



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*



FOUR VENTILÉ MIXTE

## ALCOR

Fours ventilés mixtes  
Cook & Bake



ÉQUIPEMENTIER  
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

 **BONGARD** alcor

07:34

PROSSANT

PHASE 1

CONVECTION

0:12.05

165°C

165°C

0%

70%

STOP

AUTO MANUAL AUTO SOFT



# Un four ventilé mixte

Vous recherchez un four capable de cuire de manière optimale des produits boulangers, pâtisseries et snacking, aussi bien que de la petite restauration ou des plats traiteurs. Ne cherchez plus, nous avons la solution. Notre nouvelle gamme de fours ventilés **alcor** saura répondre, à coup sûr, à vos besoins.

VOUS CHERCHEZ  
UN FOUR VENTILÉ  
MIXTE ?  
LA GAMME **alcor**  
EST FAITE  
POUR VOUS !

Le four ventilé **alcor** est disponible en version **Bake** pour la boulangerie snacking, et en version **Cook** avec vapeur boostée plus orientée traiteur.

Polyvalent et ultra productif, il peut gérer divers types de productions grâce à ses différents modes de cuissons totalement personnalisables.

Sa prise en main rapide, sa facilité d'utilisation et son design compact et moderne en font un véritable allié qui trouve sa place dans le fournil ou dans le magasin.

Il ne vous reste plus qu'à choisir le type de four qui correspond le mieux à votre production et votre clientèle.



# La gamme alcor bake & cook

alcor<sup>bake</sup>



alcor<sup>cook</sup>



## CARACTÉRISTIQUES COMMUNES



### Modèles disponibles

Four ventilé 400 x 600 mm disponible en 2 modèles :

- 6 plaques
- 10 plaques
- Commande tactile

Adaptable en format GN1/1 (7 et 11 plaques)  
Idéal pour les produits boulangers, pâtisseries  
et snacking



### Design et Fonctionnalité

- Extérieurs en acier inox et en verre noir
- Chambre de cuisson emboutie en inox 304
- Commande à gauche

- Injection de vapeur
- Extraction automatique de l'humidité
- Vitesse de ventilation variable



### Un catalogue de recettes préchargées

alcor est équipé d'un catalogue de 115 recettes pré-enregistrées. En complément des recettes de snacks, pâtisseries et viennoiseries habituelles, alcor vous propose des recettes traiteur adaptées aux différents modes de cuisson du four. Viandes, poissons, légumes, féculents... laissez faire votre inventivité et proposez désormais à vos clients des plats dignes des plus grands chefs. Vous pourrez enregistrer et personnaliser jusqu'à 500 recettes, le plus simplement du monde. Mode de cuisson, température, humidité, vitesse de ventilation, ouverture des ouras, tout peut être modifié.





### Le mode Delta T (uniquement avec la sonde à piquer)

Grâce à cette fonctionnalité typique du monde de la gastronomie, vous avez la possibilité de réaliser des cuissons d'une qualité et d'une précision inégalables. En programmant une différence de température entre la chambre de cuisson et la température à coeur, le four ajustera automatiquement la température de la chambre tout au long de la cuisson.



### Un mode STOP SYNCHRO'

Pour vous aider dans votre planification, la gamme **alcor** se dote d'un nouveau programme Stop Synchro'. Dans une atmosphère unique, définissez, étage par étage, la durée de cuisson correspondant à votre produit. La commande affiche alors, au moment voulu, l'étage à enfourner pour permettre une sortie simultanée de tous les plats.



### Un mode MULTI CHRONO'

Vous avez besoin de réchauffer une pizza ou une part de quiche, à la demande ? Grâce au mode Multi Chrono', il vous suffit de placer votre plaque sur un étage disponible et de lancer la minuterie correspondante. Le four vous préviendra automatiquement lorsque votre produit sera prêt.

## EN + SUR LA VERSION COOK

### Le système HygroControl



Pour optimiser la quantité de vapeur dans l'enceinte du four et vous assurer une qualité de cuisson parfaite, **alcor cook** vous propose le système HygroControl. Principalement utilisé dans les cuissons de plats, le système HygroControl calcule le taux d'humidité relâché par les aliments et ajuste automatiquement, et en temps réel, la quantité de vapeur à injecter dans la chambre de cuisson. **alcor** n'injecte de la vapeur que lorsque le besoin s'en fait sentir. Vous gagnez en précision, tout en réduisant vos consommations.



# alcor

## 3 modes de cuisson

---



### LA CUISSON PAR CONVECTION

L'air chaud est diffusé grâce à 1 ou 2 ventilateurs situés sur la paroi latérale de l'enceinte du four. La vitesse de ventilation peut être réglée selon les produits. L'air sec est garanti par un système automatisé d'ouverture des cheminées.

Ce mode de cuisson est idéal pour la viennoiserie, production de macarons, meringues, tartes, quiches, financiers, cakes, chouquettes etc...



### LA CUISSON VAPEUR

L'enceinte est saturée de vapeur. Ce mode permet de cuire à la vapeur, sous-vide, pocher, blanchir tout type de produit (viandes, poissons, féculents, légumes, fruits) mais également de réchauffer, stériliser ou encore décongeler. Au-delà d'être un mode de cuisson plus sain, la vapeur permet de conserver les vitamines et les minéraux des aliments.



## LA CUISSON COMBINÉE

L'air chaud est associé à des injections de vapeur pendant toute la durée de la cuisson. Les temps de cuisson sont optimisés et les produits restent moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

Avec **alcòr<sup>bake</sup>**, la vapeur est produite par injection directement sur une résistance située sur la paroi latérale de l'enceinte.



## LE + AVEC LA VAPEUR BOOSTÉE

**alcòr<sup>cook</sup>**, quant à lui, est doté d'une production de vapeur boostée par une double injection de vapeur (directe et par chaudière) qui reproduit au plus près la cuisson par ébullition.

Ce mode de cuisson est principalement utilisé dans la production de snacking ou de petite restauration : terrine, rôtis, gratins, soufflés, ...





**BONGARD**

alcor



# Le confort du nettoyage automatique

---

La gamme de fours **alcor** est dotée d'un système de lavage automatique pour vous garantir un environnement de travail propre, cuisson après cuisson.

Dès lors que le cycle est lancé, il ne nécessite aucune surveillance. Vous pouvez poursuivre votre activité sans vous soucier du four.

Un signal sonore vous informera quand le cycle sera achevé.

Une fois le nettoyage terminé, le four **alcor** est immédiatement disponible.

Vous avez besoin de place ? Avec **alcor**, fini les bidons de produits nettoyants stockés à proximité. Le four est équipé d'un tiroir de stockage des produits nettoyants.

Il vous suffit de remplir les caissettes prévues à cet effet lorsque l'alerte apparaît.

Et pour vous prémunir du tartre et des dépôts calcaire, la gamme **alcor** est équipée d'un système exclusif de filtration Brita® qui vous garantit une eau douce, parfaite pour votre équipement.

## Le programme de nettoyage se décline en 5 cycles :



### Rinçage

Durée : 3 minutes



### Cycle rapide

Durée : 20 minutes



### Cycle doux

Durée : 36 minutes



### Cycle moyen

Durée : 52 minutes



### Cycle intensif

Durée : 67 minutes



BONGA

alcof

100°C 100%

00:00

|   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | 2 | 3  |
| 4 | 5 | 6  |
| 7 | 8 | 9  |
| X | 0 | OK |

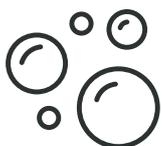
STOP



# Une commande tactile et intuitive

---

La nouvelle commande tactile capacitive du four **alcor** permet d'accéder, sur un seul écran, à l'ensemble des étapes de réalisation d'une recette. Avec son écran 10 pouces, l'un des plus grands actuellement disponibles sur le marché des fours combinés, elle offre une utilisation aussi fluide et intuitive que votre smartphone. Tout peut être configuré selon vos besoins et vos envies.



Lavage automatique



Catalogue de 115 recettes pré-enregistrées



Recettes personnalisables (jusqu'à 500 recettes)



Cuissons multiples simultanées



Cuissons multiples synchronisées



Extraction automatique de l'humidité



Système HygroControl pour le modèle Cook



# Un four adapté à vos besoins

---



## Le préchauffage du four

La phase de préchauffage peut être intégrée ou non dans le déroulé de votre recette, selon que vous commencez votre cuisson dans une enceinte chaude ou froide.



## Le mode de cuisson

Vous avez la possibilité de sélectionner 3 modes de cuisson différents :

- La cuisson par convection
- La cuisson combinée
- La cuisson vapeur

## PHASE

# 1

## La gestion des phases de cuisson

Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 phases différentes dans le déroulé de votre recette, pour ajuster la température ou tout simplement le mode de cuisson. Il n'est plus nécessaire de surveiller le minuteur, le passage d'une phase à l'autre se fait sans intervention et est annoncé par un signal sonore.



## Les paramètres minuteur, température et humidité

Tous sont ajustables selon les recettes et modifiables en cours de cycle.

## La variation de ventilation



**alcor** est doté d'un système de ventilation latérale dont la vitesse peut être modulée de 40 à 100% en fonction de la recette. L'air circule de manière uniforme, favorisant ainsi le développement et la cuisson harmonieuse de vos produits. Vos macarons, meringues ou autres petites pièces de décoration pour pâtisseries cuiront dans une ambiance douce en tous points de la chambre.



## Le mode Softbaking

Idéal pour des cuissons délicates ou longues qui ne peuvent pas être exposées à une forte ventilation, ce mode reproduit une ambiance de cuisson semi-statique. Quand la température de consigne est atteinte, la ventilation s'arrête.



## Les ouras

Directement intégrée à la recette, la gestion des ouras est automatique mais peut également être gérée manuellement.



## Le mode sonde à piquer (en option sur le Bake)

Avec la sonde à piquer, vous programmez vos recettes selon la température à coeur du produit que vous souhaitez atteindre.



## La fonction maintien au chaud

Dès lors que la fonction est activée en début de recette, l'enceinte du four est réglée pour rester automatiquement à une température de 70°C avec un pourcentage d'humidité de 30%, dans l'attente que les produits soient retirés.



## MODÈLES

### COMMANDE

|                           |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|
| Commande tactile 10"      | - | • | • |
| Commande électromécanique | • | - | - |

### VENTILATION

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 2 vitesses de ventilation (1160 - 1400 rpm) | • | - | - |
| 7 vitesses de ventilation (810 - 1440 rpm)  | - | • | • |

### MODES DE CUISSON

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Cuisson à convection                             | • | • | • |
| Cuisson combinée                                 | • | • | • |
| Cuisson vapeur par injection directe             | • | • | • |
| Cuisson vapeur par injection directe + chaudière | - | - | • |
| Sonde à cœur multipoints                         | - | ○ | • |
| Sonde HygroControl                               | - | - | • |
| Cuisson sous vide                                | - | • | • |
| Cuisson sous vide avec sonde à piquer            | - | ○ | • |
| Plage de température de 30°C à 280°C             | • | • | • |

### FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Mode recettes (115 recettes pré-enregistrées)  | - | • | • |
| Programmation et personnalisation jusqu'à 500 recettes   | - | • | • |
| Programmation jusqu'à 10 phases de cuissons par recettes   | - | • | • |
| Stop Synchro' (programme spécifique qui permet de synchroniser la fin de cuisson des différents produits)                  | - | • | • |
| Multi Chrono' (programme spécifique qui permet de gérer plusieurs minuteries pour cuire différents produits en même temps) | - | • | • |
| Fonction Softbaking (cuisson semi-statique)  | - | • | • |
| Delta T (uniquement avec la sonde à piquer)  | - | • | • |
| HygroControl (système de gestion intelligente de l'hygrométrie)  | - | - | • |
| Programme régénérer  | - | • | • |
| Préchauffage (fonction facultative qu'il est possible de ne pas activer)   | - | • | • |
| Maintien à température   | - | • | • |
| Étuve (à partir de 30°C)   | - | • | • |
| Gestion automatique des ouras  | - | • | • |
| Gestion manuelle des ouras   | • | • | • |
| Port USB   | - | • | • |

### FONCTIONNALITÉS DE LAVAGE

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Lavage automatique (5 cycles)                             | - | • | • |
| Cycle de détartrage de la chaudière                       | - | - | • |
| Douchette à enrouleur automatique                         | - | - | • |
| Douchette externe   | ○ | ○ | - |
| Siphon d'évacuation                                       | • | • | • |
| Réservoir de détergent mono-compartment                   | - | • | - |
| Réservoir double compartiment de détergent + anticalcaire | - | - | • |
| 12 bouteilles de 1 kg de liquide détergent Alclean *      | - | • | • |
| 1 bouteille de 1 kg de liquide détartrant Alcal *         | - | - | • |

### ACCESSOIRES

|  |    |    |    |
|--|----|----|----|
| Sans filtre anticalcaire (si la dureté carbonatée KH de l'eau est inférieure à 4°dH) | -€ | -€ | -€ |
| Glissières 400x600   | •  | •  | •  |
| Glissières GN 1/1  | -  | ○  | ○  |

(\*) Garantie soumise à l'utilisation des produits Alclean et Alcal

• En standard | ○ En option | - Non disponible | -€ moins value



## CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES ET TECHNIQUES

### FOUR

|                                 |                   |      |      |     |      |     |      |
|---------------------------------|-------------------|------|------|-----|------|-----|------|
| Profondeur du four              | (mm)              | 845  |      |     |      |     |      |
| Profondeur hors tout            | (mm)              | 960  |      |     |      |     |      |
| Profondeur totale porte ouverte | (mm)              | 1420 |      |     |      |     |      |
| Hauteur du four                 | (mm)              | 870  | 1150 | 870 | 1150 | 870 | 1150 |
| Hauteur hors tout               | (mm)              | 890  | 1170 | 890 | 1170 | 890 | 1170 |
| Largeur au sol                  | (mm)              | 850  |      |     |      |     |      |
| Hauteur hotte                   | (mm)              | 330  |      |     |      |     |      |
| Profondeur hotte                | (mm)              | 990  |      |     |      |     |      |
| Poids hotte                     | (kg)              | 49   |      |     |      |     |      |
| Raccordement eau (lavage)       | (pouces)          | 3/4" |      |     |      |     |      |
| Raccordement eau adoucie (buée) | (pouces)          | 3/4" |      |     |      |     |      |
| Évacuation d'eau                | (mm)              | 32   |      |     |      |     |      |
| Surface au sol du four          | (m <sup>2</sup> ) | 0,72 |      |     |      |     |      |
| Poids total du four             | (kg)              | 90   | 125  | 95  | 132  | 105 | 142  |

### ACCESSOIRES

|                                  |      |     |  |  |  |  |  |
|----------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|
| Hauteur piétement avec roulettes | (mm) | 820 |  |  |  |  |  |
| Hauteur piétement sans roulettes | (mm) | 720 |  |  |  |  |  |
| Poids piétement simple           | (kg) | 37  |  |  |  |  |  |
| Hauteur étuve avec roulettes     | (mm) | 746 |  |  |  |  |  |
| Hauteur étuve sans roulettes     | (mm) | 736 |  |  |  |  |  |
| Poids étuve sous four            | (kg) | 58  |  |  |  |  |  |

### CARACTÉRISTIQUES ÉNERGÉTIQUES

|                                       |      |     |    |     |     |     |     |
|---------------------------------------|------|-----|----|-----|-----|-----|-----|
| Puissance de raccordement             | (kW) | 11  | 17 | 11  | 17  | 18  | 24  |
| Puissance de raccordement de l'étuve  | (kW) | 1,5 |    |     |     |     |     |
| Puissance de raccordement de la hotte | (W)  | 170 |    |     |     |     |     |
| Protection électrique                 | (A)  | 20  | 32 | 20  | 32  | 32  | 40  |
| Température maximale d'utilisation    | (°C) | 280 |    |     |     |     |     |
| Température maximale de préchauffe    | (°C) | -   | -  | 300 | 300 | 300 | 300 |

### RACCORDEMENT À L'EAU

|          |       |         |  |  |  |  |  |
|----------|-------|---------|--|--|--|--|--|
| Pression | (bar) | 1,5 - 5 |  |  |  |  |  |
|----------|-------|---------|--|--|--|--|--|



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*

**BONGARD**, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.

**BONGARD** est également présent dans plus de 90 pays à travers un réseau de distributeurs composé de 450 commerciaux et techniciens.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous, rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur :

 Bongard.bakery

 Bongard\_bakery

 BongardBakery

 Bongard

## BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence