



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

UMLUFTBEHEIZTER LADENBACKOFEN

KRYSTAL+

Zuverlässig und mit geringem
Platzbedarf



HERGESTELLT IN FRANKREICH



KRYSTAL+ ist ein elektrischer, umluftbeheizter Ladenbackofen und für Bleche mit einer Breite von 400 mm sowie einer Tiefe von 600 oder 800 mm ausgelegt. Das Gerät ist mit 4, 9 oder 10 Etagen verfügbar.

Der **kompakte** und zuverlässige **KRYSTAL+** kommt mit wenig Stellfläche aus. Durch seine **Vielseitigkeit** gewährleistet er bei den unterschiedlichsten, auch besonders leichten und empfindlichen Bäckerei- und Konditoreiwaren ein perfektes Backergebnis.

Die Touchscreen-Bedieneinheit SENSITIV'2 sorgt nicht nur für eine unkomplizierte Einarbeitung, sondern bietet auch hohen Bedienkomfort für das gesamte Backstubenpersonal.



Zuverlässig

Kompakt

Praktisch

Intelligent

Vielseitig





Kompakt

Mit seinen 780 mm Breite kommt der **KRYSTAL+** in der Backstube mit wenig Platz aus und lässt dabei beachtlichen Spielraum für kundenspezifische Konfigurationen. Das Gestell bietet die Möglichkeit zur Ausstattung mit einer Backblechablage, einer Ausziehablage oder einem Gärraum. Für ein **bequemes Manövrieren** lassen sich auch Rollen anbringen.



Intelligent

Die Touchscreen-Bedieneinheit SENSITIV'2 eröffnet mit ihrem Rezeptmodus, den Produktionsbilanzen und der Verwaltung von Benutzerprofilen ungeahnte Möglichkeiten. Für eine **unkomplizierte, intuitive Einarbeitung** ist gesorgt!

Mit der Funktion „Verzögerte Starts“ können Sie auf die Minute genau programmieren, wann die Solltemperatur im Ofen erreicht sein soll. Die Funktion „Energy Saving“ erlaubt wiederum eine automatische Stand-by-Schaltung, wenn das Gerät eine bestimmte Zeit lang nicht benutzt wird. In Kombination lässt sich so der **Energieverbrauch optimieren**.



Vielseitig

Der **KRYSTAL+** meistert eine breite Palette von Backwaren. Für Makronen und andere leichte, empfindliche Produkte sorgt die regelbare Lüftungsgeschwindigkeit für ein **sanftes, angepasstes Backen**.



Zugeschnitten auf die individuellen Erfordernisse von Bäckerei- und Konditoreibetrieben



Haube mit Abzug oder Kondenshaube (beides optional)

Infrarotbehandelte Doppelverglasung für minimale Wärmeverluste

Frischlufteinlass, regelbar mit einem Schieber unter der Tür, für optimierten Feuchtigkeitsabzug



Flexibel fahrbar und bequem zu reinigen dank Rollen



Funktion „Teilbeschickung“ für kleine Backchargen



Programmierbare Schwadenklappe für kontrollierte Schwadenableitung



Gestell mit Backblechablage oder Gärraum (beides optional)

KRYSTAL+: Für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz



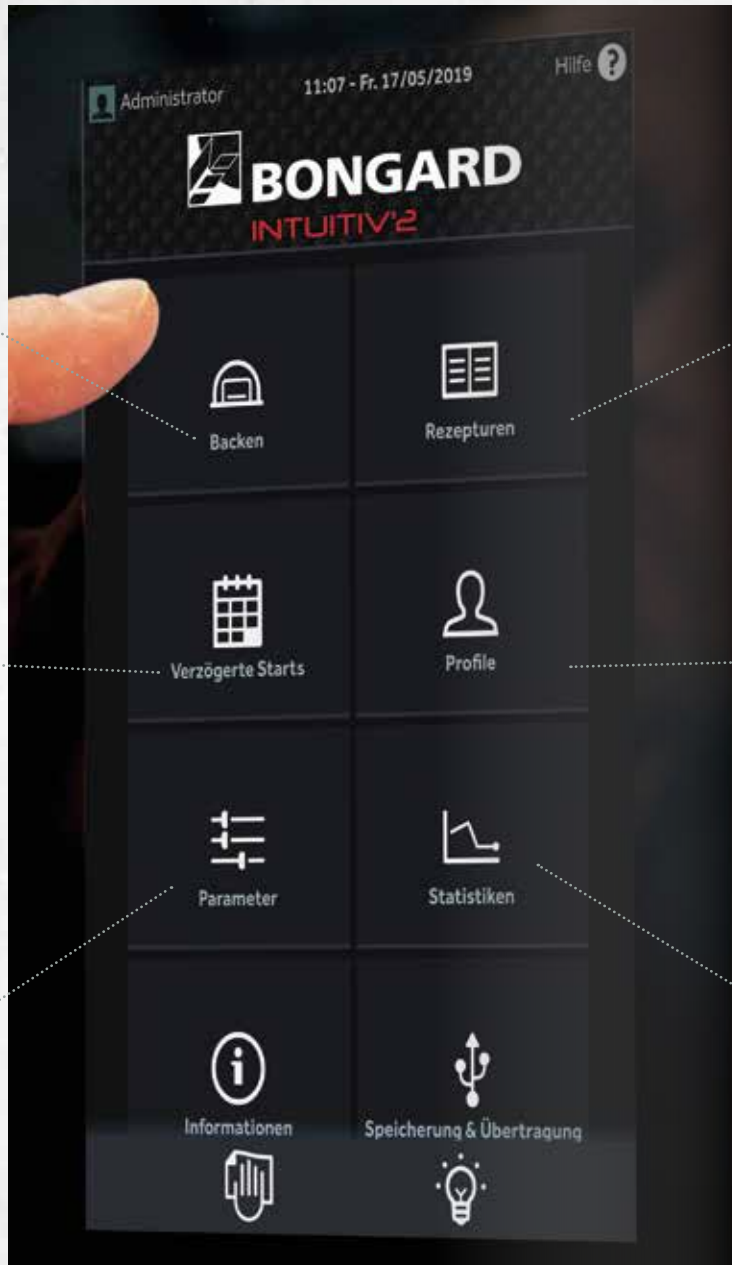
Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.

Intuitive und stufenlose Bedienung

KRYSTAL+ ist mit der Touchscreen-Bedieneinheit SENSITIV'2 ausgestattet, die über das 7 Zoll Display eine intelligente, lückenlose Steuerung des Ofens gestattet.

Seine übersichtliche und illustrierte Benutzeroberfläche ermöglicht einen sehr leichten Einstieg und bietet gleichzeitig eine große Bandbreite an Einstellungen.

Auf Wunsch kann der Ofen auch mit der elektromechanischen Steuerung Ergocom ausgestattet werden.



Verwaltung der Backvorgänge im manuellen Modus oder im Rezept-Modus



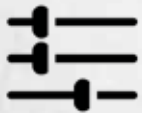
Erstellung der Rezepte (Temperatur, Dauer, Schwaden-Einspritzung und Steuerung der Schwadenklappe)



Tageweise Planung der verzögerten Backstartzeiten



Verwaltung der Berechtigungen gemäß Benutzerprofil (Berechtigung zum Ändern gespeicherter Rezepte, Zugreifen auf Parameter usw.)



Individuelle Ofeneinstellungen und Zugriff auf Funktion „Energy Saving“



Abfrage der Produktions- und Energiestatistiken des Ofens



Vorübergehende Deaktivierung des Touchscreens für die Display-Reinigung

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.





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