



# Krystal

## Schaubacköfen Elektrisch beheizt



Zuverlässig und kompakt findet der Schaubackofen „Krystal“ seinen Platz auch in der engsten Backstube.

Sehr einfach zu bedienen, die mehrwertige Nutzung erlaubt ein perfektes Backen von Brot, Hörnchenteig und sogar delikate Backwaren wie Baiser oder Makronen.

Auf Rollen montiert lässt sich der „Krystal“ zum Reinigen der Backstube leicht beiseite rollen.

## Technische Daten

- 46.4, 46.9 und 64.4 für Bleche 400 x 600 mm
- 48.4 und 48.9 für Bleche 400 x 800 mm
- Etagenanzahl : 4, 9 oder 10 vom Modell abhängig

## Beschreibung

- Türöffnung links
- Elektronische Steuerung Opticom rechts
- Umkluftrichtung wechselnd links oder rechts gewährt gleichmässiges Backen
- Dunstabzugshaube als Option

## Bauweise

- Front aus Edelstahl und verglast
- Backkammer aus Edelstahl von 1,5mm Dichte
- Wärmedämmung durch gekreuzte Steinwollplatten
- Ergonomischer Türgriff
- Doppelte Schwadenanlage aus Gussrinnen sorgt für satten Dampf ohne Luftumwälzung (für Öfen mit Schwadenapparat)
- Elektrisch angetriebene Schwadenklappe (manuell wenn elektromechanische Steuerung)
- Doppelverglasung der Türen
- Elektrischer Edelstahlwiderstand Garantie 3 Jahre
- Komplette Ofenmontage in unserer Fabrik

Technische Daten							
Modell	Mit Schwaden				Ohne Schwaden		
	46.4 V	48.4 V	46.9 V	48.9 V	46.4	46.10	
<b>Höhe</b>							
Ofen	530 mm	530 mm	1055 mm	1055 mm	530 mm	1055 mm	
Ofen auf Gärschrank od. Gestell	1380 mm	1380 mm	1905 mm	1905 mm	1380 mm	1905 mm	
+ Vorderbank oder Haube			2200 mm	2200 mm		2200 mm	
<b>Breite</b>							
Front	780 mm						
<b>Tiefe</b>							
Ab der Tür	1145 mm	1340 mm	1145 mm	1340 mm	1145 mm	1145 mm	
Bei geöffneter Tür	1705 mm	1900 mm	1705 mm	1900 mm	1705 mm	1705 mm	
Ofen + Haube (option)	1465 mm	1660 mm	1465 mm	1660 mm	1465 mm	1465 mm	
Bodenfläche	1,1 m <sup>2</sup>	1,1 m <sup>2</sup>	1,0 m <sup>2</sup>	1,1 m <sup>2</sup>	1,0 m <sup>2</sup>	1,0 m <sup>2</sup>	
<b>Gewicht</b>							
Ofen	140 kg	160 kg	220 kg	290 kg	140 kg	220 kg	
Gärunterschrank	94 kg						
Gestell	18 kg						
Gestell auf Gleitschiene	26 kg						
<b>Backraum</b>							
Nutzbar	600 mm	800 mm	800 mm	800 mm	600 mm	800 mm	
Etagenanzahl	4	4	9	9	4	10	
<b>Anschlusswerte</b>							
Leistung	10,3 kW	10,3 kW	18,6 kW	18,6 kW	8,3 kW	18,6 kW	
Gären	1 kW						
Haube	0,2 kW						

Temperauranstieg von 10 bis 11°C/min

Maximale Benutzungstemperatur : 300°C

## Spezifikation des Backgutträgers

Produkte	Stück	Etagen	Abstand	Typ	Maße	Ofentyp
Baguettes 200 g	20	4	95	5 AL 600	400 x 600 mm	46.4
	20	4	95	5 AL 800	400 x 800 mm	48.4
Baguettes 250 g	45	9	100	5 AL 800	400 x 800 mm	48.9
	16	4	95	4 AL 800	400 x 800 mm	48.4
Brote 400 g	36	9	100	4 AL 800	400 x 800 mm	48.9
		4	95	Bleche	400 x 600 mm	46.4
		10	90	Bleche	400 x 600 mm	46.10
Konditorei, Feingebäck		4	95	Bleche	400 x 800 mm	48.4
		9	100	Bleche	400 x 800 mm	48.9



# BONGARD

BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France  
 Tel : +33 3.88.78.00.23 - Fax : +33 3.88.76.19.18  
 www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Ofen entspricht Normen