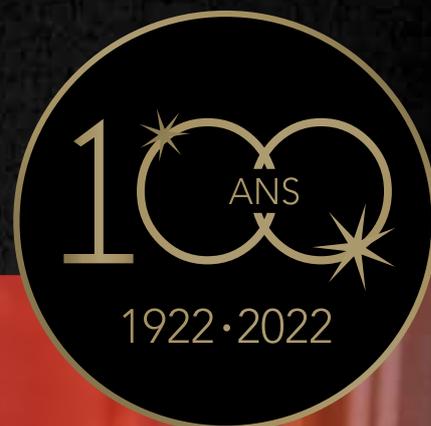




BONGARD

Always by your side



FORNI COMBINATI

ALCOR

Forno a convezione, combinato e
cottura a vapore Bake o
a vapore Cook



FRENCH BAKERY
EQUIPMENT MANUFACTURER

SINCE 1922

Forno combinato

Stai cercando un forno in grado di cuocere in modo ottimale prodotti da forno, pasticceria e snacking, oltre a piatti di ristorazione. Non cercare oltre, abbiamo la soluzione.

La nostra nuova gamma di **alcor** i forni combinati soddisferanno sicuramente le tue esigenze.

Il forno combinato **alcor** è disponibile in versione per spuntini cotti al forno, e in versione con vapore potenziato più orientato alla ristorazione.

Versatile e ultraprodottivo, può gestire diverse tipologie di produzione grazie alle sue modalità di cottura di prodotti da forno o da cucina totalmente personalizzabili.

La sua facilità d'uso, unita al suo design compatto e moderno, ne fanno un vero alleato che trova posto in pasticceria o in gastronomia.

Non ti resta che scegliere la tipologia di forno più adatta alla tua produzione e ai tuoi clienti.

CERCHI UN

FORNO
COMBINATO?

alcor

È
LA GAMMA
PER TE!



alcor

CUOCERE E CUCINARE

alcor^{bake}



alcor^{cook}



CARATTERISTICHE COMUNI



Modelli disponibili

Forno combinato 400 x 600 mm disponibile in 2 modelli :

- 6 vassoi
- 10 vassoi
- Pannello di controllo touchscreen

Adattabile al formato GN1/1 (7 e 11 teglie)

Ideale per prodotti da forno, pasticceria e snack



Design e funzionalità

- Esterni in acciaio inox e vetro nero
- Camera di cottura stampata in acciaio inox 304
- Pannello di controllo a sinistra

- Iniezione di vapore

- Estrazione automatica dell'umidità

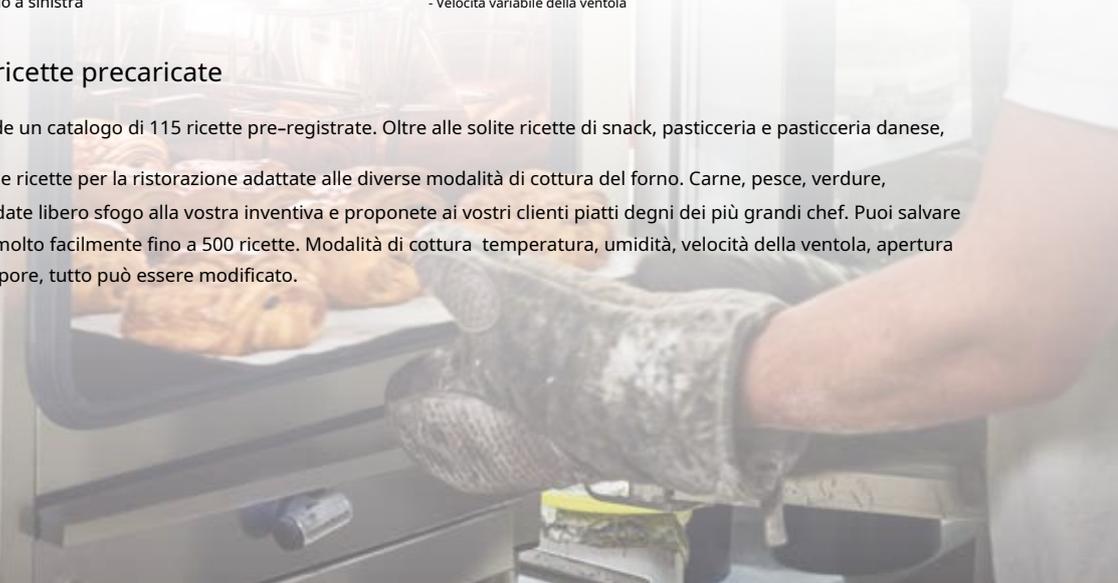
- Velocità variabile della ventola



Catalogo di ricette precaricate

alcor possiede un catalogo di 115 ricette pre-registrate. Oltre alle solite ricette di snack, pasticceria e pasticceria danese,

alcor propone ricette per la ristorazione adatte alle diverse modalità di cottura del forno. Carne, pesce, verdure, carboidrati, ecc., date libero sfogo alla vostra inventiva e proponete ai vostri clienti piatti degni dei più grandi chef. Puoi salvare e personalizzare molto facilmente fino a 500 ricette. Modalità di cottura temperatura, umidità, velocità della ventola, apertura dello sfiato del vapore, tutto può essere modificato.





Modalità Delta T (solo con il sensore di tipo pin)

Grazie a questa caratteristica tipica del mondo della gastronomia, potrai cucinare con qualità e precisione impareggiabili. Programmando una differenza di temperatura tra la camera di cottura e la temperatura al cuore, il forno regolerà automaticamente la temperatura della camera durante la cottura/cottura.



Modalità STOP SYNCHRO'

Per aiutarti nella tua pianificazione, la gamma **alcor** ha un nuovo programma Stop Synchro'. In un'unica atmosfera puoi definire, piatto per piatto, il tempo di cottura corrispondente al tuo prodotto.

Il pannello di controllo visualizza quindi, all'ora desiderata, la camera da caricare nel forno per consentire l'estrazione simultanea di tutte le pietanze.



Modalità MULTI CHRONO'

Hai bisogno di riscaldare una pizza o una fetta di quiche, su richiesta?

Grazie alla modalità Multi-Chrono', non devi fare altro che posizionare il tuo vassoio su un piano disponibile e avviare il timer corrispondente. Il forno ti avviserà automaticamente quando il tuo prodotto è pronto.

ULTERIORI DETTAGLI NELLA VERSIONE COOK



Sistema di controllo dell'igrometro

Per ottimizzare la quantità di vapore nel forno e garantire una perfetta qualità di cottura, **COOK**

alcor offre il sistema HygroControl. Utilizzato principalmente per la cottura delle pietanze, il sistema HygroControl calcola il livello di umidità rilasciato dal cibo e regola automaticamente, in tempo reale, la quantità di vapore da immettere nella camera di cottura. **alcor** inietta vapore solo quando se ne presenta la necessità.

Guadagni in precisione, riducendo i tuoi consumi.



alcor

3 modalità di cottura



COTTURA PER CONVEZIONE

L'aria calda viene diffusa da 1 o 2 ventilatori posti sulla parete laterale del vano forno. La velocità della ventola può essere regolata in base ai prodotti. L'aria secca è garantita da un sistema automatizzato di apertura dello sfiato del vapore.

Questo metodo di cottura è ideale per pasticcini danesi, amaretti, meringhe, crostate, torte salate, finanzieri, torte, chouquettes, ecc.



COTTURA A VAPORE

La camera è satura di vapore. Questa modalità consente di cuocere a vapore, sottovuoto, affogare o sbollentare qualsiasi tipo di prodotto (carne, pesce, carboidrati, verdura, frutta) ma anche di riscaldare, sterilizzare o addirittura scongelare. Oltre ad essere un modo più salutare di cucinare, il vapore aiuta a trattenere vitamine e minerali negli alimenti.



COTTURA COMBINATA

L'aria calda è associata a iniezioni di vapore durante tutto il tempo di cottura. I tempi di cottura sono ottimizzati e i prodotti rimangono morbidi all'interno e croccanti all'esterno.

Con **alcor^{bake}**, il vapore viene prodotto per iniezione direttamente su una serpentina posta sulla parete laterale della camera.



VANTAGGI DELLA SPINTA DI VAPORE

alcor^{cook}, invece, è dotato di vapore produzione potenziata dalla doppia iniezione di vapore (diretto e a caldaia) che riproduce il più fedelmente possibile la cottura per ebollizione.

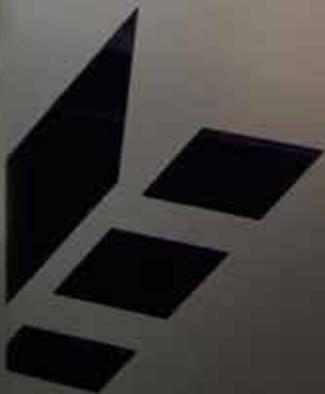
Questa modalità di cottura viene utilizzata principalmente per snack o piccola ristorazione: terrine, arrostiti, gratin, soufflé, ...





BONGARD

alcor



La comodità di pulizia automatica

I forni **alcor** sono dotati di un sistema di lavaggio automatico per garantire un ambiente di lavoro pulito dopo ogni utilizzo.

Una volta avviato, il ciclo non richiede alcun monitoraggio. Puoi occuparti di altro senza preoccuparti del forno.

