



Oméga2

Four à soles électrique

Avec 6 profondeurs disponibles sur 3 à 6 étages en voies de 600 ou 800 mm, la gamme des fours **Oméga2** permet de **cuire tous types de produits boulangers et pâtisseries**.

Oméga2 allie les **qualités d'une cuisson sur sole traditionnelle** à la flexibilité et la précision de la cuisson électrique.



Plus de 35 ans d'expérience dans les fours à soles électriques



Electric 1975

1975 Premier four à soles électrique commercialisé par Bongard.
L'Electric, présente une surface de cuisson allant de 7.36 à 12.75 m².

1984 Commercialisation de l'Electron.
Le premier four de la gamme à être lancé fut la version 2 voies de 600, suivie ensuite des modèles de 1 à 3 voies de 600 ou 750 mm, sur 3 ou 4 étages.
En combinant **une vaste surface de cuisson maximale (24 m²) et un encombrement au sol réduit**, l'Electron s'est vite imposé comme le produit phare de la gamme des fours à soles Bongard.



Electron 1984

2001 Lancement sur le marché du four à soles électrique Omega.
A une époque où ce sujet n'était pas encore à la mode, l'utilisation d'une électronique sophistiquée permet de faire un bond en avant considérable sur le plan de **l'économie d'énergie et de la qualité de cuisson**.
Digne successeur de l'Electron, il gagne progressivement du terrain pour le remplacer définitivement en 2005.

2006 Commercialisation du tout dernier né de la gamme Omega, la version 6 étages en une voie de 800 mm.

2009 Commercialisation de la dernière génération du four Omega : la gamme Oméga2

Bongard propose une fois de plus **une innovation répondant parfaitement aux besoins de la boulangerie artisanale** : plus de surface de cuisson et moins de surface au sol... Et ce, tout en améliorant les caractéristiques qui ont fait le succès de ses prédécesseurs.

- **Une consommation d'énergie et une puissance de consommation optimisées** grâce à la commande 'Intuitiv' développée en partenariat avec SIEMENS. Intuitiv' permet également de minimiser la puissance de raccordement
- **Une qualité de buée exceptionnelle** avec le nouveau générateur de buée **Hexa**
- Un gain de place conséquent
- Davantage de sécurité
- **Une répartition uniforme de la chaleur**
- **Des chambres de cuisson indépendantes**
- **Une régulation de la température** encore plus précise
- **Un design favorisant l'ergonomie de travail** et l'entretien du four



Omega 2001



Oméga2 - 1 voie de 800mm 2009

Oméga2

La gamme de fours à soles fixes électriques la plus complète du marché.



Trouvez l'Oméga2 qui s'adapte à votre production

Le four à soles fixes électrique Oméga2 est disponible de 3 à 6 étages, de 1 à 3 voies de 600 ou 800 mm, sur 6 profondeurs, avec ou sans élévateur intégré. Vous pourrez ainsi choisir le four qui correspondra parfaitement à votre production parmi plus de 70 modèles représentant de 3 à 22,6 m² de cuisson.

Oméga2 - 1 voie de 800 mm

- **Modèles 3, 4, 5 étages**

- Hauteur utile des étages inférieurs : 180mm
- Hauteur utile de l'étage supérieur : 225mm
- Nombre de voie : 1 voie par étage
- Surface de cuisson : de 3 à 9,9 m²
- Surface au sol : 3,3 à 5 m²

- **Modèle 6 étages, profondeur 184**

- Hauteur utile des étages inférieurs : 150mm
- Hauteur utile des 2 étages supérieurs : 180mm
- Nombre de voie : 1 voie par étage
- Surface de cuisson : 8,9 m²
- Surface au sol : 4 m²



Oméga2 801/4.184 - 4 étages avec élévateur intégré (en option)



Oméga2 802/4.184 - 4 étages avec banc (en option) et butées (en option)

Oméga2 2 voies de 600 mm

- **Modèles 3, 4 ou 5 étages**

- Hauteur utile des étages inférieurs : 180mm
- Hauteur utile de l'étage supérieur : 225mm
- Nombre de voie : 2 voies par étage
- Surface de cuisson : 4,5 à 15,1 m²
- Surface au sol : 4,2 à 6,5 m²

Oméga2 2 voies de 800 mm

- **Modèles 3, 4 ou 5 étages**

- Hauteur utile des étages inférieurs : 180mm
- Hauteur utile de l'étage supérieur : 225mm
- Nombre de voie : 2 voies par étage
- Surface de cuisson : 5,9 à 19,8 m²
- Surface au sol : 5,2 à 7,9 m²

Oméga2 - 3 voies de 600 mm

- **Modèles 3, 4 ou 5 étages**

- Hauteur utile des étages inférieurs : 180 mm
- Hauteur utile de l'étage supérieur : 225 mm
- Nombre de voie : 3 voies par étage
- Surface de cuisson : 6,8 à 22,6 m²
- Surface au sol : 5,7 à 8,6 m²



Oméga2 603/4.184 - 4 étages avec banc (en option)



Quand technologie rime avec cuisson de tradition

La conception des chambres de cuisson du four à sole électrique Oméga2 a été particulièrement étudiée pour optimiser au maximum toutes les possibilités offertes par le four et vous assurer que la majeure partie de l'énergie est investie dans la cuisson.

Oméga2 se révèle ainsi être le four idéal pour la cuisson de produits boulangers autant que viennois et pâtisseries.

■ Des résistances électriques savamment positionnées pour une cuisson sans zébrage

Un grand nombre de résistances idéalement espacées sur la totalité de la surface de cuisson garantissent une cuisson homogène.

Leur puissance est ajustée en fonction de leur position respective dans la chambre. Ainsi, la puissance est plus importante sur le devant de la dalle afin de compenser la déperdition due à l'ouverture des vitres.

■ Une isolation multicouches pour une bonne inertie

Des panneaux de laine de roche rigides, croisés garantissent une isolation parfaite du four, tout au long de la journée.

L'isolation entre chaque étage permet de travailler indépendamment sur chacun d'entre eux.

■ Le traitement réfléchissant des vitres garde la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson

Le verre de la vitre de bouche est trempé et traité. Le rayonnement du four se réfléchit sur les vitres qui renvoient la chaleur sur les produits situés à l'avant du four, à proximité des bouches.

Les déperditions de chaleur sont donc minimales et la chaleur profite à la cuisson, pas à l'atmosphère du fournil !

■ Dalles réfractaires pour une parfaite diffusion de la chaleur

Les dalles réfractaires d'une épaisseur de 20 mm diffusent une chaleur douce et homogène aux pâtons, l'inertie garantit un développement parfait du pain ou des viennoiseries sans risque de ferrage.

La cuisson s'effectue sur la totalité de la surface de la sole, de manière uniforme, même sur le devant du four.



Le choix de travailler avec l'électricité n'est pas anodin. Toujours disponible et en quantité suffisante, elle offre une réelle flexibilité dans l'utilisation du four au quotidien.

L'électricité offre au four Oméga2 une grande réactivité. La remontée rapide à la température de consigne permet une cuisson en continu.

Le four est toujours disponible sans que cela augmente sa consommation, il est possible de cuire des produits à la demande et de satisfaire les envies de la clientèle. La montée en température du four est beaucoup plus rapide qu'un four à sole classique.

Grâce à sa flexibilité et à sa puissance de chauffe, **l'Oméga2 sait aussi gérer la cuisson de la pâte froide** sans que cela affecte la qualité de cuisson des pâtons (notamment pour les pains de tradition française) et la programmation des recettes **offre la possibilité de cuire en chaleur tombante.**

Un design élégant au service de l'hygiène et de l'ergonomie

■ Un design qui facilite le nettoyage quotidien du four

Entièrement réalisé en inox brossé au niveau de la structure et en verre trempé au niveau de la commande, la façade du four Oméga2 présente **des lignes anguleuses dont les pentes favorisent le nettoyage.**

En évitant les renforcements inutiles, les aspérités et les angles droits, nous avons voulu limiter les recoins favorisant l'accumulation de la farine.



■ Un accès simplifié, sans outil, aux éléments nécessitant une maintenance ou un entretien réguliers



L'accès aux lampes et à l'espace se trouvant derrière les poignées se fait tout simplement, sans outil, grâce au capot aimanté



L'accès technique aux résistances et appareils à buée se fait sur le même côté que le panneau de commande, afin de pouvoir **encastrer le four à l'arrière et sur le côté opposé à la commande.**



Les vitres peuvent être enlevées très aisément en quelques secondes, par simple desserrage des molettes.



La **hotte aspirante** comporte **des grilles amovibles aisément démontables** afin de les nettoyer dès que nécessaire. L'opération est, là aussi, réalisable sans outil.

■ La poignée IDL : un seul mouvement pour un véritable confort de travail

Ergonomique, la poignée **IDL se positionne idéalement dans le creux de votre paume** pour une excellente prise en main. Elle vous permet d'actionner la vitre sans effort, avec deux doigts.

Un seul mouvement, de haut en bas, **permet d'obtenir toutes les positions de travail** ; en ouverture totale ou en position intermédiaire. Si vous travaillez avec un enfourneur, la simple poussée sur la vitre l'ouvre ou la ferme, même en position intermédiaire.

La poignée IDL est extrêmement robuste grâce à son âme en inox massif : son mécanisme a été conçu pour répondre à une utilisation intensive.

Nous avons étudié la base de la poignée IDL afin de lutter contre le danger que constitue l'infiltration de farine à l'intérieur d'un four. Cette quasi-étanchéité combinée à la facilité de démontage du capot aimanté mentionnée plus haut, vous permettent de travailler en toute sécurité.

Ergonomie, robustesse, sécurité : autant d'avantages qui justifient l'attribution d'un brevet exclusif !



Brevet
exclusif
BONGARD



intuitiv' optimise la puissance de raccordement

Efficaces et fonctionnelles...
2 adjectifs qui définissent les commandes électroniques disponibles sur Oméga2.

Le four Oméga2 peut être équipé au choix de la commande Intuitiv' (en standard) ou Opticom (en option).

Toutes deux permettent :

- La **gestion de la température de cuisson** étage par étage pour une cuisson en panaché.
- La **gestion de la température résiduelle** du four d'un jour à l'autre, pour un temps de mise en route restreint.
- La **régulation de la chauffe sole-voûte** grâce à 2 sondes situées dans la chambre de cuisson qui gèrent et optimisent la quantité d'énergie à apporter au four.
- Le four est en mesure de débiter la chauffe pour atteindre une température donnée à une heure donnée en fonction de la chaleur résiduelle du four.
- La **gestion de l'appareil à buée** pour une buée de qualité, toujours en quantité suffisante.
- La **régulation de la consommation du four** (uniquement avec Intuitiv') offre la possibilité de cuire pleine puissance mais aussi à 70%, en fonction des besoins du jour.

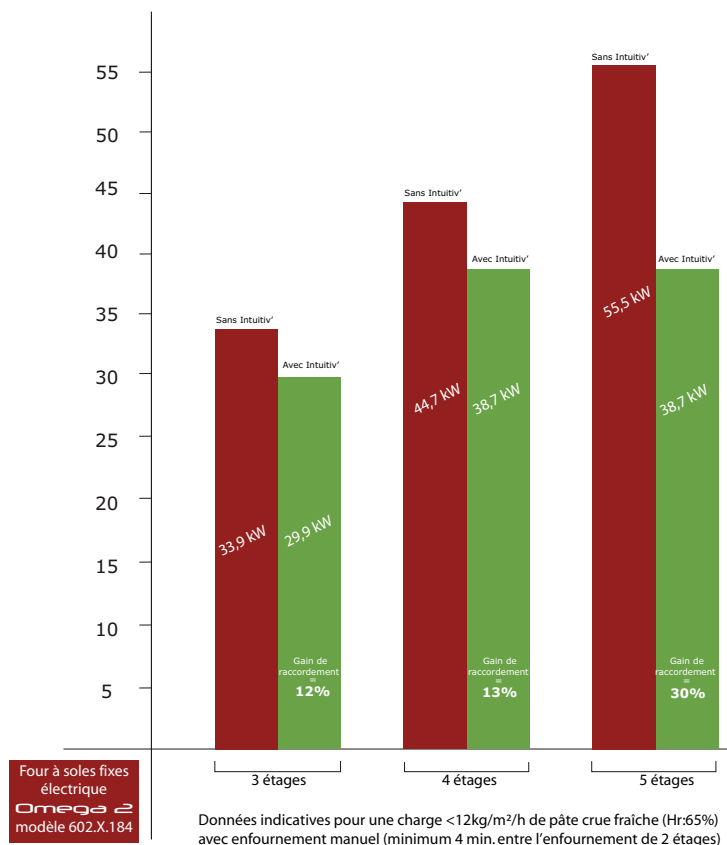
Les fours Oméga2 peuvent également être équipés d'une commande électromécanique gérant la température et la minuterie de cuisson, le départ différé ainsi que la température de sole et de voûte.

La flexibilité induite par l'électricité est encore amplifiée grâce à **Intuitiv'**, la nouvelle commande électronique à écran tactile **développée en partenariat avec SIEMENS**.

En arbitrant très finement les besoins en énergie de chaque étage et chaque appareil à buée par rapport au cycle de cuisson, **Intuitiv' permet aussi bien de réduire très significativement la puissance de raccordement d'Oméga2 que d'augmenter la capacité de cuisson horaire sans augmenter la puissance de raccordement.**

Couplée à deux sondes situées dans chaque chambre de cuisson, elle pilote très précisément la régulation sole-voûte, optimise la quantité d'énergie à apporter étage par étage ainsi que celle consommée lors de la première chauffe.

Puissances de raccordement



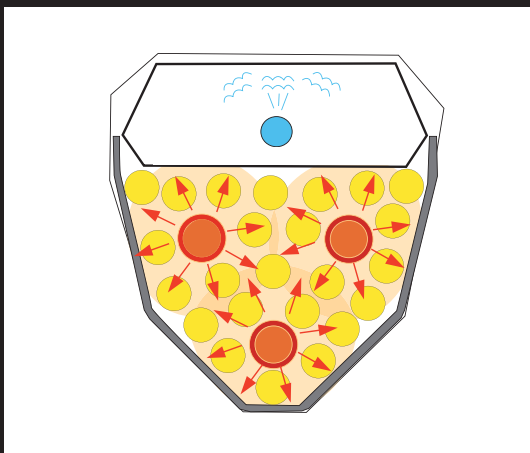
Intuitiv', un jeu d'enfant !

Visuelle et simple d'utilisation, **Intuitiv' permet une prise en main extrêmement rapide des fonctions les plus avancées d'Oméga2.**

Son écran tactile et le choix des menus par icônes rendent l'interface immédiatement lisible et facile à programmer.



Hexa, le dernier appareil à buée élaboré par Bongard

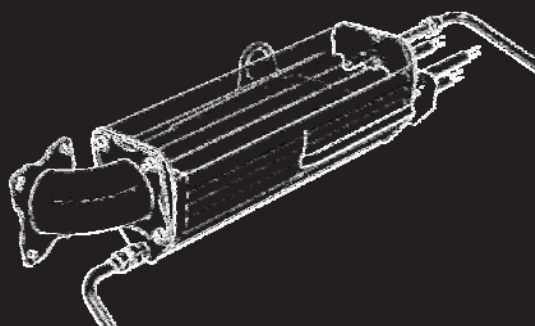


Chaque étage du four Oméga2 est équipé d'un appareil à buée **Hexa**.

Le principe :

3 résistances gainées /chemisées, indépendantes les unes des autres, communiquent leur chaleur à un ensemble de masses métalliques.

L'eau pulsée dans le conduit est immédiatement transformée en une buée dense qui se diffuse de manière homogène et suffisante sur les pâtons.



Une gestion optimisée de la buée pour un pain encore plus alvéolé

Chaque boulanger attend de son four qu'il lui donne les moyens d'avoir une production irréprochable, à savoir :

- **Produire une quantité suffisante de buée** à chaque instant de la cuisson,
- **Produire une quantité identique de buée** pour garantir une uniformité cuisson après cuisson.

Grâce à son appareil à buée Hexa, le four Oméga2 répond parfaitement aux exigences de cuisson du pain de tradition.

La **buée pulsée** de manière homogène et en quantité suffisante dans la chambre de cuisson offre un excellent développement des pâtons, tout en garantissant une **uniformité de cuisson** et une **croûte fine et brillante**.

La **gestion de la buée** est automatisée par commande électronique Intuitiv' ou Opticom (en option). Une fois le programme lancé, **la buée est injectée** dans la chambre de cuisson **par pulsations**. Il n'est plus nécessaire de garder le doigt sur le bouton « buée », la commande se charge de tout.

Des clapets de décompression positionnés à chaque étage renvoient le surplus de vapeur vers l'aspiration de hotte pour évacuer l'excédent de buée et éliminer une éventuelle surpression.

Pour favoriser l'extraction de buée, en cours ou en fin de cuisson, il est possible d'installer (en option) **des soupapes électriques** commandées par Opticom ou Intuitiv' qui évacuent la buée par l'arrière des étages tout en préservant l'homogénéité de la température.



Qu'est-ce que la buée pulsée ?

Sur un four Oméga2, la buée est obtenue en projetant de petites quantités d'eau à intervalle de temps régulier sur des masses métalliques extrêmement chaudes. Il en résulte une vaporisation immédiate.

Les plus de la buée pulsée :

- **amélioration de la répartition** de la buée sur toute la dalle de cuisson
- **amélioration de la réactivité de l'appareil** à buée favorisant la cuisson en continue : la masse métallique étant moins refroidie, elle nécessite moins de temps et d'énergie pour remonter à la bonne température.
- **limitation des écoulements et de la déperdition d'eau** puisque la quasi totalité de ce qu'on injecte se transforme en buée

Dim. en mm	profondeur			Largeur		Hauteur		
	sur hotte	au sol	avec élévateur	avec élévateur	au sol	totale	Façade	avec élévateur
Oméga2 - 1 voie de 800								
123	2300	1875	4292	1620	1420	2310	2200	2300
163	2660	2235	4652	1620	1420	2310	2200	2300
184	2850	2425	5101	1620	1420	2310	2200	2300
203	3030	2605	5281	1620	1420	2310	2200	2300
224	3270	2845	5521	1620	1420	2310	2200	2300
246	3510	3085	6131	1620	1420	2310	2200	2300
Oméga2 - 2 voies de 800								
123	2300	1875	4292	2440	2240	2490	2200	2300
163	2660	2235	4652	2440	2240	2490	2200	2300
184	2850	2425	5101	2440	2240	2490	2200	2300
203	3030	2605	5281	2440	2240	2490	2200	2300
224	3270	2845	5521	2440	2240	2490	2200	2300
246	3510	3085	6131	2440	2240	2490	2200	2300

Dim. en mm	profondeur			Largeur		Hauteur		
	sur hotte	au sol	avec élévateur	avec élévateur	au sol	totale	Façade	avec élévateur
Oméga2 - 2 voies de 600								
123	2300	1875	4292	2040	1840	2490	2200	2300
163	2660	2235	4652	2040	1840	2490	2200	2300
184	2850	2425	5101	2040	1840	2490	2200	2300
203	3030	2605	5281	2040	1840	2490	2200	2300
224	3270	2845	5521	2040	1840	2490	2200	2300
246	3510	3085	6131	2040	1840	2490	2200	2300
Oméga2 - 3 voies de 600								
123	2300	1875	4292	2665	2465	2490	2200	2300
163	2660	2235	4652	2665	2465	2490	2200	2300
184	2850	2425	5101	2665	2465	2490	2200	2300
203	3030	2605	5281	2665	2465	2490	2200	2300
224	3270	2845	5521	2665	2465	2490	2200	2300
246	3510	3085	6131	2665	2465	2490	2200	2300

Caractéristiques - base de pâte crue fraîche (Hr:65%) avec enfournement manuel (4min mini. entre l'enfournement de 2 étages)

Modèles	Surface de cuisson m ²	Puissances de raccordement en kW			Puissance totale des résistances (+appareil à buée)
		Intuitiv' pour une charge < 12 kg/m ² /h	Intuitiv' pour une charge < 12 - 15 > kg/m ² /h	Opticom ou électromécanique pour une charge < 12 kg/m ² /h	
Oméga2 - 1 voie de 800mm - 3 étages					
123	3,0	15,0	21,0	19,0	30,0
163	3,9	18,5	25,6	22,5	37,0
184	4,4	20,2	28,0	24,2	40,4
203	4,9	22,0	30,3	26,0	43,9
224	5,4	23,7	32,6	27,7	47,4
246	5,9	25,4	34,9	29,4	50,9
Oméga2 - 1 voie de 800mm - 4 étages					
123	4,0	19,0 *	23,0 *	25,0	40,0
163	5,2	23,6 *	28,8 *	29,6	49,3
184	5,9	26,0 *	31,7 *	32,0	53,9
203	6,5	28,3 *	34,6	34,3	58,6
224	7,2	30,6 *	37,5	36,6	63,2
246	7,9	32,9	40,4	38,9	67,8
Oméga2 - 1 voie de 800mm - 5 étages					
123	4,9	19,0 *	25,0 *	31,0	50,0
163	6,5	23,6 *	30,8 *	36,8	61,6
184	7,4	26,0 *	33,7	39,7	67,4
203	8,2	28,3 *	36,6	42,6	73,2
224	9,0	30,6 *	39,5	45,5	79,0
246	9,9	32,9	42,4	48,4	84,8
Oméga2 - 1 voie de 800mm - 6 étages					
184	8,9	30,0 *	37,7	✧	80,9
Oméga2 - 2 voies de 800mm - 3 étages					
123	5,9	23,3	32,0	27,3	46,5
163	7,9	30,1	41,8	36,1	61,3
184	8,9	33,1	45,8	39,1	67,1
203	9,8	36,0	49,7	42,0	73,0
224	10,8	39,0	53,6	45,0	78,9
246	11,9	41,9	57,5	47,9	84,8
Oméga2 - 2 voies de 800mm - 4 étages					
123	7,9	30,0 *	36,8	36,0	62,0
163	10,5	38,8	47,6	47,8	81,7
184	11,8	42,8	52,5	51,8	89,5
203	13,0	46,7	57,4	55,7	97,4
224	14,4	50,6	62,3	59,6	105,2
246	15,8	54,5	67,2	63,5	113,0
Oméga2 - 2 voies de 800mm - 5 étages					
123	9,9	30,0 *	38,8	44,8	77,5
163	13,1	38,8	50,6	59,6	102,1
184	14,8	42,8	55,5	64,5	111,9
203	16,3	46,7	60,4	69,4	121,7
224	18,0	50,6	65,3	74,3	131,5
246	19,8	54,5	70,2	79,2	141,3

Modèles	Surface de cuisson m ²	Puissances de raccordement en kW			Puissance totale des résistances (+appareil à buée)
		Intuitiv' pour une charge < 12 kg/m ² /h	Intuitiv' pour une charge < 12 - 15 > kg/m ² /h	Opticom ou électromécanique pour une charge < 12 kg/m ² /h	
Oméga2 - 2 voies de 600mm - 3 étages					
123	4,5	21,0	29,0	25,0	42,0
163	6,0	26,2	36,0	30,2	52,4
184	6,8	28,8	39,4	32,8	57,7
203	7,5	32,4	44,9	38,4	65,9
224	8,2	35,1	48,4	41,1	71,1
246	9,0	37,7	51,9	43,7	76,3
Oméga2 - 2 voies de 600mm - 4 étages					
123	6,0	27,0 *	33,0	33,0	56,0
163	8,0	34,0	41,7	40,0	69,9
184	9,0	37,4	46,1	43,4	76,9
203	9,9	41,9	51,4	50,9	87,8
224	11,0	45,4	55,8	54,4	94,8
246	12,0	48,9	60,1	57,9	101,8
Oméga2 - 2 voies de 600mm - 5 étages					
123	7,5	27,0 *	35,0	41,0	70,0
163	10,0	34,0	43,7	49,7	87,4
184	11,3	37,4	48,1	54,1	96,1
203	12,4	41,9	54,4	63,4	109,8
224	13,7	45,4	58,8	67,8	118,5
246	15,1	48,9	63,1	72,1	127,2
Oméga2 - 3 voies de 600mm - 3 étages					
123	6,8	26,7	37,3	32,7	54,5
163	9,0	33,3	46,1	39,3	67,7
184	10,1	38,1	53,5	47,1	78,8
203	11,2	41,4	57,9	50,4	85,4
224	12,3	44,7	62,3	53,7	92,0
246	13,5	48,0	66,7	✧	98,6
Oméga2 - 3 voies de 600mm - 4 étages					
123	9,0	34,3	41,9	43,3	72,6
163	12,0	43,1	52,9	52,1	90,2
184	13,5	49,0	59,9	62,5	105,0
203	14,9	53,4	65,4	66,9	113,8
224	16,5	57,8	70,9	71,3	122,6
246	18,1	62,2	76,4	✧	131,4
Oméga2 - 3 voies de 600mm - 5 étages					
123	11,3	34,3	44,9	53,9	90,8
163	15,0	43,1	55,9	64,9	112,8
184	16,9	49,0	64,4	77,9	131,3
203	18,6	53,4	69,9	✧	142,3
224	20,6	57,8	75,4	✧	153,3
246	22,6	62,2	80,9	✧	164,3

* Possibilité d'exploiter le four avec une installation sur compteur <36kW avec l'optimiseur Intuitiv' (sur demande : accessoire supplémentaire non-fourni avec le four).



32 route de Wolfisheim - F-67810 HOLTZHEIM (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