

CERVAP RS

Etagenofen



Der Dampfrohr-Etagenofen - eine bewährte Technologie



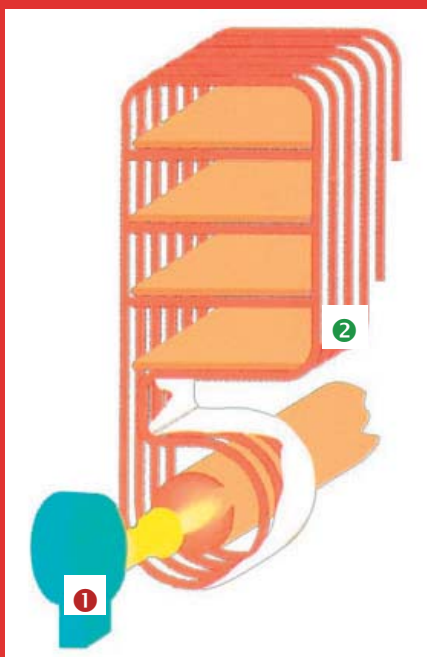
Zu Beginn der 50er Jahre wurden Zahlreiche Backstuben neu eingerichtet. Oscar Bongard interessierte sich an gänzlich aus Stahl hergestellte Backöfen, die sich viel schneller aufstellen ließen als deren meist gemauerten Vorgänger.

1967 Nach jahrelangen Entwicklungen und Versuchen erlangte BONGARD ein weltweites Patent auf einen Ringrohrdampfbackofen mit einer Edelstahlfeuerung.

Neuartig sowohl nach dem Konzept als auch in der Herstellungstechnik garantiert er eine perfekte Backqualität, die den damals gängigen Steinbacköfen in nichts nachsteht.

Seit diesem Zeitpunkt stellt Bongard sein ganzes Know-How in den Dienst des Handwerksbäckers, um die Backqualität seiner Öfen, aber auch ihren Energieverbrauch ständig zu optimieren.

Woraus besteht ein Ringrohr-Etagenofen Cervap RS?



Der Backofen Cervap RS besteht im wesentlichen aus:

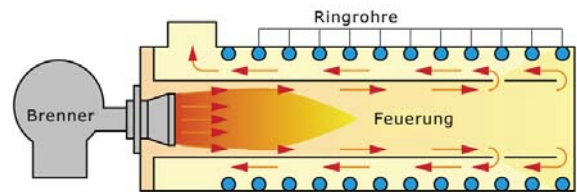
- Einer feuerfesten Brennkammer aus Edelstahl und einem Brenner - sie bilden das Herz des Backofens (1).
- Einzelnen aneinandergereihten Endlosröhren aus hochwertigem Stahl, die um die Brennkammer eine Schleife bilden und jede Etage umgeben, sodass sich Ober- und Unterhitze in der Backkammern vollkommen gleichmäßig verteilen (2).
- Einer Schwadenanlage, die unter dem Backofen untergebracht ist. Der Schwaden wird durch ein Rohrsystem in die verschiedenen Backkammern geleitet.
- Einer hochwirksamen Wärmedämmung (die Backofenwände sind mit 3 kreuzweise überlagerten Steinwollepaneelen verkleidet, um die Wärmeverluste möglichst gering zu halten).

Der Ringrohr- Etagenofen Cervap RS von Bongard arbeitet nach einem einfachen und wirksamen Prinzip

■ Das Funktionsprinzip der Cervap-Technologie

■ Erwärmung der Rohre durch Strahlung und Konvektion

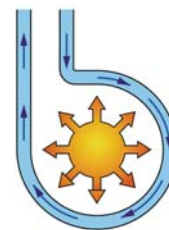
Die Flamme des Brenners und die Verbrennungsgase erwärmen die Endlosrohre in der Schleife der Brennkammer. Das Wasser in den Rohren verdampft unter der Hitze.



Beheizung der Rohre durch Konvektion

Das natürliche „Thermosyphon“ Schwerkraftprinzip:

Völlig geräuschlos und ohne jegliche mechanische Förderung steigt der Dampf auf und verteilt sich gleichmäßig nach physikalischen Gesetzen an jeder Stelle des Rohres mit gleicher Temperatur.



„Thermosyphon“ Schwerkraftprinzip

Der Dichteunterschied zwischen Warm und Kalt erzeugt eine ständige Bewegung. Der heiße Dampf steigt in jedem Rohr auf und sinkt wieder ab, nachdem er einen Teil seiner Wärmeenergie an die Backkammern abgegeben hat.

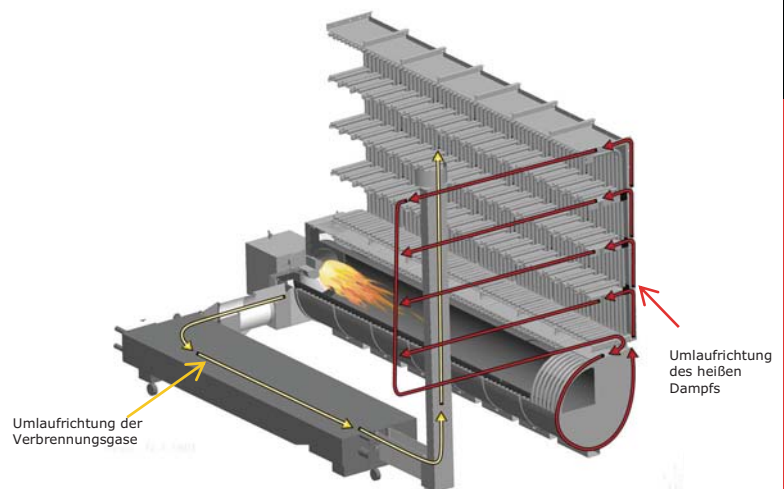
Der Dampf kommt wieder an seinen Ausgangspunkt zurück und der Heizzyklus beginnt von Neuem.

■ Die Erhitzung der Steinplatten durch Wärmeleitung

Die von den Rohren abgegebene Wärme breitet sich durch Wärmeleitung auf Ober- und Unterhitze in jeder Backkammer aus.

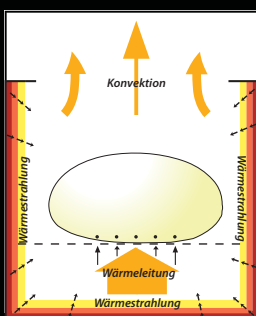
Die große Anzahl von Röhren, die ein Cervap RS Bündel bilden (10 Rohre/Bündel) gewährleistet eine gleichförmige Verteilung der Hitze an jeder Stelle im Backofen.

Über ein System der Wärmerückgewinnung aus den Verbrennungsgasen wird die Schwadenanlage unter dem Backofen erwärmt. Dadurch ist der erzeugte Schwaden jederzeit in ausreichender Menge verfügbar.



hinter Ansicht

Die Vorteile des Backens auf Steinplatten



Das Backen auf Steinplatten ist die traditionelle Technik des Brotbackens. Der Teigling wird auf den hitzebeständigen Steinplatten, die die Wärme speichern gelegt. Das ist das Prinzip des Backens durch Wärmeleitung. Die Oberhitze hingegen erheizt das Produkt auf schonende Art durch Wärmestrahlung.

