

EDITION SPECIALE

Forum'Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



BONGARD



**AGA et BONGARD,
ensemble
pour être
premier mondial
de l'équipement
et du service.**

DOSSIER

AGA - BONGARD
pour le meilleur
de l'équipement
de boulangerie,
pâtisserie,
snacking
et cuisine
professionnelle.



PAGES 2 et 3

ACTUALITÉ

Un groupe leader
pour couvrir
tous les besoins
en terme
d'équipements
et de services.

PAGE 3

TENDANCE A SUIVRE

Sandwichs
de qualité ou
produits "traiteur",
les artisans
Boulangers
et les Pâtisseries
ont la cote !..

A condition d'être
bien équipés !

PAGES 4, 5 et 6

“ BONGARD a rejoint le groupe AGA Foodservice Equipment en octobre dernier. ”

La qualité et le nombre de produits, la gestion de BONGARD, ainsi que son réseau de concessionnaires, nous sont apparus comme la meilleure manière de faire de la France un marché au centre de nos affaires internationales croissantes.

La cuisine est une véritable passion chez AGA. Nous sommes le leader mondial dans les équipements de cuisine domestique haut de gamme.

La part la plus importante de notre activité se situe dans les domaines de la boulangerie et de la pâtisserie. Nous avons également une part importante de notre activité dans l'équipement alimentaire avec une large gamme de produits destinés à la cuisine professionnelle et à la réfrigération pour les restaurants et les hôtels.

Le groupe AGA Foodservice Equipment possède une large gamme d'équipements de boulangerie, à travers les marques Mono et Millers au Royaume-Uni, et Belshaw aux Etats-Unis, ce qui fait du groupe AGA un partenaire de tout premier ordre pour les concessionnaires BONGARD.

Notre fabricant britannique d'équipements Froid, Williams, vient compléter la gamme de produits. Nous avons commencé à travailler avec l'équipe BONGARD pour vous présenter tous les produits nécessaires, pour vous offrir la meilleure gamme disponible. Alors, tous nos clients, qu'ils soient Français ou Anglais disposeront de la plus large gamme de produits dans les domaines de la Boulangerie, de la Pâtisserie, du snacking et de la cuisine professionnelle.

En 2002, le groupe AGA a réalisé un chiffre d'affaires de 466 millions d'Euros. AGA souhaite poursuivre sa stratégie d'acquisition d'entreprise pour compléter l'offre produit et aider les entreprises fondamentales de notre famille, comme BONGARD.



William McGrath
Chief Executive, Aga Foodservice Group plc



De gauche à droite :
William McGrath,
PDG du groupe AGA Foodservice Equipment

Stephen Rennie,
Directeur de l'activité Boulangerie
et Cuisine professionnelle du groupe
AGA Foodservice Equipment

Alain Guermeur,
PDG du groupe BONGARD.

BONGARD a rejoint le groupe AGA Foodservice Equipment pour former le n°1 mondial de l'équipement et du service

dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie, du snacking et de la cuisine professionnelle avec les marques internationales BONGARD, Mono, Williams, Falcon, Millers, Belshaw, Adamatic et Victory.

Le groupe AGA est une société anglaise implantée à Birmingham, cotée à la bourse de Londres (466 M€ de chiffre d'affaires en 2002) dont l'activité porte sur deux pôles d'activité distincts :

- Les biens de consommation (cuisinières haut de gamme, cheminées, mobiliers d'intérieur, ...) sous les marques AGA, Range Master, Grange, Fire Hearth...
- Les équipements de boulangerie, de snacking et de cuisine professionnelle avec les marques internationales BONGARD, Mono, Williams, Falcon, Millers, Belshaw, Adamatic et Victory.

N°1 sur le marché de l'équipement et du service dans le domaine de la boulangerie, du snacking et de la cuisine professionnelle au Royaume-Uni, avec pour principales marques Mono Equipment, Millers, Williams et Falcon, AFE OnLine et AFE ServiceLine et fortement implanté aux Etats-Unis avec les marques Victory,

Adamatic et Belshaw, le groupe AGA Foodservice Equipment offre aujourd'hui une large gamme de produits et de services de grande qualité.

AGA - BONGARD : Une plus large gamme d'équipements pour vous accompagner dans le développement de votre activité.

La boulangerie et la pâtisserie sont en évolution permanente.

Pour vous aider à répondre aux demandes toujours plus importantes de la part de vos clients en pains de tradition, pains spéciaux, recettes originales, pâtisseries variées, sandwiches, ou produits traiteurs... le groupe AGA - BONGARD vous offre la plus large gamme d'équipements (refroidisseurs d'eau, pétrins, diviseuses, façonneuses,

ForumMag

Journal BONGARD Forum'Mag - n°16 - Spécial AGA

• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Virginie SCHEUER • Rédaction : BONGARD

Photos : BONGARD • Conception-Production : PAPRI K Créations

• Flashage-Impression : ADI 59

BONGARD
Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

67810 HOLTZHEIM - FRANCE
Tél. : 03 88 78 00 23
Fax : 03 88 76 19 18
www.bongard.fr
E-mail : bongard@bongard.fr



groupes automatiques, armoires ou chambres de fermentation, surgélateurs, tours pâtisseries, fours à soles, fours à chariot, fours ventilés, fours Pâtisseries, injecteurs à crème, réchauds, friteuses à beignets, présentoirs à ingrédients froids, réfrigérateurs à bouteilles, grills, etc...), pour vous permettre de saisir dès maintenant les opportunités d'augmenter votre chiffre d'affaires grâce à ces nouveaux marchés.

Avec BONGARD, vous vous facilitez vraiment la vie !

Auparavant, pour vous équiper en matériel complémentaire à votre activité de Boulanger ou de Pâtissier, vous aviez recours à plusieurs fournisseurs différents. Qui dit fournisseurs différents, dit conditions d'achat différentes et services différents. Résultat ? Un quotidien difficile à gérer.

Avec AGA - BONGARD, vous vous facilitez vraiment la vie !

Un seul interlocuteur pour vous conseiller et vous équiper, un seul interlocuteur pour assurer l'entretien et la maintenance. Cet interlocuteur c'est votre Concessionnaire BONGARD ! Un vrai professionnel, toujours disponible, en qui vous pouvez avoir confiance en toutes circonstances ! Avec plus de 350 vendeurs et techniciens, tous reconnus comme experts, BONGARD offre le meilleur réseau de France à votre service 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, 365 jours par an !

La plus large gamme de produits et de services



BONGARD
Depuis le début du siècle, le nom de BONGARD est lié à l'histoire de la Boulangerie et de la Pâtisserie. BONGARD développe, fabrique et distribue les matériels qui interviennent dans l'ensemble de la chaîne de production de la Boulangerie-Pâtisserie, du mélange des matières premières jusqu'à la cuisson du pain.

BONGARD a été à l'origine des innovations techniques de ce métier avec des produits tels que le Four à soles Cervap ou plus récemment le Four à chariot rotatif Oscar. Depuis 1984, BONGARD affirme sa dimension de spécialiste reconnu dans les métiers du Mélange, des Machines, du Froid et des Fours.

BONGARD est le leader de l'équipement de la Boulangerie et du laboratoire de Pâtisserie pour la plus grande satisfaction de ses clients artisans, industriels et grandes surfaces.

Le Groupe BONGARD, premier fabricant européen de matériel de boulangerie et de pâtisserie, a réalisé en 2002 un chiffre d'affaires de 85 millions d'Euros. Ce chiffre d'affaires place BONGARD à la première place européenne dans son domaine d'activités. Le groupe emploie 600 personnes.



Mono Equipment
Fondée en 1947 et basée à Swansea au Royaume-Uni, la société Mono est le leader anglais sur le marché de l'équipement de boulangerie.

Mono fabrique et distribue des équipements de mélange, des fours à soles, des fours à chariot et des équipements pour la pâtisserie et la biscuiterie, pour

les plus grandes chaînes de supermarchés anglais, pour les artisans ainsi que les industriels du secteur. Mono réalise un chiffre d'affaires de 27 millions d'Euros et emploie 220 personnes.



Williams
Fondée en 1980, la société Williams est le leader anglais de l'équipement de produits de Froid (réfrigérateurs, surgélateurs, systèmes de réfrigération au glycol, chambres de fermentation) pour des chaînes de restauration rapide comme McDonald's, KFC et la boulangerie.

Williams réalise un chiffre d'affaires de 43 millions d'Euros, possède 3 sites de production (Angleterre, Australie et Chine) et possède son propre réseau de distribution et d'installation notamment en France avec Silverfrost basé à Lyon.



Falcon
Fondée en 1819 et basée à Larbert en Angleterre, la société Falcon est le leader anglais de l'équipement de cuisine professionnelle (grills, friteuses, fours, etc).

Elle équipe les écoles, hôpitaux, les ferries P&O, etc. Falcon réalise un chiffre d'affaires de 43 millions d'Euros, emploie 300 personnes et possède un réseau de 150 vendeurs en Angleterre.



AFE online
Basée à Leicester en Angleterre, la société AFE online, offre la possibilité de commander à travers son site internet plus de 16 000 références destinées aux professionnels de la boulangerie de la pâtisserie et de la cuisine professionnelle.

Les commandes sont ensuite livrées en 48h partout au Royaume-Uni. AFE online réalise un chiffre d'affaires de 22 millions d'Euros et emploie 50 personnes.



AFE serveline
Basée à Stevenage en Angleterre, la société AFE serveline, est spécialisée dans la maintenance d'équipements alimentaires.

AFE serveline réalise un chiffre d'affaires de 14 millions d'Euros et emploie 190 personnes dont 150 techniciens S.A.V.



