

Capacités de cuisson	8.43FE	8.43E	8.43MG	10.83E	10.83MG
Dimensionnel des chariots					
	460x800	460x800	460x800	800x1000	460x800
	400x800	400x800	400x800	780x980	400x800
Capacité totale de baguettes de 250 g par chariot					
15 étages	90	108	108	-	-
18 étages	-	-	-	180-216	180-216
Capacité totale de pains de 400 g par chariot					
15 étages	60	60	60	108-135	108-135

Caractéristiques dimensionnelles	8.43FE	8.43E	8.43MG	10.83E	10.83MG
Dimensionnels four					
Profondeur sur hotte	1910 mm	1801 mm	2323 mm	2062 mm	2062 mm
Profondeur sur bandeau	1580 mm	1973 mm	2152 mm	1705 mm	1705 mm
Profondeur au sol	1566 mm	1791 mm	2141 mm	1705 mm	1705 mm
Profondeur totale porte ouverte	2256 mm	2320 mm	2670 mm	2774 mm	2774 mm
Largeur au sol	1009 mm	1300 mm	1300 mm	2251 mm	2251 mm
Hauteur totale	2354 mm	2388 mm	2370 mm	2492 mm	2492 mm
Hauteur totale façade	2200 mm	2200 mm	2200 mm	2200 mm	2200 mm
Surface au sol	1,50 m ²	2,30 m ²	2,70 m ²	3,9 m ²	3,9 m ²
Poids total du four	750 kg	940 kg	1150 kg	1830 kg	1830 kg
Chambre de cuisson					
Hauteur chariot utile maximum	1800 mm	1785 mm	1785 mm	1785 mm	1785 mm
Largeur chariot utile maximum	525 mm	575 mm	575 mm	900 mm	900 mm
Ø rotation chariot maximum	-	940 mm	955 mm	1350 mm	1350 mm
Poids total admissible	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Passage minimum pour chantier					
Passage de porte (monté)	1010 mm	920 mm	920 mm	1020 mm	1020 mm
Passage de porte (démonté usine)	870 mm	-	-	-	-
Passage de porte (démonté sur)	780 mm	-	-	-	-

Caractéristiques énergétiques	8.43FE	8.43E	8.43MG	10.83E	10.83MG
Puissances électriques					
Puissance de raccordement général	38 kW	38 kW	2,0 kW	67 kW	2,0 kW
Puissance de raccordement de l'extracteur	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
Puissance de chauffe	36 kW	36 kW	60 kW	65 kW	110 kW
Gradient moyen de montée en température	10 à 12°C/min				
Température maximale d'utilisation du four	280°C				

■ ■ ■ Remarques importantes :

Dégagement technique minimum au dessus du four : 600 mm
Dégagement technique minimum côté brûleur ou batterie : 800 mm



BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France
Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

• Four conforme aux normes et marqué CE



Série 3

Gamme de Fours à chariot rotatif



Conçus pour la cuisson de tous types de produits, à la fois boulangers et pâtisseries, les fours à chariot fixe et rotatif **Série 3** offrent une **large gamme de modèles** autant pour des productions de **petites boulangeries** (90 baguettes sur 15 étages) que pour des **productions industrielles** (jusqu'à 216 baguettes sur 18 étages).





Avec Bongard, vous avez le choix des commandes



Série 3, les fours à chariot les plus aboutis du marché



8.43 FE



8.43 E/MG



10.83 E/MG



Commande électronique Opticom en standard

Opticom regroupe toutes les fonctionnalités d'une commande électromécanique alliées à la possibilité de programmer plusieurs recettes. Elle peut être utilisée en mode manuel par un professionnel de la boulangerie pâtisserie, ou plus simplement en mode « recettes » par un utilisateur moins

Le principe de fonctionnement

En mode recette : Une simple pression sur le bouton Start/Stop et le mode cuisson se lancera en automatique.

Caractéristiques de l'Opticom

- Réglage et affichage de la température de préchauffage
- Réglage et affichage de la température de cuisson

- Réglage et affichage de la durée de cuisson
- Réglage et affichage du temps d'injection de buée
- Possibilité d'ouverture de soupape
- 14 démarrages différés possible sur une semaine
- Affichage de l'heure
- 30 recettes préprogrammées

Commande électromécanique Ergocom en option

La commande **Ergocom** permet d'assurer les fonctionnalités juste nécessaires à la cuisson de tous types de produits.

Le principe de fonctionnement

Après avoir régler tous les paramétrages de cuisson, le lancement du cycle s'effectue par une simple pression sur le bouton « OK ».

Caractéristiques de l'Ergocom avec horloge

- Réglage et affichage de la température de cuisson

- Réglage et affichage de la durée de cuisson
- Réglage et affichage du temps d'injection de buée (par impulsion ou pression longue)
- Possibilité d'ouverture de soupape
- De 1 à 3 démarrages différés possible par jour
- Affichage de l'heure



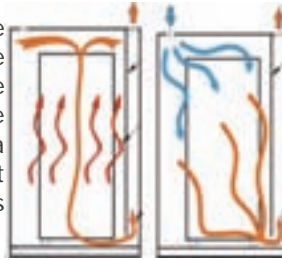
Ergocom avec horloge

Une cuisson idéale et des qualités de construction qui font la différence !



Une cuisson sans pression

L'échangeur de grande dimension, le volume important des chambres de cuisson et l'utilisation de turbines de ventilation à grand débit, permettent d'obtenir une cuisson sans dessèchement.



Une cuisson dans une atmosphère régulière, sans pression

Un tube de décompression muni d'un clapet autorégulé maintient, dans la chambre de cuisson, une pression voisine de zéro permettant ainsi le parfait développement des produits.



Un flux d'air maîtrisé

Les fentes de soufflage réglables permettent une optimisation de la circulation du flux d'air garantissant ainsi une cuisson homogène sur toute la hauteur du chariot.

Une buée riche, uniforme et toujours disponible

Grâce aux **générateurs de buée disposés de bas en haut** sur toute la hauteur du chariot, la buée se dépose de façon homogène.



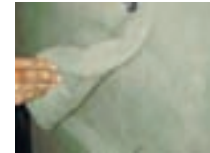
Constitués d'une cascade de **39 à 78 gouttières en fonte** fabriquées spécialement pour BONGARD par « De Dietrich », ils offrent une vaporisation d'eau plus efficace.

Les **buses d'injection** d'eau multi-niveaux (8 au minimum) **sont réparties sur toute la hauteur** de la chambre de cuisson.

La buée instantanée et « saturée » se dépose facilement sur les pains. La croûte est brillante et la mie bien développée.

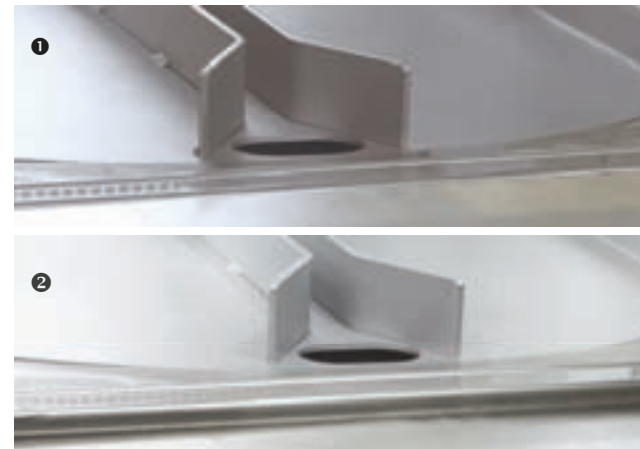
Grâce à une **masse importante** et à une **grande surface d'échange**, les générateurs de buée récupèrent et accumulent plus rapidement l'énergie nécessaire pour l'injection suivante.

Une isolation et une étanchéité parfaites



Des **panneaux de laine de roche** posés en double couches croisées garantissent un coefficient d'isolation optimal tout en évitant les ponts thermiques.

Un ingénieux **dispositif de rampe amovible et escamotable breveté** permet d'utiliser un joint continu qui travaille en pression régulière sur la totalité du cadre de la porte, pour garantir une étanchéité à toute épreuve !



Lorsque la porte s'ouvre, la rampe monte automatiquement en position haute (photo 1) pour faciliter l'insertion du chariot dans la chambre de cuisson. Et inversement, elle redescend lors de la fermeture de porte (photo 2) pour ne pas créer de gêne.



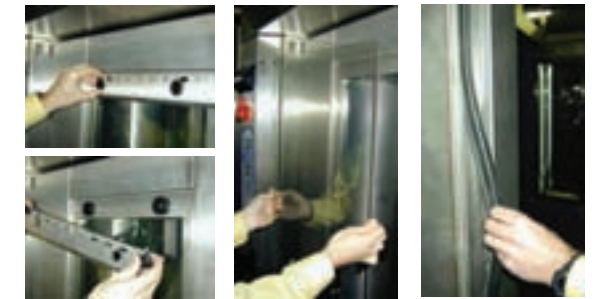
La **poignée de porte et ses charnières surdimensionnées** ainsi que **deux points d'ancrage** d'une épaisseur de 150 mm assurent une étanchéité parfaite au four.

Le **double vitrage « ventilé » en verre trempé complète l'isolation** de la porte de 150 mm d'épaisseur, elle-même entièrement garnie de panneaux isolants.



Vous avez l'assurance d'avoir un four toujours prêt à cuire tous vos produits, sans temps d'attente entre les cuissons !

Sur les fours à chariot de la Série 3, le **démontage aisé de la double vitre ne demande aucun effort** et facilite l'entretien du vitrage pour un meilleur contrôle visuel de la cuisson.



Remplacement des joints de porte

Egalement très facile à réaliser, le **remplacement de la vitre et du joint de porte ne nécessite que quelques minutes** d'intervention.

Un entraînement de chariot fiable et sûr



Traditionnellement, lorsqu'une plaque est mal engagée sur un chariot, celui-ci se bloque inévitablement. Un dispositif de sécurité est alors indispensable pour éviter toute détérioration du moteur, des tôles de soufflage et des plaques de cuisson. Pour pallier ce problème, un **limiteur de couple** permet au motoréducteur de patiner et de continuer normalement la cuisson, dès que la plaque est repositionnée correctement.

La sécurité est totale pour l'utilisateur et ne nécessite aucune intervention ni arrêt de la production.

Une ergonomie optimisée

Un **support** pour ranger les crochets toujours à portée de main, un **aimant** pour maintenir la lame de scarification et un **éclairage halogène** performant (2 lampes par four) ont été intégrés au four pour de meilleures conditions de travail.

Une robustesse à toute épreuve

Les fours à chariot Bongard sont conçus pour garder leur aspect et leurs performances dans des conditions d'utilisation intensives, sans temps d'attente entre les cuissons.

Plus de 1000 fours à chariot Bongard sont installés à travers le monde chaque année.

Gamme Série 3 ... il y a toujours un modèle adapté aux besoins de chacun

Concepteur de fours à chariot depuis 1975

Caractéristiques générales des fours à chariot

Four à chariot fixe
460 x 800 / 400 x 800mm
Electrique



8.43 FE

Four à chariot rotatif
460 x 800 / 400 x 800 mm
Electrique/Mazout-Gaz



8.43 E/MG

Four à chariot rotatif
800 x 1000 / 780 x 980 mm
Electrique/Mazout-Gaz



10.83 E/MG

Modèle	8.43FE	8.43E	8.43MG	10.83E	10.83MG
Référence	76800002	75500043	75500014	38000021	38000011
Système d'entraînement					
Par plateau tournant	❖	■	■	■	■
Par crochet	❖	□	□	❖	❖
Résistances électriques ou brûleur					
Accès à l'avant	❖	❖	❖	■	■
Brûleur					
Brûleur gaz	❖	❖	■	❖	■
Brûleur Mazout	❖	❖	□	❖	□
Accès brûleur à gauche	❖	❖	■	❖	❖
Accès brûleur à droite	❖	❖	□	❖	❖
Côté poignées de porte et commande					
Tout à gauche	■	■	■	■	■
Tout à droite	□	□	□	❖	❖
Commandes					
Electronique Opticom	■	■	■	■	■
Electronique Unicom	❖	□€	□€	□€	□€
Electromécanique Ergocom avec horloge de mise en route différée	❖	□€	□€	□€	□€
Bandeau - Hotte - Extracteur					
Bandeau décoratif	■	■	■	❖	❖
Hotte	□€	□€	□€	■	■
Extracteur	□€	□€	□€	□€	□€
Divers					
Injection de buée pulsée	■	■	■	■	■
Ventilation 2 vitesses	❖	□€	□€	❖	❖
Filtre anticalcaire	□€	□€	□€	□€	□€
Arrivée d'air frais sur brûleur	❖	❖	■	❖	■
Kit réducteur de pression	□€	□€	□€	□€	□€
Tension d'alimentation					
400 V TRI + N 50 / 60 Hz	■	■	❖	■	❖
230 V MONO + N 50 / 60 Hz	❖	❖	■	❖	■

■ Standard / □ Option / □€ Option payante / ❖ Non disponible



Four à chariot rotatif G1 1975



Four à chariot rotatif G5 1980



Four à chariot fixe Jedair 1981



Four à chariot fixe Injector 1983



Four à chariot rotatif 8.60 1986



Four à chariot rotatif Oscar 1997

1975 Le premier four à chariot rotatif est fabriqué par BONGARD le « G1 ». On peut ainsi cuire sur un chariot 180 baguettes en une fois, en 24 minutes.

1980 La gamme s'agrandit avec le lancement du « G5 », un modèle de four rotatif, équipé d'un foyer échangeur de chaleur haut rendement à échanges multiples (Brevet Bongard).

1981 Création du premier four à chariot fixe à air pulsé, le « Jedair ».

1983 Conception de « l'Injector », un four à chariot fixe à recyclage d'air chaud.

Son système ingénieux permet de pulser l'air de façon continue vers l'intérieur du chariot, grâce à des buses de soufflage situées de part et d'autre de la chambre (Brevet Bongard)

1986 Commercialisation du four à chariot tournant « 8.60 » pour plaques 600x800mm, destiné à la cuisson de la « petite boulangerie ».

1997 Lancement sur le marché du four Oscar (primé par le « Janus du design »), un four à chariot permettant de cuire jusqu'à 152 baguettes de 250 gr sur 19 étages ou encore 96 pains de 400 gr sur 16 étages.

Disponible en version électrique ou mazout-gaz, Oscar est destiné aux industriels et aux artisans désireux de produire de grandes quantités de pains.

2003 Création du DROAB, première version d'un four à chariot rotatif destiné au marché américain en raison de son système d'accrochage particulier.

Il est décliné pour les autres marchés en version 10.83, four plus compact que ses prédécesseurs, acceptant des supports allant jusqu'à 1000 x 800 mm.

