



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



ARMOIRE DE BLOCCAGE

ATHENA

L'armoire de blocage adaptée
au process PANEOTRAD[®] pour
plus de souplesse de production



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

ATHENA est une armoire de blocage idéale pour votre process **PANEOTRAD®**. Avec sa plage de température allant de -10°C à +10°C, **ATHENA** est également adaptée à la pousse lente.

Munie de la commande tactile **SENSITIV'2**, l'armoire **ATHENA** est conçue pour conserver une température basse constante (autour de +2°C) sur de longues périodes, tout en respectant vos pâtes.

Elle permet de faire pousser une large variété de pâtes : à pains (blancs, spéciaux ou de tradition française), briochées, levées, à pizza...



Fiabilité
Confort

Régularité

Qualité
Intelligence

Une armoire adaptée au process PANEOTRAD®

PANEOTRAD® est un process unique et breveté qui offre une réelle **souplesse de production**. Il permet de séparer et mettre en forme des pâtons bloqués entre 3 et 4°C jusqu'à 72 h, puis de passer à la cuisson sans phase d'apprêt. En 30 minutes, votre production est prête !

ATHENA est idéale pour votre process **PANEOTRAD®** : le **dégivrage automatique** pallie les risques de prise en glace liés à la production d'une température basse prolongée et la **vitesse de ventilation régulée automatiquement** protège la pâte de l'assèchement.



Une armoire facile à utiliser

Sa nouvelle commande tactile **SENSITIV'2**, **intuitive et fluide**, située à hauteur du regard (1,50 m du sol) offre une manipulation ergonomique et une lisibilité optimale.



Une armoire pensée pour simplifier les manipulations

Chargez et déchargez votre armoire facilement grâce à de **nombreuses zones de préhension** saisissables avec la main droite ou la main gauche (**la porte elle-même et le support de la commande**). L'ouverture et la fermeture de la porte sont assistées. La porte **reste ouverte** au-delà de 95° et **se referme toute seule** lorsque l'ouverture est inférieure à 95°, réduisant ainsi le risque de perte de production avec une porte restée entrouverte.



ATHENA a été conçue pour faciliter le quotidien des boulangers

Une armoire fiable et ergonomique

Ambiance stable de la cellule garantie :

Ajustement automatique de la vitesse de ventilation à l'ouverture de porte grâce au capteur de porte.

Dégivrage électrique automatique à intervalles réguliers.



Utilisation optimale aussi bien en hiver qu'en été (ambiance jusqu'à 43°C) :

Groupe tropicalisé en standard. L'ensemble des groupes sont disponibles montés ou à distance.

Porte réversible :

Changement du sens d'ouverture possible directement dans votre laboratoire.



Facile à nettoyer :

Une simple raclette suffit pour nettoyer son sol plat.



Facile à déplacer :

2 roulettes fixes à l'arrière et 1 roulette pivotante à l'avant.



Stabilité de l'armoire :

2 pieds à l'avant pour assurer son maintien.



Avec ATHENA, travaillez en toute sécurité

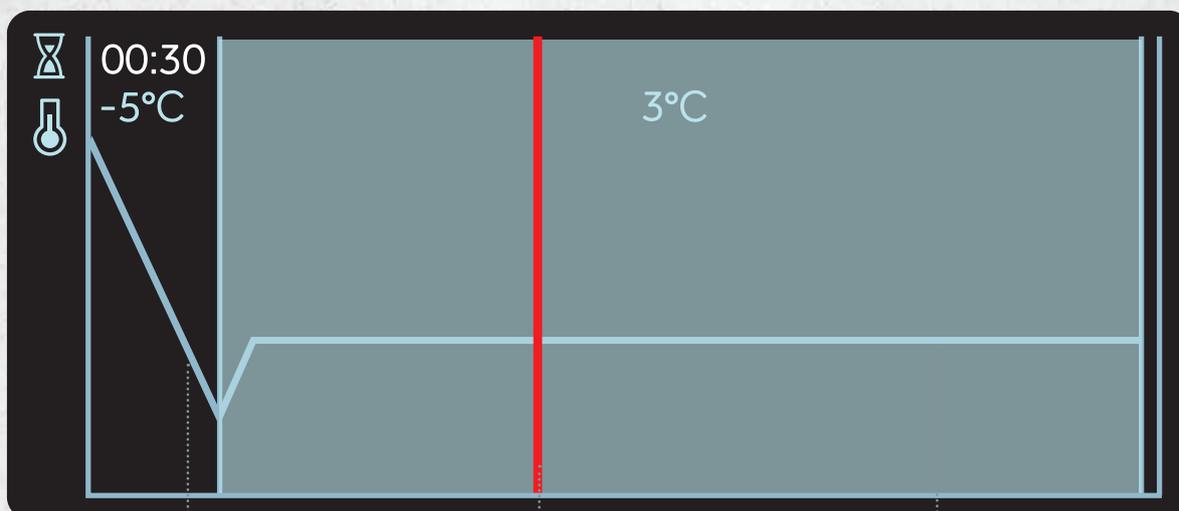


Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.



Une commande tactile, intuitive et fluide

L'équipement peut s'utiliser en **mode manuel** ou en **mode programme**. En mode programme, la commande **SENSITIV'2** permet de créer et d'enregistrer des programmes de blocage.



Pré-refroidissement :

Baisse de la température jusqu'à -10°C pour refroidir l'enceinte de l'armoire avant introduction des pâtes pour saisir la pâte fraîche.

Repère rouge qui indique l'état d'avancement du cycle.

Blocage en froid :

Réglage de la température de blocage. La durée de cette phase est automatiquement ajustée par l'armoire en fonction de l'heure de fin de cycle désirée.

Toutes les informations utiles,
visibles en un coup d'œil sur un écran 7 pouces

La température et la durée relatives au cycle en cours sont affichées **en permanence** sur un écran de veille.

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : Bongard Finance. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48 h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs, 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques

	ATHENA
Type de commande	
Commande SENSITIV'2 Fermentation	•
Commande Electromécanique	-€
Côté de poignée de porte	
Gauche	•
Droite	0
Finition intérieure/extérieure	
Intérieur et extérieur PVC	•
Intérieur et extérieur INOX*	€
Nature du fluide caloporteur	
R448A	•
Groupe frigorifique	
Tropicalisé monté	•
Tropicalisé non monté < 8 m	0
Tropicalisé à distance > 8 - 20 m <	0
Silencieux non monté < 8 m	€
Silencieux à distance > 8 - 20 m <	€
Compatible raccord sur centrale CO ₂ **	-€
Raccordement électrique	
230V / MONO +T/ 50Hz /TNTT	•
208-220V / MONO+T/ 60Hz / TNTT	0
Livrée	
Montée	•
Montée Couchée	0
Démontée	€

* Uniquement disponible avec la commande SENSITIV'2

** Sur demande

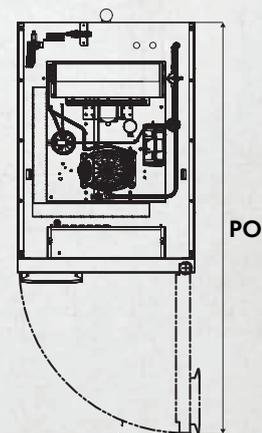
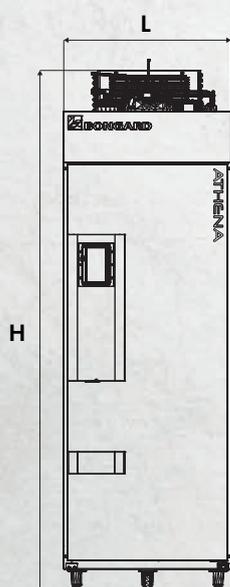
• : Standard

0 : Option gratuite

€ : Option payante

- € : Moins value

Caractéristiques générales					Dimensionnels, poids et caractéristiques énergétiques				
Taille supports	L	P	PO Porte Ouverte	Hauteur des roulettes	H Groupe tropicalisé monté	H' Groupe tropicalisé non monté/ à distance	Poids	Masse de pâte maxi. (en bac)	Puissance raccordement
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(kg)	(en bac)	(kW)
600 x 800	760	1090	1775	108	2420	2205	232	30 bacs (75mm) ou 24 bacs (95mm)	1,3





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 distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

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 - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence