



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

| GÄRVERZÖGERUNGSSCHRANK

ATHENA

Der ideale Gärverzögerungsschrank
im PANEOTRAD[®] Backprozess,
für mehr Flexibilität in der Produktion



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

ATHENA ist der ideale Gärverzögerungsschrank für das **PANEOTRAD®** Backverfahren. **ATHENA** ist für einen Temperaturbereich zwischen -10 und +10 °C ausgelegt und ist perfekt für die Langzeitführung.

Der **ATHENA**-Schrank ist mit der **SENSITIV'2** Touch-Steuerung ausgerüstet und sorgt für eine schonende Konservierung Ihrer Teige bei konstant niedriger Temperatur (ca. +2 °C) über einen langen Zeitraum.

Er ermöglicht das Gären einer Vielzahl von Teigen: Brot (Weißbrot, Spezialteig oder traditioneller französischer Teig), Brioche, Hefeteig, Pizzateig usw.



Zuverlässigkeit

Komfort

Gleichförmigkeit

Qualität
Intelligenz

Der ideale Schrank für den PANEOTRAD®-Prozess

PANEOTRAD® ist ein einzigartiges, patentiertes Verfahren für maximale **Flexibilität in der Produktion**. Es umfasst das Teilen und Wirken des Teigs bei einer Gärverzögerungstemperatur von 3-4 °C für bis zu 72 Stunden. Die Teiglinge können direkt ohne Zwischengare in den Ofen geschoben werden. Backfrisch in nur 30 Minuten!

ATHENA ist ideal für den **PANEOTRAD®**-Prozess: Die **automatische Abtauung** verhindert eine zu starke Eisbildung, wie sie bei dauerhaft niedrigen Produktionstemperaturen auftreten kann. Die **automatisch regulierte Belüftungsgeschwindigkeit** wiederum schützt den Teig vor dem Austrocknen.

Hoher Bedienkomfort

Seine **intuitive und stufenlose** Touch-Steuerung **Sensitiv'2** in **Augenhöhe** (1,50m über dem Boden) sorgt für ergonomische Handhabung und optimale Lesbarkeit.

Schrankkonzept für einfachste Handhabung

Die **zahlreichen Griffzonen** – etwa **an der Tür selbst und der Halterung der Touch-Steuerung** – sind eine praktische Erleichterung für Links- wie Rechtshänder. Kaum ein Schrank lässt sich derart **leicht be- und entladen!** Das Türscharnier unterstützt ein sanftes Öffnen und Schließen. Die Tür **bleibt jenseits von 95° offen**, darunter schließt sie **selbsttätig**. Das hält Produktionsverluste durch eine nicht richtig geschlossene Tür im Zaum.



Der **ATHENA** ist gemacht, um den Alltag in der Backstube zu erleichtern

Ein zuverlässiger und ergonomischer Schrank

Zuverlässig stabiles Klima in der Kammer:

Automatische Anpassung der Lüftungsgeschwindigkeit beim Öffnen der Tür, ausgelöst durch Türsensor.

Automatische elektrische Abtaufunktion in regelmäßigen Intervallen.



Optimaler Betrieb zu jeder Jahreszeit (Umgebungstemperatur bis zu 43 °C):

Tropenfestes Kälteaggregat als Standard. Alle Aggregate montiert oder in entfernter Montage erhältlich.



Wechselbarer Türanschlag:

Wechseln der Öffnungsrichtung direkt vor Ort.



Leicht zu reinigen:

Ein einfacher Abzieher reicht aus, um den flachen Boden zu reinigen.



Leicht zu bewegen:

2 Bockrollen hinten, 1 Lenkrolle vorne.



Stabilität des Schrankes:

2 stabile Füße an der Vorderseite.

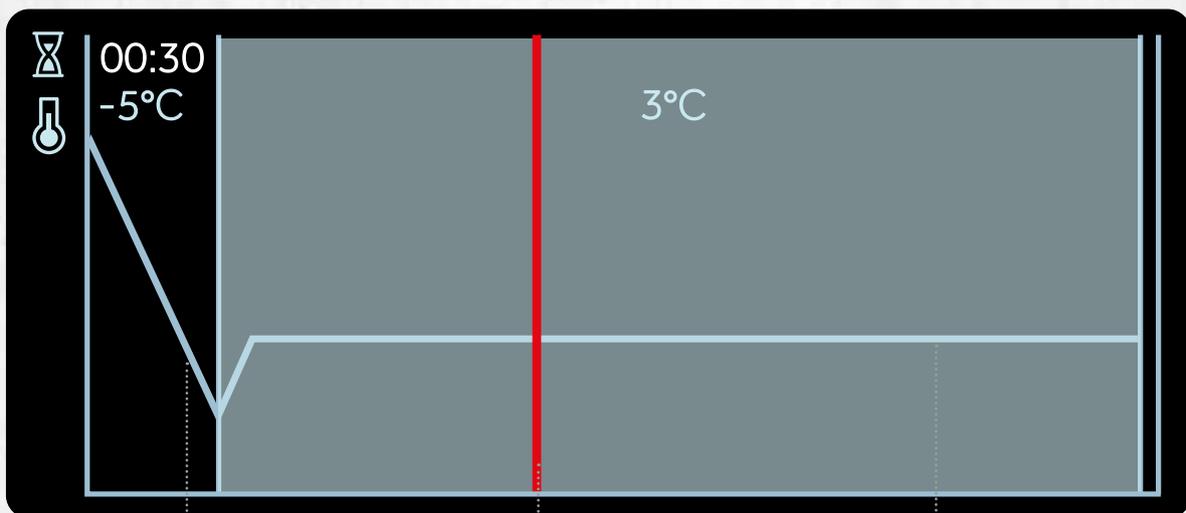
ATHENA: Ein Plus für die Sicherheit am Arbeitsplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus. Wir lassen unsere Produkte von externer, unabhängiger Stelle prüfen.

Intuitive, stufenlose Touch-Bedienung

Das Gerät arbeitet wahlweise im **manuellen** oder im **Programm-Modus**. Im Programm-Modus können über die **SENSITIV'2** Bedienung Gärprogramme angelegt und gespeichert werden.



Vorkühlung:

Temperaturabsenkung auf bis zu $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, um den Schrankraum vor dem Einladen der Teige abzukühlen. Gestattet ein schnelles Anfrosten.

Rote Markierung zeigt Zyklusfortschritt an.

Gärunterbrechung bei Niedrigtemperatur:

Temperatur regelbar. Die Dauer der Gärverzögerung wird vom Schrank anhand des programmierten Zyklusendes automatisch geregelt.

7-Zoll-Display – alle nützlichen Daten auf einen Blick

Die Temperatur und die Dauer des aktuellen Zyklus werden **permanent** auf dem Standby-Touchscreen angezeigt.

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 Produktionsprozess 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

| | | ATHENA |
|---|--|----------------------|
| Steuerungstyp | | |
| Gärsteuerung SENSITIV'2 | | • |
| Elektromechanische Steuerung | | -€ |
| Türgriffseite | | |
| Links | | • |
| Rechts | | 0 |
| Ausführung innen/außen | | |
| Innen und außen PVC | | • |
| Innen und außen Edelstahl* | | € |
| Kältemittel | | |
| R448A | | • |
| Kälteaggregat | | |
| Tropenfest montiert | | • |
| Tropenfest nicht montiert < 8 m | | 0 |
| Tropenfest, entfernt > 8-20 m < | | 0 |
| Geräuscharm nicht montiert <8m | | € |
| Geräuscharm, entfernt > 8-20 m < | | € |
| Ohne Kälteaggregat | | 0 |
| Kompatibel für Anschluss mit CO ₂ -Einheit** | | Bitte um Rücksprache |
| Anschlusswerte | | |
| 230V / 1PH+G / 50Hz / TNIT | | • |
| 208-220V / 1PH+G / 60Hz / TNIT | | 0 |
| Lieferung | | |
| Montiert | | • |
| Montiert liegend | | 0 |
| Nicht montiert | | € |

* Nur zusammen mit der SENSITIV'2 Bedienung verfügbar

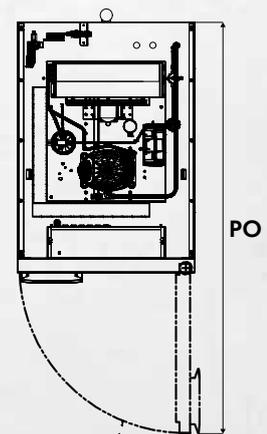
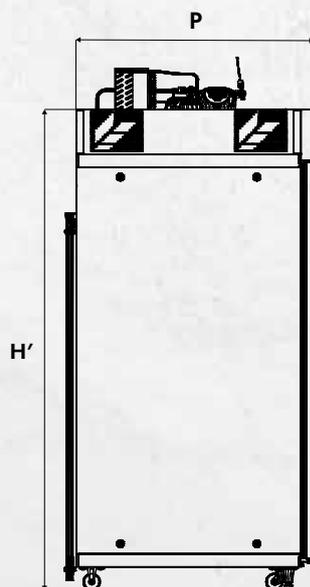
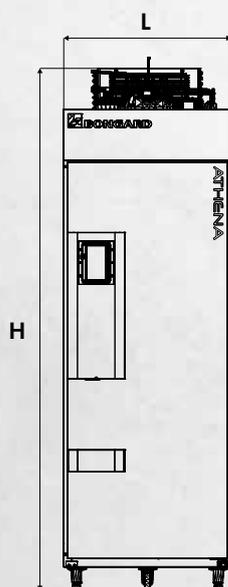
• : Standard

0: ohne Aufpreis

€: Aufpreis

- €: Minderwert

| Allgemeine Kenndaten | | | | | Maße, Gewicht und energetische Eigenschaften | | | | |
|----------------------|------|------|--------------------|------------|--|--|---------|---|-------------------|
| Größe Träger | L | T | TG Tür geöffnet | Rollenhöhe | H Tropenfestes Kühlaggregat, montiert | H' Tropenfestes Aggregat nicht montiert / entfernt | Gewicht | Max. Teigmasse | Anschlussleistung |
| (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (kg) | (Anz. Wannen) | (kW) |
| 600 x 800 | 760 | 1090 | 1775 | 108 | 2420 | 2205 | 232 | 30 Wannen (75mm) d.h. 105kg oder 24 Wannen (95mm) d.h. 168kg | 1,3 |





BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

BONGARD ist führender französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922. Das Unternehmen stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die dank kontinuierlicher Schulungen in der gesamten Produktpalette landesweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen Rundum-Service bieten.

BONGARD wird zudem in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Den nächstgelegenen Händler finden Sie auf
<https://www.bongard.fr/de/verteiler/>



Folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken:

 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