Millers
Basée à Bury en Angleterre, la société Millers est spécialisée dans l'installation, la maintenance et la remise en état de matériel de boulangerie.

Millers réalise un chiffre d'affaires de 17 millions d'Euros et emploie 110 personnes.



Belshaw
Fondée en 1922 et basée à Seattle, la société Belshaw est leader de l'équipement pour faire des doughnuts principalement pour les chaînes de restauration rapide spécialisées (Dunkin Donuts, Krumpy Krems, etc), les grandes surfaces comme Wal-Mart. Belshaw, qui réalise 25 % de son chiffre d'affaires à l'export et réalise un chiffre d'affaires de 21 millions d'Euros et emploie 146 personnes.

Victory
Fondée à Philadelphie en 1994, la société Victory fournit des équipements spécifiques pour le Froid (réfrigérateurs, surgélateurs, tables de préparation pour pizza) pour le marché américain des chaînes de restauration rapide, des écoles, hôpitaux, stades ou encore centres de détention. Victory réalise un chiffre d'affaires de 35 millions d'Euros et emploie 220 personnes.

Adamatic
Fondée en 1962 et basée dans le New Jersey, la société Adamatic fabrique et distribue des équipements de boulangerie (diviseuses, chambres de repos, laminoirs, fours, etc) principalement pour le marché américain des boulangeries de GMS. Adamatic réalise un chiffre d'affaires de 18 millions d'Euros et emploie 50 personnes.

Sandwichs de qualité ou produits "traiteur", les artisans Boulangers et les Pâtisseries ont la cote !.. A condition d'être bien équipés !

Comme vous avez pu le lire dans notre précédent numéro de Forum'Mag, c'est toute la France, urbaine ou rurale, qui croque dans un sandwich entre 11h et 13h. Lorsqu'il a besoin d'être rassuré sur la qualité du produit, le consommateur se tourne plus volontiers vers son artisan boulanger qui se taille la part du lion (22 %) dans la répartition de la distribution de sandwich par type de point de vente.

Alors profitez-en ! En réalisant maintenant les investissements qui s'imposent, vous êtes sûrs de profiter pleinement de cet énorme marché en plein développement !

Pour vous, nous avons sélectionné les meilleurs équipements fabriqués et distribués au sein du groupe AGA - BONGARD qui vont vous aider à répondre à cette demande de plus en plus forte de la part de vos clients.

Pour offrir à vos clients des sandwichs à la fois variés et savoureux, il vous faut du bon pain !

Chez BONGARD, vous n'avez que l'embarras du choix ! Fours à soles, pour retrouver le goût du bon pain d'autrefois, fours à chariot, pour allier productivité et qualité de cuisson, fours modulables pour la compacité et la simplicité d'utilisation ou fours ventilés pour marier compacité, qualité de cuisson et intégration en magasin !

Fours à soles



Le Cervap

Le Omega

Offrant une surface de cuisson de 6 à 24 m² avec une hauteur utile de 185 mm en voie de 600, 750 ou 800 mm sur 3, 4 ou 5 étages, les fours à soles BONGARD répondent point par point aux besoins des boulangers les plus exigeants, les fours à soles mazout ou gaz de la gamme Cervap ou les fours à soles électriques Electron et Omega illustrent l'excellence des fours BONGARD.

Quel que soit le principe de chauffe, tubes vapeur ou résistances électriques, les fours à soles BONGARD dispensent une chaleur homogène en tous points du four. Grâce à une isolation vraiment performante, ils conservent intacte la chaleur accumulée dans le four.

La qualité légendaire des soles BONGARD (20 mm d'épaisseur) garantit une diffusion constante et uniforme de la chaleur au niveau de la dalle.

Le résultat... un pain qui a de la sole, des produits qui se développent parfaitement et un coup de lame qui crache.

Grâce à l'élevateur intégré (en option), manipulable d'une seule main, les fours à soles BONGARD permettent au boulanger d'enfourner et de défourner très rapidement. L'économie d'effort, quand à elle, est considérable.

En position haute, l'élevateur intégré laisse la place parfaitement libre devant le four. Un gain de place appréciable dans le fournil !

Fours à chariot

Offrant des capacités de cuisson allant de 108 à 216 baguettes de 250 g avec des chariots de 400 x 800, 600 x 800 ou 800 x 1 000 mm selon le modèle, les fours à chariot BONGARD sont extrêmement productifs, faciles à utiliser et robustes. Grâce à une parfaite maîtrise du flux d'air, une faible vitesse de ventilation (2 vitesses en option pour la cuisson de pâtisserie fine), une buée riche, uniforme et constamment disponible produite par un appareil à buée composé de gouttières en fonte structurées associées à une isolation rigoureuse par panneaux de laine de verre croisés, vous cuisez dans une atmosphère sans pression et vous obtenez un résultat parfait même sur les produits les plus délicats !

Ses 3 types de commandes au choix, Minicom en standard, Unicom 2 et Electromécanique en option s'adaptent parfaitement à votre façon de travailler.

Avec Minicom, vous pouvez utiliser 15 programmes indépendants avec une température d'enfournement, une température de cuisson et un cycle d'injection de buée.

Avec Unicom 2, vous pouvez utiliser 50 programmes avec gestion indépendante de 6 phases de cuisson (température et durée) avec paramétrage des ouvertures des soupapes et des injections de buée, 30 recettes préprogrammées, etc...

Sa chambre de cuisson en inox de 1,5 mm d'épaisseur, sa rampe d'accès escamotable pour une étanchéité de la porte parfaite et durable, ses résistances électriques blindées garanties 3 ans, sa poignée ergonomique, ses charnières surdimensionnées, son double vitrage

ventilé garantissent à la perfection les fonctions de la porte (fiabilité, isolation, sécurité) et ses faisceaux électriques par câbles silicone haute température vous garantissent une robustesse à toute épreuve.

Fours ventilés



Le BX64

Le Krystal

Avec des capacités pouvant accueillir des plaques 400 x 600 mm ou 400 x 800 mm ou 600 x 400 mm sur 2, 4, 9 ou 10 étages les fours ventilés BONGARD sont parfaitement adaptés aux terminaux de cuisson et points chauds même les plus exigeants.

Dotés d'un double sens de rotation de la turbine de ventilation et d'appareils à buée performants, ils vous garantissent une qualité de cuisson exceptionnelle.

La gestion de la cuisson par commande électronique programmable "Minicom" vous permet d'utiliser 15 programmes indépendants avec une température d'enfournement, une température de cuisson et un cycle d'injection de buée.

Avec la commande électronique "Color smart" à 99 programmes avec écran couleur vous pouvez gérer jusqu'à 6 températures différentes par cuisson et programmer l'injection de l'eau et l'ouverture de la soupape.

Les couleurs d'affichage différentes pendant les phases de cuisson et la grande taille des caractères offrent une meilleure lisibilité et permettent de suivre la cuisson à distance.

L'habillage extérieur et la chambre de cuisson sont en inox. La porte avec verrouillage en deux points et poignée de type "main courante", robuste et ergonomique, est dotée d'un double vitrage réfléchissant pour atténuer la température en façade.

Robustesse, simplicité d'utilisation et sécurité maximum, telles sont les caractéristiques qui font la différence !

Fours modulables

Offrant une surface de cuisson de 0,5 à 8 m² suivant le modèle, les fours modulables BONGARD offrent la qualité incomparable de la cuisson sur soles... la compacité en plus !



Le M4FE

Configurables selon les besoins, ils offrent de 1 à 5 étages de cuisson électrique avec une régulation indépendante sole/voûte et une minuterie.

Avec des soles massives en ciment réfractaire de 20 mm d'épaisseur, des appareils à buée indépendants et performants à chaque étage (en option), un vitrage traité pour réduire les déperditions et une isolation performante par panneaux de laine de verre croisés, vous êtes sûrs de cuire tous vos produits avec une qualité exceptionnelle !

Avec ses étages de 180 ou 240 mm, vous cuisez tous les produits... même les plus hauts ! Equipé d'un éclairage halogène, le spectacle de la cuisson est total ! Monté sur roulettes pour un déplacement facile, sur piétement ou étuve au choix, les fours modulables trouvent leur place même dans les fournils les plus exigents.

Sa façade en acier inoxydable brossé, ses résistances électriques blindées en inox garanties 3 ans et ses faisceaux électriques par câbles silicone haute température assurent robustesse et longévité.

Fours empilables



L'empilable

Les fours empilables (modulables et ventilés) allient qualité incomparable de la cuisson sur soles et souplesse d'utilisation des fours ventilés.

Configurables à la demande, ces fours peu encombrants s'intègrent dans les espaces les plus exigents.

Avec les équipements BONGARD, garnissez vos sandwichs ou préparez votre restauration légère en un tour de main !

Présentoirs à ingrédients froids, friteuses, grills, réfrigérateurs à bouteilles, etc... simplifiez-vous la vie !
Votre Concessionnaire est à votre disposition pour vous conseiller et vous servir.

Meuble à ingrédients froids Onyx



Idéal pour la préparation froide de pizzas, sandwichs, tapas ou encore salades, Onyx est utilisable aussi bien en laboratoire qu'en magasin. Entièrement en acier inoxydable pour une hygiène irréprochable, sa régulation électronique à affichage digital, son dégivrage automatique, sa porte autoblocante à fermeture automatique et ses bacs réfrigérés par le dessus et le dessous vous garantissent un réel confort d'utilisation au quotidien. Montés sur 4 roulettes dont 2 avec frein, Onyx existe en 3 modèles pour 7, 10 ou 12 bacs gastro norme 1/3 et peut également recevoir des bacs gastro norme 1/1.

Présentoir à ingrédients froids de table



Pour les boulangers qui disposent de moins de place dans le fournil, le présentoir à ingrédients froids de table se sent bien partout ! Idéal pour la préparation froide de pizzas, sandwichs, tapas ou encore salades, le présentoir à ingrédients froids de table BONGARD est utilisable aussi bien en laboratoire qu'en magasin.

Livré sans bacs, entièrement en acier inoxydable pour un nettoyage aisé, son couvercle pivotant amovible, son cache groupe amovible, ses pieds en caoutchouc et ses bacs réfrigérés par le dessus et le dessous vous faciliteront vraiment la vie ! Le présentoir à ingrédients froids de table existe en 3 modèles pour 4, 7 ou 9 bacs gastro norme 1/3. Il peut également recevoir des bacs gastro norme 1/1, 1/6 et 1/9.

Friteuse de table LD

Les friteuses LD 51 et LD 52



Idéale pour garnir vos sandwichs de frites croustillantes, la friteuse de table LD de BONGARD est à usage peu intensif. Avec ses finitions et son couvercle en acier inox, son panneau de contrôle amovible, son thermostat de contrôle sécurisé, son indicateur marche-arrêt, son programmeur mécanique et son système d'écoulement à l'avant, la friteuse LD est l'outil indispensable, simple et performant que vous recherchez. La friteuse LD peut être adaptée aux autres produits de la gamme.

Envie de grillades ?



Parfaitement adaptés à la confection de sandwichs, les grills BONGARD à une ou deux zones (LD) ou à plaques (G350 ou E350) à usage peu intensif se fauflent partout !

Avec leur surface extérieure en acier inox, leur protection anti-projections, leur tiroir à huile et leurs angles arrondis pour un nettoyage plus aisé, les grills BONGARD résistent à tout.

- LD4
Plaque de cuisson en fonte de fer
- LD5 - LD6 - LD7 - LD8
Plaque de cuisson en acier inox

- LD9
Plaque de cuisson en acier inox
- LD13
Plaque de cuisson en chrome
- LD14
Plaque de cuisson semi-rainurée en chrome. Plat à droite, rainuré à gauche.

Grills à plaques G350

En acier inoxydable les grills à plaques BONGARD offrent un contrôle précis de la température. Leur plaque d'égouttement amovible les rendent très pratiques et simples à utiliser. Utilisables avec du gaz de ville (15 mBr) ou propane (37 mBr), les grills peuvent facilement être adaptés aux autres produits de la gamme.

- G350/7
- Plaque de cuisson en tôle
- Gouttière d'égouttement
- Allumage sécurisé par Piezo
- G350/9
- Grill rainuré en fonte, ajustable
- Lit de pierre de lave

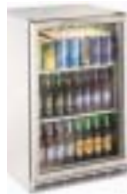


Les G 350/7 et G 350/9

Grill de table E350 / 34

Le grill à plaques BONGARD E350 en acier inoxydable est doté d'un grill en fonte permettant une répartition uniforme de la chaleur. Il offre un contrôle précis de la température et chauffe très rapidement (300°C en 15 minutes). La plaque d'égouttement amovible le rend très pratique et simple à utiliser.

Vous avez pensé aux boissons fraîches ? Réfrigérateur à bouteilles BC



Conçu pour refroidir les boissons en canettes ou bouteilles, le BC est destiné à être placé en libre service ou derrière un linéaire. La hauteur des étagères est ajustable à la taille des produits. En PVC recouvert

d'acier galvanisé et intérieur inox ou aluminium, ses portes vitrées verrouillables, ses joints amovibles et sa lumière intérieure avec interrupteur font du réfrigérateur à bouteilles BC un équipement fiable, pratique et performant. Le BC existe en une ou 2 portes.

Et si vous vous lanciez dans les beignets toute l'année ?



Cette friteuse à beignets de table, simple à utiliser et à nettoyer, idéale pour les petites unités de production s'intégrera parfaitement dans votre fournil ! Économique, elle permet une cuisson par immersion ou par flottement.

En acier inoxydable, sa robustesse, son horloge électrique avec alarme, son thermostat ajustable, son thermostat de sécurité, son unité de chauffe facile à retirer pour un nettoyage plus aisé vous permettront d'offrir de savoureux beignets tout chauds !

Fournie avec 6 écrans à frire pour une cuisson par flottement ou 6 paniers à frire en aluminium pour une cuisson par immersion, la friteuse à beignets est d'une grande sécurité d'utilisation. Existe en mono et triphasé.

Pour ceux qui préfèrent les grosses productions, cette friteuse, simple à utiliser et à nettoyer, permet de frire jusqu'à 900 pièces par heure !

Économique à la fois en huile et en électricité, elle permet une cuisson par immersion ou par flottement.

En acier inoxydable, le changement de l'huile est simple et rapide.

Livrée sur roulettes, cette friteuse simple à utiliser et à programmer vous fera gagner un temps précieux !



SERVICES & PRODUITS

Fabriqués par RONDO DOGE, les laminoirs d'EUROMAT, la société coopérative d'achats des concessionnaires BONGARD membres de l'ACB.

- Entraînement 2 vitesses pour bandes de pâte parfaites
- Réglage simple et rapide des cylindres par poignée pistolet
- Nettoyage et démontage très simple des racleurs
- Manipulation sûre et facile
- Encombrement restreint
- Fleurage minimum grâce aux racleurs

L'Econom WL

spécialement conçu pour les laboratoires où la place est limitée : une seule machine pour le tourage et le laminage à l'épaisseur finale !



Travail des pâtons de 4 à 5 kg

- A poser sur table : EUR 615
- Sur socle : EURP 615

L'Ecomat WL

spécialement conçu pour les petites et moyennes boulangeries-pâtisseries !



Travail des pâtons de 3 à 4 kg

- A poser sur table : EUR 513
- Sur socle : EURP 513, EURP 514

Matériels distribués par le réseau EUROMAT, voir liste des adhérents en page 7.



RONDO DOGE

BONGARD, les meilleurs équipements de pâtisserie pour sublimer votre talent !

Que ce soit pour garnir vos pâtisseries ou vos beignets, pour conserver rigoureusement vos préparations, pour préparer un nappage ou un caramel, ou pour cuire vos génoises ou vos tartes, il y a toujours un équipement BONGARD qui répond parfaitement à vos besoins !

Injecteur à crème Auto-Jammer



Idéal pour le remplissage de beignets ou pâtisseries nécessitant des garnitures semi-liquides, l'Auto-Jammer BONGARD est parfaitement

adapté au travail des Boulangers et des Pâtisseries.

L'Auto-Jammer permet de remplir 2 beignets ou pâtisseries à la fois, sans perte ni salissure.

Une pré-programmation de la machine permet d'injecter, en quantités variables, différentes garnitures à l'aide de deux douilles.

La trémie de l'injecteur de l'Auto-Jammer peut facilement être interchangée en cours d'utilisation sans nécessiter aucun nettoyage entre chaque garnissage.

Un gain de temps appréciable !

Très simple à utiliser, l'Auto-Jammer offre un contrôle précis des portions. Sa construction en ABS garantit un nettoyage aisé.

Avec une capacité de trémie de 9,1 kg, ses doubles injecteurs assurent une injection de crème réglable entre 9,5 g et 907 g. Tension d'alimentation mono phase.

Pour le froid, BONGARD vous apporte les meilleures solutions !



Le HC3



Les HC1 et HC2

Tours réfrigérés, conservateurs à froid négatif ou positif, là encore vous êtes sûr d'utiliser les équipements les plus performants, robustes et faciles à utiliser !

Avec la gamme HC pour le froid positif et la gamme LC pour le froid négatif, entièrement en inox à l'extérieur et en aluminium à l'intérieur pour une hygiène optimale, vous utilisez un équipement conçu selon les plus hauts standards de qualité.

Montés sur 4 roulettes dont 2 blocables, disponibles en une ou 2 portes, l'espace ajustable entre les plaques garantit une utilisation simple, fonctionnelle et pratique. Monophasé 220-250 V.

BONGARD, une gamme de réchauds adaptés à tous les besoins !



Le G350

Le LD1

Conçus pour être posés sur une table, les réchauds G350/4, E350/32 ou LD 1 BONGARD vous apportent le meilleur de la tradition culinaire !

Parfait pour un usage peu intensif, ces réchauds sont parfaitement adaptés aux boulangers, pâtisseries, traiteurs et/ou restaurateurs.

Entièrement en acier inoxydable pour une hygiène irréprochable, doté d'une plaque d'égouttement amovible (sauf LD 1), le fonctionnement des réchauds BONGARD est simple, efficace et pratique. Ils peuvent être adaptés aux autres produits de la gamme.

- G350/4
 - Barres étendues pour l'utilisation de petites poêles
 - Fonctionnement au gaz naturel (15 mBr) ou propane (37 mBr)
 - 2 brûleurs
 - Sécurité de flamme
- E350/32
 - 6 positions de chauffe
 - Appareil électrique
- LD 1
 - Bouton de contrôle à 6 boutons
 - Indicateur de chauffe néon

Four Pâtissier BONGARD, une cuisson idéale pour tous les produits.

Le four Pâtissier BONGARD offre de 0,5 à 8 m² de surface de cuisson, sur 1, 2, 3, 4 ou 5 étages.

D'une hauteur utile de 180 ou 240 mm, il permet de cuire dans des conditions idéales des produits hauts comme les brioches, les kougelhops, etc...

La qualité légendaire des soles BONGARD (20 mm d'épaisseur) garantit une diffusion constante et uniforme de la chaleur au niveau de la dalle.

Le résultat : des produits qui se développent parfaitement, libèrent leurs parfums, multiplient leurs saveurs.

La disposition des résistances blindées en inox (garanties 3 ans) est particulièrement adaptée pour compenser les déperditions par la vitre, l'équilibrage est parfait, aussi bien à l'avant qu'à l'arrière du four.

Pour réduire encore au maximum les déperditions d'énergie, l'isolation des fours Pâtisseries BONGARD est exceptionnelle (pas moins de 150 mm d'épaisseur de laine de verre, en 3 couches croisées).

Le four Pâtissier BONGARD est doté d'appareils à buée indépendants très performants à l'arrière de chaque étage (en option) ainsi que des soupapes à chaque étage.

L'injection temporisée par un bouton poussoir assure une buée constamment disponible et bien diffusée qui garantit la parfaite coloration de tous les produits.

La cuisson est d'une rare qualité, même en bouche. Pas de dessèchement, pas de ferrage ni de point chaud.

Tous les produits ont une épaisseur de croûte régulière.

Ils sont cuits à cœur, bien développés, et présentent le brillant uniforme et séduisant de la belle pâtisserie.



Le four Pâtissier

Dpt 42 - Réf. 0001

Cause départ en retraite, vends fonds de commerce banlieue Saint-Etienne.

Tél. : 06 81 84 74 78

Dpt 59 - Réf. 0002

Pains Spéciaux-Pâtisserie, 1 000 viennoiseries/sem.

Grande surface

Loyer 690 €

T. Mag Ch 150 000 €,

Prix 135 000 €,

B-Bic,

Vente de murs possible.

Tél. : 06 68 09 57 76

Dpt 25 - Réf. 0003

Vends fonds de pâtisserie-chocolats glaces-dépôts de pains

25680 Rougemont

Tél. : 03 81 86 90 49

EN LIGNE

Pour plus d'informations, plus d'équipements, plus d'images, plus de nouveautés, plus de services...



**WWW.
bongard.fr**

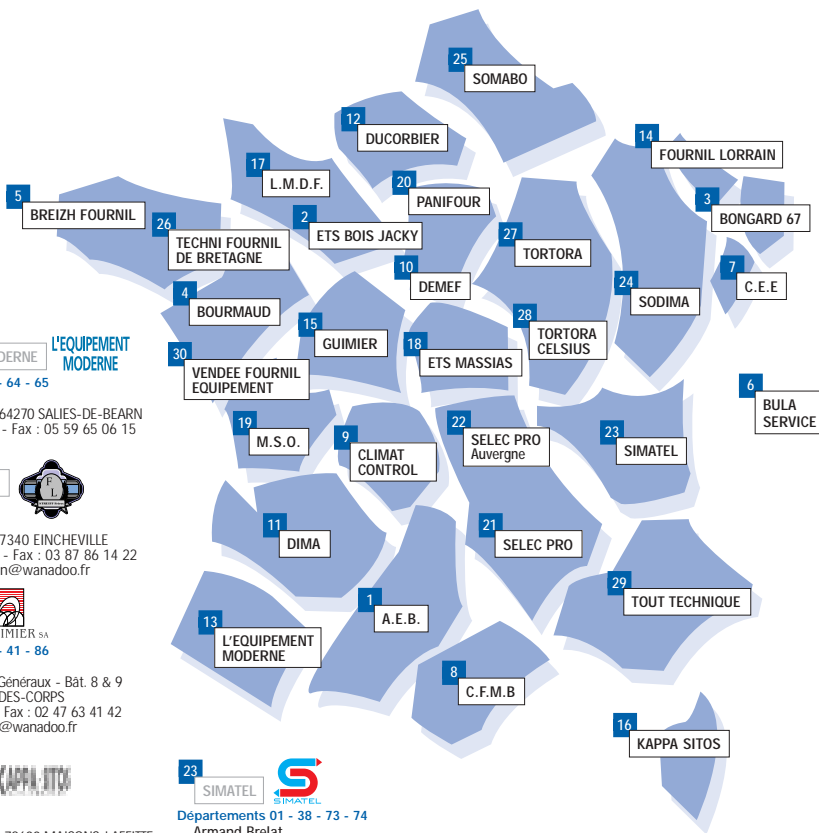
Pour vous, on en fera toujours plus.



Liste des adresses des sièges et agences/points de vente

- 1** A.E.B. **Départements 09 - 12 - 31 - 81**
Jacques Austruy
Rue de l'Équipement - Zone de Vic
31320 CASTANET-Tolosan
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr
- 2** ETS BOIS JACKY **Département 72**
Jacky Bois
ZAC de Neuville - 72190 NEUVILLE-sur-SARTHE
Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21
- 3** BONGARD 67 **Département 67**
Jordan Floréani
36, rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : bongard67@wanadoo.fr
- 4** BOURMAUD **Départements 44 - 49 - 53**
Elie Brisson
11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
E-mail : bourmaud@f-d-o.com
- 5** BREIZH FOURNIL **Départements 56 - 35**
Laurent Le Fur
Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
E-mail : breizhf@f-d-o.com
- 6** BULA SERVICE **Départements 68 - 90**
Joël Herrmann
2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82
- 7** C.E.E. **Départements 11 - 34 - 66**
Florent Tricarico
ZAC, La Montagnette
34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
- 9** CLIMAT CONTROL **Départements 18 - 58**
Daniel Philisot
6, rue du Docteur Faucher
58320 POUYGUES-LES-EAUX
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98
- 10** DEMEF **Département 45**
Régis Bellot
La Violette - 45320 CHANTECOQ
Tél. : 02 38 87 29 26
E-mail : demef-regis@wanadoo.fr
- 11** DIMA **Départements 24 - 33 - 46 - 47 - 82**
Patrick Freche
10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr
- 12** DUCORBIER Matériel **Départements 27 - 60 - 76**
Daniel COLLEY
Z1 - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

- 13** L'EQUIPEMENT MODERNE **Départements 32 - 40 - 64 - 65**
Philippe Rouy
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
- 14** FOURNIL LORRAIN **Département 57**
Claude Streiff
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : fournillorraine@wanadoo.fr
- 15** GUIMIER **Départements 36 - 37 - 41 - 86**
Dominique Guimier
20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 & 9
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42
E-mail : ets.guimiersa@wanadoo.fr
- 16** KAPPA SITOS **Département 20**
Robert Kleinmann
11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
- 17** L.M.D.F. **Départements 14 - 50 - 61**
Gilbert Dulong
20, Zone Artisanale - 50750 CANISY
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
- 18** MASSIAS **Départements 19 - 23 - 87**
Luc Massias
Rue des Tramways - ZI du Ponteix
BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 54 05 - Fax : 05 55 06 16 72
- 19** M.S.O. MATERIEL **Départements 16 - 17 - 79 - 86**
Yves Magne
ZAC les Fourneaux - BP 17
17690 ANGOULINS-SUR-MER
Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28
E-mail : mso@wanadoo.fr
- 20** PANIFOUR **Département Ile-de-France**
Jean-Marc Hardouin
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91921 EVRY CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@wanadoo.fr
- 21** SELEC PRO **Départements 07 - 26 - 30 - 48**
Henri Ravachol
RN 7 - ZI de Marcerolles
26500 BOURG-LES-VALENCE
Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : henri.ravachol@wanadoo.fr
- 22** SELEC PRO Auvergne **Départements 03 - 42 - 43 - 63**
Gael Ravachol
19, rue Gay Lussac
63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
Agence de Saint-Etienne - Gael Ravachol
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : gael.ravachol@wanadoo.fr



- 23** SIMATEL **Départements 01 - 38 - 73 - 74**
Armand Bretat
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.com
- 29** TOUT TECHNIQUE **Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84**
Jean-Marc GRAVIER
Siege : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : tout.technique@wanadoo.fr
Site Internet : www.touttechnique.fr
- 30** VENDEE FOURNIL DE BRETAGNE **Département 85**
Loïc Haugmard
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : vfe@f-d-o.com
- 24** SODIMA EQUIPEMENT **Départements 25 - 54 - 55 - 39 - 70 - 88**
Dominique Valentin
ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr
- 25** SOMABO **Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80**
Alain Riquier
113, rue Kléber - BP 49
59155 FACHES-THUMESNIL
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
- 26** TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE **Départements 22 - 29**
Eric Martin
ZI de la Bourdinière, rue des Saules
22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
E-mail : tfb22@f-d-o.com
- 27** TORTORA **Départements 10 - 51 - 52 - 89**
Frédéric TORTORA
ZA - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora-fr@wanadoo.fr
- 28** TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT **Département 71 - 21**
Philippe TORTORA
ZAC Cap Sud - 21160 MARSANNAY LA COTE
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
E-mail : tortora21-fr@wanadoo.fr

EN SAVOIR PLUS

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article parus dans ce numéro, il vous suffit simplement de nous adresser ce coupon réponse.

Sans engagement de ma part, je souhaite obtenir des informations complémentaires sur :

Un article (précisez)

Un équipement (précisez)

Nom :

Prénom :

Adresse :


Code Postal :

Ville :

Tel. : Fax :

A compléter lisiblement et à retourner (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à : BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les informations vous concernant en écrivant à : BONGARD - 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM



Qui peut se faire
une petite place
dans votre
boulangerie
et doper
sacrément
vos ventes ?

Le prochain numéro
de Forum'Mag
vous le fera
découvrir !

Le rendez-vous
est fixé à septembre.

Boutique Franck Hombecq, artisan boulanger-pâtisier à Hisle Adam - 95

AFE
AGA FOODSERVICE EQUIPMENT

 **BONGARD**
Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain