SERIE 4

Forni a carrello rotante

www.bongard.fr

BONGARD

Serie 4
Una gamma completa che risponde alle vostre necessità

Scegliere un forno della Serie 4, vuol dire ottenere una cottura impeccabile ed uniforme dal primo all'ultimo piano del vostro carrello

Un forno a carrello rotante della Serie 4 soddisfa senza dubbio anche le aspettative dei professionisti più esigenti:

■ Il principio di funzionamento dello scambiatore e della tecnologia Soft Flow del forno assicurano una cottura omogenea ad una vasta gamma di prodotti per panifici e pasticcerie.

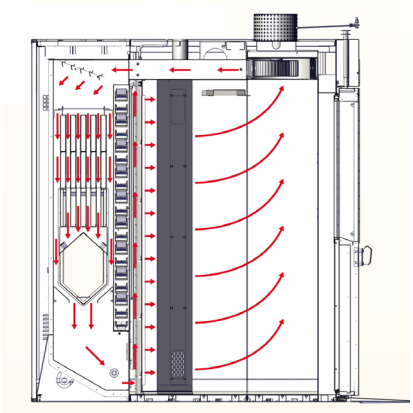
■ Un generatore di vapore composto da canali in ghisa strutturata assicurano una produzione di vapore di qualità e sempre disponibile.
Per eventuali maggiori necessità di vapore è possibile aumentare ulteriormente la capacità di produzione di vapore aggiungendo un ulteriore generatore di vapore ESG (in opzione).

In questo modo potrete offrire, giorno dopo giorno ai vostri clienti dei prodotti di primordine perfettamente sviluppati e cotti !

8.64 MG/E
600 x 800 mm - 19 piani
Superficie di cottura: 9,1m²

8.84 MG/E
1000 x 600 mm - 19 piani
Superficie di cottura: 12,6m²

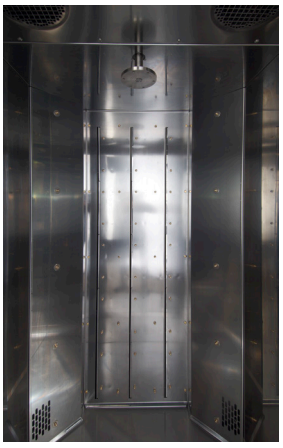
Soft Flow,
una ventilazione dolce e controllata



Cuocere prodotti leggeri non è più un problema

Il flusso d'aria calda introdotto nella camera di cottura è molto delicato e consente la cottura di prodotti leggeri che non sopportano una ventilazione troppo forte.

Non temete di cuocere prodotti leggeri: grazie a soft-flow, meringhe, guarnizioni, bigné, zucchero a velo resteranno perfettamente al loro posto sulle teglie!



Una cottura omogenea e di qualità

Il disegno geometrico del sistema di ventilazione studiato permette la diffusione d'aria calda su tutta l'altezza del carrello. Questo effetto combinato alla rotazione continua del carrello nello stesso senso permette una cottura omogenea dei prodotti.

Il senso di circolazione in salita dell'aria calda nella camera di cottura porta il vantaggio di conferire l'effetto suolo al pane.

Non serve adattare la regolazione del flusso d'aria nella ricetta poichè la regolazione iniziale ed unica del forno sarà soddisfacente per tutti i vostri prodotti.

3 feritoie di ventilazione si estendono sull'intera altezza della camera di cottura

Viennoiseries, prodotti da panificio, da pasticceria, standard, complessi, leggeri, liquidi o delicati: tutte le vostre creazioni saranno cotte alla perfezione in un forno della Serie 4.

Una generosa produzione di vapore

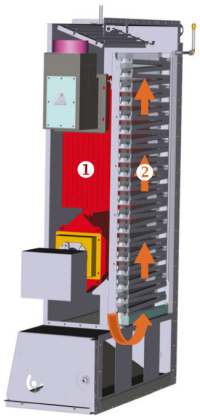
I generatori di vapore della Serie 4 sono composti da moduli in ghisa strutturata.

Questi generatori sono posizionati all'interno dei forni in modo da beneficiare di un rapido riscaldamento :

Più del 95 % della loro superficie è in contatto con il modulo scambiatore

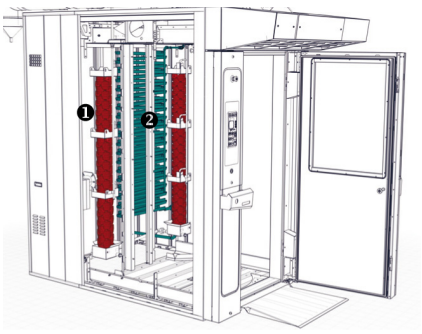
Il circuito di riscaldamento è tale che i canali sono letteralmente circondati dal flusso d'aria calda

Ne risulta un ottimo scambio termico tra aria calda e ghisa: un vapore sufficiente e di qualità che viene fornito nella misura richiesta anche nelle successive cotture.



❶ Modulo scambiatore
❷ Moduli di canali
⇨Flusso d'aria calda

Serve più vapore ? È possibile !



❶Colonne ESG in option
❷Generatore di vapore standard

Per eventuale maggior necessità di vapore, i forni della Serie 4 possono essere dotati (in opzione) di 2 file di generatori di vapore complementari di tipo ESG.

L'aggiunta di 2 moduli ESG complementari in un forno 8.64 permette, per esempio, di aumentare la capacità di produzione di vapore da 3.5L a 9L per 20min di cottura.

ESG, Egg Steam Generator

Oggetto di un brevetto europeo depositato, l'ESG è un' esclusiva BONGARD. ESG: Egg steam generator (generatore di vapore a forma d'uovo)

Una colonna è composta da 36 moduli ESG impilati, ossia 100 kg di ghisa.

BREVET EXCLUSIF
EXCLUSIVE PATENT

Un forno che si adatta a condizioni industriali esigenti

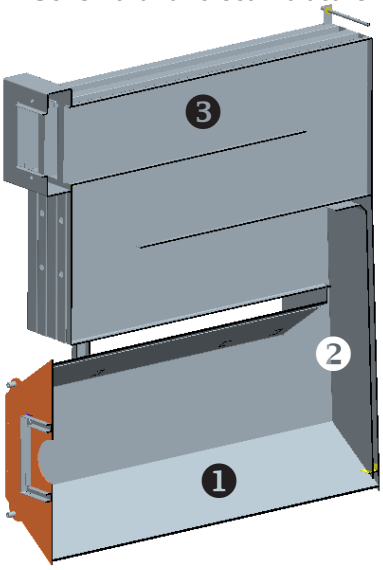
Elementi tecnici robusti

I forni in versione Gasolio/Gas sono dotati di uno scambiatore con condotto fumi ad alta prestazione interamente costruiti in acciaio inossidabile refrattario.

Lo scambiatore è stato progettato considerando una lunghezza ottimale della fiamma. Tuttavia, per gestire eventuali variazioni, lo scambiatore ha sistematicamente un fondo rinforzato di spessore 2x2 mm per garantire la sua longevità.

Allo stesso modo, le resistenze utilizzate nella versione elettrica sono accuratamente selezionate e testate per garantire la loro tenuta nel tempo.

Schema di uno scambiatore



❶ Fornacella ❷ Fondo scambiatore rinforzato ❸ Condotto

Un design smart

L'impugnatura della porta (❶) fa anche da paracolpi preservando vetri e comandi.

Le cerniere della porta (❷) largamente testate sono sovradimensionate ed assicurano l'integrità della porta stessa.

Un sistema semplice ed efficace «anti-ritorno» della porta permette di procedere con le operazioni d'infornamento e sfornamento in sicurezza.

Sono stati utilizzati materiali più nobili: dalla facciata (❸) e camera di cottura in acciaio inossidabile alle elettrovalvole in ottone !

Il comfort d'utilizzo, sempre al centro delle nostre preoccupazioni !

La camera di cottura dei forni Serie 4 è stata costruita per facilitare la pulizia e per migliorarne l'igiene, come prescritto dalle più esigenti norme europee.

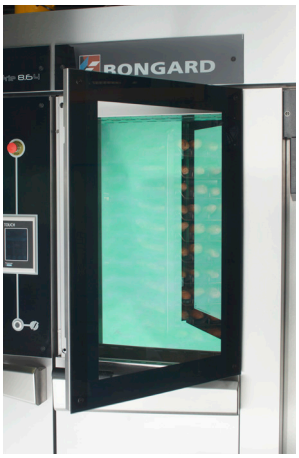
Interamente costruita in acciaio inox, la camera di cottura è assemblata senza saldature evidenti: la struttura appare così liscia e pulita.

L'utilizzo di lamiere piene non forate e i generatori di vapore ESG alloggiati nei condotti di ventilazione permettono di limitare gli accumuli di residui.

Il pavimento della camera ha bordi rialzati a 45° per facilitare la pulizia nei punti che tendono a sporcarsi maggiormente.

Anche la scelta del sistema di sollevamento del carrello (standard), consente di realizzare un pavimento perfettamente piatto e di facile manutenzione. La giostra resta comunque disponibile in opzione.

In BONGARD, il design integra concetti concreti !



Fiore all'occhiello della Serie 4 la facciata in vetro dei forni è stata disegnata integrando fin dall'inizio il concetto d'igiene e facilità di pulizia.

Ci siamo adoperati per rendere lo spazio tra i due vetri della facciata facilmente accessibile per conservare una perfetta visibilità e garantire agevoli interventi di pulizia quando necessaria.

Grazie ai suoi bordi inclinati, nello spazio tra i due vetri l'accumulo di residui è limitato ed è possibile effettuare una perfetta pulizia.

Delle calamite permettono di aprire facilmente il vetro esterno.

Grande scelta dei comandi!

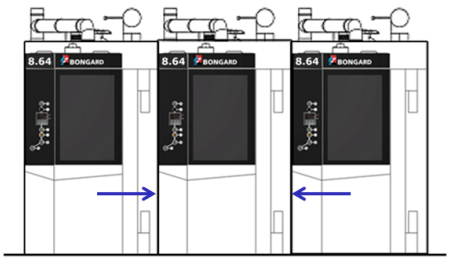
Comando Elettronico Opticom (standard)

Comando Elettronico Intuitiv' (opzione)

Interfaccia Elettromeccanica Ergocom (opzione)

Ottimizzate il vostro spazio

In una congiuntura dove anche un metro quadro costa e deve essere utilizzato, i forni della Serie 4 permettono di ottimizzare il vostro spazio assicurandovi la massima superficie di cottura.



- **Predisposti per l' incasso** dalle due parti, i forni gasolio/gas della Serie 4 possono essere installati in moduli oppure in un angolo del laboratorio.

- La maniglia della porta e il pannello di comando sono previsti (standard) a sinistra ma, su richiesta al momento dell'ordine, possono essere disposti a destra, senza costi aggiuntivi per rispondere a tutte le configurazioni necessarie.

- I forni a carrello rotativo più compatti del mercato!
Per esempio, un forno 8.64MG misura 1440mm di larghezza, 2080mm di profondità e 2300mm di altezza.

Economia ed ecologia ...di pari passo

Lo scambiatore dei forni a carrello rotante della Serie 4 è stato concepito con l'idea di ottimizzare la sua efficienza e garantire la sua durata.

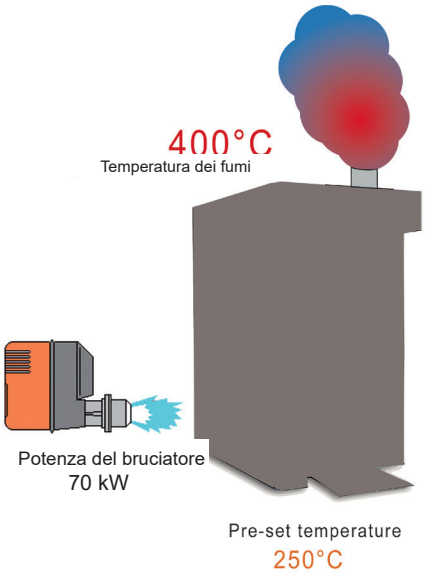
La circolazione dei flussi d'aria e dei fumi in senso opposto, corrisponde al principio del riscaldamento contro corrente, il più efficiente in termini di scambio termico che permette di abbassare considerevolmente la temperatura di uscita dei fumi.

■ Una significativa economia di energia :

Per una temperatura di cottura di 250°C la temperatura dei fumi è inferiore a 290°C, per esempio su un forno 8.64 MG.

■ Un evidente beneficio ecologico:

L'abbassamento della temperatura dei fumi di combustione minimizza la produzione di gas inquinanti e irritanti quali d'azoto (largamente implicati nelle piogge acide e l'alterazione dello strato d'ozono).



Un'intera teglia cotta gratuitamente !

Dati Tecnici

Models	*8.64 E*	*8.64 MG*	*8.84 E*	*8.84 MG*
Sistema movimento carrello				
Meccanismo sollevamento carrello	■	■	■	■
Piattaforma girevole	□	□	□	□
Bruciatore				
Bruciatore a gas	-	■	-	■
Bruciatore a gasolio	-	□	-	□
Accesso al bruciatore a sinistra	-	■	-	■
Accesso al bruciatore a destra	-	□	-	□
Accesso frontale al bruciatore	-	-	-	-
Lato manuglia porta e comandi				
Tutto a sinistra	■	■	■	■
Tutto a destra	□	□	□	□
Comandi				
Elettronico Opticom	■	■	■	■
Elettronico Intuitiv	□€	□€	□€	□€
Elettromeccanico Ergocom	□	□	□	□
Cappa - Estrattore				
Cappa con estrattore	■	■	■	■
Varie				
Iniezione vapore ad impulsi	■	■	■	■
Generatore di vapore rinforzato	□€	□€	-	□€
Elettrovalvola in ottone	■	■	■	■
Kit riduttore di pressione	■	■	■	■
Scambiatore con fondo rinforzato	■	■	■	■
Filtro anticalcare	□€	□€	□€	□€
Finitura esterna in acciaio inox	□€	□€	□€	□€
Tensione di alimentazione				
400 V TRI + N 50/60 Hz	■	■	■	■

■ Standard /□ Option / □€ Opzione a pagamento

Caratteristiche energetiche e dimensionali

Assorbimento elettrico - Power consumption	100 A	16 A	125 A	16 A
Potenza totale di collegamento	59 kW	2,1 kW	74 kW	2,1 kW
Potenza dell'estrattore	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
Potenza di riscaldamento	57 kW	70 kW	72 kW	100 kW
Gradiente medio di salita in temperatura	da 8 a 10°C/min			
Temperatura max d'utilizzo del forno	280°C			
Dimensioni forno				
Profondità della cappa	2330 mm	2530 mm	2520 mm	2730 mm
Profondita fascia decorativa	1880 mm	2080 mm	2080 mm	2280 mm
Profondità al suolo	1880 mm	2080 mm	2080 mm	2280 mm
Profondità totale porta aperta	2700 mm	2900 mm	3100 mm	3300 mm
Larghezza a terra	1440 mm	1440 mm	1640 mm	1640 mm
Altezza totale	2600 mm	2600 mm	2600 mm	2600 mm
Altezza totale facciata	2300 mm	2300 mm	2300 mm	2300 mm
Superficie a terra	2,71 m²	2,99 m²	3,41m²	3,74 m²
Peso totale del forno	1270 kg	1390 kg	1550 kg	1580 kg
Camera di cottura				
Altezza carrello max utile	1900 mm	1900 mm	1900 mm	1900 mm
Larghezza carrello max utile	680 mm	680 mm	880 mm	880 mm
Ø max rotazione carrello	1120 mm	1120 mm	1320 mm	1320 mm
Peso totale ammissibile	300 kg	300 kg	350 kg	350 kg
Passaggio minimo in cantiere				
Passaggio porta	830 mm	830 mm	930 mm	930 mm

codice ITA 872829 REV. 03

distribuito da:

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH

an Ali Group Company

GROUP
The Spirit of Excellence