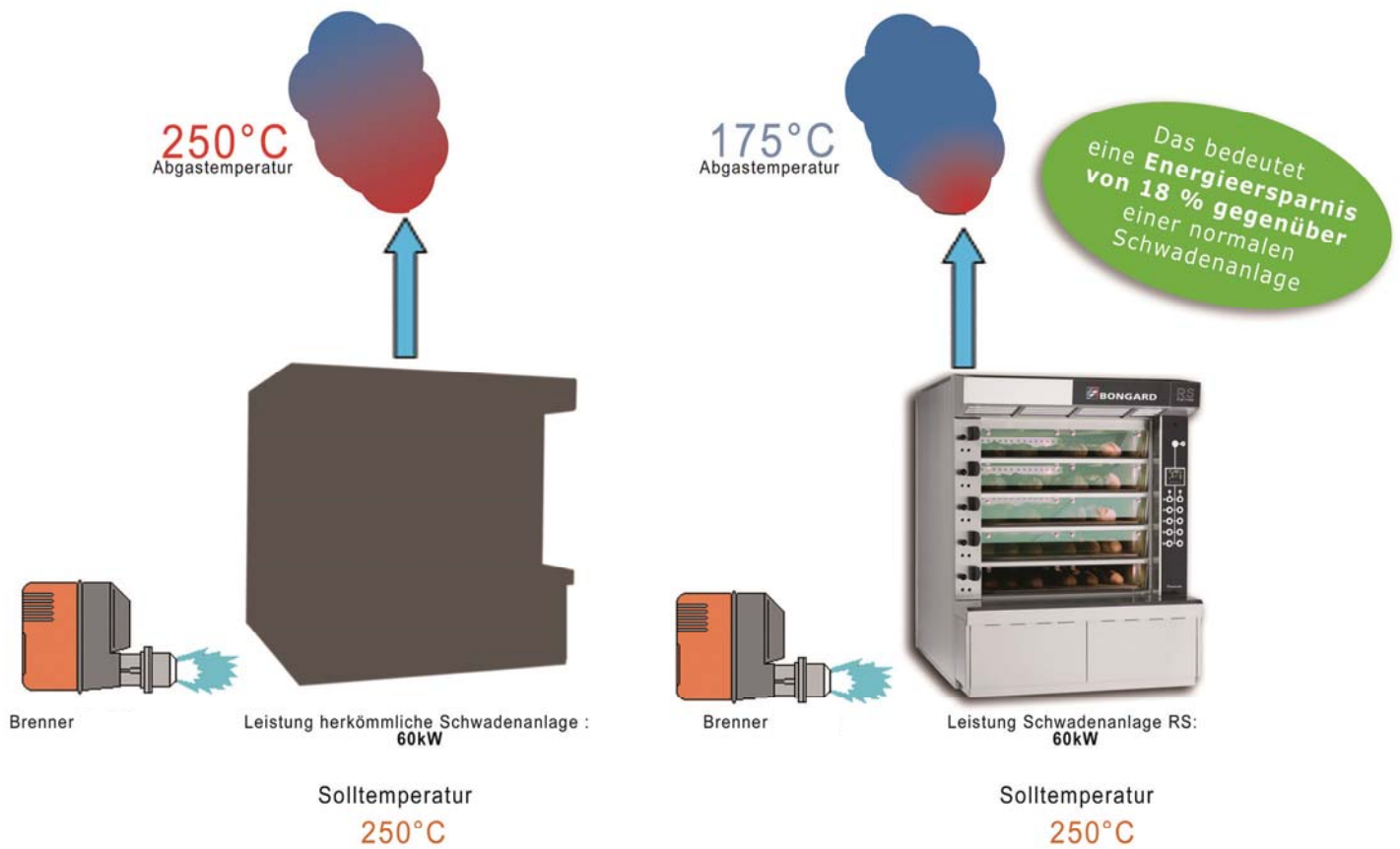
Mit dieser Art des Backens erhält man ein Brot mit einer dicken Kruste, die die Haltbarkeit fördert.

Vorteile:

- schonender, kontinuierlicher und gleichmäßiger Backvorgang an jeder Stelle im Backofen
- die Temperatur regelt sich automatisch
- ausreichende Schwadenerzeugung
- leiser Betrieb



Cervap RS, ein Ofen ganz nach Ihren Ansprüchen



■ Sparsam im Energieverbrauch und umweltschonend

Die durch den Cervap RS erzielte Energieersparnis beruht auf die **dreifache Verwendung der vom Brenner erzeugten Energie**.

1. **Ein erstes Mal** wird die erzeugte Energie **zum Erhitzen der Brennkammer** durch die Flamme eingesetzt.
2. **Ein zweites Mal, wenn die Rohre** durch die Verbrennungsgase **erhitzt werden**.
3. Schließlich wird ein Teil der Restwärme aus diesen Verbrennungsgasen zur Erwärmung der Schwadanlage unter dem Backofen zurückgewonnen.

Die **Abgastemperatur ist somit niedriger**, denn die Energie, die die Verbrennungsgase enthielten wurde dem Backgut zugeleitet. Dadurch kann die Leistung des Brenners genauer bemessen und der Ausstoß schädlicher Verbrennungsgase in die Atmosphäre gesenkt werden.

Somit geht der Cervap RS **mit der Umwelt schonender um**, denn sein **CO₂-Ausstoß ist wesentlich geringer** als bei einem herkömmlichen Ofen.



■ Schwaden jederzeit in ausreichender Menge verfügbar

Beim Brotbacken **spielt die Beschwadung eine entscheidende Rolle**. Sie erleichtert die Krumenbildung und macht die Kruste knusprig, kross und glänzend. Die Messerschnitte sind glatt und ausgeprägt.

