



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*

FOUR VENTILÉ À PLAQUES

## KRYSTAL+

Un four fiable et compact  
pour une intégration facile



FABRIQUÉ EN FRANCE



**KRYSTAL+** est un four ventilé électrique accueillant des plaques de 400 mm de largeur et de 600 ou 800 mm de profondeur sur une hauteur de 4, 9 ou 10 étages.

**Compact** et fiable, **KRYSTAL+** trouve facilement sa place dans les espaces restreints.

Sa **polyvalence** assure une cuisson parfaite d'un très grand nombre de produits boulangers et pâtisseries, jusqu'aux plus légers et délicats.

Équipé de la commande tactile SENSITIV'2, sa prise en main est simple et intuitive au service d'un grand confort d'utilisation pour tous les boulangers et pâtisseries.



Fiable

**Compact**

Pratique

Intelligent

**Polyvalent**





## Un four compact

Avec ses 780 mm de largeur, **KRYSTAL+** s'intègre aisément dans les petits espaces et offre de nombreuses possibilités de configurations. Son piétement peut intégrer un range plaques, un tiroir, une étuve ou encore des roulettes pour un **déplacement facilité**.



## Un four intelligent

La commande tactile SENSITIV'2 ouvre le champ des possibles grâce à son mode Recettes, ses bilans de production et sa gestion des profils utilisateurs pour une **prise en main simple et intuitive** pour tous.

La fonction «Démarrages différés», permettant de définir précisément quand le four doit être à la température voulue, complétée par la fonction «Energy Saving», gérant automatiquement sa mise en veille en l'absence d'activité au bout du délai défini, assurent une **consommation énergétique optimisée**.

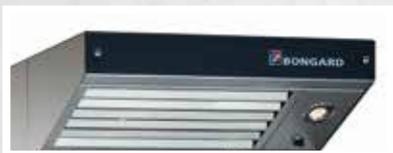


## Un four polyvalent

**KRYSTAL+** permet de cuire parfaitement tous types de produits boulangers et pâtisseries. Les plus légers et délicats, tels que les macarons, bénéficient de la fonction Variation de vitesse de ventilation pour une **cuisson douce et ajustée**.



# Un four étudié pour s'adapter aux besoins des boulangers-pâtisseries



Hotte avec extracteur ou condenseur (options)

Double vitrage et traitement infrarouge pour une meilleure conservation de la chaleur interne

Entrée d'air frais, réglable via une tirette sous la porte, optimisant l'évacuation de l'humidité



Déplacement et nettoyage facilités grâce aux roulettes



Fonction « Chargement partiel » en cas de production réduite



Oura programmable pour maîtriser l'évacuation des buées



Piètement avec range plaques ou étuve (options)

**Avec KRYSTAL+, travaillez en toute sécurité**



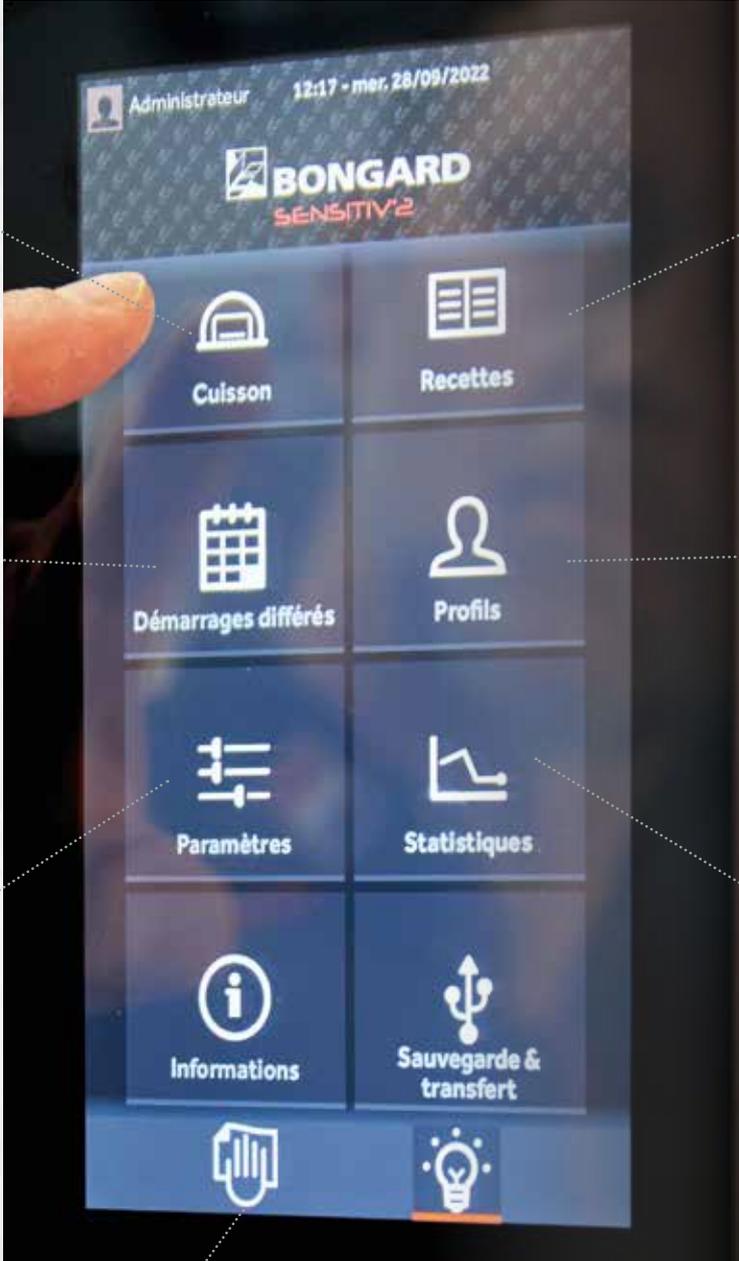
Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

## Une commande intuitive et fluide

**KRYSTAL+** est doté de la commande tactile SENSITIV'2 qui gère intelligemment, via son écran 7 pouces, le fonctionnement de l'ensemble du four.

Son interface claire et illustrée permet une prise en main très facile tout en offrant une grande palette de réglages.

Selon votre choix, le four peut aussi être équipé d'une commande électromécanique Ergocom.



**Gestion des cuissons en mode manuel ou en mode Recettes**

**Création des recettes (température, durée, injection de buée et pilotage de l'oura)**

**Planification des démarrages de cuisson différés par jour**

**Gestion des droits personnalisés selon le profil des utilisateurs (autorisation ou non de modifier les recettes enregistrées, d'accéder aux paramètres, etc.)**

**Personnalisation du four et accès à la fonction « Energy Saving »**

**Consultation des statistiques de production et énergétiques du four**

**Désactivation temporaire de la dalle tactile pour nettoyage de l'écran de la commande**

## Nos experts à votre service

### Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : **Bongard Finance**. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

### Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m<sup>2</sup> au siège à Holtzheim en Alsace est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

### Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un **contrat de maintenance** associé à une **extension de garantie**.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



## Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



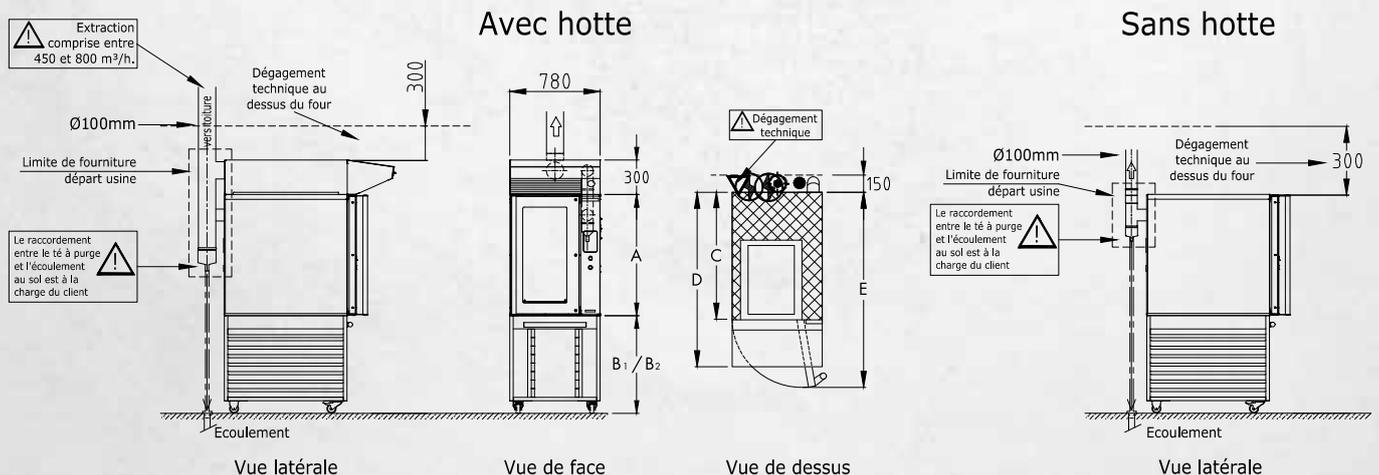
**32** concessions

**45** agences techniques

**350** commerciaux et techniciens

# Données techniques

	KRYSTAL+ 46.4	KRYSTAL+ 46.9	KRYSTAL+ 46.10	KRYSTAL+ 48.4	KRYSTAL+ 48.9	KRYSTAL+ 48.10
<b>Supports</b>						
Dimensions des supports (mm)	400 x 600			400 x 800		
Nombre d'étages	4	9	10	4	9	10
<b>Sens ouverture de porte</b>						
Poignée à gauche		•			•	
Poignée à droite		o			o	
<b>Commande</b>						
SENSITIV'2 (avec Chargement partiel et Variation de vitesse de ventilation)		•			•	
Ergocom		- €			- €	
<b>Buée</b>						
Sans appareil à buée	- €	-	•	-	-	•
Avec appareil à buée	•	•	-	•	•	-
Kit de filtration anti-calcaire et/ou Kit réducteur de pression	€	€	-	€	€	-
<b>Accessoires (partie haute)</b>						
Hotte avec <u>ou</u> sans extracteur		€			€	
Hotte avec condenseur <u>ou</u> Condenseur mural		€			€	
<b>Accessoires (partie basse)</b>						
Piètement range plaques avec tiroir et avec <u>ou</u> sans roulettes (H = 850 mm)		€			€	
Piètement range plaques avec tiroir et roulettes (H = 970 mm)		€			€	
Étuve sans tiroir ni roulette (H = 850 mm)		€			€	
Étuve avec tiroir et roulettes (H = 970 mm)		€			€	
<b>Tension d'alimentation (four)</b>						
3N~400 V (puissance standard)		•			•	
3N~400 V (puissance réduite)		o			o	
3~230 V		o			o	
<b>Tension d'alimentation (extracteur et condenseur)</b>						
1N~230 V		•			•	
<b>Puissance de raccordement (kW)</b>						
Du four (si puissance standard)	10,3	18,6	18,6	10,3	18,6	18,6
Du four (si puissance réduite)	6,9	12,5	12,5	6,9	12,5	12,5
<b>Dimensions (mm)</b>						
Hauteur four (A)	530	1055	1055	530	1055	1055
Hauteur piètement / étuve (B1 <u>ou</u> B2)		850 <u>ou</u> 970			850 <u>ou</u> 970	
Profondeur four (C)		1145			1340	
Profondeur four et hotte (D)		1465			1660	
Profondeur four porte ouverte (E)		1700			1895	





# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*

**BONGARD**, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique, 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.

**BONGARD** est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,  
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur :

 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