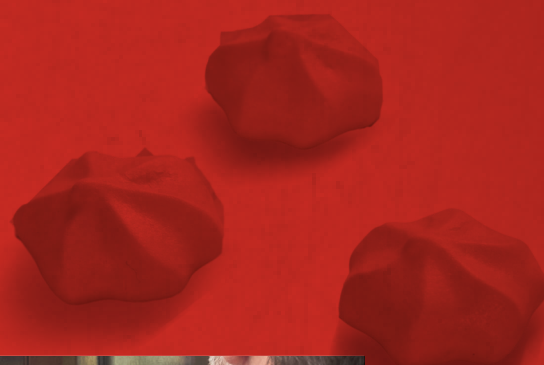




La nostra gamma di forni a carrello rotativi comprende modelli sia elettrici che a gas/gasolio in diverse dimensioni, per risultati di cottura ottimali ogni volta.

I forni a carrello rotativi Bongard sono progettati per garantire una qualità costante durante la cottura di più lotti in rapida successione.

Questi forni sono sufficientemente versatili da poter cuocere tutti i tipi di pane e dolci, nonché prodotti delicati come meringhe, ripieni e pasta choux.



Robusto

Compatto

Versatile

Durevole

Consistente





## Cottura omogenea dal basso versol'alto del carrello

Il design distribuisce il calore su tutto il rack. In combinazione con il sistema di rotazione unidirezionale, questo **viene** cotto uniformemente. L'aria calda che sale conferisce alle pagnotte di pane una base perfetta. La tecnologia "Soft Flow" fornisce un flusso d'aria delicato e controllato – perfetto per prodotti leggeri e delicati.



## forni durevoli ed affidabili per la gestione di lotti multipli in successione veloce

Lo scambiatore di calore ottimizza la potenza e garantisce la durata. Il generatore di vapore garantisce un riscaldamento rapido e un vapore di alta qualità quando si cuociono più lotti uno dopo l'altro.



## Ottimizza la tua capacità di cottura

I forni a carrello Bongard hanno un design compatto per ottimizzare la capacità e la resa di cottura. Per soddisfare le diverse disposizioni del panificio, i forni possono essere installati in fila o in un angolo. I modelli 8.64 e 8.84 a gas/olio combustibile possono essere costruiti su due lati, e i modelli elettrici possono essere costruiti su tre lati. Per una flessibilità ancora maggiore, la porta può aprirsi in entrambe le direzioni (da scegliere al momento dell'ordine).





## Pulizia e igiene



Camera di cottura realizzata in acciaio inox liscio senza saldature visibili;  
bordi inclinati a 45° alla base per una facile pulizia

Pavimento piano e facile da pulire grazie al sistema di sollevamento del rack

Magneti per un facile accesso allo spazio tra le fi nestre durante la pulizia



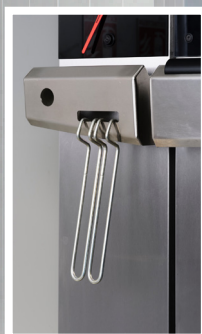
## Di Facile utilizzo

Staffa per riporre i ganci  
di movimentazione del  
carrello

Magnete porta lama

Illuminazione potente  
per  
migliorare la visibilità  
durante la  
cottura

Maniglia della porta di  
facile presa  
per un'apertura/chiusura  
senza  
problemi



## Robusto e durevole

Facciata, camera di cottura e  
scambiatori

in acciaio inox

Maniglia della portiera in stile  
paraurti

per proteggere

il finestrino e il pannello di controllo

Cerniere robuste per proteggere la  
porta



## Isolamento effi cace

Tenuta perfetta attorno allo sportello di cottura grazie a una  
rampa rimovibile e riponibile

che crea una tenuta continua

# Lavora in completa sicurezza coi forni Bongard



Il nostro impegno per la sicurezza va oltre l'autocertificazione: le nostre attrezzature vengono sottoposte a verifica da parte di un organismo esterno indipendente.



## Nuovo pannello di controllo rapido ed intuitivo

Come opzione, i forni SERIE 4 possono essere dotati di \*Pannello di controllo touchscreen INTUITIV'2 da 10", che consente la gestione intelligente del forno. La sua interfaccia chiara e illustrata consente un facile utilizzo e offre un'ampia gamma di impostazioni. Viene fornito con Bongard Connect, un nuovo servizio digitale esclusivo che consente ai panificatori di gestire da remoto le proprie attrezzature.

Find out more about Bongard Connect



**Gestire la cottura in modalità manuale o modalità ricetta**

**Crea ricette (temperatura, tempo, iniezione di vapore e gestione dello sfato del vapore)**

**Programma la cottura ritardata inizia per ogni giorno**

**Gestisci i permessi personalizzati in base al profilo utente (permesso di modificare i dati salvati ricette, impostazioni di accesso, ecc.)**

**Accesso alla manutenzione remota per tecnici**

**Personalizza il forno e accedere al Funzione "Risparmio Energetico"**

**Consulta le statistiche sulla produzione e consumo di energia**

**Disattivare temporaneamente il touchscreen per pulizia**

**Modalità pausa per lo scarico dei vassoi a metà ciclo**

\*Il modello 6.44 è dotato del pannello di controllo SENSITIV'2. A seconda delle esigenze, i forni possono essere dotati anche di un pannello di controllo elettromeccanico ERGOCOM o di un pannello di controllo elettronico OPTICOM.







# SERIES 4 dati tecnici

Modello	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
<b>Drive system</b>						
Giostra	•	•	0	0	0	0
Gancio	0	0	•	•	•	•
<b>Bruciatore</b>						
Bruciatore Gas	-	•	-	•	-	•
Bruciatore olio combustibile	-	0	-	0	-	0
Accesso bruciatore SINISTRA	-	•	-	•	-	•
Accesso bruciatore DESTRA	-	0	-	0	-	0
<b>Maniglia e pannello di controllo</b>						
Tutto a SINISTRA	•	•	•	•	•	•
Tutto a DESTRA	0	0	0	0	0	0
<b>Control panel</b>						
OPTICOM electronic control panel	•	•	•	•	•	•
INTUITIV'2 electronic control panel	-	-	€	€	€	€
SENSITIV'2 electronic control panel	€	€	-	-	-	-
ERGOCOM electromechanical control panel	€	€	0	0	0	0
<b>Fascione Isolamento - Cappa - Estrattore</b>						
Fascione Isolamento	•	•	•	•	•	•
Cappa CON Estrattore	€	€	€	€	€	€

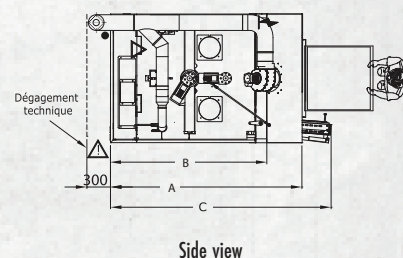
Caratteristiche energetiche		6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
Potenza di collegamento generale	kW	38	2.1	65	2.1	78	2.1
Potenza di riscaldamento	kW	36	45	57	70	69	100
Potenza collegamento ventola estrattore	kW	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Gradiente medio di incremento temperatura	°C/min	10	10	10	10	10	10
Temperatura massima di cottura	°C	280	280	280	280	280	280
Protezione elettrica	A	63	16	100	16	125	16

Dimensioni		6.44 E / MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
<b>Oven dimensions</b>						
Profondità con cappa (A)	mm	1916	2330	2530	2520	2730
Profondità senza cappa (A)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Profondità al suolo (B)	mm	1590	1880	2080	2080	2280
Profondità totale con porta aperta (C)	mm	2243	2700	2900	3100	3300
Larghezza al suolo (E)	mm	1061	1440	1440	1640	1640
Altezza Totale (F)	mm	2430	2600	2600	2600	2600
Altezza Totale Frontale (G)	mm	2200	2300	2300	2300	2300
Area del Pavimento	m <sup>2</sup>	1.69	2.71	2.99	3.41	3.74
Peso totale	kg	850	1270	1390	1550	1580
<b>Camera di cottura</b>						
Altezza utile max per rack	mm	1785	1900	1900	1900	1900
Larghezza utile max per rack	mm	460	680	680	880	880
Rotazione Max Ø	mm	840	1120	1120	1320	1320
Peso totale consentito	kg	150	300	300	350	350
<b>Requisiti di accesso all'installazione</b>						
Sgombro porta	mm	580	830	830	930	930

Model	6.44 E	6.44 MG	8.64 E	8.64 MG	8.84 E	8.84 MG
<b>Miscellaneous</b>						
Pulse steam injection	•	•	•	•	•	•
Generatore di vapore rinforzato	-	-	€	€	-	€
Generatore di vapore rinforzato doppio	-	-	€	€	-	€
Scambiatore con base rinforzata	-	-	-	-	-	•
Elettrovalvola in ottone	•	•	•	•	•	•
Filtro anticalcare	€	€	€	€	€	€
Kit riduttore di pressione	•	•	•	•	•	•
base di 12 mm	-	-	€	€	€	€
Rivestimento esterno in acciaio inox	-	-	€	€	€	€
<b>Tensione di alimentazione</b>						
3N~400V	•	-	•	•	•	•
1N~230V	-	•	-	-	-	-

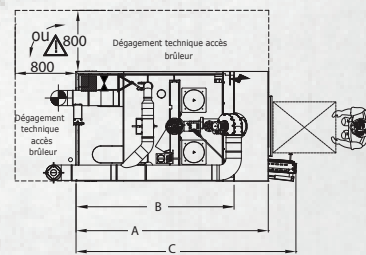
• : Standard | 0: Free option | €: Option with extra charge | -: Unavailable

E models



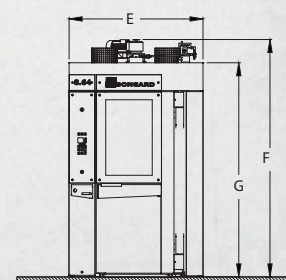
Side view

MG models



Side view

E and MG models



Front view

Per tutti i dettagli tecnici fare riferimento alla scheda tecnica



