



Cervap Compact briqueté Mazout-Gaz



Cervap Compact inox Mazout-Gaz
équipé d'un dernier étage électrique

Cervap Compact

Fours à soles fixes à tubes vapeur - Mazout/Gaz



Le four à soles fixes à tubes vapeur Cervap Compact est l'équipement parfait pour les boulangers-pâtisseries qui souhaitent animer leur magasin, tout en offrant le meilleur de la cuisson traditionnelle.

Avec ses dimensions réduites (3m² de surface au sol) et son look « rétro » qui attire immédiatement le regard, le Cervap Compact est le four idéal à installer dans le magasin.

Polyvalent et économique, il saura aisément répondre aux besoins de tous.

Avec le Cervap compact de Bongard, ne cachez plus votre talent !

Pour les boulangers qui souhaitent animer leur magasin tout en offrant le meilleur de la cuisson « tradition », Bongard a trouvé la meilleure recette ! **Le Cervap Compact.**

Digne successeur du Cervap, il permet de proposer un pain de tradition tout en apportant une théâtralisation du point de vente.

Avec ses **dimensions exceptionnellement réduites** et son look unique qui attire sur lui tous les regards, le Cervap Compact est le four idéal à installer dans votre magasin !

■ **Un four petit par sa taille mais grand par sa capacité de production.**

Avec une hauteur de 2070 mm et une largeur de 1340 mm, le Cervap Compact occupe une **surface au sol de 3 m² ou 3.3 m²** pour une **surface de cuisson allant de 4 à 5.7 m²** !

Avec sa largeur de bouche de 800 mm et sa profondeur utile de 1225 ou 1425 mm, le Cervap Compact **cuit sans problème 4 plaques pâtissières par étage.**

Ses dimensions très étudiées vous offrent un confort d'utilisation exceptionnel !

■ **Moins de place pour le four, plus de place pour travailler**

Quelle que soit votre taille, vous enfournez sans effort même au dernier étage. Avec **l'élevateur intégré (en option)**, les enfournements et défournements sont beaucoup plus faciles.

L'espace totalement dégagé devant le four permet de travailler à la pelle ou avec des plaques pâtissières sans aucune difficulté. Vos bras et votre dos vous diront un grand Merci !

Inutile de prévoir des décaissés autour du four, tous **les éléments importants sont accessibles en façade.**

■ **Retrouvez le goût du bon pain dans 1,34m de large**

Le Cervap Compact c'est d'abord et avant tout la technologie du Cervap : le meilleur four à soles pour la cuisson « tradition ». Vous êtes sûr d'obtenir la **qualité de cuisson des fours d'autrefois...** La régularité, la souplesse d'utilisation et la compacité en plus !

Grâce à la circulation permanente de vapeur dans les tubes idéalement espacés, **la température est constante et homogène** en tous points des soles. Celles-ci, constituées de dalles réfractaires d'une épaisseur de 20 mm, sont posées directement sur les tubes, accumulant ainsi la chaleur comme le faisaient les fours d'autrefois.

Ses appareils à buée, également placés sur les tubes, permettent de fournir une **buée dense et riche, proche du point de condensation, à chaque instant de la cuisson.**

Le pain se développe parfaitement, sans risque de dessèchement, sa croûte est brillante et il se conserve plus longtemps.

Avec le Cervap Compact, vous êtes sûr d'avoir un four à sole qui cuit, en continu, sans difficulté et avec une qualité de cuisson exceptionnelle.

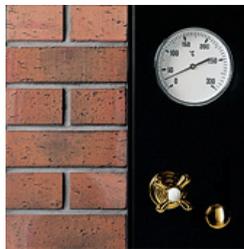




Personnalisez votre four

Avec le Cervap Compact, **vous êtes libres de choisir l'habillage de votre four.**

Qu'il soit tout inox, revêtu de faïence blanche dans un style « rétro » ou plus « rustique » avec sa façade briquetée, le Cervap Compact saura se faire remarquer dans votre boutique.

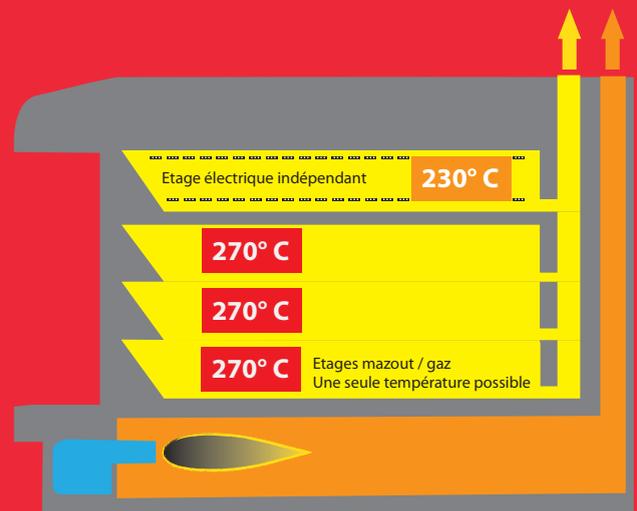


ZOOM sur... l'étage électrique GME

Le Cervap Compact peut être équipé d'un étage électrique qui vient ainsi **en complément des 4 étages mazout ou gaz**. Idéal pour la production du week-end, il est à même d'assurer, à lui seul, la fournée de l'après midi.

Les avantages d'un étage électrique

- Plus de flexibilité dans le mode de cuisson : la rapidité et la puissance de chauffe permettent la cuisson de la pâte froide, mais aussi de tous types de produits, indépendamment des autres étages
- Plus de souplesse et de précision dans la gestion des températures
- Une montée en température très rapide
- Un étage pouvant être utilisé seul ou en complément des autres,
- La possibilité d'enfourner en continu



Exemple de températures avec le Cervap Compact GME

Four à soles	Cervap Compact	Cervap Compact GME
Brûleur		
Brûleur gaz	■	■
Brûleur Mazout	□	□
Résistances		
Accès résistances à gauche	❖	■
Côté poignées IDL et boutons buée		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
Commandes		
IMH électromécanique à gauche	■	■
Opticom à gauche	□	□
Façade		
Façade inox	■	■
Façade habillable (habillage non fourni)	□€	❖
Façade briquetée	□€	❖
Façade carrelée blanc	□€	❖
Soupape		
Sans soupape	■	■
Soupape à l'étage supérieur	□€	□€
Soupape à chaque étage	□€	□€

Four à soles	Cervap Compact	Cervap Compact GME
Hotte - Extracteur		
Hotte sans extracteur	■	■
Hotte avec extracteur	□€	□€
Butée accrochoire sur four		
Sans butée accrochoire	■	■
Avec butée accrochoire	□€	□€
Divers		
Carcasse tout inox	□€	❖
Injection de buée pulsée	■	■
Filtre anticalcaire	□€	□€
Arrivée d'air frais sur brûleur	■	■
Kit réducteur de pression	□€	□€
Tension d'alimentation		
230 V MONO + N 50 / 60 Hz	■	❖
400 V TRI + N 50 / 60 Hz	❖	■

■ Standard / □ Option / □ €Option payante / ❖ Non disponible

Caractéristiques énergétiques	Cervap Compact 123	Cervap Compact 143	Cervap Compact GME 123	Cervap Compact GME 143
Puissance de raccordement générale en kW	0,7 kW	0,7 kW	7,1 kW	7,7 kW
Puissance de chauffe M/G en kW	35 kW	40 kW	35 kW	40 kW
Puissance de chauffe électrique en kW	-	-	10,7 kW	11,9 kW
Gradient moyen de montée en température	1,5 à 2°C/min	1,5 à 2°C/min	1,5 à 2°C/min	1,5 à 2°C/min
Température maximale d'utilisation du four	280°C	280°C	280°C	280°C

Caractéristiques techniques

Modèles	Profondeur sur hotte	Profondeur au sol	Profondeur sur élévateur	Largeur en façade sur élévateur	Largeur en façade	Hauteur totale	Hauteur en façade	Hauteur sur élévateur	Surface de cuisson	Surface au sol	Poids total
Cervap Compact 123											
800/4.123	2090 mm	1790 mm	3937 mm	1540 mm	1340 mm	2208 mm	2070 mm	2301 mm	3.9 m ²	3 m ²	1350 kg
Cervap Compact 143											
800/4.143	2300 mm	2000 mm	4306 mm	1540 mm	1340 mm	2208 mm	2070 mm	2301 mm	4.5 m ²	3.3 m ²	1460 kg
Cervap Compact GME 123											
800/5.123	2215 mm	1790 mm	3937 mm	1540 mm	1340 mm	2376 mm	2266 mm	2367 mm	4.9 m ²	3 m ²	1750 kg
Cervap Compact GME 143											
800/5.143	2425 mm	2000 mm	4306 mm	1540 mm	1340 mm	2376 mm	2266 mm	2367 mm	5.7 m ²	3.3 m ²	1860 kg



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