



Série 4

Fours à chariot rotatif mazout / gaz



Destinés aux pâtisseries comme aux boulangers, les fours à chariot rotatifs de la Série 4 sont un concentré de technologies garantissant un véritable bénéfice :

- Extrêmement compact
- Présentant un excellent rendement
- Écologique
- Assurant une qualité de cuisson remarquable et homogène
- Polyvalent (cuisson boulangère et pâtisserie)
- Facilitant le nettoyage et l'entretien

La technologie au service de la qualité de cuisson

Choisir un four de la Série 4 M/G, c'est être assuré d'obtenir des résultats de cuisson absolument uniformes du premier au dernier étage de votre chariot.

Un four à chariot rotatif Série 4 satisfera les attentes du professionnel le plus exigeant :

■ Grâce à la **technologie Soft Flow**, la chaleur est diffusée uniformément sur toute la hauteur et la profondeur du chariot, assurant ainsi une cuisson homogène. La douceur de ce flux d'air permet de cuire des produits pâtisseries ou délicats ne supportant pas un soufflage trop puissant.

■ Un appareil à buée de nouvelle génération appelé **ESG** dispense de la buée en suffisance pour tous types de productions. Elle se dépose de manière régulière, sans créer de rayonnement

Grâce à ces avancées technologiques, les fours à chariot rotatifs Série 4 permettent de **cuire une production boulangère et pâtisseries**.

Parfaitement développés et cuits à cœur, vous offrirez jour après jour à vos clients des produits de premier ordre !



Modularité et productivité

Optimisez votre fournil

Dans une conjoncture où le moindre mètre carré coûte cher et doit être utilisé, les fours de la Série 4 vous permettront d'optimiser votre espace en vous assurant une surface de cuisson maximum.

■ Encastrables des deux côtés, les fours mazout / gaz de la Série 4 peuvent être installés en batterie ou bien dans un angle de fournil.

■ La poignée de la porte et le panneau de contrôle sont prévus à gauche en standard. Néanmoins, ceci peut être aisément inversé au moment de la commande sans coût supplémentaire afin de répondre à toutes les configurations.



Les fours à chariot rotatifs les plus compacts du marché

Pour un four 8.64 mazout / gaz par exemple :

- 1440 mm de largeur, 1980 mm de profondeur, 2300 mm de hauteur
- Support de cuisson 600 x 800 mm
- 144 à 152 baguettes de 200g sur 19 étages
- Chambre de cuisson en inox. Angles inférieurs à 45° pour une parfaite nettoyabilité
- Échangeur haute performance garanti 3 ans
- Rampe d'accès escamotable pour une étanchéité de la porte parfaite et durable
- Poignée ergonomique à gauche (standard) ou à droite, charnières surdimensionnées, double vitrage ventilé garantissent à la perfection les fonctions de la porte (fiabilité, isolation, sécurité)
- Générateur de buée composé de 36 modules ESG en fonte. Option *ESG Plus* possible à la commande (2 x 36 modules)
- Dispositif d'évacuation des buées avec 2 soupapes électriques vidant automatiquement la chambre en fin de cuisson
- Isolation performante par panneaux de laine de roche croisés
- Hotte en option
- Brûleur à droite ou à gauche (choix à indiquer lors de la commande)

Avec la Série 4, vous êtes aux commandes



Commande électronique **Opticom** (en standard)

- Mode manuel
- Mode automatique, jusqu'à **30 recettes pré-programmables**
- Préchauffage optimisé qui prend en compte la température résiduelle du four
- Clavier antichoc, étanche et lisse
- Injection de buée temporisée et pulsée
- Vitesse d'extraction réglable
- Horloge de mise en route différée



Commande électronique **Intuitiv'** (en option)

Horloge :

- 2 démarrages différés par étage et par jour
- 2 arrêts par étage et par jour
- Possibilités de modifier ponctuellement le démarrage
- Possibilité de rajouter du temps en fin de cuisson

Cuisson

- **200 recettes programmables** (25 caractères par nom)
- 4 phases de réglage de température lors d'une cuisson
- Programmation possible de recettes en chaleur tombante
- 2 cycles de buée programmables
- Injection automatique ou manuelle de buée
- 2 ouvertures de soupapes programmables
- 1 minuterie par étage
- 2 vitesses d'extraction
- Réglage en degrés °F et °C
- Touche d'arrêt de cuisson durant toutes les phases
- Historique des alarmes



Commande électromécanique **Ergocom** (en option)

- Informations visuelles du fonctionnement du four
- Régulateur de température
- Minuterie de cuisson
- Commutateur Marche/Arrêt
- Injection de buée
- Rotation chariot
- Ouverture soupapes
- Minuterie buée



ESG (Egg Steam Generator)

La garantie d'une buée généreuse et régulière

Le défi relevé par l'appareil à buée ESG est celui d'une extrême compacité allié à une performance optimale.

Destiné à se loger dans les gaines de soufflage des fours Série 4, l'appareil à buée est composé de modules qui s'emboîtent les uns dans les autres afin de former une colonne de 36 éléments de fonte.

Fruit d'une étude approfondie, la performance de ces modules a d'abord été simulée sur ordinateur afin de trouver la forme permettant d'assurer une surface maximum d'échange entre la fonte chauffée à cœur et l'eau.

L'encombrement des fours Série 4 a été pris en compte dès la première heure de sa conception et a donné lieu à des aménagements astucieux.

L'appareil à buée ESG est, par exemple, directement intégré dans la gaine de soufflage afin de dédier entièrement la chambre de cuisson à l'accueil et à la rotation du chariot (schéma 1). Lorsque le besoin est plus important une deuxième colonne ESG peut être prévue dans la seconde gaine de soufflage (schéma 2).



Schéma 1 : L'ESG standard



Schéma 2 : L'option ESG Plus



Pour fonctionner efficacement, la fonte d'un appareil à buée doit être chauffée au moins à 180°C afin de vaporiser l'eau.

Les parties les moins chaudes de l'ESG de BONGARD affichent déjà une température de 180°C.

C'est pour vous la garantie d'une buée efficace et rapidement disponible pour la cuisson.

A retenir...

Objet d'un brevet européen déposé, l'ESG est une exclusivité BONGARD.

ESG : Egg steam generator (générateur de buée en forme d'œuf)

Un appareil à buée ESG standard est composé de 36 modules ESG empilés, soit 100 kg de fonte.

L'option ESG Plus : 72 modules ESG empilés soit 200 kg de fonte.



Soft Flow Une ventilation douce et maîtrisée

■ Soft Flow : l'efficacité adaptable

La maîtrise du flux d'air permet de concilier **homogénéité, efficacité et douceur de ventilation.**

Une attention toute particulière a été apportée au dessin de la géométrie du système de soufflerie dont les 3 fentes s'étendent sur toute la hauteur de la chambre de cuisson.

Cette spécificité permet la diffusion d'air chaud sur toute la hauteur du chariot, entraînant une cuisson homogène.

L'air chaud traverse lentement l'intérieur de la chambre de cuisson, permettant ainsi d'obtenir **un résultat irréprochable.** L'air enrobe en effet chaque produit sans le dessécher, permettant une meilleure conservation et un développement plus harmonieux.

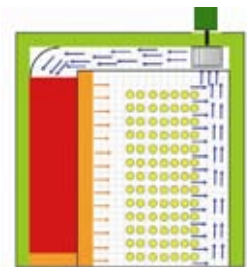
■ Cuire des produits légers n'est plus un problème

N'hésitez plus désormais à cuire des produits légers : grâce au soft-flow, meringues, garnitures, chouquettes, sucre glace resteront parfaitement en place sur les plaques !

De même, la farine et le sucre glace ne s'envoleront plus à l'intérieur de la chambre de cuisson.



L'homogénéité de la cuisson est assurée par la rotation du chariot ainsi que la présence de 3 fentes de soufflage.



Le flux d'air traverse lentement la chambre (8 mètres par seconde).



L'ergonomie au service de l'hygiène

La chambre de cuisson des fours Série 4 a été travaillée pour faciliter le nettoyage et améliorer l'hygiène afin de répondre aux normes européennes les plus exigeantes.



Entièrement construite en inox, la chambre de cuisson est assemblée sans soudure apparente afin de présenter une structure lisse et saine. Le recours à l'utilisation de tôles pleines non ajourées et les appareils à buée escamotés dans les gaines de soufflage permettent également de limiter les accumulations de résidus.

Cette même préoccupation a guidé nos travaux sur le plancher de la chambre, dont les bords relevés à 45° permettent d'accéder aisément aux endroits salissants.



C'est également ce qui nous a conduit à choisir en standard un système de levage du chariot qui nous permet de réaliser un sol parfaitement plat et facile d'entretien. La balancelle reste tout de même disponible en option.



Chez BONGARD, il n'est pas question de faire du design pour... faire du design !

« Signature » de la Série 4, la façade vitrée des fours a été dessinée en intégrant dès le départ l'idée d'hygiène et de nettoyabilité.

Nous avons travaillé à rendre l'espace entre les deux vitres de façade aisément accessible afin de vous permettre de procéder facilement à un nettoyage lorsqu'il est nécessaire et de conserver une parfaite visibilité.



Des aimants permettent d'ouvrir aisément la vitre extérieure.



Grâce à ses rebords inclinés l'espace entre les deux vitres permet de limiter l'accumulation de résidus et un nettoyage parfait.



Quand l'élégance rencontre le confort de travail

- **Véritable pare-choc**, la poignée des fours de la Série 4 intègre un porte-accessoires permettant de garder à portée de main torchons, gants et crochets (1).
- **Conçu comme un poste de pilotage**, le panneau de commande se trouve juste à côté de la surface vitrée : on peut ainsi dans le même temps, contrôler la cuisson des produits et en modifier les paramètres (2).
- **Les charnières surdimensionnées** assurent l'intégrité de la porte (3).

La poignée ergonomique sécurise la porte



Quoi de plus normal que tirer une poignée vers soi pour ouvrir une porte ? Ce mouvement naturel est également le plus confortable pour vos articulations : c'est donc celui que nous avons choisi pour les fours à chariots rotatifs de la Série 4.

La fermeture se fait en poussant la poignée : un système mécanique permet de démultiplier l'effort réalisé lors de la fermeture de la porte afin d'assurer la levée du chariot. Le verrouillage est réalisé dans le même mouvement en appuyant sur la poignée.



Quand économie
Rime avec écologie
Tout le monde y gagne !

Ne chauffez plus les oiseaux !

L'échangeur des fours à chariot rotatifs de la Série 4 a été créé dans l'idée **d'optimiser ses dimensions et son efficacité.**

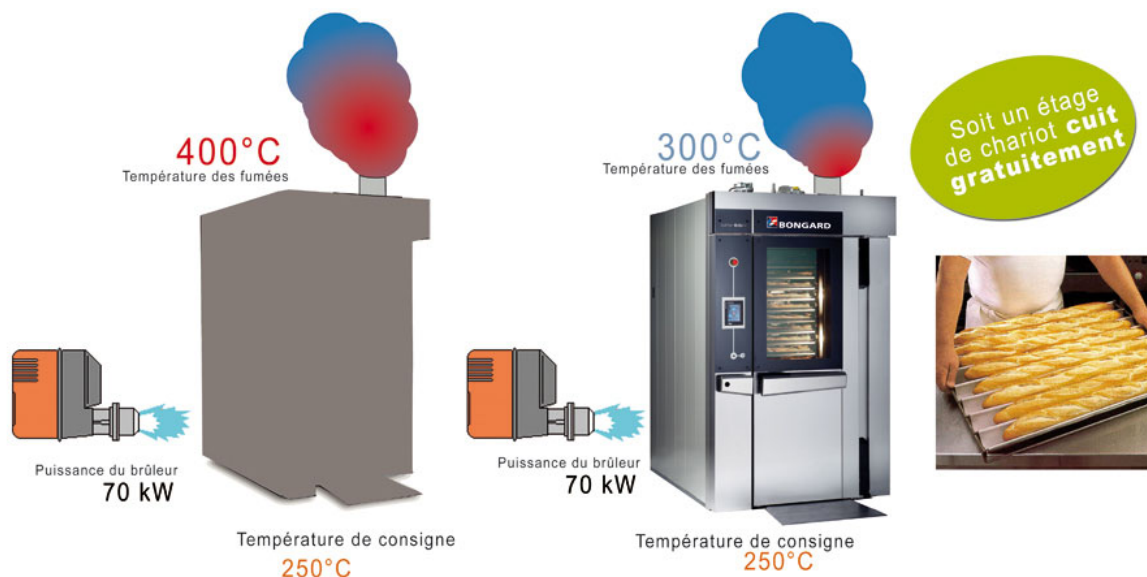
Cette **pièce maîtresse** permet aujourd'hui **d'abaisser considérablement la température de sortie des fumées** grâce à l'amélioration des performances d'échange thermique et à la récupération de l'énergie dégagée afin de la réintroduire dans le processus de cuisson.

■ Une économie d'énergie significative :

Pour une température de cuisson de 250°C la température des fumées avoisine seulement les 300°C.

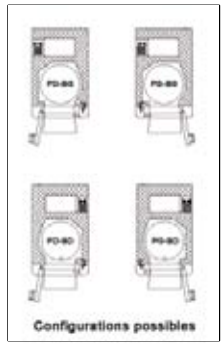
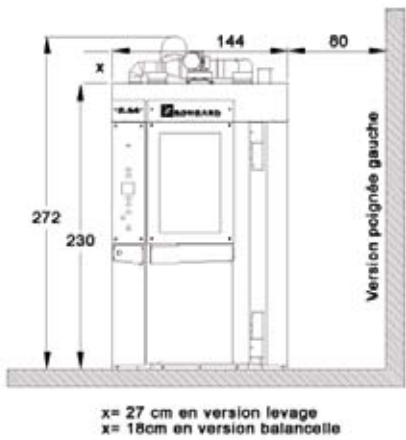
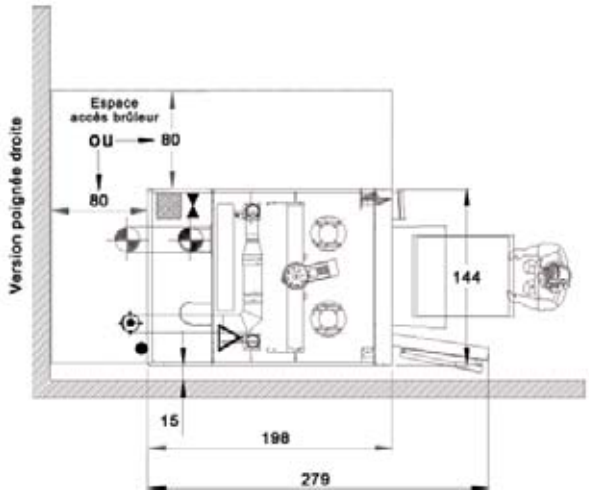
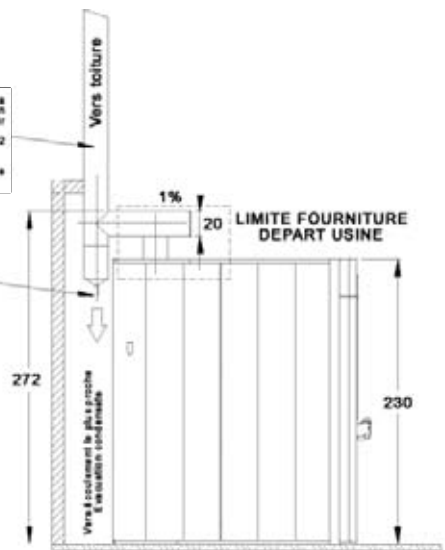
■ Un bénéfice écologique évident :

L'abaissement de la température des fumées de combustion **minimise la production de gaz polluants** et irritants tels que les oxydes d'azote (largement impliqués dans les pluies acides et l'altération de la couche d'ozone).



Le diamètre et la hauteur de la cheminée sont à déterminer en fonction de la puissance (Voir annexes en vigueur).
 Tirage compris entre 0,1 et 0,2 mbar.
 Température max : 400°C.
 A raccorder sur le four par le fumiste.

Le raccordement entre le té à purge et écoulement au sol est à la charge du client.



Caractéristiques générales

Hauteur / Largeur / Profondeur : voir croquis	
Profondeur porte ouverte	2790 mm
Débattement de porte	900 mm
Surface au sol	2850 mm
Chambre de cuisson	
Hauteur utile	1915 mm
Ø rotation maximum	1090 mm
Poids total admissible sur le plateau	300 kg

Caractéristiques énergétiques

Puissances électriques	
Moteurs / Éclairage / rotation	1,83 kW
Brûleur mazout ou gaz	0,11 kW
Soupapes + divers	0,06 kW
Total	2,0 kW
Extracteur (option)	0,12 kW
Puissance de chauffe (indicative)	70 kW
Raccordement électrique	400/230 V TRI + N/50 Hz
Gradient moyen de montée en température	10 à 12°C/min
Température maximale d'utilisation du four	280°C

Spécifications des supports

Produit	Pièces	Étages	Écartement	Type de supports	Dimensions	Surface cuisson
Baguettes 200 g	144	18	88	8 AL 800	600 x 800 mm	9 m ²
Baguettes 200 g	152	19	88	8 AL 800	600 x 800 mm	9 m ²



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 **CE**

BONGARD — Design global — Février 2009 — FOURO31
 Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis.
 Photos non contractuelles.