Un segnale acustico vi avviserà quando il ciclo è terminato. Una volta completata la pulizia, il forno **alcor** è subito disponibile.

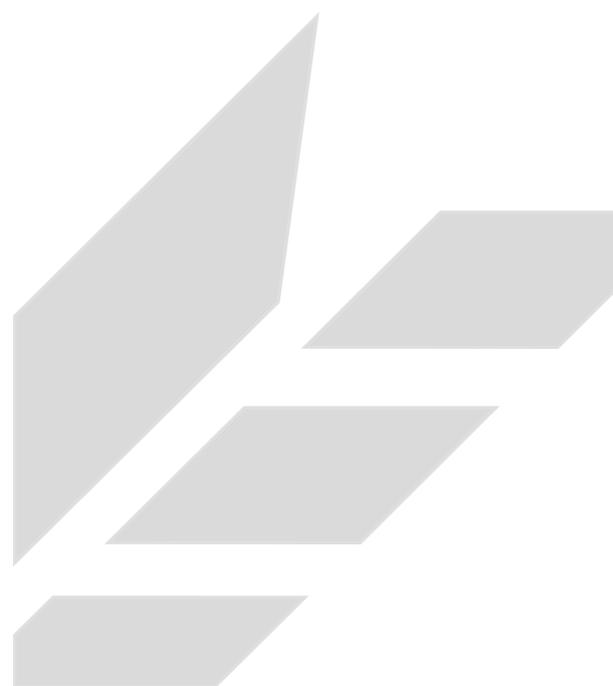
Hai bisogno di spazio? Con **alcor**, niente più taniche di prodotti per la pulizia conservate nelle vicinanze. Il forno è dotato di un cassetto porta prodotti per la pulizia.

Basta riempire i contenitori previsti a tale scopo quando viene visualizzato l'avviso.

E per proteggere dai depositi di calcare, la gamma **alcor** è dotata di un esclusivo sistema di filtrazione Brita® che garantisce acqua dolce, perfetta per la tua attrezzatura.

5 cicli di pulizia:

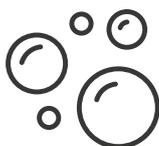
- 
Risciacquo
Durata: 3 minuti
- 
Ciclo rapido
Durata: 20 minuti
- 
Lavaggio delicato
Durata: 36 minuti
- 
Ciclo moderato
Durata: 52 minuti
- 
Ciclo intensivo
Durata: 67 minuti





Pannello di controllo intuitivo e touchscreen

Il nuovo pannello di controllo touchscreen intuitivo del forno **alcor** consente di accedere, in un'unica schermata, a tutte le fasi della preparazione di una ricetta. Il suo schermo da 10 pollici, uno dei più grandi attualmente disponibili sul mercato dei forni combinati, è fluido e intuitivo da usare come il tuo smartphone. Tutto può essere configurato secondo le vostre esigenze e desideri.



lavaggio
Automatico



Catalogo di 115
ricette preregistrate



Personalizzabile
ricette (fino a 500 ricette)



Operazioni di cottura
multiple simultanee



Operazioni di cottura
multiple sincronizzate



estrazione automatica
Umidità



Sistema HygroControl
per il modello Cook



Un forno adatto alle tue esigenze



Preriscaldare il forno

La tua ricetta può includere o meno una fase di preriscaldamento, a seconda che inizi la cottura di prodotti da cucina o da forno in una camera calda o fredda.



Modalità di cottura e cottura

Puoi selezionare 3 diverse modalità:

- Cottura per convezione
- Cottura combinata
- Cottura a vapore

PHASE

1

Gestione delle fasi

Puoi aggiungere fino a 10 diverse fasi nel corso della tua ricetta, per regolare la temperatura o semplicemente la cottura in modalità forno o cucina. Non è più necessario controllare il timer, il passaggio da una fase all'altra avviene senza intervento ed è annunciato da un segnale acustico.



Timer, parametri di temperatura e umidità

Tutti sono regolabili in base alle ricette e possono essere modificati durante il ciclo.

Velocità variabile della ventola



alcor è dotato di un sistema di ventilazione laterale la cui velocità è modulabile dal 40 al 100% a seconda della ricetta. L'aria circola in modo uniforme, favorendo così lo sviluppo e la cottura armoniosa dei vostri prodotti. I tuoi amaretti, meringhe o altri piccoli pezzi decorativi per dolci cuoceranno in un'atmosfera delicata in tutte le parti della camera.



AUTO

SOFT

Modalità cottura morbida

Ideale per cotture delicate o lunghe che non possono essere esposte ad una forte ventilazione, questa modalità riproduce un ambiente di cottura semi-statico. Una volta raggiunto il setpoint di temperatura, la ventilazione si arresta.



Sfiati del vapore

Direttamente integrata nella ricetta, la gestione dello sfiato del vapore è automatica ma può essere comandata anche manualmente.



Modalità sensore di tipo pin (opzionale sul modello Bake)

Con il sensore a spillo, programmi le tue ricette in base alla temperatura desiderata al cuore del prodotto.



Funzione Hold (mantenimento)

Se la funzione è abilitata all'inizio della ricetta, la camera del forno è impostata per rimanere automaticamente ad una temperatura di 70 °C con un grado di umidità del 30%, in attesa che i prodotti vengano prelevati.



MODELLI

	alcor ^{bake} EM	alcor ^{bake}	alcor ^{cook}
PANNELLO DI CONTROLLO			
Pannello di controllo touchscreen da 10".	-	●	●
Quadro di comando elettromeccanico	●	-	-
VENTILAZIONE			
2 velocità della ventola (1160 - 1400 giri/min)	●	-	-
7 velocità della ventola (810 - 1440 giri/min)	-	●	●
MODALITÀ DI COTTURA			
Cottura a convezione	●	●	●
Cottura combinata	●	●	●
Cottura a vapore/cottura per iniezione diretta	●	●	●
Cottura a vapore/cottura ad iniezione diretta + caldaia	-	-	●
Sensore di tipo pin multipunto	-	○	●
Sensore HygroControl	-	-	●
Cottura sottovuoto	-	●	●
Cottura sottovuoto con sensore a spillo	-	○	●
Campo di temperatura da 30°C a 280°C	●	●	●
FUNZIONALITÀ AVANZATE			
Modalità ricetta (115 ricette preregistrate)	-	●	●
Programmazione e personalizzazione fino a 500 ricette	-	●	●
Programmazione fino a 10 fasi di cottura per ricetta	-	●	●
Stop Synchro' (programma specifico utilizzato per sincronizzare la fine cottura/fine cottura dei diversi prodotti)	-	●	●
Multi Chrono' (programma specifico utilizzato per gestire più timer per cuocere/cuocere prodotti diversi contemporaneamente)	-	●	●
Funzione Softbaking (cottura semistatica)	-	●	●
Delta T (solo con il sensore di tipo pin)	-	●	●
HygroControl (sistema di gestione intelligente dell'igrometria)	-	-	●
Rigenera il programma	-	●	●
Preriscaldamento (funzione opzionale disattivabile)	-	●	●
Funzione Hold	-	●	●
Camera di fermentazione (da 30 °C)	-	●	●
Gestione automatica dello sfiato del vapore	-	●	●
Gestione manuale sfiato vapore	●	●	●
porta USB	-	●	●
CARATTERISTICHE DI LAVAGGIO			
Lavaggio automatico (5 cicli)	-	●	●
Ciclo di disinquinazione caldaia	-	-	●
spruzzatura con avvolgitubo automatico	-	-	●
spruzzatura esterna	○	○	-
Sifone di scarico	●	●	●
Serbatoio detergente monocomparto	-	●	-
Doppio scomparto detergente + serbatoio anticalcare	-	-	●
12 flaconi da 1 kg di detersivo liquido Alclean *	-	●	●
1 flacone da 1 kg liquido anticalcare Alcal*	-	-	●
ACCESSORI			
Opzione senza filtro anticalcare (se la durezza carbonatica KH dell'acqua è < 4°dH)	- €	- €	- €
Diapositive 400x600	●	●	●
Guide GN 1/1	-	○	○

(*) La garanzia prevedeva l'utilizzo di prodotti Alclean e Alcal



**DIMENSIONALE E
CARATTERISTICHE TECNICHE**

FORNO

Profondità del forno	(mm)	845					
Profondità complessiva del forno	(mm)	960					
Profondità con porta aperta	(mm)	1420					
Altezza del forno	(mm)	870	1150	870	1150	870	1150
Altezza complessiva	(mm)	890	1170	890	1170	890	1170
Larghezza sul pavimento	(mm)	850					
Allacciamento idrico (lavaggio)	(pollici)	3/4"					
Collegamento acqua addolcita (buée)	(pollici)	3/4"					
Scarico	(mm)	32					
Zona terra	(m ²)	0,72					
Peso totale del forno	(kg)	90	125	95	132	105	142

ACCESSORI

Altezza base con ruote	(mm)	820					
Altezza base senza ruote	(mm)	720					

CARATTERISTICHE ENERGETICHE

Capacità di connessione	(kW)	11	17	11	17	18	24
Protezione elettrica	(UN)	20	32	20	32	32	40
Temperatura massima di esercizio	(°C)	280					
Temperatura massima di preriscaldamento	(°C)	-	-	300	300	300	300

ALLACCIAMENTO ACQUA

Pressione	(sbarra)	1,5-5					
-----------	----------	-------	--	--	--	--	--

