



# BONGARD

*Schon lange vor Sonnenaufgang an ihrer Seite*



GÄRVERZÖGERERSCHRÄNKE

## HERA & ATHENA

Der intelligente Schrank,  
der sich an Ihren Prozess anpasst



FRANZÖSISCHER  
BACKSTUBENEINRICHTER

**HERA** ist ein Gärverzögerungsschrank für Bleche, der je nach Modell mit 1 oder 2 Türen erhältlich ist. Er kann dazu verwendet werden, die Gärung während einer bestimmten Zeitdauer zu beschleunigen, zu verlangsamen oder sogar zu blockieren.

Der Temperaturbereich reicht geht von  $-15^{\circ}\text{C}$  bis  $+40^{\circ}\text{C}$ .

Mit der völlig **neuen Touch-SteuerungSensitiv'2** passt sich **HERA** den Arbeitsgewohnheiten **aller Bäcker** an und garantiert ihnen **eine gleichmäßige Produktion**.

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



Vielseitigkeit

Qualität

Komfort

Zuverlässigkeit  
Intelligenz



## Ein Schrank, leicht zu bedienen

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



## Ein Schrank, der sich an Ihre Arbeitsgewohnheiten anpasst

**Direkte Gärung** für eine beschleunigte Produktion.

**Teigruhe** für organisatorische Flexibilität. Der Teig ist auf Anforderung verfügbar.

**Langsame Gärung** für eine bessere Lagerung und Geschmacksentwicklung.

**Kontrollierte Gärung mit Verzögerung** zur Reduzierung von Nacharbeit.

**Verzögerter Vorgärung**, um schnell auf unerwartete Nachfrage zu reagieren (bedarfssynchron)



## Ein Schrank, der Ihren Teig respektiert

Automatisch geregelte **Lüftungsgeschwindigkeit** während des gesamten Gärzyklus, die den Teig vor dem Austrocknen schützt.



# HERA wurde entwickelt, um das Gären ergonomischer zu gestalten

## Ein zuverlässiger und ergonomischer Schrank

### Stabiles Klima in der Kammer garantiert:

Automatische Anpassung der Lüftungsgeschwindigkeit beim Öffnen der Tür durch den Türsensor als Standard.



Optimaler Einsatz sowohl im Winter als auch im Sommer (Umgebungstemperatur bis zu 43°C):

Tropenfestes Kälteaggregat als Standard. Alle Aggregate sind entweder montiert oder vom Schrank entfernt erhältlich.

### Leicht zu reinigen:

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



### Leicht zu bewegen:

2 Bockrollen an der Rückseite und 1 Lenkrolle an der Vorderseite.



### Stabilität des Schrankes:

Füße an der Vorderseite zur Stabilisierung.



## Mit HERA arbeiten Sie völlig sicher

✓  
**ZERTIFIZIERT**

Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.



## Durchdachtes Türsystem, um Ihren Alltag zu erleichtern

### Eine Vielzahl von Griffzonen, um die Tür zu öffnen

**Die Tür selbst, die Halterung der Touch-Steuerung,** die es ermöglicht, die Tür entweder mit der rechten oder der linken Hand **zu öffnen und sich so an Ihre Bedürfnisse** im Laufe des Tages und an die verschiedenen Benutzer in Ihrer Backstube anpasst. Selbst mit einem Blech in der Hand lässt sich die Tür leicht öffnen.



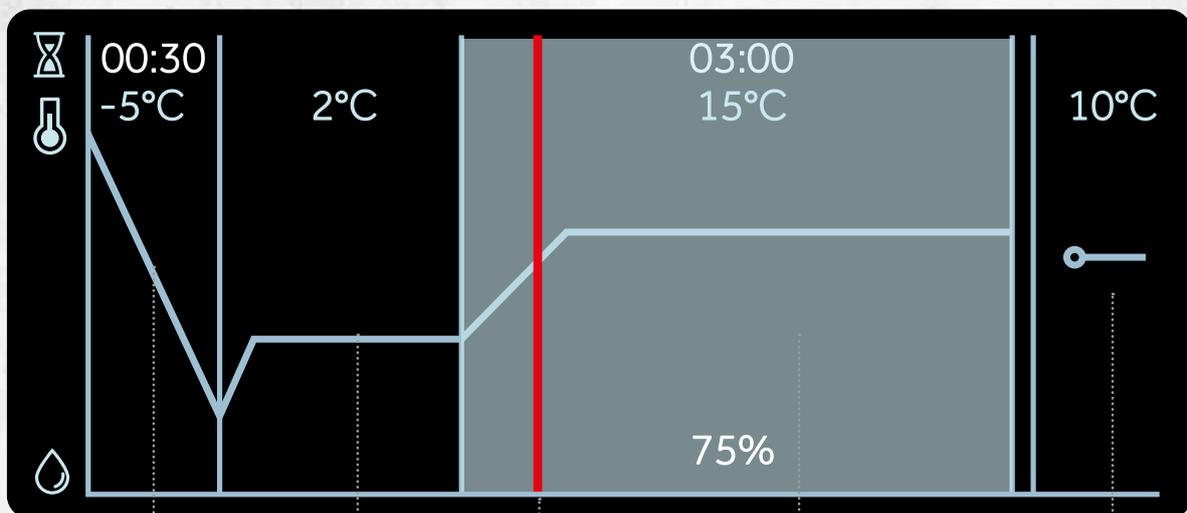
### Wechselbarer Türanschlag in Ihrer Backstube

Ein Standortwechsel in letzter Minute? Unser Schrank **passt sich an Weiterentwicklungen in Ihrer Backstube an.** Die ausgeklügelte Konstruktion der Tür ermöglicht es Ihrem Techniker, die Öffnungsrichtung direkt vor Ort zu wechseln.



## Intuitive, stufenlose Touch-Bedienung

Das Gerät kann **im manuellen** oder **im Programm-Modus** verwendet werden.



### Vorkühlung:

Vor der Verzögerungsphase, für ein sanftes und progressives Auftauen, das bis zu -15 °C gehen kann.

### Verzögerung in kaltem Zustand:

Die Dauer dieser Phase wird vom Schrank automatisch an den gewünschten Endzeitpunkt des Zyklus angepasst.

Rote Markierung zeigt den Zyklusfortschritt an.

### Gärung:

Bis zu 20 vollständig anpassbare Gärungsphasen.

### Dormillon:

Nach einer einstellbaren Zeitdauer nach Ende des Gärzyklus senkt sich die Schranktemperatur automatisch auf die gewünschte Temperatur.

## Alle nützlichen Informationen auf dem 7-Zoll-Bildschirm auf einen Blick sichtbar

Die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit und die Dauer des aktuellen Zyklus werden **permanent** auf einem Standby-Bildschirm angezeigt.



**ATHENA** ist ein Gärverzögerungsschrank, der sich ideal für Ihre Paneotrad-Prozesse oder die langsame Gärung eignet. Der Temperaturbereich geht von  $-10^{\circ}\text{C}$  bis  $+10^{\circ}\text{C}$ .

Er ist zur **Gärverzögerung bei niedrigen Temperaturen** über längere Zeiträume geeignet.

**ATHENA** ist ebenfalls mit unserer neuen **SENSITIV'2** Touch-Steuerung ausgestattet und ist ein zuverlässiger und ergonomischer Schrank, der Ihre Teige schonend behandelt.



Zuverlässigkeit  
Komfort

Qualität  
Intelligenz

# 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 m<sup>2</sup> Stammsitz in Holzheim 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 HERA - Bleche und ATHENA

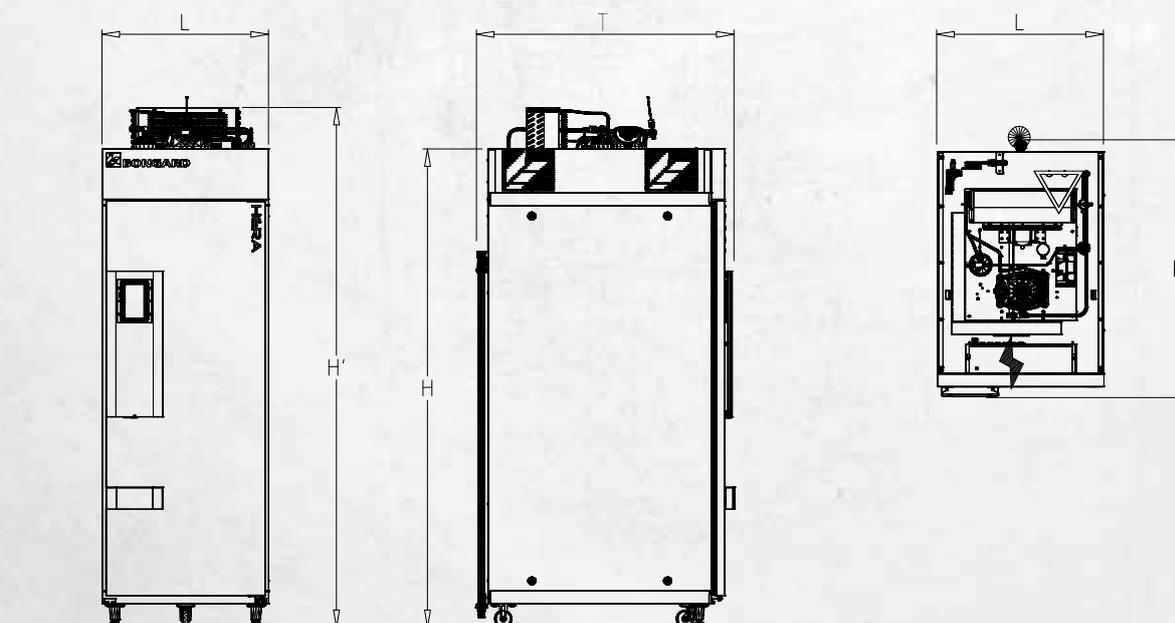
	HERA						ATHENA
	1 Zelle 1 Tür				2 Zellen 2 Türen		1 Zelle 1 Tür
	400 x 600 mm	400 x 800 mm	460 x 800 mm	600 x 800 mm	400 x 600 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
<b>Schränknutzung</b>							
Standard	•	•	•	•	•	•	-
Gemischt (Standard + Paneotrad)*	€	€	€	€	€	€	-
Feuchtigkeit (ohne Hygrostat)	-€	-	-	-€	-	-	-
ATHENA (Paneotrad)	-	-	-	-	-	-	€
<b>Steuerung Typ</b>							
SENSITIV'2 Steuerung (Gärung)	•	•	•	•	•	•	•
Elektromech. Steuerung	-€	-	-	-€	-	-	-€
<b>Türgriff Seite</b>							
Links	•	•	•	•	•	•	•
Rechts	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ausführung innen/außen</b>							
Innen und außen PVC	•	•	•	•	•	•	•
Innen und aussen Edelstahl	€	€	€	€	€	€	€
<b>Kältemittel Typ</b>							
R448A	•	•	•	•	•	•	•
<b>Kälteaggregat</b>							
Tropfenfest montiert	•	•	•	•	•	•	•
Tropfenfest montiert, ohne Gas	0	0	0	0	0	0	0
Tropfenfest entfernt <8m	0	0	0	0	0	0	0
Tropfenfest auf Distanz > 8 - 20 m <	€	€	€	€	€	€	€
Geräuscharm entfernt <8m	€	€	€	€	€	€	€
Geräuscharm auf Distanz > 8 - 20 m <	€	€	€	€	€	€	€
Ohne Kälteaggregat	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Kompatibel zu Anschluss mit CO <sub>2</sub> -Einheit*	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
<b>Elektrischer Anschluss</b>							
230V / 1PH+G / 50Hz / TNTT	•	•	•	•	•	•	•
208-220V / 1PH+G / 60Hz / TNTT	0	0	0	0	0	0	0
<b>Lieferung</b>							
Montiert	•	•	•	•	•	•	•
Montiert liegend	0	0	0	0	0	0	0
Zerlegt	€	€	€	€	€	€	€

