



BONGARD

Multifunktions-Heißluftöfen

alcor



NEU

 **BONGARD** alcoli

PROGRAMMI

1

CONVECTION

0:12.05

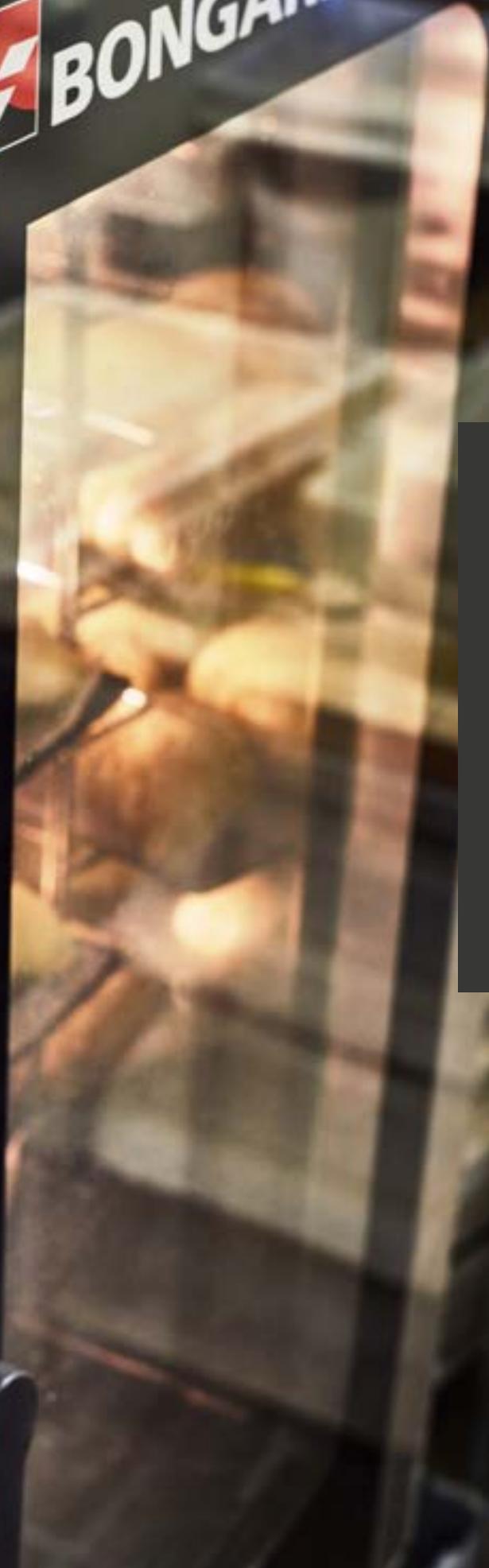
165°C

165°C

0%

70%

STOP



Ein Multifunktions- Heißluftofen

SIE SUCHEN EINEN
MULTIFUNKTIONS-
HEISLUFTOFEN?
DIE PRODUKTREIHE
alcor IST WIE FÜR
SIE GESCHAFFEN!

Sie suchen einen Ofen, der in optimaler Weise Bäckerei- und Konditoreiprodukte, Snacks sowie auch Imbiss- und Catering-Gerichte backen bzw. garen kann. Wir haben die Lösung für Sie. Unsere neuen Multifunktions-Heißluftöfen **alcor** werden alle Ihre Anforderungen erfüllen.

Die Multifunktions-Heißluftöfen **alcor** sind in zwei Ausführungen erhältlich: in der Ausführung **Bake** für Bäckereien, Konditoreien und Snacking und in der mit verstärkter Dampferzeugung ausgestatteten Ausführung **Cook**, die stärker auf das Garen von Catering-Gerichten ausgerichtet ist.

Mit diesen vielseitigen und ultraproduktiven Öfen können dank der vollständig personalisierbaren Garmodi unterschiedlichste Produkte und Gerichte realisiert werden.

Ihre Bedienerfreundlichkeit, die eine schnelle Einarbeitung ermöglicht, sowie ihr kompaktes und modernes Design machen aus diesen Öfen wahre Verbündete, die ihren Platz in der Backstube und auch direkt im Geschäftsraum finden können.

Sie brauchen nur noch das Modell auszuwählen, das am besten zu Ihren Produkten und zu Ihren Kunden passt.



Die Ausführungen **alcor** bake & cook



GEMEINSAME EIGENSCHAFTEN



Verfügbare Modelle

Heißluftofen 400 x 600 mm erhältlich in 2 Modellen:

- 6 Einschübe
- 10 Einschübe
- Touchscreen-Bedienfeld

Umstellbar auf das Format GN1/1 (7 und 11 Einschübe)

Ideal für Bäckerei- und Konditoreiprodukte sowie Snacks



Design und Funktionen

- Außenmaterialien Edelstahl und Schwarzglas
- Backkammer aus tiefgezogenem Edelstahl 304

- Vorne links angeordnetes Bedienfeld
- Dampfeinspritzung
- Automatischer Feuchtigkeitsabzug
- Variable Ventilatorgeschwindigkeit



Ein vorgespeicherter Rezeptkatalog

Der **alcor** weist einen Katalog mit 115 vorgespeicherten Rezepten auf. Zusätzlich zu den gewöhnlichen Snack-, Bäckerei- und Konditoreirezepten stellt Ihnen der **alcor** ebenfalls Catering-Rezepte bereit, die speziell für seine verschiedenen Garmodi geeignet sind. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Sättigungsbeilagen, lassen Sie Ihre Kreativität spielen und bieten Sie Ihren Kunden Speisen an, die denen der großen Küchenchefs in Nichts nachstehen. Sie können auf einfachste Weise bis zu 500 Rezepte abspeichern und Ihren persönlichen Wünschen anpassen. Ob Garmodus, Temperatur, Feuchtigkeit, Ventilatorgeschwindigkeit oder die Öffnung der Abzüge, alle Parameter sind veränderbar.





Der Modus Delta T (nur bei Vorliegen eines Kerntemperaturfühlers)

Dank dieser für den Gastronomiebereich typischen Funktion haben Sie die Möglichkeit, Gar- und Backvorgänge unvergleichbarer Qualität und Präzision auszuführen. Durch die Programmierung eines Temperaturunterschieds zwischen Backkammer und Kerntemperatur passt der Ofen die Backkammertemperatur über den gesamten Garvorgang hinweg kontinuierlich den Sollwerten an.



Der Modus STOP SYNCHRO'

Um Ihnen bei Ihrer Ablaufplanung zu helfen, ist die Produktreihe **alcor** mit dem neuen Programm Stop Synchro' ausgestattet. Sie können etagenweise die Gardauer der jeweiligen Speisen für eine bestimmte gemeinsame Ofenatmosphäre einstellen. Die Steuerung zeigt dann zum entsprechenden Zeitpunkt die Etage an, die zu befüllen ist, so dass die einzelnen Speisen alle zur gleichen Zeit fertig werden.



Der Modus MULTI CHRONO'

Sie möchten nach Bedarf eine Pizza oder ein Stück Quiche erhitzen?

Dank des Modus Multi Chrono' können Sie Ihr Blech einfach in eine verfügbare Etage einschieben und den entsprechenden Timer einstellen. Der Ofen informiert Sie automatisch darüber, wenn Ihre Speise fertig ist.

ZUSÄTZLICH BEI DER VERSION COOK

Das System HygroControl



Zur Optimierung der Dampfmenge in der Backkammer und zur Gewährleistung einer perfekten Back- bzw. Garqualität bietet Ihnen der **alcor cook** das System HygroControl. Das hauptsächlich beim Garen von Speisen verwendete System HygroControl berechnet die von den Speisen freigegebene Feuchtigkeit und passt automatisch und in Echtzeit die in die Backkammer einzuspritzende Dampfmenge an. Der **alcor** spritzt nur Dampf ein, wenn dies auch notwendig ist.

Dies führt zu mehr Präzision und Verbrauchsreduzierung.



alcor

3 Garmodi



KONVEKTIONSMODUS

Die Heißluft wird durch 1 oder 2 an der Backkammerseitenwand angeordnete Ventilatoren umgewälzt. Die Ventilatorgeschwindigkeit kann je nach Gargut eingestellt werden. Die trockene Qualität der Heißluft wird durch eine automatische Abzugssteuerung gewährleistet.

Dieser Garmodus ist ideal für Feinbackwaren, die Zubereitung von Macarons, Baisers, Tarte, Quiche, Financiers, Rührkuchen, Chouquettes usw.



DER DAMPFMODUS

Die Backkammer wird mit Wasserdampf gesättigt. Dieser Garmodus ermöglicht das Dampfgaren, Vakuumgaren, Pochieren und Blanchieren aller Arten von Speisen (Fleisch, Fisch, Sättigungsbeilagen, Gemüse, Obst) wie auch das Erhitzen, Sterilisieren und Auftauen. Das Garen mit Dampf ist eine sehr gesunde Garmethode, die die in den Zutaten enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe bewahrt.



DER KOMBI-MODUS

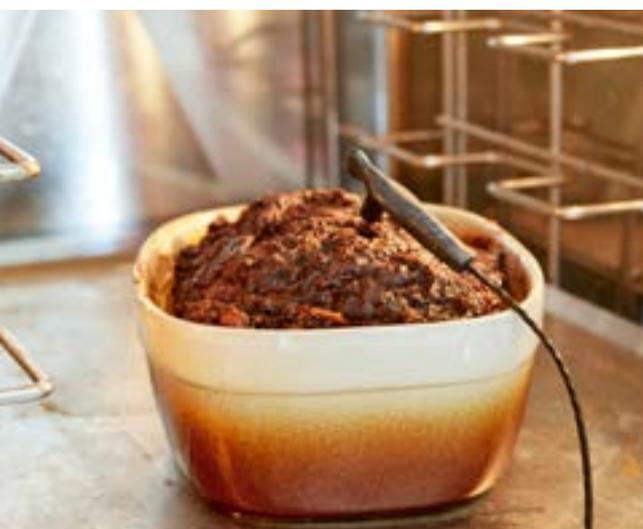
Die Heißluft wird über die gesamte Gardauer mit der Einspritzung von Dampf kombiniert. Die Garzeiten werden hierdurch optimiert und die Speisen bleiben innen zart und außen knusprig.

Beim **alcor^{bake}** wird der Dampf durch Direkteinspritzung von Wasser auf den an der Backkammerseitenwand angeordneten Heizwiderstand erzeugt.



DIE VORTEILE DER VERSTÄRKTEN DAMPFERZEUGUNG

Das Modell **alcor^{cook}** verfügt über eine verstärkte Dampferzeugung, bei der zusätzlich zur Direkteinspritzung über einen Boiler Dampf erzeugt wird, so dass Garbedingungen erreicht werden, die mit den Garmethoden unter Einsatz von kochendem Wasser vergleichbar sind. Dieser Garmodus wird hauptsächlich bei der Zubereitung von Snacks und einfacheren Gerichten eingesetzt: Terrinen, Braten, Gratins, (Soufflés) usw.





BONGARD

alcor



Der Komfort der automatischen Reinigung

Die Ofenproduktreihe **alcor** ist mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet, um Ihnen langfristig ein sauberes Arbeitsumfeld zu gewährleisten.

Sobald der Reinigungszyklus gestartet wurde, erfordert er keinerlei Überwachung mehr. Sie können mit Ihren anderen Tätigkeiten fortfahren, ohne sich um den Ofen kümmern zu müssen.

Ein Tonsignal informiert Sie über das Ende des Reinigungszyklus. Der Ofen **alcor** ist nach seiner Reinigung direkt wieder einsatzbereit.

Sie brauchen Platz? Mit dem **alcor** brauchen Sie keine Reinigungsmittelbehälter mehr in der Nähe des Ofens aufzubewahren. Der Ofen ist mit einem Reinigungsmittel-Schubfach ausgestattet.

Sie brauchen lediglich die jeweiligen Behälter zu füllen, wenn die entsprechende Warnmeldung erscheint.

Und zum Schutz vor Verkalkungsproblemen ist die Produktreihe **alcor** mit einem exklusiven Filtersystem von Brita® ausgestattet, das Ihnen weiches und für Ihr Gerät perfektes Wasser gewährleistet.

Das Reinigungsprogramm umfasst 5 verschiedene Zyklen:



Spülen
Dauer: 3 Minuten



Schnellzyklus
Dauer: 20 Minuten



Schonzyklus
Dauer: 36 Minuten



Normalzyklus
Dauer: 52 Minuten



Intensivzyklus
Dauer: 67 Minuten





BONGA

6000

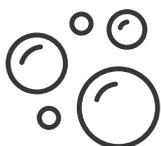
00:00

1	2	3
4	5	6
7	8	9
0	OK	STOP

STOP

Eine intuitive Touchscreen-Bedieneinheit

Der neue kapazitive Touchscreen des **alcor** ermöglicht den Zugriff auf die gesamten Arbeitsschritte eines Rezepts über einen einzigen Bildschirm. Der mit seinen 10 Zoll größte auf dem Markt der Multifunktionsöfen erhältliche Touchscreen ermöglicht eine genauso flüssige und intuitive Bedienung wie bei Ihrem Smartphone. Alle Parameter können Ihren Wünschen und Anforderungen entsprechend konfiguriert werden.



Automatische
Reinigung



Katalog mit 115
vorgespeicherten Rezepten



Personalisierbare Rezepte
(bis zu 500 Rezepte)



Simultanes
Mehrfach-Garen



Synchronisiertes
Mehrfach-Garen



Automatischer
Feuchtigkeitsabzug



System HygroControl
bei dem Modell Cook



Ein Ofen, der Ihren Anforderungen entspricht



Das Vorheizen des Ofens

Die Vorheizphase kann in den Rezeptablauf integriert werden oder nicht, je nachdem, ob Sie den Garvorgang in einer erhitzten oder kalten Backkammer beginnen möchten.



Die Garmodi

Sie können unter 3 verschiedenen Garmodi auswählen:

- Konvektionsmodus
- Kombi-Modus
- Dampfmodus

PHASE

1

Die Verwaltung der Garphasen

Sie können bis zu 10 verschiedene Garphasen zum Rezeptablauf hinzufügen, um die Temperatur oder den Garmodus anzupassen. Es ist nicht mehr erforderlich, den Timer zu überwachen. Der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt ohne Eingriff des Bedieners und wird durch ein Tonsignal angekündigt.



Die Parameter Timer, Temperatur und Feuchtigkeit

Alle Parameter sind an die verschiedenen Rezepte anpassbar und auch während eines schon laufenden Zyklus noch veränderbar.

Die Variation der Ventilatorgeschwindigkeit

Der alcor ist mit einem seitlich angeordneten Ventilatorsystem ausgestattet, dessen Geschwindigkeit je nach Rezept auf von 40 bis 100% eingestellt werden kann. Die Heißluft wird gleichmäßig umgewälzt, wodurch ein harmonisches Garen und Entwickeln Ihrer Gargüter ermöglicht wird.

Ihre Macarons, Meringues und anderen dekorativen Konditoreiprodukte werden an jeder Stelle der Backkammer in einer schonenden Atmosphäre gebacken.



AUTO



SOFT

Der Modus Softbaking

Dieser Garmodus erzeugt eine halbstatische Atmosphäre und ist somit für das schonende und lange Garen von Speisen ideal, die keiner starken Luftumwälzung ausgesetzt werden dürfen. Wenn die Solltemperatur erreicht ist, wird die Luftumwälzung gestoppt.



Die Abzüge

Die direkt in die Rezepte integrierte Steuerung der Abzüge kann automatisch oder manuell erfolgen.



Der Modus Kerntemperaturfühler (optional bei dem Modell Bake)

Mit dem Kerntemperaturfühler können Sie Ihre Rezepte auf der Basis der zu erreichenden Kerntemperatur der Speisen programmieren.



Die Warmhaltefunktion

Wurde die Warmhaltefunktion zu Beginn des Rezepts aktiviert, wird die Backkammer automatisch auf einer Temperatur von 70°C und einer Feuchtigkeit von 30% gehalten, bis das Gargut aus dem Ofen entnommen wird.



MODELLE

STEUERUNG

10"-Touchscreen-Bedienfeld	-	•	•
Elektromechanische Steuerung	•	-	-

LUFTUMWÄLZUNG

2 Ventilatorstufen (1160 - 1400 rpm)	•	-	-
7 Ventilatorstufen (810 - 1440 rpm)	-	•	•

FUNKTIONSMODI

Konvektionsmodus	•	•	•
Kombi-Modus	•	•	•
Dampfmodus mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung	•	•	•
Dampfmodus mit Dampferzeugung durch Direkteinspritzung + Boiler	-	-	•
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	-	○	•
HygroControl-Fühler	-	-	•
Vakuumgaren	-	•	•
Vakuumgaren mit Kerntemperaturfühler	-	○	•
Temperaturbereich von 30°C bis 280°C	•	•	•

ERWEITERTE FUNKTIONEN

Rezeptmodus (115 vorgespeicherte Rezepte)	-	•	•
Programmierung und Personalisierung von bis zu 500 Rezepten	-	•	•
Programmierung von bis zu 10 Garphasen pro Rezept	-	•	•
Stop Synchro' (spezifisches Programm zur Synchronisierung des Garezeitpunkts verschiedener Gargüter)	-	•	•
Multi Chrono' (spezifisches Programm zur Verwaltung mehrerer Timer bei gleichzeitigem Garen verschiedener Gargüter)	-	•	•
Softbaking-Funktion (halbstatisches Backen)	-	•	•
Delta T (nur bei Vorliegen eines Kerntemperaturfühlers)	-	•	•
HygroControl (intelligentes Feuchtigkeitssteuersystem)	-	-	•
Regenerationsprogramm	-	•	•
Vorheizen (fakultative Funktion, die deaktiviert werden kann)	-	•	•
Warmhalten	-	•	•
Gärkammerfunktion (ab 30°C)	-	•	•
Automatische Abzugssteuerung	-	•	•
Manuelle Steuerung der Abzüge	•	•	•
USB-Anschluss	-	•	•

REINIGUNGSFUNKTION (*Garantie gültig nur mit der Benützung von Alclean und Alcal Reinigungsmittel)

Automatische Reinigung (5 Zyklen)	-	•	•
Boiler-Entkalkungszyklus	-	-	•
Reinigungsbrause mit automatischem Aufroller	-	-	•
Externe Reinigungsbrause	○	○	-
Ablaufsiphon	•	•	•
Reinigungsmittelbehälter	-	•	-
Doppelbehälter mit Unterteilung für Reinigungsmittel und für Entkalker	-	-	•
12 Flaschen (1Kg Inhalt pro Flasche) von Reinigungsmittel geliefert (nur gültig für einen Ofen mit der Touchscreen Steuerung)*	-	•	•
12 Reinigungsmittel Flaschen (1Kg Inhalt pro Flasche) und 1 Entkalkungsmittel Flasche (1Kg Inhalt) geliefert*	-	-	•

ZUBEHÖR

Kalkfilter (Wenn die KH Wasserhärte weniger als 4°dH ist)	-€	-€	-€
Einschubschienen 400x600	•	•	•
Einschubschienen GN 1/1	-	○	○

• Standard | ○ Option | - Nicht verfügbar | -€ Kapitalverlust



ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE DATEN

HEISLUFTOFEN

Tiefe	(mm)	845					
Tiefe mit Anschlüssen	(mm)	960					
Gesamttiefe bei offener Tür	(mm)	1420					
Ofenhöhe	(mm)	870	1150	870	1150	870	1150
Höhe mit Füßen	(mm)	890	1170	890	1170	890	1170
Bodenbreite	(mm)	850					
Wasseranschluss (Reinigung)	(Zoll)	3/4"					
Anschluss für entkalktes Wasser (Dampf)	(Zoll)	3/4"					
Ableitung	(mm)	32					
Bodenplatzbedarf	(m ²)	0,72					
Ofen-Gesamtgewicht	(kg)	90	125	95	132	105	142

ZUBEHÖR

Bodengestellhöhe mit Rollen	(mm)	820					
Bodengestellhöhe ohne Rollen	(mm)	720					

ENERGETISCHE EIGENSCHAFTEN

Anschlussleistung	(kW)	11	17	11	17	18	24
Elektrische Schutzeinrichtungen	(A)	20	32	20	32	32	40
Maximale Betriebstemperatur	(°C)	280					
Maximale Vorheiztemperatur	(°C)	-	-	300	300	300	300

WASSERANSCHLUSS

Druck	(bar)	1,5 - 5					
-------	-------	---------	--	--	--	--	--

Bongard, Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922, stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die kontinuierlich zur gesamten Produktpalette geschult werden, um überall in Frankreich das ganze Jahr über einen 24-Stunden/7-Tage-Service bieten zu können.

Des Weiteren ist Bongard anhand seines aus 450 Vertriebsmitarbeitern und Technikern bestehenden Vertreternetzes in mehr als 90 Ländern präsent.



Kontaktieren Sie uns unter www.bongard.fr



Folgen Sie

 [Bongard.bakery](https://www.facebook.com/Bongard.bakery)  [Bongard_bakery](https://www.instagram.com/Bongard_bakery)  [BongardBakery](https://www.youtube.com/BongardBakery)  [Bongard](https://www.linkedin.com/Bongard)

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (FRANCE)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence