

| Caractéristiques de la gamme des Fours à soles Cervap | France |
|---|--------|
| Brûleur | |
| Brûleur gaz | ■ |
| Brûleur Mazout | □ |
| Résistance (Cervap GME uniquement) | |
| Accès résistance à droite | ■ |
| Accès résistance à gauche | □ |
| Côté poignées F | |
| 1 voie : 1 à gauche | ■ |
| 3 voies : 2 à gauche - 1 à droite | ■ |
| 3 voies : 2 à gauche - 1 à droite | ■ |
| Commandes | |
| Commande électromécanique à gauche | ■ |
| Commande Opticom à gauche | □ |
| Soupape | |
| Sans soupape | ■ |
| Soupape à l'étage supérieur | □€ |
| Soupape à chaque étage | □€ |
| Soupape double à chaque étage (Cervap DT uniquement) | ■ |
| Appareil à buée | |
| Appareil à buée renforcé (sur étage fuel-gaz pour modèle GME) | □€ |
| Double commande buée à chaque étage | □€ |

Caractéristiques techniques du Cervap standard

| Modèles | Surface de cuisson | Surface au sol | Puissance de raccordement électrique | Puissance de chauffe M/G |
|--|---------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Cervap - 2 voies de 600 mm - 3 étages | | | | |
| 600/6.164 | 6,0 m ² | 5,3 m ² | 1,0 kW | 48 kW |
| 600/6.186 | 6,8 m ² | 5,8 m ² | 1,0 kW | 52 kW |
| 600/6.201 | 7,3 m ² | 6,1 m ² | 1,0 kW | 54 kW |
| 600/6.222 | 8,2 m ² | 6,6 m ² | 1,0 kW | 64 kW |
| 600/6.259 | 9,6 m ² | 7,3 m ² | 1,0 kW | 71 kW |
| Cervap - 2 voies de 600 mm - 4 étages | | | | |
| 600/8.164 | 7,9 m ² | 5,3 m ² | 1,0 kW | 64 kW |
| 600/8.186 | 9,0 m ² | 5,8 m ² | 1,0 kW | 68 kW |
| 600/8.201 | 9,8 m ² | 6,1 m ² | 1,0 kW | 72 kW |
| 600/8.222 | 10,9 m ² | 6,6 m ² | 1,0 kW | 76 kW |
| 600/8.259 | 12,7 m ² | 7,3 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| Cervap - 3 voies de 600 mm - 3 étages | | | | |
| 600/9.186 | 10,2 m ² | 7,5 m ² | 1,0 kW | 78 kW |
| 600/9.222 | 12,3 m ² | 8,5 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| 600/9.259 | 14,3 m ² | 9,5 m ² | 1,0 kW | 95 kW |
| Cervap - 3 voies de 600 mm - 4 étages | | | | |
| 600/12.164 | 11,9 m ² | 6,9 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| 600/12.186 | 13,6 m ² | 7,5 m ² | 1,0 kW | 87 kW |
| 600/12.201 | 14,7 m ² | 7,9 m ² | 1,0 kW | 95 kW |
| 600/12.222 | 16,3 m ² | 8,5 m ² | 1,0 kW | 107 kW |
| 600/12.259 | 19,1 m ² | 9,5 m ² | 1,0 kW | 119 kW |
| Cervap - 1 voie de 750 mm - 4 étages | | | | |
| 750/4.149 | 4,5 m ² | 3,5 m ² | 1,0 kW | 42 kW |
| 750/4.186 | 5,6 m ² | 4,4 m ² | 1,0 kW | 48 kW |
| 750/4.222 | 6,7 m ² | 5,0 m ² | 1,0 kW | 54 kW |
| 750/4.259 | 7,8 m ² | 5,6 m ² | 1,0 kW | 64 kW |
| Cervap - 2 voies de 750 mm - 3 étages | | | | |
| 750/6.186 | 8,4 m ² | 6,6 m ² | 1,0 kW | 71 kW |
| 750/6.222 | 10,1 m ² | 7,5 m ² | 1,0 kW | 78 kW |
| 750/6.259 | 11,8 m ² | 8,4 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| Cervap - 2 voies de 750 mm - 4 étages | | | | |
| 750/8.186 | 11,1 m ² | 6,6 m ² | 1,0 kW | 78 kW |
| 750/8.222 | 13,4 m ² | 7,5 m ² | 1,0 kW | 87 kW |
| 750/8.259 | 15,7 m ² | 8,4 m ² | 1,0 kW | 95 kW |
| Cervap - 3 voies de 750 mm - 3 étages | | | | |
| 750/9.186 | 12,5 m ² | 8,7 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| 750/9.222 | 15,1 m ² | 9,9 m ² | 1,0 kW | 95 kW |
| 750/9.259 | 17,6 m ² | 11,1 m ² | 1,0 kW | 107 kW |
| Cervap - 3 voies de 750 mm - 4 étages | | | | |
| 750/12.186 | 16,7 m ² | 8,7 m ² | 1,0 kW | 107 kW |
| 750/12.222 | 20,1 m ² | 9,9 m ² | 1,0 kW | 119 kW |
| 750/12.259 | 23,5 m ² | 11,1 m ² | 1,0 kW | 135 kW |

| Caractéristiques de la gamme des Fours à soles Cervap | France |
|---|--------|
| Hotte - Extracteur | |
| Hotte sans extracteur | □ |
| Hotte avec extracteur | ■ |
| Butée accrochoire sur four | |
| Sans butée accrochoire | ■ |
| Avec butée accrochoire | □€ |
| Divers | |
| Adaptation pour élévateur intégré | □ |
| Minuterie de cuisson digitale à chaque étage | □€ |
| Injection de buée pulsée | ■ |
| Filtre anticalcaire | □€ |
| Arrivée d'air frais sur brûleur | ■ |
| Kit réducteur de pression (eau) | □€ |
| Tension d'alimentation | |
| 400V TRI+N 50/60 Hz (Cervap GME uniquement) | ■ |
| 230 V MONO + N 50 / 60 Hz | ■ |

■ Standard / □ Option / □€ Option payante

Caractéristiques techniques du Cervap DT

| Modèles | Surface de cuisson | Surface au sol | Puissance de raccordement électrique | Puissance de chauffe M/G |
|---|---------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Cervap DT - 2 voies de 600 mm - 3 étages | | | | |
| 600/6.184 | 6,8 m ² | 5,8 m ² | 1,0 kW | 52 kW |
| 600/6.205 | 7,5 m ² | 6,1 m ² | 1,0 kW | 54 kW |
| Cervap DT - 2 voies de 600 mm - 4 étages | | | | |
| 600/8.169 | 8,3 m ² | 5,3 m ² | 1,0 kW | 64 kW |
| 600/8.184 | 9,0 m ² | 5,8 m ² | 1,0 kW | 68 kW |
| 600/8.205 | 10,0 m ² | 6,1 m ² | 1,0 kW | 72 kW |
| 600/8.242 | 11,9 m ² | 7,3 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| Cervap DT - 3 voies de 600 mm - 3 étages | | | | |
| 600/9.184 | 10,2 m ² | 7,5 m ² | 1,0 kW | 78 kW |
| 600/9.205 | 11,3 m ² | 8,5 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| Cervap DT - 2 voies de 750 mm - 3 étages | | | | |
| 750/6.184 | 8,4 m ² | 6,6 m ² | 1,0 kW | 71 kW |
| 750/6.205 | 9,3 m ² | 7,5 m ² | 1,0 kW | 78 kW |
| 750/6.242 | 11,0 m ² | 8,4 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| Cervap DT - 2 voies de 750 mm - 4 étages | | | | |
| 750/8.184 | 12,5 m ² | 8,7 m ² | 1,0 kW | 78 kW |
| 750/8.205 | 13,9 m ² | 9,9 m ² | 1,0 kW | 87 kW |
| 750/8.242 | 16,4 m ² | 11,1 m ² | 1,0 kW | 95 kW |
| Cervap DT - 3 voies de 750 mm - 4 étages | | | | |
| 750/12.184 | 16,7 m ² | 8,7 m ² | 1,0 kW | 83 kW |
| 750/12.205 | 18,6 m ² | 9,9 m ² | 1,0 kW | 95 kW |
| 750/12.242 | 21,9 m ² | 11,1 m ² | 1,0 kW | 107 kW |

Caractéristiques techniques du Cervap GME

| Modèles | Surface de cuisson | Surface au sol | Puissance de raccordement électrique | Puissance de chauffe M/G |
|--|---------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Cervap - 2 voies de 600 mm - 3 étages | | | | |
| 600/8.164 | 7,9 m ² | 5,3 m ² | 11,9 kW | 48 kW |
| 600/8.186 | 9,0 m ² | 5,8 m ² | 12,6 kW | 52 kW |
| 600/8.201 | 9,8 m ² | 6,1 m ² | 13,3 kW | 54 kW |
| 600/8.222 | 10,9 m ² | 6,6 m ² | 14,1 kW | 64 kW |
| 600/8.259 | 12,7 m ² | 7,3 m ² | 15,6 kW | 71 kW |
| Cervap - 2 voies de 750 mm - 4 étages | | | | |
| 750/8.186 | 11,1 m ² | 6,6 m ² | 12,7 kW | 71 kW |
| 750/8.222 | 13,4 m ² | 7,5 m ² | 14,2 kW | 78 kW |
| 750/8.259 | 15,7 m ² | 8,4 m ² | 15,7 kW | 83 kW |
| Cervap - 3 voies de 600 mm - 3 étages | | | | |
| 750/12.186 | 16,7 m ² | 8,7 m ² | 19,4 kW | 83 kW |
| 750/12.222 | 20,1 m ² | 9,9 m ² | 22,0 kW | 95 kW |
| 750/12.259 | 23,5 m ² | 11,1 m ² | 24,7 kW | 107 kW |



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



Cervap

Fours à soles à tubes vapeur annulaires



Son étonnante souplesse alliée à sa régularité exemplaire font du Cervap le four idéal à **la cuisson de tous types de pains.**

Avec un vaste choix de modèles, allant de **6 à 12 bouches en voie de 600 mm** et de **4 à 12 bouches en voie de 750mm** et une surface de cuisson de 4,5 à 24 m² permettant de panacher différents produits sur 3 ou 4 étages, il y a toujours un Cervap correspondant aux attentes et besoins du boulanger.

La gamme Cervap,
l'excellence de la cuisson
depuis plus de 40 ans !



Cervap GME, la qualité d'un Cervap, la souplesse d'utilisation d'un étage électrique en plus

Le GME allie la qualité du Cervap à la souplesse d'un dernier étage électrique.

225 mm de hauteur utile, régulation électronique de la sole et de la voûte, buée indépendante, ce dernier étage est indispensable pour la cuisson de vos produits les plus hauts et les plus exigeants.

Complément précieux pour la production du week-end, il est à même d'assurer, à lui seul, la fournée de l'après midi.



Avec votre four Cervap, vous avez le choix des commandes

Commande électromécanique Ergocom



Tous les Cervap sont équipés en standard de la commande électromécanique Ergocom offrant :

- Des informations visuelles sur le fonctionnement du four
- Un régulateur de température
- Une minuterie de cuisson
- Un commutateur Marche/Arrêt
- Une injection de buée
- Une commande de l'ouverture des soupapes
- Une minuterie buée en façade
- Une horloge de mise en route différée

Accessoires supplémentaires en option sur la commande

- Un système de Marche/Arrêt de l'extracteur
- Une double vitesse de ventilation

Commande Opticom

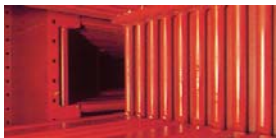


La gamme Cervap peut aussi être équipée en option de la commande électronique Opticom permettant :

- Un travail en mode manuel
- Un travail en mode automatique avec une mémorisation de 30 recettes
- Un préchauffage optimisé prenant en compte la température résiduelle du four
- Une mise en route automatique en fonction de l'heure de cuisson souhaitée
- Une mise en route automatique par étage
- Un possible délestage par étage
- Un arrêt du brûleur
- Une injection de buée temporisée et pulsée
- Une vitesse d'extraction réglable
- Un nettoyage rapide et facile grâce à un nouveau clavier anti-choc, étanche et lisse

Le système de fonctionnement du Cervap : un principe fiable et efficace qui a fait ses preuves !

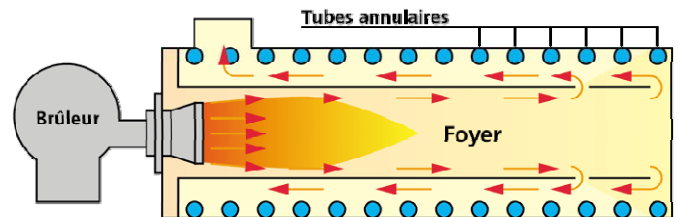
Un principe de chauffe par « Thermosiphon »



Le cœur du four est composé de tubes en acier juxtaposés (24 par mètre linéaire) qui délimitent les chambres de cuisson et se terminent en boucle autour d'un foyer en inox réfractaire. Chaque tube soudé contient une quantité d'eau précise et constitue un circuit complètement indépendant, gage de fiabilité.

Le principe :

L'énergie produite par le brûleur est utilisée 2 fois. Une première fois, par le contact de la flamme sur le foyer en inox réfractaire logé dans la boucle puis une seconde fois par le retour des gaz combustion sur les tubes annulaires.



En phase de chauffe, l'eau contenue dans chaque tube se transforme en vapeur diffusée en tous points de la chambre de cuisson. Ainsi les dalles offrent une chaleur uniforme.

C'est le principe naturel appelé « thermosiphon » qui fait que cette vapeur circule naturellement sans aucune pompe.

Une cuisson par conduction et par rayonnement

La cuisson dans un four à soles repose sur le principe de transfert de la chaleur dans les produits par conduction et rayonnement.

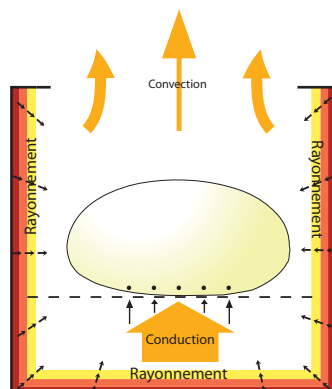
■ La cuisson par conduction

Les pâtons reposent sur des soles directement posées sur les tubes. Les soles réfractaires accumulent la chaleur comme le faisaient les fours d'antan.

■ La cuisson par rayonnement

Les pâtons reçoivent également de la chaleur des tubes placés en voûte et sur les côtés des chambres.

La chaleur est douce et rayonnante.



La cuisson par chaleur tombante (schémas A et B)

Avec son grand nombre de tubes et une épaisseur de dalle de 20 mm, le Cervap voit sa température baisser plus lentement qu'un four à recyclage, même brûleur coupé.

L'augmentation du temps de cuisson, le contact direct avec la dalle et la baisse de température favorisent l'homogénéité de la cuisson, sans risque de ferrage et sans perte d'humidité.

La croûte est plus épaisse, le pain plus développé.



A. Principe de cuisson en chaleur tombante

B. Une chaleur toute en rondeur



Une cuisson comparable à celle des fours d'autrefois !

Un système testé pour une fiabilité à toute épreuve



Pour garantir une étanchéité parfaite, un **système de vérification par automate a été mis en place.**

- un premier automate soumet chaque tube à un test pression de 350 bars.
- après avoir soudé les tubes entre eux en « paquet », un deuxième test de pression est ensuite effectué pour garantir une étanchéité parfaite .
- enfin, un dernier automate gère le remplissage de la quantité d'eau nécessaire au bon fonctionnement du four.

Une isolation exceptionnelle



En matière d'isolation, le Cervap se compose de **panneaux de laine de roche** posés en 3 couches croisées.

Cette technique donne l'assurance d'un **four parfaitement isolé** dont

les parois ne dépasseront pas une température externe de +25°C par rapport à la température ambiante.

Une buée riche et disponible



Grâce aux appareils à buée, en contact direct avec les tubes horizontaux et verticaux, la chaleur s'accumule.

Le Cervap fournit ainsi une **buée humide, proche du point de condensation, toujours disponible.**

Parfaitement dosée, **elle se dépose uniformément sur les pâtons.**

Des dalles réfractaires épaisses permettant une accumulation de chaleur

Les **soles réfractaires armées en fibre de verre** d'une épaisseur de 20 mm ont été enrichies par un processus exclusif garantissant une meilleure résistance à l'abrasion et une limitation maximum de l'effet des contraintes thermiques.

Leur forte densité permet une accumulation de la chaleur comme le faisaient les fours d'autrefois.



Le Cervap,

une large gamme de fours
pour tous les besoins des
boulangers-pâtisseries



Le Cervap, capacité et qualité de cuisson exceptionnelle

Son étonnante souplesse alliée à sa régularité exemplaire font du Cervap le four idéal à la cuisson de tous types de pains.

Avec un vaste choix de modèles, allant de 6 à 12 bouches en voie de 600 mm et de 4 à 12 bouches en voie de 750 mm et une surface de cuisson de 4.5 à 24 m² permettant de panacher différents produits sur 3 ou 4 étages, il y a toujours un Cervap correspondant aux attentes et besoins du boulanger.

Cervap façade habillable, choisissez la personnalité de votre four

Nos fours à soles peuvent devenir une partie intégrante du décor et participent à l'ambiance et au style de votre magasin.

Faïence, brique... l'habillage et les accessoires ci-contre se mélangent à loisir. Les façades présentées vous donnent une idée de ce qu'il est possible de réaliser. L'habillage est possible sur la hotte, les côtés de bouche et sous le banc. Vous conservez une platine de commande moderne dissimulée sous le banc, sur l'un des côtés du four ou même déportée sur le mur.



Entrez dans la Légende Cervap !

1922 Création de la société par Oscar BONGARD à Oberhoffen sur Moder. À l'époque, l'objectif était de remettre en état le matériel de boulangerie endommagé par la grande guerre. Mais très vite la construction de fours vint se greffer sur l'activité originale. Le premier four breveté sera un four maçonné à chauffage direct intermittent, dit « four à gueulard ».

1946 À la fin de la guerre, BONGARD présente un four à chauffage indirect à tubes vapeur légèrement inclinés « Perkins ».

1948 Afin d'agrandir ses locaux, BONGARD construit une petite usine à Holtzheim, près de Strasbourg. C'est à partir de cette date que la société commence à produire des fours semi-métalliques puis entièrement métalliques.

1956 Oscar BONGARD développe un nouveau type de four à vapeur qui utilise la technique du tube annulaire. Dès 1958, BONGARD propose une version améliorée, le "58", un four à vapeur en circulation naturelle par thermosiphon. Ce système offrait enfin la possibilité de travailler sur plusieurs étages et grâce à la circulation naturelle de la vapeur d'obtenir une bonne répartition de chaleur dans la chambre de cuisson.

1961 BONGARD présente l'AMBASSADOR, un nouveau four à recyclage des gaz de combustion.

1962 Cette année voit l'arrivée sur le marché du nouveau four BONGARD, le four "CYCLAIR" à enfournement par tapis. Équipé d'un brûleur, d'un échangeur, d'une turbine et d'un clapet d'inversion du sens de recyclage. Très réactif et flexible le CYCLAIR connaît rapidement un grand succès auprès des boulangers.

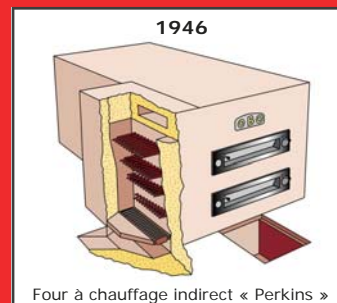
1966 Présentation sur le marché de four SUPER AMBASSADOR à double recyclage des gaz qui constituera une véritable révolution dans le domaine du four à recyclage.

1967 Après de nombreuses années de recherches pour retrouver la qualité de cuisson idéale des fours maçonnés du début du siècle, BONGARD dépose un brevet mondial sur des tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire. Économique, silencieux et avec une grande inertie, le Cervap (Cercle Vapeur) est né.

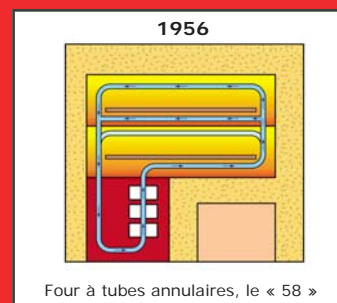
Ce four qui est actuellement toujours un best-seller aura grandement contribué à faire de BONGARD une référence dans le secteur du matériel de boulangerie-pâtisserie.



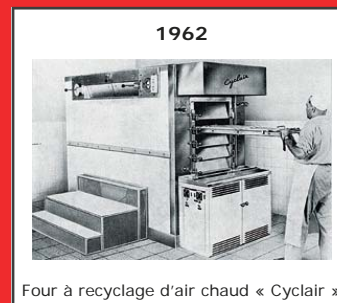
Four à chauffage direct



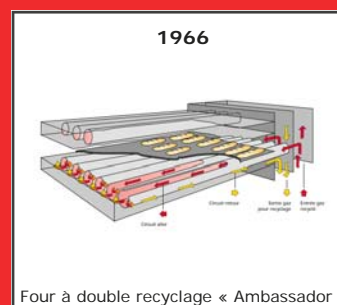
Four à chauffage indirect « Perkins »



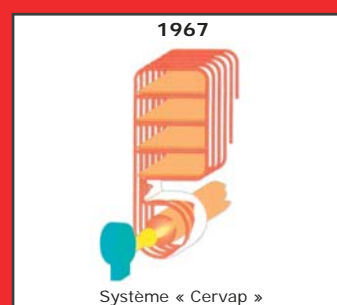
Four à tubes annulaires, le « 58 »



Four à recyclage d'air chaud « Cyclair »



Four à double recyclage « Ambassador »



Système « Cervap »