



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).



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



8.43 FE



8.43 E/MG



10.83 E/MG

Concepteur de fours à chariot depuis 1975



Four à chariot rotatif **G1** 1975

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.



Four à chariot rotatif **G5** 1980

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** ».



Four à chariot fixe **Jedair** 1981

1983 Conception de « **I'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)



Four à chariot fixe **Injector** 1983

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



Four à chariot rotatif **8.60** 1986

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.



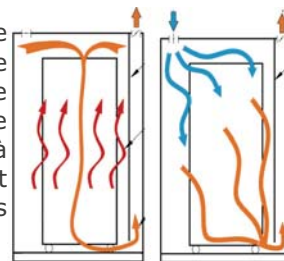
Four à chariot rotatif **Oscar** 1997

Une cuisson idéale et des qualités de



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.

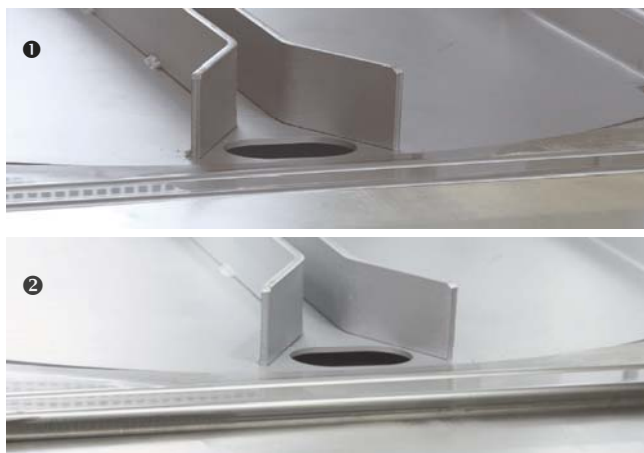
construction qui font la différence !

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 !

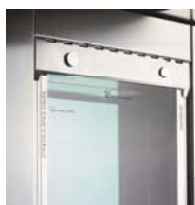


Lorsque la porte s'ouvre, la rampe monte automatiquement en position haute (photo ①) pour faciliter l'insertion du chariot dans la chambre de cuisson. Et inversement, elle redescend lors de la fermeture de porte (photo ②) pour ne pas créer de gêne.



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

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

Avec Bongard, vous avez le choix des commandes



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 réglé tous les paramètres 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

| <i>Capacités de cuisson</i> | <i>8.43FE</i> | <i>8.43E</i> | <i>8.43MG</i> | <i>10.83E</i> | <i>10.83MG</i> |
|--|---------------|--------------|---------------|---------------|----------------|
| 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 |

| <i>Caractéristiques dimensionnelles</i> | <i>8.43FE</i> | <i>8.43E</i> | <i>8.43MG</i> | <i>10.83E</i> | <i>10.83MG</i> |
|---|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| 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 | - | - | - | - |

| <i>Caractéristiques énergétiques</i> | <i>8.43FE</i> | <i>8.43E</i> | <i>8.43MG</i> | <i>10.83E</i> | <i>10.83MG</i> |
|--|---------------|--------------|---------------|---------------|----------------|
| 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

