

ESMACH 

BONGARD I N P A S T I C C E R I A

La nascita di una nuova era legata al mondo della pasticceria,
dove tradizione e innovazione si incontrano per dare vita a prodotti unici.
La potenzialità, l'affidabilità e l'efficienza delle attrezzature Esmach Bongard,
danno vita ad Alba Lab, la soluzione nel mondo pastry.

esmach.com





Il progetto Bongard in Pasticceria nasce con l'obiettivo di valorizzare e mettere in evidenza le potenzialità, l'affidabilità e l'efficienza delle attrezzature Esmach Bongard, punto di riferimento nel settore anche della pasticceria.

Attraverso un percorso strutturato e coinvolgente, il progetto vuole dimostrare come le tecnologie di ultima generazione possano supportare il lavoro quotidiano dei professionisti, garantendo risultati costanti, eccellenza produttiva e creatività senza limiti.

Il progetto si articola in cinque sezioni principali, concepite come veri e propri Lab, che abbiamo chiamato Alba, ciascuno con una declinazione specifica. Questi Lab rappresentano il segno tangibile della **nascita di una nuova era legata al mondo della pasticceria, dove tradizione e innovazione si incontrano per dare vita a prodotti unici e di massima qualità.**

Ogni Lab è pensato per guidare il professionista attraverso un'esperienza pratica e immersiva, mostrando concretamente le diverse applicazioni delle attrezzature Bongard, dalla preparazione degli impasti alla cottura, da un Lab di dimensioni ridotte fino alle grandi produzioni di lievitati.

Grazie a questo approccio, Alba Lab non è soltanto una dimostrazione tecnica, ma anche un'occasione di ispirazione e formazione per tutti coloro che desiderano elevare la propria arte dolciaria, coniugando innovazione, creatività e qualità. Gli Alba Lab diventano così veri e propri spazi di scoperta e innovazione, simbolo di una visione moderna e rivoluzionaria del mondo pastry.



ESMACH 



ALBA^{Lab}

Grandi Lievitati - Piccole/medie produzioni

Questa sezione vuole concentrarsi sulla produzione di panettoni, e qualsiasi tipo di grande lievito, utilizzando le attrezzature indicate per garantire un'ottima lievitazione e cottura.



- Impastatrice Spiral EVO
- Armadio HERA
- Forno a scelta tra: Mizar, Soleo Evo, Krystal, Rotor 8-64/6-44



ALBA^{Lab}

Grandi Lievitati - Maxi produzioni

Questa sezione è dedicata alla produzione di grandi volumi di lievitati, ottimizzandone il processo produttivo per soddisfare le richieste più elevate. Adatta a laboratori di ampie metrature.



- Impastatrice Spiral EVO
- Spezzatrice ERIS
- Cella di fermalievitazione BFC EVO
- Forno Rotor 8.64 con aggiunta di carrello autoribaltante



ALBA^{Lab}

Sfogliati - Viennoiserie

Questa sezione vuole concentrarsi sulla produzione di Viennoiserie, come croissant e danesi, sfruttando al meglio le capacità e la potenzialità delle nostre attrezzature per ottenere sfoglie perfette.



- Impastatrice Spiral EVO
- Sfogliatrice RHEA
- Armadio di fermentazione HERA
- Tavolo refrigerato: CROITABLE ESMACH
- Forno a scelta tra: Mizar, Soleo Evo, Krystal, Rotor 8.64/6.44



ALBA^{Lab}

Pasticceria fresca e Torte moderne

Questa sezione è focalizzata sulla creazione di torte moderne e dolci freschi, utilizzando strumenti che permettano precisione e innovazione nella preparazione.



- Planetaria SATURNE EVO
- Tavolo refrigerato CROITABLE ESMACH
- Abbattitore conservatore KRYO+
- Forno a scelta tra: Mizar, Soleo Evo



ALBA^{Lab}

Rigenerazione

L'ultima sezione del progetto si occupa della rigenerazione dei prodotti, garantendo che mantengano la loro qualità anche dopo la conservazione.



- Cella di Lievitazione HERA
- Abbattitore KRYO
- Forno a scelta tra: Soleo M1, Krystal





BONGARD CONNECT

Da oltre un secolo, Bongard è al vostro fianco per migliorare il comfort lavorativo e incrementare la produttività dei maestri dell'Arte Bianca.

Benvenuti nell'era dell'intelligenza artigianale, targata BONGARD CONNECT dove il professionista pasticcere, grazie alla propria esperienza, può contare su una piattaforma innovativa e intuitiva per gestire la propria attività comodamente da computer, smartphone o tablet.

**BENVENUTO NELL'ERA DELL'
INTELLIGENZA ARTIGIANALE**

ATTREZZATURE CONNESSE AL SERVIZIO DELLA TUA ATTIVITÀ

SERVIZIO A
PAGAMENTO



BONGARD

Always by your side



BONGARD CONNECT

Si propone come un autentico assistente personale, capace di offrire maggiore serenità ed efficienza. Il vostro lavoro diventa più semplice, i processi vengono ottimizzati e la gestione dei costi più efficace. Creato su misura per valorizzare al massimo il vostro mestiere... e migliorare la qualità della vostra vita.

BONGARD CONNECT è progettato per accrescere la vostra serenità e migliorare la vostra produttività. Il lavoro diventa più semplice, i processi vengono ottimizzati e l'efficienza nei costi risulta potenziata.

BONGARD AL TUO FIANCO COME NON MAI

- ✓ PIÙ TRANQUILLITÀ grazie al controllo remoto
- ✓ PIÙ RISPARMIO per mezzo di un monitoraggio efficiente della produzione
- ✓ PIÙ CONTROLLO sul consumo dell'energia e del funzionamento delle attrezzature



YOUR EQUIPMENT
AT A GLANCE



24H/24



EASY TO USE

SERVIZIO A
PAGAMENTO



BONGARD CONNECT

Abbinando BONGARD CONNECT alle vostre attrezzature,
entrerete nell'era dell'intelligenza artigianale della vostra panetteria.

La tecnologia sarà messa al servizio della vostra competenza per assistervi,
sia nella pratica quotidiana del vostro mestiere, sia nella promozione della vostra attività.
Tutto ciò che serve è una connessione Internet e la richiesta di un tecnico per
effettuare l'installazione, richiedete il vostro preventivo personalizzato.



FACILE DA
INSTALLARE
ED UTILIZZARE



FUNZIONA CON I SEGUENTI FORNI
CON INTUITIV' 2 O SENSITIV' 2

Orion Evo, Soleo Evo, Krystal+, Mizar, 6.44, 6.64, 8.84



È UN SERVIZIO A PAGAMENTO

Plus

IMPASTATRICE SPIRAL EVO SMART

Sonda di temperatura che controlla l'impasto
Grazie ad un sistema integrato con sonda è possibile monitorare la temperatura dell'impasto.

Velocità massima di realizzazione dell'impasto

I tempi di preparazione sono rapidi: 15 minuti per impastatrici a spirale e 30 minuti per impastatrici a braccia tuffanti (+ 100% efficienza)

Calcolo automatico dei parametri

Un'intelligenza esclusiva permette il calcolo dei parametri di lavorazione in automatico, dall'acqua, alla farina alla massa totale dell'impasto.

Tappo vasca con scivolo magnetico

In dotazione è previsto un tappo di scarico per una pulizia agevole e pratica

Celle di carico

Le celle di carico integrate semplificano la gestione delle dosi e delle ricette.

Vantaggi rispetto alla tuffante:

- Maggiore velocità di esecuzione per un risparmio di tempo e costi.
- Facilità di pulizia: foro di scarico interno alla vasca per i liquidi, meno organi meccanici da sanificare.
- Maggiore facilità nella produzione di panettone moderno alveolato.

Caratteristiche principali:

- Richiamo e ricalcolo automatico delle ricette.
- Guida passo-passo per l'inserimento ingredienti, facile anche per operatori meno esperti.
- Bilancia integrata per pesatura immediata.
- Presenza del raschiatore per impasti difficili.
- Manutenzione ridotta grazie al minor numero di componenti meccanici.



Plus

IMPASTATRICE PLANETARIA SATURNE EVO

Un Impasto che si distingue

L'omogeneità dall'impasto è garantita grazie alla vasca con fondo a imbuto e raschiatore ideale per preparazioni più "appiccicose"

Pulizia e manutenzione

La Planetaria risulta facile da pulire e sicura da utilizzare: utensili, vasca e protezione lavabili comodamente in lavastoviglie.

Gestione facile

È prevista una regolazione completa della velocità degli utensili per ogni fase della ricetta

Family Feeling

Se possiedi già un attrezzatura Bongard, sarà intuitivo passare alla planetaria grazie alla linea ergonomica Bongard in Pasticceria.

- Dotazione di raschiatore: consente di lavorare con grande precisione impasti appiccicosi come montate al burro, pâte à choux e impasti senza glutine.

- Facilità di pulizia grazie allo smontaggio rapido della cover.

- Versatilità: con una sola macchina è possibile preparare impasti e creme di diverse densità (liquidi, semi-idratati, compatti): creme, salse, maionese, miscele, paste e alcuni impasti da pane.

- Produzione in quantità con massima flessibilità.

- Possibilità di organizzare l'area impasto su carrello mobile (meno di 1 m²), con spazio per tutti gli utensili.

- Velocità, dimensioni e accessori variabili con motore potente, preciso e delicato.

- Struttura compatta: disponibile da tavolo, con carrello o banco integrato.

- Progettata per ridurre gli sforzi (lady-friendly).

- Versione mobile completa di tutti gli accessori.



Plus

SFOGLIATRICE RHEA

La sfogliatrice Bongard Rhea (e la sua evoluzione tecnologica) offre benefici eccezionali incentrati sulla salvaguardia dell'impasto, riduzione dei tempi morti e comfort di lavoro per pasticcerie. Grazie a soluzioni ingegneristiche avanzate, questo macchinario garantisce una stesura regolare e standardizzata.

1. Qualità e rispetto dell'impasto

Zero strappi: la differenza di velocità sincronizzata tra i nastri di ingresso e di uscita impedisce accumuli o tensioni dannose sulla sfoglia.

Rulli protettivi "Easy pass": cilindri speciali in acciaio cromato ad alta precisione evitano che la pasta si attacchi o subisca traumi fisici.

Gestione dello stress: i sistemi integrati identificano le masse troppo rigide o "stressate", adattando i passaggi per preservarne l'alveolatura.

2. Ergonomia e igiene

(Tecnologia SmartBlue) Nastro sintetico SmartBlue: il rivestimento blu riduce il riflesso visivo per l'operatore e possiede proprietà antistatiche.

Meno farina: le proprietà del nastro richiedono uno spolvero minimo di farina, mantenendo l'impasto puro e l'ambiente pulito.

Pulizia rapida: i raschiatori e i cassette di recupero della farina sono facilmente rimovibili per essere igienizzati in pochi gesti.

3. Efficienza operativa e produttività

Doppio comando intuitivo: possibilità di azionare il flusso sia tramite le leve manuali laterali sia tramite il pedale per lavorare a mani libere.

Regolazione millimetrica: la leva di controllo con display digitale o scala graduata permette variazioni di spessore fino a 0,5 mm.

Stazione di taglio (Modelli SC/Auto): riduce del 30% i tempi di produzione per croissant e sfogliati grazie ai rulli di taglio intercambiabili.



Plus

CELLA FERMALIEVITA HERA

Uno Stile Inconfondibile

Il Design è stato ottimizzato per sfruttare al meglio gli spazi mediante la configurazione di una doppia cellula.

Un Sistema Dinamico

Garantisce una flessibilità operativa permettendo una lavorazione separata di impasti a due diverse temperature.

Facilità di utilizzo

È possibile interrompere rapidamente la fermentazione tramite il raggiungimento immediato della temperatura desiderata.

Software all'avanguardia

Hera è connettibile con Bongard Connect per una gestione avanzata e semplificata.

Gestione indipendente di temperatura e umidità con cicli personalizzabili.

Versione a 2 porte: due celle con temperature diverse in poco spazio.

Schermo SENSITIV' 2 intuitivo.

Elevata capacità refrigerante (compressori tropicalizzati).

Umidità regolabile: 30% – 99%.

Temperatura: -15°C / +40°C.

Porta reversibile.



Plus

CELLA DI FERMALIEVITAZIONE E LIEVITAZIONE BFC EVO

Configurazione personalizzata
con possibilità di installare più celle
affiancate ideale per spazi con soffitti bassi

Pannelli con finitura in acciaio inox di serie,
per una maggiore durata e porte
reversibili in loco

Pannello di controllo touchscreen rapido e
intuitivo a livello degli occhi

Livelli di umidità (30%-99%) e temperature
regolabili (da -7 a +35 °C;
+40 °C con opzione Heat+)

Evaporatore trattato con cataforesi per una
maggiore resistenza meccanica
alla corrosione

Sistema di refrigerazione pronto all'uso con
fluido refrigerante R448A



Plus

ABBATTITORE CONSERVATORE COMBINATO KRYO+

Combo Vincente

Si tratta di due sistemi frigoriferi combinati (abbattitore e conservatore) per garantire la massima sicurezza nella gestione del prodotto.

Distribuzione uniforme del freddo.

Abbattimento della Temperatura

La stabilità ottimale della struttura cristallina dei prodotti, si può ottenere grazie all'abbattimento veloce che preserva le caratteristiche del prodotto.

Adattabile a seconda delle esigenze

Il sistema è modulare e ciò permette di aumentare in scala lo spazio di conservazione in maniera estremamente semplice.

Elevata capacità di abbattimento per mousse, semifreddi e prodotti di pasticceria.

Recupero rapido della temperatura anche con aperture frequenti.

Configurazione: 1 sportello abbattitore + 3-7 di conservazione.

Capacità elevata (fino a 148 teglie 400x600 mm).

Interfaccia touch capacitiva.

Sonda al cuore inclusa.



Plus

FORNI ROTATIVI SERIE 4

Risultati Ottimali garantiti

Il sistema brevettato di cottura a suolo Bongard Soft Flow con ricircolo d'aria innovativo garantisce un maggiore sviluppo nei prodotti lievitati;

Caratteristiche distintive

Questi forni si distinguono con le loro porte con pedana saliscendi dotate di guarnizioni su tutti i lati che ermeticamente garantiscono una cottura uniforme.

Tutto sotto controllo

Attraverso il sistema Bongard Connect si monitorano tutti i consumi in tempo reale.

Schermo SENSITIV' 2 connesso a Bongard Connect per i forni 6.44/8.64-8.84 ed Orion Evo.

Pulizia facilitata (porta a doppio vetro).

Cottura uniforme anche con carrelli ad alta densità con sistema effetto suolo brevettato.

Tecnologia Soft Flow per ventilazione delicata.

Sistema di rotazione a giostra adattabile.

Struttura robusta con pedana per ridurre dispersioni di calore.



Plus

FORNO A CARRELLO MIZAR

Meno al Meglio

Ciò che distingue questo forno è la sua elevata produttività anche in spazi ridotti.

Una Marcia in Più

I consumi sono ottimizzati grazie alla possibilità di lavorare a mezzo carico.

Il Forno Ideale per un laboratorio che vuole attirare l'attenzione.

L'eccellenza è stata raggiunta soprattutto nella produzione di meringhe e piccoli lievitati grazie al controllo mirato del flusso d'aria.

Forno ventilato ultra compatto (78 cm).

Uniformità di cottura grazie a ventilazione modulabile (SENSITIV' 2).

Presenza di vapore per viennoiserie e prodotti delicati.

Ideale per biscotti, meringhe e piccoli formati.

Compatibile con carrelli autoribaltanti.

Elevate prestazioni aerodinamiche.



Plus

FORNO SOLEO EVO COMBINATO KRYSTAL +

Scegli tu come cuocere il tuo prodotto
Opportunamente studiato il suo Design verticale favorisce la gestione ottimale dello spazio, con scelta tra cottura ventilata o a platea.

Un unico forno, svariati risultati
Ampia è la sua versatilità nella produzione di dolci e salati grazie a due modalità di cottura differenziate.

La qualità sta nel Vapore
Altro tratto distintivo è il sistema di controllo preciso del vapore millimetrico per incrementare la qualità complessiva dei prodotti. Cottura a platea e ventilata in spazi ridotti. Possibilità di ampliare la produzione (focacce, pane, grandi formati).

Caratteristiche:
Modulare e componibile.
Risparmio di spazio e facile movimentazione.
Telaio d'informamento per maggiore ergonomia.
Apertura porte esterna.
Nessuno scalino tra camera e bocca forno.
Maggiore superficie di cottura.
Cassetto supporto teglie retrattile.



Touch screen 7" con:
controllo cottura, partenza ritardata, profili utente, risparmio energetico e statistiche

Flessibilità del ventilato + risultato del forno a pietra.

Risparmio di spazio.
Utilizzo in qualsiasi posizione.
Riduzione fatica e rischio infortuni.
Produzione variabile con diverse camere.

Effetto suolo, tecnologia Soft Flow.
Vapore e cottura di alto livello.
Sistema di sollevamento carrello.

Possibilità di affiancare più forni, previo scollegamento di ciascuna attrezzatura al momento della manutenzione.



Plus

TAVOLO REFRIGERATO CROITABLE ESMACH

La novità sul mercato

Tavolo refrigerato, unico nel suo genere.

Mai più sciolti

questo prodotto permette di lavorare impasti di diverse tipologie, come sfogliati, frolle e sfoglie garantendo una lavorazione di qualità superiore anche nelle condizioni più impegnative, come ambienti caldi.

Risparmio di Tempo e Prodotti Migliori

Il risultato è un processo di lavoro più veloce in quanto viene eliminata la necessità dei passaggi in abbattitore, ottimizzando i tempi di produzione.

Soluzione unica sul mercato.

Facilita e velocizza la lavorazione degli sfogliati anche in ambienti caldi.

Distribuzione uniforme del freddo sul piano di lavoro.

Struttura robusta, Made in Italy.

Bassi consumi grazie al motore 220V di nuova generazione.



**Gioca la carta vincente
dell'arte bianca!**



Non è fortuna

**è ingegneria e
studio italiano**



ESMACH 

BONGARD I N P A S T I C C E R I A

Il tuo alleato per una pasticceria di successo!

esmach.com