Genau unter diesem Gesichtspunkt der Brotqualität, sowohl was die Ästhetik als auch den Geschmack anbelangt, wurde die Schwadenanlage des Backofens Cervap RS entwickelt.

Die **neu konzipierte**, unter dem Backofen untergebrachte **Schwadenanlage RS** ist noch **leistungsstärker und reaktionsschneller**, sodass für jeden Backzyklus eine **optimale Beschwadung** möglich ist.

Die Verstärkung der Trägheit **ermöglicht einen intensiven Einsatz bei bedeutend schnelleren Verfügbarkeit des Schwadenapparats**.



■ Hochwertige Materialien

Ein erfolgreicher Backvorgang hängt von der Qualität des Backofens, und somit in hohem Maß von den eingesetzten Materialien ab.

In diesem Zusammenhang spielt die Steinplatte eine entscheidende Rolle. Bongard hat für die Herstellung der Steinplatte **ein hitzebeständiges Verbundmaterial mit hoher Dichte gewählt, dass eine hohe Trägheit garantiert.**

Durch die 20 mm dicken Steinplatten und deren wirksamen Wärmespeicherung entsteht ein ungewöhnlich gutes Backverhalten.

Beim Einschießen sind die Teiglinge nicht dem Temperaturabfall des Bodens ausgesetzt; sie entwickeln sich an allen Stellen im Ofen gleichförmig.

Um Korrosion zu vermeiden und absolute Robustheit zu gewährleisten, besteht die Brennkammer und der Ofen front aus Edelstahl.



Mit seiner ebenen Front ist er sehr leicht zu pflegen. Einmal mit dem Schwamm abwischen genügt, und er glänzt wieder wie neu.

■ Ein erprobtes System, das absolut betriebssicher ist



Für perfekte Dichtheit wurde ein **automatisches Prüfsystem installiert.**

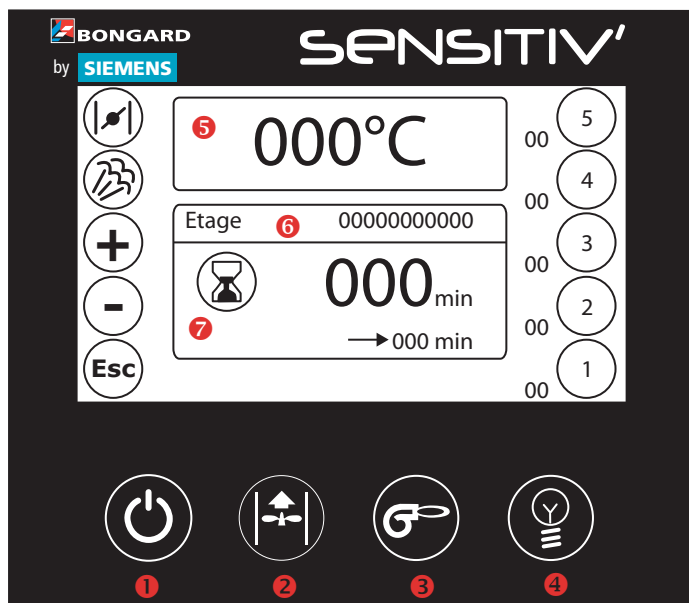
- bei einer ersten Prüfung wird jedes Ringrohr mit 350 Bar abgedrückt.
- nach dem Zusammenschweißen der Ringrohre zu einem Bündel erfolgt ein zweiter Drucktest, um jede Undichtheit auszuschließen.
- schließlich sorgt ein weiterer Automat dafür, dass genau die zum guten Funktionieren des Ofens notwendige Menge Wasser abgefüllt wird.

■ Kompaktheit und Produktivität

Mit einer **Backfläche von 6,3 bis 12 m²** bei einer **Stellfläche von 3,4 bis 5,1 m²** (je nach Modell) gehört der Backofen Cervap RS zu den **kompaktesten Öfen am Markt.**

Er lässt sich leicht und rasch aufstellen und ist in weniger als einer Woche einsatzbereit.

Sensitiv', eine Steuerung, spielerisch einfach zu bedienen



Der Backofen Cervap RS ist standardmäßig mit einer digitalen Sensitiv' Steuerung ausgestattet.