\* Nur in Verbindung mit der SENSITIV'2-Steuerung verfügbar

\*\* Auf Anfrage

# Technische Daten HERA - Bleche und ATHENA

Allgemeine Kenndaten		Maße und Gewicht					Energetische Eigenschaften	
Größe Träger (mm)	L (mm)	T (mm)	Tür geöffnet (mm)	H (mm)	Gewicht (kg)	Teig. maxi (kg)	Anschlussleistung (kW)	Kühlaggregat
<b>1 Zelle - 1 Türe - 1 Temperatur</b>								
400 x 600	560	990	1373	2285	170	29	0,9	Standard tropenfest montiert
	560	990	1373	2205	170	29	0,9	Tropenfest entfernt / Abstand
	560	990	1373	2285	170	29	0,9	Gemischt Tropenfest montiert
400 x 800	620	1190	1633	2325	176	35	0,9	Standard tropenfest montiert
	620	1190	1633	2205	176	35	0,9	Tropenfest entfernt / Abstand
	620	1190	1633	2325	176	35	0,9	Gemischt Tropenfest montiert
460 x 800	620	1190	1633	2325	176	43	0,9	Standard Tropenfest montiert
	620	1190	1633	2205	176	43	0,9	Tropenfest entfernt / Abstand
	620	1190	1633	2325	176	43	0,9	Gemischt Tropenfest montiert
600 x 800	760	1190	1830	2350	232	60	1,3	Standard Tropenfest montiert
	760	1190	1830	2210	232	60	1,3	Tropenfest entfernt / Abstand
	760	1190	1830	2400	232	60	1,3	Gemischt Tropenfest montiert
<b>2 Zellen - 2 Türen - 2 Temperaturen</b>								
400 x 600	560	990	1373	2285	200	24	1,9	Standard Tropenfest montiert
	560	990	1373	2205	200	24	1,9	Tropenfest entfernt / Abstand
	560	990	1373	2285	200	29	1,9	Gemischt Tropenfest montiert
600 x 800	760	1190	1830	2350	270	51	1,9	Standard Tropenfest montiert
	760	1190	1830	2210	270	51	1,9	Tropenfest entfernt / Abstand
	760	1190	1830	2400	270	60	1,9	Gemischt Tropenfest montiert
<b>ATHENA 1 Zelle - 1 Türe - 1 Temperatur</b>								
600 x 800	760	1190	1830	2400	232	30 Wannen (75 mm) oder 24 Wannen (95 mm))	1,3	Gemischt Tropenfest montiert
	760	1190	1830	2210	232		1,3	Tropenfest entfernt / Abstand





# BONGARD

*Schon lange vor Sonnenaufgang an ihrer Seite*

**BONGARD**, französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922, stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die kontinuierlich zur gesamten Produktpalette geschult werden, um überall in Frankreich und den französischen Überseegebieten das ganze Jahr über einen 7-Tage-Service bieten zu können.

BONGARD wird auch in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Um den nächstgelegenen Händler zu finden, gehen Sie bitte 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](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence