DE

BONGARD

ELEKTRISCHER ETAGENOFEN

ORION EVO

Hochwertiges und kontrolliertes Backen



HERGESTELLT IN FRANKREICH

Die Produktreihe der elektrischen Etagenöfen **ORION EVO**, Bongards Bestseller, gibt es mit 3 bis 5 Etagen, 1-, 2- oder 3-bahnig mit 600 oder 800 mm für Etagentiefen von 120 bis 240 cm.

Der ultraschnelle **ORION EVO** ist hohen Produktionsraten gewachsen und passt den Energieverbrauch genauestens an.

An der Spitze der Technologie stehend, bietet er ein unübertroffenes Niveau an Exzellenz in der **Beherrschung** und **Präzision des Backens** von Bäckerei- und Konditoreiprodukten.

Seine INTUITIV'2-Steuerung ist wie ein Gehirn des Ofens und kontrolliert alle Etagen. Sie erleichtert die Arbeit des Bäckers und Konditors durch die Programmierung von Rezepten, verzögerte Startzeiten und die unabhängige Steuerung der Backvorgänge.

Vielseitig einsetzbar, ideal zum Backen aller Teigtypen, ob frisch, kalt (besonders wenn Sie mit unserem patentierten PANEOTRAD®-Verfahren zum Teilen und Formen arbeiten) oder roh tiefgekühlt.





Hervorragende Backqualität



ORION EVO erreicht ein bisher **unerreichtes Niveau** in der **Beherrschung** und **Präzision** des Backens von Produkten.

Da es keine Temperaturvermischung zwischen den Etagen gibt, was durch eine verstärkte Abdichtung und Wärmedämmung ermöglicht wird**, ist ein perfektes, gleichmäßiges Backen gewährleistet.** Verschiedene Arten von Bäckerei- und Konditoreiprodukten können so gleichzeitig gebacken werden.



Qualitäts-**Schwaden** wird mit einem **Schwadenapparat pro Etage** und mit einer auf den Millimeter genauen Parametereinstellung produziert.

Die optional erhältliche, **motorisierte Schwadenklappe**wird **dringend empfohlen** für Konditoreiprodukte wie Baisers, Makronen, Brand- oder Blätterteig, um sie zu trocknen. Sie ist auch am Ende des Backens von Brot nützlich.



Der **ORION EVO** kann mit einer **ROC-Etage** (Rayonnement Optimisé de Cuisson - Optimierte Backstrahlung) ausgestattet werden. Seine 4 feuerfesten Platten an allen Wänden der Backkammer erhöhen die thermische Trägheit wie in einem Ofen von früher. Die Hitze ist mild und besonders geeignet, um **große Brot** mit einer **dicken Kruste** zu versehen.

Die Tipps unserer Bäcker und Konditoren



Für ein optimales Backen in elektrischen Etagenöfen sollte die Temperatur der Decke etwas höher sein als die des Bodens mit einer Abweichung zwischen **5** und **15°C.**



Ein Ofen mit hoher Produktionsleistung



Die Öfen der Produktreihe **ORION EVO** ermöglichen das Backen von bis zu 15 kg Kaltteig pro m² Bodenfläche und pro Stunde.
Am Beispiel des 1-bahnigen 800 mm Modells mit 4 Etagen und einer Bodentiefe von 160 cm, mit dem einschließlich der Einschieß-/Ausschießzeit 215 Baguettes pro Stunde produziert werden können.



Es gibt auch eine Option „Booster Backkapazität".
Ideal für kurze Backvorgänge und/oder für höhere Teigchargen, bis zu **18 kg Kaltteig pro m² Bodenfläche und Stunde.**



Der **ORION EVO** ist **äußerst reaktionsschnell.**
Seine Leistung gepaart mit der hervorragenden Isolierung der Kammern ermöglicht einen sehr schnellen Temperaturanstieg und dessen dauerhafte Aufrechterhaltung. So ist der Ofen schnell **einsatzbereit, um** das Regal im Laufe des Tages wieder aufzufüllen.

Die Tipps unserer Bäcker und Konditoren



Bei Backvorgängen unter 15 Minuten an einem Stück wird die Option Booster Backkapazität empfohlen.

Genaue Verwaltung der verbrauchten Energie



Beim **ORION EVO** wurde besonderes Augenmerk auf die Kontrolle des Energieverbrauchs gelegt, um die **Betriebskosten zu optimieren.**

Die verstärkte Abdichtung der Glasscheiben und die Hinzufügung einer leistungsstarken reflektierenden Behandlung auf der Innenseite des Glases reduzieren den Wärmeverlust in der Schruft sehr stark.



Die INTUITIV'2 Steuerung verwaltet die Energie zentral. So **wird** die Leistung **automatisch dort zugewiesen, wo sie benötigt wird**, ohne dass der Nutzer eingreifen muss.



Mit der Funktion „**Zeitversetzter Start**" können Sie die genaue Minute festlegen, in der eine Etage auf Temperatur sein muss, um das programmierte Rezept zu starten. Eine genaue Energieverwaltung für **einen großen Benutzungskomfort**.

Die Funktion „**Energy Saving**" steuert automatisch, dass die Etagen nach der eingestellten Zeit in den Standby-Modus gehen, wenn sie nicht benutzt werden. So **wird** ein unnützer Verbrauch **vermieden**.

Die Tipps unserer Bäcker und Konditoren



Ein manuelles Einspritzen von Schwaden vor dem Einschießen ist nicht empfehlenswert. Dieser Schwaden würde beim Öffnen der Schruft entweichen, was Energieverlust und unnütze Kosten verursacht. Im **Modus Rezepte kann sehr leicht die Einspritzung** von Schwaden ganz am Anfang des Backens und/oder je nach Bedarf in anderen Momenten eingestellt werden.

Der ORION EVO wurde entworfen, um Ihnen das Leben zu erleichtern

Ausgeklügeltes Schwadensystem:

Der Schwaden wird dank des Verteilers an der Außenseite des verstärkten Gehäuses gleichmäßig in der Backkammer verteilt, **ohne dass die Gefahr besteht, dass Wasser herausspritzt**. Ein Druckentlastungsventil, das für **optimale Langlebigkeit** sorgt, rundet das System ab.

Motorisierte Schwadenklappe (Option):

Die motorisierte Schwadenklappe, deren Betrieb über die INTUITIV'2 Steuerung vollständig programmiert werden kann, ermöglicht den **kontrollierten Abzug von Schwaden** während des Backens von Bäckerei- und Konditoreiprodukten.





Erleichterte Pflege der Glasscheiben:

Die Glasscheiben können für eine **einfache und** schnelle **Reinigung gekippt werden**. Sie können auch ohne Werkzeuge ausgebaut werden.

Optimierte Reinigung:

Das „glatter Boden" Konzept (Bongard-Patent) der Schruft ermöglicht eine **schnelle** und **wirksame** Reinigung der Backkammer.

Um eine Beschädigungsgefahr während der Reinigung auszuschließen, sind die Heizwiderstände an der Decke mit einem Schutzsystem versehen.

Integrierter Aufzug LIFT'EVO (Option):

Für mehr Benutzungskomfort kann ORION EVO mit dem integrierten Aufzug LIFT'EVO nebst dediziertem Ein- und Ausschießapparat ausgestattet werden.

An die Arbeitshöhe des Benutzers anpassbar, um **eine** gute **Haltung zu begünstigen**. Bei einigen Modellen ist auch eine elektrische Unterstützung verfügbar.

Mit ORION EVO arbeiten Sie völlig sicher

CERTIFIED

Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen. Unsere Geräte erfüllen somit die geltenden Normen.

Intuitive und stufenlose Bedienung

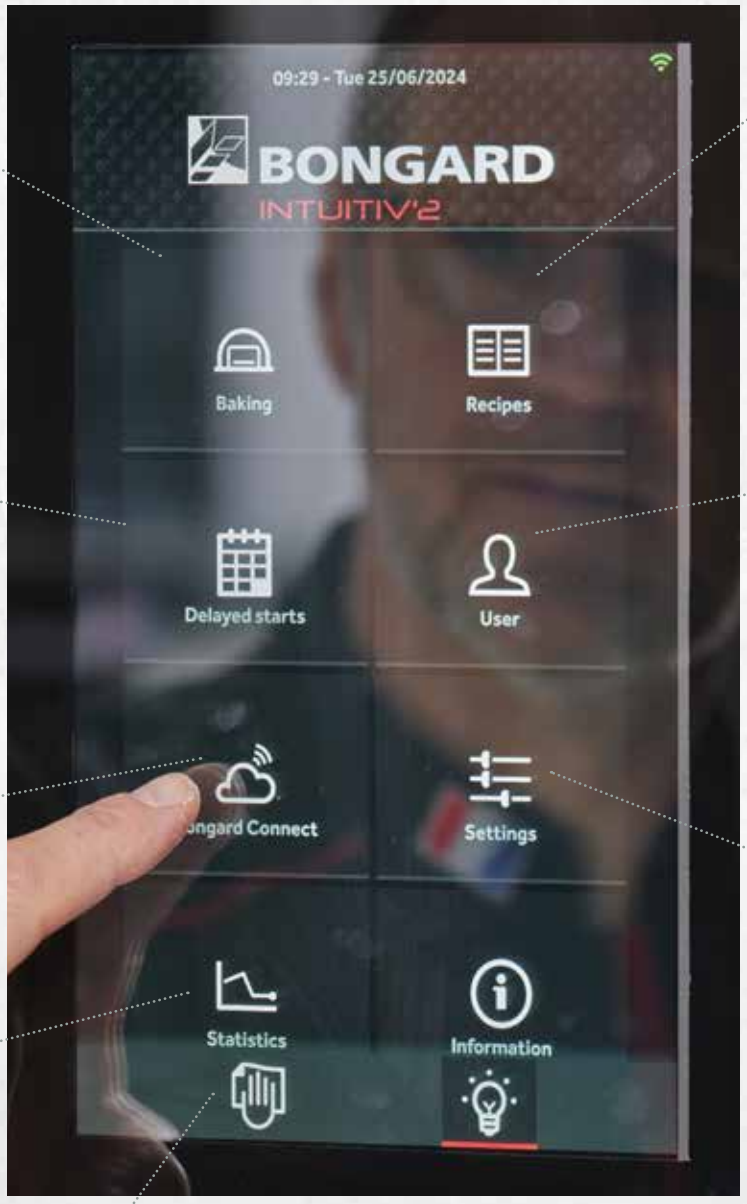
Die Produktreihe **ORION EVO** ist standardmäßig mit der Touchscreen-Bedieneinheit INTUITIV'2 ausgestattet, die intelligent über ein 10 Zoll Display die gesamten Ofenetagen steuert.

Seine übersichtliche und illustrierte Benutzeroberfläche ermöglicht einen sehr leichten Einstieg und bietet gleichzeitig eine große Bandbreite an Einstellungen.

Es integriert **Bongard Connect**, den neuen exklusiven digitalen Service für die Fernverwaltung von Bäckerei- und Konditoreieinrichtungen.

Entdecken Sie Bongard Connect

Auf Wunsch kann der Ofen auch auf jeder Etage mit der elektromechanischen Steuerung Ergocom ausgestattet werden.



Verwaltung der Backvorgänge im manuellen Modus oder im Rezept-Modus

Erstellung der Rezepte (Temperatur, Dauer, Schwaden-Einspritzung und Steuerung der Schwadenklappen)

Planung der verzögerten Back-Startzeiten pro Etage und pro Tag

Verwaltung der Berechtigungen gemäß Benutzerprofil (Berechtigung zum Ändern gespeicherter Rezepte usw.)

Fernsteuerung durch den Techniker

Zugriff auf die Funktion „Energy Saving"

Abfrage der Produktions- und Energiestatistiken des Ofens

Vorübergehende Deaktivierung des Touchscreens für die Reinigung des **Schutzglases** der Steuerung

Unsere Experten zu Ihren Diensten



Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Implementierungsteams stehen Ihnen bei der Realisierung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Bäckerei passend zu Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch einen Service an, der sich speziell mit Finanzierungsleasing beschäftigt: Bongard Finanzen. Eine agile Methode der Finanzierung, die den Cashflow schont , ein Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.



Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und Labor mit 320 m² Stammsitz in Holtzheim steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, um unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozessprozess zu testen.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auf Wunsch überall auf der Welt in Ihre Bäckereien, um Sie an unseren Maschinen zu schulen.



Unser technische Expertise

Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

Bongard schult die Techniker der Händler und Distributoren, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten.
Unsere Händler und Distributoren haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen, die es ihnen ermöglicht, etwa 5000 Artikel an Original-Ersatzteilen zu bestellen, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.

Technische Daten ORION EVO

	ORION EVO 1- oder 2-bahnig	ORION EVO 3-bahnig
Zugang zu Widerständen und Schwadenapparaten / Türgriff / Steuerung		
Alles links	•	•
Alles rechts	o	o
Steuerungen		
Intuitiv'2 STEUERUNG (1 zentrale Steuerung)	•	•
Steuerung ERGOCOM (1 Steuerung pro Etage für Öfen mit 3-4 Etagen)	o	-
Steuerung ERGOCOM (1 Steuerung pro Etage für Öfen mit 5 Etagen)	€	-
Ausstattung der Backetagen		
4. Etage ROC (für 4- oder 5- Etagenofen), einschließlich Schwadenklappe	€	-
Druckentlastung an jeder Etage (ausser ROC Etage)	•	•
Motorisierte Schwadenklappe auf der oberen Etage	€	€
Elektrisch gesteuerte Schwadenzüge pro Etage	€	€
Schutzvorrichtung der Widerstände (an der Decke)	•	•
Ofenschruft kompatibel mit einem Ein- und Ausschießapparat mit Unterabzug	€	€
Backkapazität / Energieverwaltung (nur MIT INTUITIV'2)		
Zentralisierte Energieverwaltung	•	•
Gesteigerte Backkapazität (Booster-Version)	€	€
Energie Optimierer	€	€
Kompatibel mit einem GTC-System	•	•
Ausbaufähigkeit		
Ofen mit 3 Etagen, auf 4 Etagen ausbaubar (muss bei der Bestellung angegeben werden)	€	-
Satz für 4. Etage (für den nachträglichen Einbau)	€	-
Schwaden		
Pulsierte Schwadeneinspritzung	•	•
1 Wasserzähler pro Schwadenapparat (nur mit Intuitiv'2)	•	•
Kalkfilter mit 1 Kartusche	•	•
Geliefert ohne Kalkfilter und ohne Kartusche	- €	-€
Druckminderer Set	•	•
Zubehör		
Ofenbank (außer bei Backofen mit 5 Etagen)	•	•
Haube mit Abzugventilator und Beleuchtung	•	•
Einschießhaken am Backofen	€	€
Integrierter Beschickungstisch LIFT'EVO (mit System zur Nachpositionierung des Ein- und Ausschießapparates)	€	€
Integrierter, motorisierter Aufzug LIFTEO (nur für 1 x 800 mm)	€	-
Ein- und Ausschießapparat aus Edelstahl	€	€
Verkleidung		
Ofenfront aus Edelstahl mit Seitenwänden aus vorlackiertem Stahlblech, metallisch grau	•	•
Komplette Ofenverkleidung aus Edelstahl	€	€
Montage		
Ofen wird vor Ort montiert	•	•
Grundplatte 12 mm	€	€
Backofen auf Grundplatte montiert	Bitte um Rücksprache	Bitte um Rücksprache
Versorgungsspannung		
3N~400V	•	•







ORION EVO - Black Edition



Zur Feier unseres 100-jährigen Jubiläums wird eine Sonderausgabe des **ORION EVO**-Ofens mit einer 800 mm Bahn, 4 Etagen und optional mit integriertem Aufzug angeboten.
Sein schwarzes Design mit dem goldenen Label „Seit 1922" verleiht jeder Backstube einen Hauch von Eleganz. Die Serie ist nummeriert und auf 100 Exemplare limitiert.

• : Standard | o : ohne Aufpreis | € : Aufpreis | - : Nicht lieferbar | - €: Minderwert

Technische Daten ORION EVO

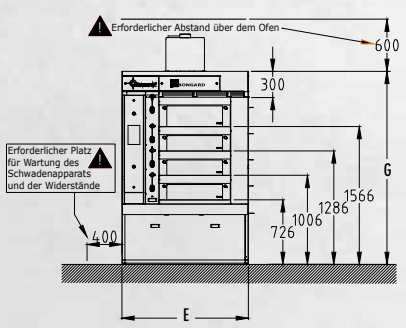
Abmessungen und technische Daten												
Modelle	Gesamttiefe	Bodentiefe	Tiefe Ofen + Einschießapparat	Breite mit Hubsystem	Ofenbreite	Gesamthöhe	Höhe Ofenfront	Höhe mit integriertem Hubsystem (ohne Einschießapparat + Anschlag)	Backfläche	Bodenfläche	Gesamtgewicht des montierten leeren Ofens ohne Sockel, ohne Optionen	Anschlusswert
	A	B	C	D	E	F	G	H				
	(mm)								(m²)		(kg)	
ORION EVO - 1 x 800 mm - 3 Etagen												
801/3,120	2252	2204	4226	1645	1441	2682	2200	2301	2,8	3,2	1447	Stromversorgertarif 3
801/3,160	2666	2618	5010	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,8	1638	Stromversorgertarif 3
801/3,180	2878	2830	5593	1645	1441	2682	2200	2301	4,3	4,1	1868	Stromversorgertarif 3
801/3,200	3072	3024	5802	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	4,4	1949	Stromversorgertarif 3
801/3,220	3282	3234	6386	1645	1441	2682	2200	2301	5,3	4,7	2035	Stromversorgertarif 3
801/3,240	3477	3429	6580	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	5,0	2140	Stromversorgertarif 3*
ORION EVO - 1 x 800 mm - 4 Etagen												
801/4,120	2252	2204	4226	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,2	1857	Stromversorgertarif 3
801/4,160	2666	2618	5010	1645	1441	2682	2200	2301	5,1	3,8	2109	Stromversorgertarif 3
801/4,180	2878	2830	5593	1645	1441	2682	2200	2301	5,8	4,1	2422	Stromversorgertarif 3*
801/4,200	3072	3024	5802	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	4,4	2520	Stromversorgertarif 3*
801/4,220	3282	3234	6386	1645	1441	2682	2200	2301	7,1	4,7	2646	Bitte um Rücksprache
801/4,240	3477	3429	6580	1645	1441	2682	2200	2301	7,7	5,0	2770	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 1 x 800 mm - 5 Etagen												
801/5,120	2242	1812	4226	1645	1441	2682	2200	2301	4,8	2,6	2338	Stromversorgertarif 3*
801/5,160	2656	2226	5010	1645	1441	2682	2200	2301	6,4	3,2	2630	Stromversorgertarif 3*
801/5,180	2868	2438	5593	1645	1441	2682	2200	2301	7,3	3,5	3089	Bitte um Rücksprache
801/5,200	3062	2632	5802	1645	1441	2682	2200	2301	8,1	3,8	3204	Bitte um Rücksprache
801/5,220	3272	2842	6386	1645	1441	2682	2200	2301	8,9	4,1	3350	Bitte um Rücksprache
801/5,240	3467	3037	6580	1645	1441	2682	2200	2301	9,7	4,4	3475	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 2 x 600 mm - 3 Etagen												
602/3,120	2252	2204	4242	2093	1889	2682	2200	2301	4,3	4,2	1852	Stromversorgertarif 3
602/3,160	2666	2618	5026	2093	1889	2682	2200	2301	5,8	4,9	2103	Stromversorgertarif 3*
602/3,180	2878	2830	5608	2093	1889	2682	2200	2301	6,5	5,3	2469	Stromversorgertarif 3*
602/3,200	3072	3024	5802	2093	1889	2682	2200	2301	7,2	5,7	2615	Stromversorgertarif 3*
602/3,220	3282	3234	6401	2093	1889	2682	2200	2301	7,9	6,1	2713	Bitte um Rücksprache
602/3,240	3477	3429	6596	2093	1889	2682	2200	2301	8,6	6,5	2824	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 2 x 600 mm - 4 Etagen												
602/4,120	2252	2204	4242	2093	1889	2682	2200	2301	5,8	4,2	2414	Stromversorgertarif 3*
602/4,160	2666	2618	5026	2093	1889	2682	2200	2301	7,7	4,9	2762	Bitte um Rücksprache
602/4,180	2878	2830	5608	2093	1889	2682	2200	2301	8,6	5,3	3300	Bitte um Rücksprache
602/4,200	3072	3024	5802	2093	1889	2682	2200	2301	9,6	5,7	3460	Bitte um Rücksprache
602/4,220	3282	3234	6401	2093	1889	2682	2200	2301	10,6	6,1	3602	Bitte um Rücksprache
602/4,240	3477	3429	6596	2093	1889	2682	2200	2301	11,5	6,5	3756	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 2 x 600 mm - 5 Etagen												
602/5,120	2242	1812	4242	2093	1889	2682	2200	2301	7,2	3,4	3107	Bitte um Rücksprache
602/5,160	2656	2226	5026	2093	1889	2682	2200	2301	9,6	4,2	3478	Bitte um Rücksprache
602/5,180	2868	2438	5608	2093	1889	2682	2200	2301	10,8	4,6	4291	Bitte um Rücksprache
602/5,200	3062	2632	5802	2093	1889	2682	2200	2301	12	5,0	4482	Bitte um Rücksprache
602/5,220	3272	2842	6401	2093	1889	2682	2200	2301	13,2	5,4	4648	Bitte um Rücksprache
602/5,240	3467	3037	6596	2093	1889	2682	2200	2301	14,4	5,7	4829	Bitte um Rücksprache

6 Bodentiefen zur Auswahl: 120, 160, 180, 200, 220 und 240 cm

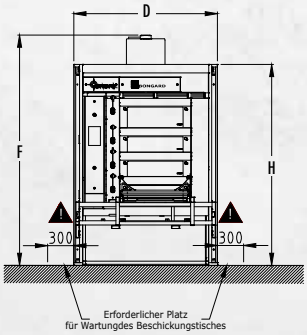
* mit INTUITIV'2 und aktivierter Leistungsreduzierung

Technische Daten ORION EVO

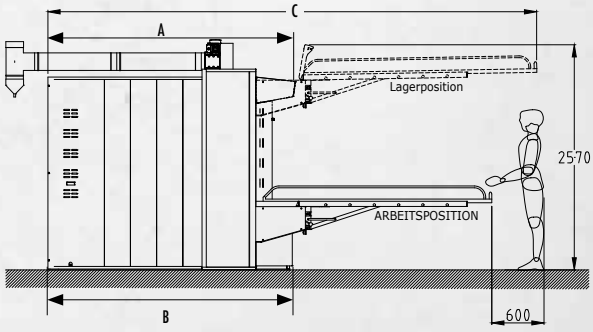
Abmessungen und technische Daten												
Modelle	Gesamttiefe	Bodentiefe	Tiefe Ofen + Einschießapparat	Breite mit Hubsystem	Ofenbreite	Gesamthöhe	Höhe Ofenfront	Höhe mit integriertem Hubsystem (ohne Einschießapparat + Anschlag)	Backfläche	Bodenfläche	Gesamtgewicht des montierten leeren Ofens ohne Sockel, ohne Optionen	Anschlusswert
	A	B	C	D	E	F	G	H				
	(mm)								(m^2)		(kg)	
ORION EVO - 2 x 800 mm - 3 Etagen												
802/3,120	2252	2204	2252	2204	4242	2549	2345	2682	5,7	5,2	1811	Stromversorgertarif 3*
802/3,160	2666	2618	2666	2618	5026	2549	2345	2682	7,7	6,1	2125	Stromversorgertarif 3*
802/3,180	2878	2830	2878	2830	5608	2549	2345	2682	8,7	6,6	2314	Bitte um Rücksprache
802/3,200	3072	3024	3072	3024	5802	2549	2345	2682	9,7	7,1	2474	Bitte um Rücksprache
802/3,220	3282	3234	3282	3234	6401	2549	2345	2682	10,7	7,6	2612	Bitte um Rücksprache
802/3,240	3477	3429	3477	3429	6596	2549	2345	2682	11,6	8,0	2777	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 2 x 800 mm - 4 Etagen												
802/4,120	2252	2204	2252	2204	4242	2549	2345	2682	7,7	5,2	2143	Bitte um Rücksprache
802/4,160	2666	2618	2666	2618	5026	2549	2345	2682	10,3	6,1	2555	Bitte um Rücksprache
802/4,180	2878	2830	2878	2830	5608	2549	2345	2682	11,7	6,6	2765	Bitte um Rücksprache
802/4,200	3072	3024	3072	3024	5802	2549	2345	2682	12,9	7,1	2965	Bitte um Rücksprache
802/4,220	3282	3234	3282	3234	6401	2549	2345	2682	14,3	7,6	3177	Bitte um Rücksprache
802/4,240	3477	3429	3477	3429	6596	2549	2345	2682	15,5	8,0	3360	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 2 x 800 mm - 5 Etagen												
802/5,120	2242	1812	2242	1812	4242	2549	2345	2682	9,6	4,2	2496	Bitte um Rücksprache
802/5,160	2656	2226	2656	2226	5026	2549	2345	2682	12,9	5,2	2984	Bitte um Rücksprache
802/5,180	2868	2438	2868	2438	5608	2549	2345	2682	14,6	5,7	3216	Bitte um Rücksprache
802/5,200	3062	2632	3062	2632	5802	2549	2345	2682	16,2	6,2	3473	Bitte um Rücksprache
802/5,220	3272	2842	3272	2842	6401	2549	2345	2682	17,9	6,7	3723	Bitte um Rücksprache
802/5,240	3467	3037	3467	3037	6596	2549	2345	2682	19,4	7,1	3961	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 3 x 600 mm - 4 Etagen												
603/4.180	2878	2830	2878	2830	5608	2665	2465	2682	13	7	4227	Bitte um Rücksprache
603/4.200	3072	3024	3072	3024	5802	2665	2465	2682	14,4	7,5	4452	Bitte um Rücksprache
603/4.220	3282	3234	3282	3234	6401	2665	2465	2682	15,8	8	4691	Bitte um Rücksprache
603/4.240	3477	3429	3477	3429	6596	2665	2465	2682	17,3	8,5	4896	Bitte um Rücksprache
ORION EVO - 3 x 600 mm - 5 Etagen												
603/5.180	2868	2438	2868	2438	5608	2665	2465	2682	16,2	7	5429	Bitte um Rücksprache
603/5.200	3062	2632	3062	2632	5802	2665	2465	2682	18	7,5	5719	Bitte um Rücksprache
603/5.220	3272	2842	3272	2842	6401	2665	2465	2682	19,8	8	6000	Bitte um Rücksprache
603/5.240	3467	3037	3467	3037	6596	2665	2465	2682	21,6	8,5	6246	Bitte um Rücksprache



FRONTANSICHT OHNE BESCHICKUNGSTISCH



FRONTANSICHT MIT BESCHICKUNGSTISCH



SEITENANSICHT MIT BESCHICKUNGSTISCH

BONGARD

BONGARD, französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922, stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die kontinuierlich zur gesamten Produktpalette geschult werden, um überall in Frankreich und den französischen Überseegebieten das ganze Jahr über einen 7-Tage-Service bieten zu können.
BONGARD wird auch in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Um den nächstgelegenen Händler zu finden, gehen Sie bitte auf : https://www.bongard.fr/de/verteiler/



Folgen Sie uns auf: Bongard.bakery

BONGARD

32 rue de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

REV 05 - 09/26