



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



| ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

HERA

Les armoires intelligentes qui
s'adaptent à votre process



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

HERA est une armoire de fermentation contrôlée qui se décline en version à plaques (HERA-P) avec 1 ou 2 portes ou à chariots (HERA-C) selon vos besoins. Elle permet d'accélérer, de ralentir ou encore de bloquer la pousse de la pâte pendant une durée déterminée. Ses plages de températures vont de -15°C à +40°C.

Avec sa toute **nouvelle commande tactile SENSITIV'2**, HERA s'adapte aux habitudes de travail de **tous les boulangers** et leur garantit des **productions régulières**.

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



Polyvalence
Qualité
Confort

Fiabilité
Intelligence



Une armoire facile à utiliser

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



Une armoire qui s'adapte à vos habitudes de travail

Fermentation directe, pour une production accélérée.

Pointage en masse, pour une souplesse d'organisation. La pâte est disponible à la demande.

Fermentation lente, pour une meilleure conservation et des saveurs développées.

Fermentation contrôlée avec blocage, pour limiter le travail de nuit.

Pré-poussé bloqué, pour répondre rapidement à une demande imprévue (flux tendu).



Une armoire qui respecte votre pâte

La vitesse de **ventilation est réglée automatiquement** tout au long du cycle de fermentation, protégeant ainsi la pâte de l'assèchement.

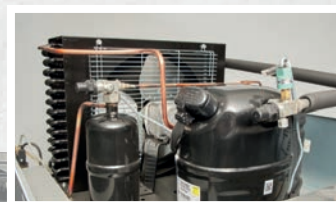


HERA a été pensée pour rendre la fermentation plus ergonomique

HERA-P : armoire à plaques

Ambiance stable de la cellule garantie :

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



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.

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 :

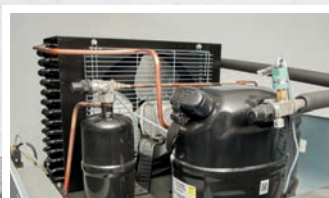
2 pieds à l'avant pour assurer son maintien.



HERA-C : armoire à chariots

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.



Ambiance stable de la cellule
garantie :

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

Pousse homogène :

Étanchéité garantie par une
bavette ajustable.



Construction durable :

Rails de protection intérieurs
en inox pour protéger des
chocs de chariots.



Avec HERA, 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 conception de porte ingénieuse pour faciliter votre quotidien

Une multitude de zones de préhension pour ouvrir la porte

La porte elle-même, le support de la commande tactile permettent d'ouvrir la porte au choix avec la main droite ou la main gauche, **s'adaptant ainsi à vos besoins** tout au long de la journée et aux différents utilisateurs de votre laboratoire. Même les mains chargées, la porte peut être ouverte facilement.



Pensée pour simplifier les manipulations

Une charnière à pivot assiste l'ouverture et la fermeture de la porte. La porte reste ouverte au delà de 95° pour **charger et décharger votre armoire facilement**. Elle **se referme toute seule** lorsque l'ouverture est inférieure à 95°, réduisant le risque de perte de production avec une porte restée entrouverte.



Porte réversible dans votre laboratoire

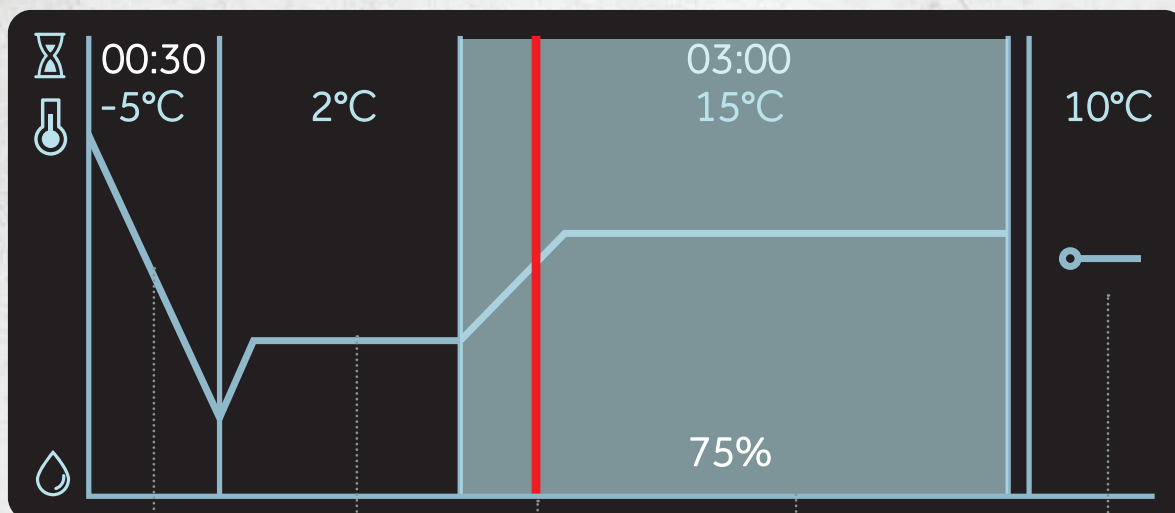
Un changement d'implantation de dernière minute ? Notre armoire **s'adapte à l'évolution de votre laboratoire**. La conception ingénieuse de la porte permet à votre technicien d'inverser son sens d'ouverture directement sur place.





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 fermentation.



Pré-refroidissement :

Baisse de la température jusqu'à -15°C , pour refroidir l'enceinte de l'armoire avant introduction des pâtes, pour saisir la pâte fraîche ou pour une décongélation douce et progressive.

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

Blocage en froid :

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

Fermentation :

Jusqu'à 20 phases de fermentation totalement personnalisables.

Dormillon :

Après une durée personnalisable suivant la fin du cycle de fermentation, l'armoire descendra automatiquement à la température souhaitée.

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

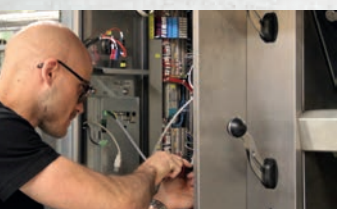
Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

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.

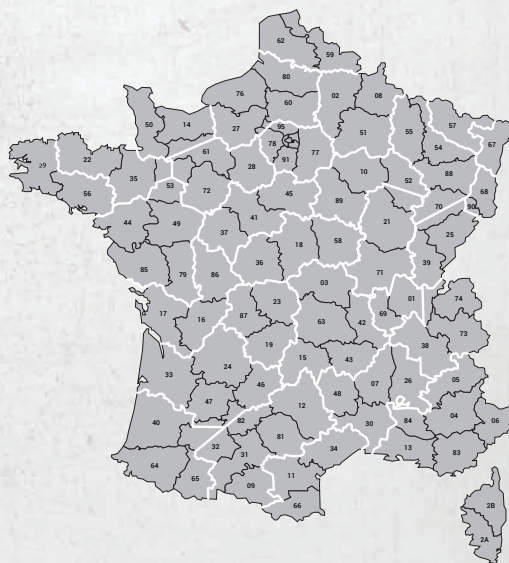
Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque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



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 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.

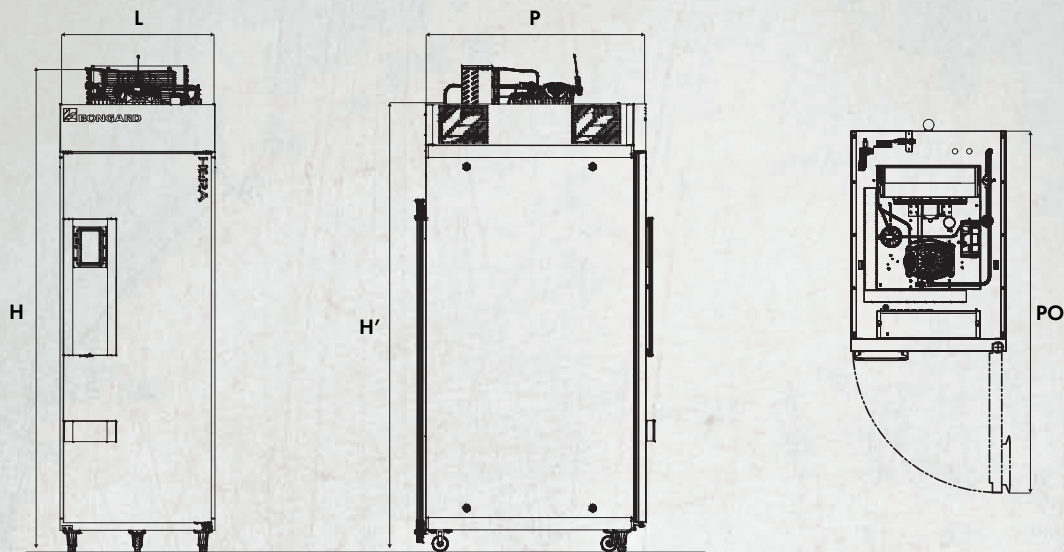


32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques HERA-P



Caractéristiques générales					Dimensionnels, poids et caractéristiques énergétiques					
Taille supports	L	P	PO	Hauteur des roulettes	H		H'	Poids	Masse de pâte maxi.	Puissance de raccordement
			Porte Ouverte		Utilisation Standard	Utilisation Mixte	Groupe tropicalisé non			
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)		groupe tropicalisé monté	groupe tropicalisé monté	monté/ à distance			
	(kg)								(kg)	(kW)
1 Cellule / 1 Porte / 1 Température										
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	170	29	0.9
400 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	35	0.9
460 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	43	0.9
600 x 800	760	1090	1775	108	2325	2420	2205	232	60	1.3
2 Cellules / 2 Portes / 2 Températures										
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	200	24	1.9
600 x 800	760	1090	1775	108	2325	2420	2205	270	51	1.9



HERA-P
1 cellule 1 porte



HERA-P
2 cellules 2 portes

Données techniques HERA-P

	Armoires à plaques HERA-P					
	1 Cellule - 1 Porte				2 Cellules - 2 Portes	
	400 x 600 mm	400 x 800 mm	460 x 800mm	600 x 800 mm	400 x 600 mm	600 x 800 mm
Utilisation armoire						
Standard	•	•	•	•	•	•
Mixte (Standard + Paneotrad)	€	€	€	€	€	€
Viennoise (Sans hygrostat)	-€	-	-	-€	-	-
Type de commande						
Commande SENSITIV'2 Fermentation	•	•	•	•	•	•
Commande Electromécanique	-€	-	-	-€	-	-
Côté de poignée de porte						
Gauche	•	•	•	•	•	•
Droite	0	0	0	0	0	0
Finition Intérieure/Extérieure						
intérieur et extérieur PVC	•	•	•	•	•	•
intérieur et extérieur INOX 304*	€	€	€	€	€	€
Nature du Fluide caloporteur						
R448A	•	•	•	•	•	•
Groupe frigorifique						
Tropicalisé monté	•	•	•	•	•	•
Tropicalisé non monté < 8 m	0	0	0	0	0	0
Tropicalisé à distance > 8 - 20 m <	0	0	0	0	0	0
Silencieux non monté < 8 m	-	-	-	€	-	€
Silencieux à distance > 8 - 20 m <	-	-	-	€	-	€
Sans Groupe	0	0	0	0	0	0
Compatible raccord sur centrale CO ₂ **	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Raccordement Electrique						
230V / MONO +T/ 50Hz / TNTT	•	•	•	•	•	•
208-220V / MONO+T/ 60Hz / TNTT	0	0	0	0	0	0
Livrée						
Montée	•	•	•	•	•	•
Montée Couchée	0	0	0	0	0	0
Démontée	€	€	€	€	€	€

* Uniquement disponible avec la commande Sensitiv'2

** Sur demande

• : Standard

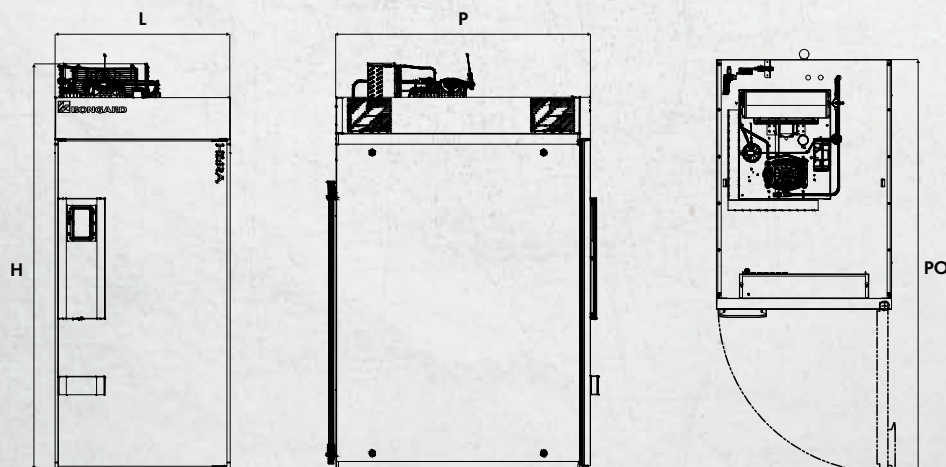
0 : Option gratuite

€ : Option payante

- € : Moins value

- : Non disponible

Données techniques HERA-C



Données techniques HERA-C

Caractéristiques générales			Dimensions extérieures					Dimensions utiles intérieures		
Taille supports	Sens d'entrée du chariot	Type de porte	L	P	PO Porte Ouverte	Utilisation Standard groupe tropicalisé monté	Utilisation Mixte groupe tropicalisé monté	L'	P'	Hauteur max du chariot
(mm)	(mm)		(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)
400 x 600	400	Simple vantail	760	1090	1700	2430	2430	615	845	1855
400 x 800	400	Simple vantail	820	1280	1950	2430	2430	675	1035	1855
460 x 800	460	Simple vantail								
600 x 800	600	Simple vantail	975	1400	2225	2430	2480	830	1155	1855
1000 x 800	1000	Double vantaux	1300	1280	1780	2430	2480	1155	1035	1855

Armoires à chariots HERA-C				
	400 x 600 1 chariot 400 x 600	460 x 800 1 chariot 400 x 800 ou 460 x 800	600 x 800 1 chariot 600 x 800 ou 2 chariots 400 x 600	800 x 1000 1 chariot 800 x 1000, 2 chariots 460 x 800, 460 x 660 ou 400 x 800
Utilisation armoire				
Standard	•	•	•	•
Mixte (Standard + Paneotrad)*	€	€	€	€
Type de commande				
Commande SENSITIV'2 Fermentation	•	•	•	•
Hygrostat				
Electronique	•	•	•	•
Côté de poignée de porte				
Gauche	•	•	•	-
Droite	0	0	0	-
Double Battant	-	-	-	•
Construction				
Intérieur et extérieur PVC	•	•	•	•
Intérieur et extérieur Inox 304	€	€	€	€
Sol				
Sans sol	•	•	•	•
Avec sol isolant antidérapant+ rampe d'accès	€	€	€	€
Nature du Fluide caloporteur				
R448A	•	•	•	•
Groupe frigorifique				
Tropicalisé monté	•	•	•	•
Tropicalisé non monté < 8 m	0	0	0	0
Tropicalisé à distance > 8 - 20 m <	0	0	0	0
Silencieux non monté < 8 m	€	€	€	€
Silencieux à distance > 8 - 20 m <	€	€	€	€
Sans Groupe	0	0	0	0
Raccordement Electrique				
230V / MONO +T/ 50Hz / TNTT	•	•	•	•
208-220V / MONO+T/ 60Hz / TNTT	0	0	0	0
Livrée				
Montée	•	•	•	-
Montée Couchée	0	0	0	-
Démontée	€	€	€	•

*Mixte : permet de faire du blocage en froid

• : Standard

0 : Option gratuite

€ : Option payante

- : Non disponible



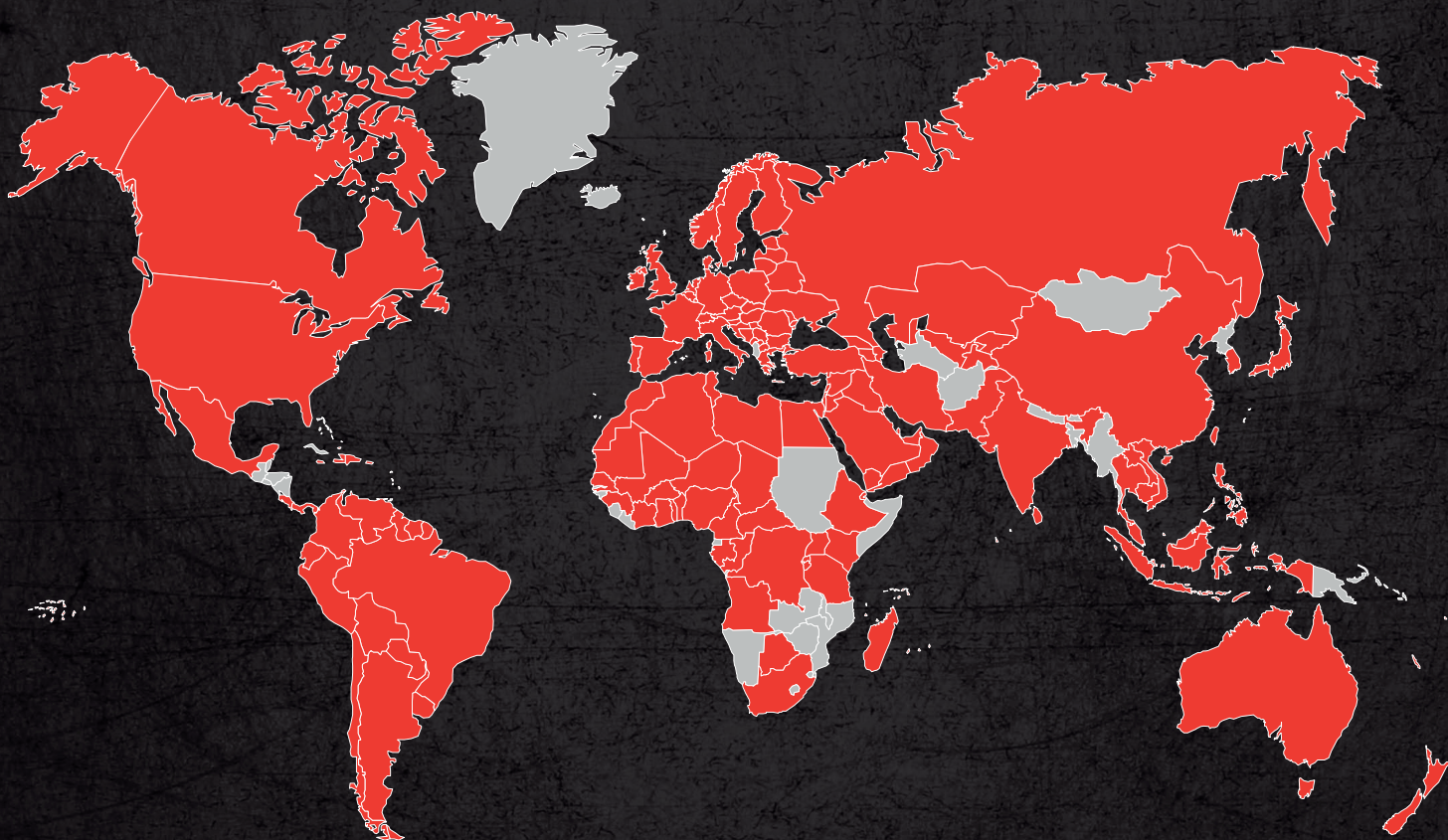
BONGARD

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