Mit ihrem farbigen 4 Zoll Touchscreen bietet die neue Sensitiv' Steuerung dem Bäcker eine wertvolle Hilfestellung.

Sehr bedienungsfreundlich, mit nur 4 Tasten für folgende Funktionen:

- 1 Backofen ein / aus und mehrfache programmierbare Schaltuhr (2x pro Tag)**
- 2 Abzugsventilator**
- 3 Brenner ein/aus** (für Bäcker, die mit fallender Hitze arbeiten möchten)
- 4 Beleuchtung aller Backherde.**

Einfache Bedienung

Mit einem einzigen Blick lässt sich mit der Sensitiv' Steuerung **die Rest- und die Solltemperatur** des Backofens (**5**), sowie **die Übersicht des Backvorgangs**, Etage für Etage (Taste 1 bis 5), erfassen.

Zur Anzeige von Einzelheiten muss nur eine Taste von 1 bis 5 gedrückt werden.

Der Name des aktuellen Rezeptes wird dabei im Feld **6** angezeigt.

Die programmierte und die verbleibende Backzeit sind im Feld **7** zu sehen.

Es ist möglich, ein Rezept zu wählen und dabei die Temperaturen, die jeweilige Backzeit und die Öffnungsdauer der Schwadenzüge zu ändern.

Der Backstart(**9**) und die Beschwadung (**8**) werden durch Tasten an der Ofenfront (4 pro Etage: 2 links, 2 rechts) gesteuert. Standardmäßig wird der Schwaden solange erzeugt, wie der Bäcker die Taste drückt.



■■■ Vorteile

- >> Sensitiv' funktioniert im Handbetrieb und/oder Automatikbetrieb
- >> Alle Funktionen sind in einer einzigen Bedieneinheit angeordnet
- >> Es können eigene Rezepte eingespeichert werden
- >> Standardmäßig stehen 3 Sprachen zur Verfügung (Französisch, Englisch und Deutsch)
- >> Sensitiv' beruht auf SIEMENS Technologie, die für einen reibungslosen Betrieb des Backofens sorgt

■ TECHNISCHE DATEN

Cervap RS	
Brenner	
Gasbrenner	■
Ölbrenner	□
Seite Türgriffe	
Griff ziehen/nach links schieben	■
Steuerung	
Steuerung elektronisch Sensitiv' rechts	■
Schwadenklappe (Nur auf die linke Seite)	
Schwadenklappe an jeder Etage	■
Schwadensteuerungstyp	
Doppelte Schwadensteuerung	■
Haube - Abzugsventilator	
Haube mit Abzugsventilator	■
Einschießhaken am Ofen	
Ohne Einschießhaken	■
Verschiedenes	
Pulsierende Schwaden Einspritzung	■
Kalkschutzfilter	□€
Brenner Frischluftzufuhr	■
Außenverkleidung aus Edelstahl	□€
Zusammenbau	
Ofen wird vor Ort montiert	■
Versorgungsspannung	
~230 V	■
■ Standard / □ Auf Wunsch ohne Aufpreis / □ € Auf Wunsch mit Aufpreis / ✦ Nicht verfügbar	

Energiedaten				
Modell	800/5.160	800/5.200	1200/5.160	1200/5.200
Anschlussleistung	0,8 kW	0,8 kW	0,8 kW	0,8 kW
Heizleistung G/Ö	42 kW	54 kW	55 kW	68 kW
Heizleistung (elektrisch beheizt)	-	-	-	-
Durchschnittlicher Temperaturanstieg	1,5 - 2°C/min			
Maximale Nutztemperatur des Ofens	280°C			

Technische Daten				
	800/5.160	800/5.200	1200/5.160	1200/5.200
Tiefe (mit Haube)	2726 mm	3087 mm	2726 mm	3087 mm
Tiefe (am Boden)	2679 mm	3040 mm	2679 mm	3040 mm
Breite (am Boden)	1250 mm	1250 mm	1660 mm	1660 mm
Gesamthöhe	2700 mm	2700 mm	2700 mm	2700 mm
Höhe (Front)	2200 mm	2200 mm	2200 mm	2200 mm
Backfläche	6,4 m²	8,1 m²	9,8 m²	12,3 m²
Bodenfläche	3,4 m²	3,6 m²	4,52 m²	5,1 m²
Ofen Masse	2000 kg	2300 kg	2900 kg	3600 kg



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)
 Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence