



Serie 3

Stikkenöfen



Die Stikkenöfen der Serie 3 wurden zum Backen jeglicher Produkttypen, sowohl Back- als auch Konditoreiwaren entwickelt.

Die breite Produktpalette der Serie 3 Backöfen, mit feststehendem oder drehbarem Wagen bietet für jeden Backbetrieb eine geeignete Lösung.



Serie 3,
eine ausgereifte
Technik

BONGARD

"Stikkenofenbauer"

seit 1975

1975 baut BONGARD seinen ersten Wagenofen den « G1. ». Wagen rein und nach 24 Minuten 180 Baguettes oder 560 gebackene Brötchen wieder raus, damals ein ganz neues Gefühl !

1980 kommt der G5 dazu, ein drehender Stikkenofen mit Hochleistungswärmetauscher (Bongard-Patent).

1981 mit dem ersten feststehenden Wagenofen mit pulsierender Luftströmung wird auf das Drehen verzichtet - der Jedair.

1983 wird mit dem « Injector » die Luft durch ein ausgeklügeltes Düsenpaar quer durch den feststehenden Wagen gepulst (Bongard-Patent)

1986 Durch ein völlig neues Design bewirkt der 8.60 eine kleine Revolution in der Backstube. Ein Ofen sollte nicht nur gut backen - Ergonomie und gutes Aussehen ließen die Verkaufszahlen in die Höhe schnellen.

1997 Mit dem Oscar wird ein weiteres Kapitel zum Thema Design aufgeschlagen. Unter dem Moto „Glas + Edelstahl“ entsteht ein grundsolider und leistungsstarker Ofen für Schuss auf Schuss-Backen.

2003-2006

den DROAB kurz « double rack » haben wir zuerst für den US Markt, unsere Schwester Adamatic, entwickelt.

Aber auch in der EU werden inzwischen immer mehr umgetaufte 10.83 installiert, die den größeren Betrieben eine interessante Alternative bieten.



Drehender Stikkenofen « G1 » 1975



Drehender Stikkenofen « G5 » 1980



Feststehender Stikkenofen 1981



Feststehender Stikkenofen 1983



Drehender Stikkenofen « 8.60 » 1986



Drehender Stikkenofen « Oscar » 1997



1 Die Ofentüren wurden durch die 150 mm Doppelverglasung besonders sorgfältig konzipiert.

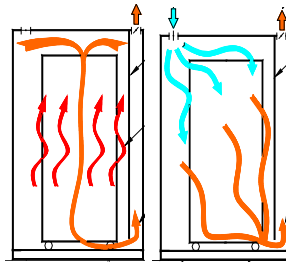


2 Ein Türgriff

Einige Fakten

- Optimaler Ausbund
- Backen ohne Austrocknen
- Regelmäßige Krustenstärke
- Kein Überflämmen der Backware am Blechrand
- Glanz
- Backen Schuss auf Schuss

sind keine leeren Worte - das erreichen wir durch konsequente technische Lösungen.



Geringe Umwälzgeschwindigkeit

Ein überdimensionierter Wärmetauscher
Eine große Backkammer
Leistungsstarke Turbine



Backen ohne Druck

Ein Überdruckrohr, das mit einer selbstregulierenden Überdruckklappe ausgestattet ist, sorgt für eine drucklose Backkammer.

Kontrollierte Luftströmung

Einstellbare kalibrierte Lüftungsschlitze sorgen für absolut gleichmäßige Wärmeverteilung.

Ein gut durchdachter Schwaden-Generator sorgt für « satten » Schwaden

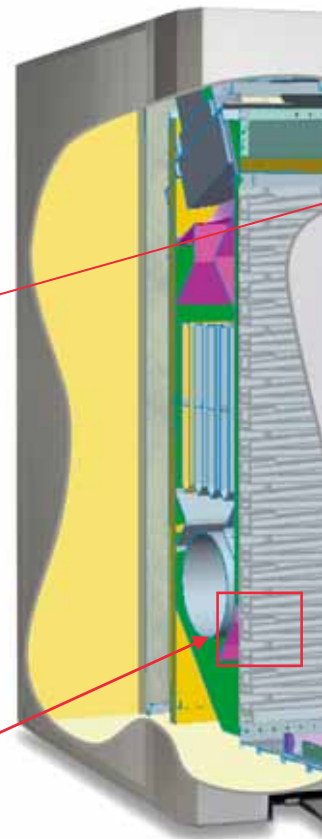
39 bis 78 kaskadenförmig angeordnete Gussrinnen bilden das Herzstück des Generators. Die Wassereinspritzung auf die Gussrinnen erfolgt auf mehreren Ebenen (mind. 8).

Schwaden „Schuss auf Schuss“

Das hohe Eigengewicht des Schwadengenerators und die große Austauschfläche sind die Voraussetzungen für eine optimale Dampfproduktion.

Backkammer Entleerungsautomatik

Alle Bongard Stikkenöfen verfügen über eine Entleerungsautomatik. 3 Minuten vor Backzeitende öffnet eine Schwaden- und eine Frischluftklappe. Damit entweicht der Restschwaden vor Öffnen der Tür aus der Backkammer.



Wärmedämmung—ein wichtiges Element

Paneele aus Steinwolle

Für die Isolierung verwenden wir Steinwolle-Paneele, die schichtweise überkreuzt werden. Eine ausgeklügelte Befestigungstechnik verhindert ein Zusammensinken. Der Isolationskoeffizient der verwendeten Materialien ist ausgezeichnet und die Installationstechnik vermeidet thermische Brücken.

Eine absenkbare Auffahrrampe

Vor 25 Jahren hatte BONGARD bereits eine versenkbare Auffahrrampe patentieren lassen,



3 Senkbare Rampe



4 Ein Stikkenwagen



Einfache Demontage der Doppelverglasung (ohne Werkzeuge) – Das Auswechseln der Türdichtung ist ein Kinderspiel.

Ausserdem

- ein Türgriff, der Dank seiner leichten Handhabung auf dem Markt seines gleichen sucht
- durch die hohe Schwadenleistung und die absolut dichte Tür entsteht bei der Beschwadung ein gewaltiger Druck auf die Ofentür, dem die extrem robusten Scharniere und die Zweipunkt-Verriegelung problemlos entgegenwirken.

Ein Wagenantriebssystem vom Feinsten !

Um den Unterschied zwischen einem Getriebemotor mit Rutschkupplung (unser Standard) und einem Kettenantrieb zu verstehen, muss man sich das Ganze richtig vorstellen :



Was passiert, wenn sich ein Blech während der Drehung im Ofen verkantet? Bei einem normalen Antrieb über Kette oder Riemen bricht meistens ein Sicherheitsstift, d.h. man braucht einen Ersatzstift, den man auf den Ofen kletternd austauschen muss. Und das alles bei sehr hoher Temperatur.

Außerdem müssen Ketten, die einem hohem Verschleiß unterliegen, regelmäßig gespannt und geschmiert werden.

Die Bongard - Lösung

Die integrierte Rutschkupplung setzt ein, der Ofen geht in Störung, man bringt das Blech wieder in die richtige Position und schon geht es weiter. Und zudem ist der Getriebemotor völlig wartungsfrei.

Ein Bongard-Ofen ist eine sichere und langfristige Investition.

Neben den gesetzlichen Garantiezeiten gewähren wir 3 Jahre Werksgarantie auf Wärmetauscher und Backkammer.

Wir sind stolz auf unsere Öfen, die für den Dauereinsatz ausgelegt sind, was seit 1922 zur Firmenphilosophie gehört.

ges Thema

die es ermöglicht, eine Türdichtung aus einem Stück zu verwenden.

Die Dichtung drückt auf den gesamten Türrahmen und wirkt somit absolut dicht.

Besser als Details sind handfeste Vorteile !

Die Ofentüren wurden durch die 150 mm Doppelverglasung besonders sorgfältig konzipiert. Mit der Belüftung entfällt jegliches Verbrenungsrisiko.

Serie 3, Ein starkes Sortiment !

Standard-Ausrüstung der Stikkenöfen

- Edelstahl-Front
- Versenkbare Auffahrrampe
- Türgriff links oder rechts : bei Bestellung anzugeben
- (nur beim 10.83 Türgriff immer links)
- Wagenantrieb über Drehteller standard
- über Drehhaken nach Wunsch erhältlich (außer 8.43 FE, da feststehend)
- Backkammer mit Entleerungsautomatik
- Schwaden und Abgasanschlüsse bis Ofenrückwand
- (T-Stück und Kondensablaufstück inklusive)
- ohne Schwadenabzugsventilator
- (da Entleerungsautomatik nicht erforderlich)
- Schaltschrank in der Steuersäule integriert
- Schwadenapparat mit strukturierten gusseisernen Rinnen
- Anschlusswert : 3 x 400 V, MP + PE, 50 Hz.

Feststehender Stikkenofen
400 x 800 / 460 x 800 mm
Elektrisch



8.43 FE

- 90 Baguettes /250 g auf 15 Etagen
- 60 Brote/400 g auf 15 Etagen

Drehbarer Stikkenofen
400 x 800 / 460 x 800 / GN 530 x 650 mm
Öl-Gas



8.43 E/MG

- 108 Baguettes/250 g oder 200 Brötchen/60 g auf 18 Etagen
- 60 Brote/400 g auf 15 Etagen

Drehbarer Stikkenofen
600 x 800 / 580 x 780 / GN 530 x 650 mm
Elektrisch / Öl-Gas



8.63 E/MG

- 144 Baguettes/250 g auf 18 Etagen
- 96 Brote/400 g auf 15 Etagen

Drehbarer Stikkenofen
800 x 1000 / 780 x 980 mm
Öl-Gas



10.83 MG

- 180 bis 216 Baguettes/250 g auf 18 Etagen
- 108 bis 135 Brote/400 g auf 15 Etagen

Bongard bietet 3 Steuerungen zur Wahl



Opticom ist die Standardausstattung

- so einfach zu handhaben wie ein Thermostat und dabei viel nützlicher :
- Die Tastatur ist glatt, Schlagunempfindlich und Wasserundurchlässig.

Opticom steuert:

- Manueller Betrieb
- Automatik-Betrieb mit 30 vorprogrammierten Rezepten
- 2 Backtemperaturen (T1 Vorheizen, T2 Backen)
- Optimierte Nachtschaltuhr mit Berücksichtigung der Ofenrestwärme
- Schwadeneinspritzung
- Einstellung der Abzugsgeschwindigkeit (im Fall einer optionalen Haube)
- Begrenzung der Leistungsaufnahme möglich
- 2 Umluftgeschwindigkeiten werden gesteuert (nur bei einer optionalen 2. Umluftgeschwindigkeit)



Elektronische Steuerung **Unicom 2**

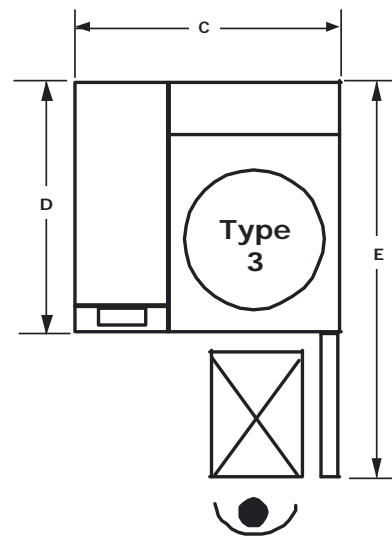
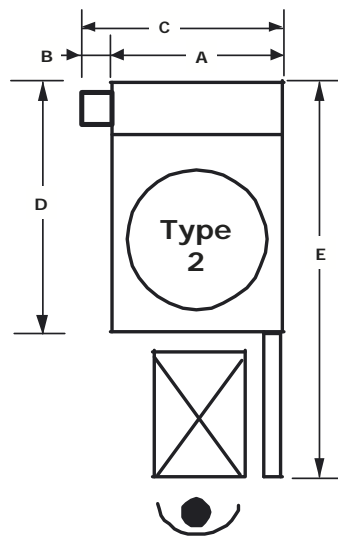
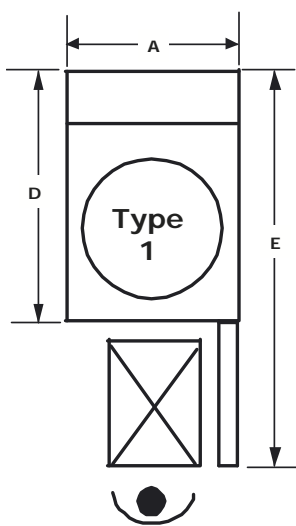
- 50 Backprogramme mit 6 Backphasen (Temperatur, Backzeit, Schwadeneinspritzung).
- 30 vorgespeicherte Backprogramme.
- Integrierte Nachtschaltuhr : 2 Ein- und 2 Ausschaltungen/Tag möglich
- Einstellung der Öffnung der Schwadenklappen und Schwadenautomatik.
- Einfache Programmierung des Computers.
- Dynamische Optimierung der Leistung.
- Stromsperre möglich
- 7 vorhandene Sprachen (F, D, GB, I, SP, NL, RUS).
- Großflächige Klartextanzeige mit Hintergrundbeleuchtung.
- Abgesicherte Tastatur.
- verschleißfreie Piezoelektrische Tastatur - leicht zu reinigen
- Verbindung mit PC oder anderen Unicom 2 möglich.



Elektromechanische Steuerung **Ergocom**

Auf Wunsch erhältlich

- Ofenzustandsanzeige über LED
- Thermostat
- Backzeituhr
- Ein/Aus Schalter
- Beschwadung
- Öffnung der Schwadenklappe
- Schwadentimer an der Ofenfront
- Nachtzeitschaltuhr



Modell	8.43 FE	8.43 E	8.43 MG	8.63 E	8.63 MG	10.83 E	10.83 MG
Ofen Typ	1	1	2	1	2	3	3
A	1010 mm	1300 mm	1300 mm	1440 mm	1440 mm	x	x
B	x	x	800 mm	x	800 mm	x	x
C	x	x	2100 mm	x	2240 mm	2250 mm	2250 mm
D (Aussenmasse)	1590 mm	1800 mm	2160 mm	1950 mm	2380 mm	2070 mm	2070 mm
E (Tiefe trägt offen)	2270 mm	2330 mm	2700 mm	2630 mm	3060 mm	2750 mm	2750 mm
Gesamthöhe	2280 mm	2380 mm	2380 mm	2380 mm	2380 mm	2480 mm	2480 mm
Erforderlicher Abstand für die Wartung über dem Ofen	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Erforderlicher Abstand für seitlichen Schaltkasten	x	x	800 mm	800 mm	800 mm	x	x
Elektrischer Anschluss	38 kW	38 kW	2,0 kW	56 kW	2,0 kW	67 kW	2 kW
Heizleistung Elektrisch	36 kW	36 kW	x	54 kW	x	65 kW	x
Heizleistung Gas	x	x	60 kW	x	70 kW	x	110 kW
Maximale Höhe des Stikkenwagens	1820 mm	1785 mm	1785 mm	1785 mm	1785 mm	1850 mm	1850 mm
∅ Drehkreis	x	940 mm	940 mm	1090 mm	1090 mm	1350 mm	1350 mm
Mindestübergang für Baustelle	1010 mm	920 mm	920 mm	1020 mm	1020 mm	920 mm	920 mm
Maximale Gewicht auf Drehteller	200 kg	200 kg	200 kg	300 kg	300 kg	350 kg	350 kg
Maximale Breite des Stikkenwagens	540 mm	540 mm	540 mm	680 mm	680 mm	900 mm	900 mm
∅ Schwadenausgang (Standard Ofen)	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm
∅ Schwadenausgang (Ofen mit Eimer)	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
∅ Kamin-anchluss	x	x	200 mm	x	200 mm	200 mm	200 mm
Gesamtgewicht Ofen	750 kg	940 kg	1150 kg	1070 kg	1400 kg	1830 kg	1840 kg
Gesamtgewicht des Ofens, der auf Sockel von 10 mm aufgerichtet wurde	883 kg	1157 kg	1410 kg	1388 kg	1715 kg	2337 kg	2347 kg



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

Ofen entspricht den Anforderungen