



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

GÄRVERZÖGERERSCHRÄNKE

HERA

Der intelligente Schrank,
der sich an Ihren Prozess anpasst



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

Der **HERA** ist ein Gärverzögerungsschrank, der ganz nach Ihren Bedürfnissen als Version für Bleche mit 1 bzw. 2 Türen (HERA-P) oder für Wagen (HERA-C) erhältlich ist. Er kann dazu verwendet werden, den Teigtrieb während einer bestimmten Zeitdauer zu beschleunigen, zu verlangsamen oder sogar zu unterbrechen. Der Temperaturbereich reicht von -15°C bis $+40^{\circ}\text{C}$.

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

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



Vielseitigkeit
Qualität
Komfort

Zuverlässigkeit
Intelligenz



Ein leicht zu bedienender Schrank

Seine intuitive und stufenlose **Touch-Steuerung SENSITIV '2** welche in **Augenhöhe** (1,50 m über dem Boden) angebracht ist, sorgt für eine 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 Vortrieb, um schnell auf unerwartete

Nachfrage zu reagieren (bedarfssynchron)



Ein Schrank, der Ihren Teig respektiert

Die **Lüftungsgeschwindigkeit** wird während des gesamten Gärzyklus automatisch geregelt, um den Teig vor dem Austrocknen zu schützen.



HERA wurde entwickelt, um das Gären ergonomischer zu gestalten

HERA-P: Schrank für Bleche

Stabiles Klima in der Kammer garantiert:

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



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 vorn.



Stabilität des Schrankes:

Füße an der Vorderseite zur Stabilisierung.



HERA-C: Schrank für Wagen

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.



Stabiles Klima in der Kammer garantiert:

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

Gleichförmige Gärung:

Dichtheit garantiert durch einstellbares Abweiserblech.

Nachhaltige Konstruktion:

Edelstahl-Schutzschienen auf der Innenseite zum Schutz gegen Stöße mit den Wagen.



Mit HERA arbeiten Sie völlig sicher



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 Ihrem Backlabor anpasst. Selbst mit einer Hand lässt sich die Tür leicht öffnen.



Gedacht zum Vereinfachen der Bedienung

Ein Drehscharnier unterstützt die Öffnung und Schließung der Tür. Jenseits von 95° bleibt die Tür geöffnet, damit Sie den **Schrank leicht be- und entladen können**. Sie **schließt sich von alleine**, wenn die Öffnung unter 95° liegt, um die Gefahr von Produktionsverlusten durch eine nicht richtig geschlossene Tür zu verringern.



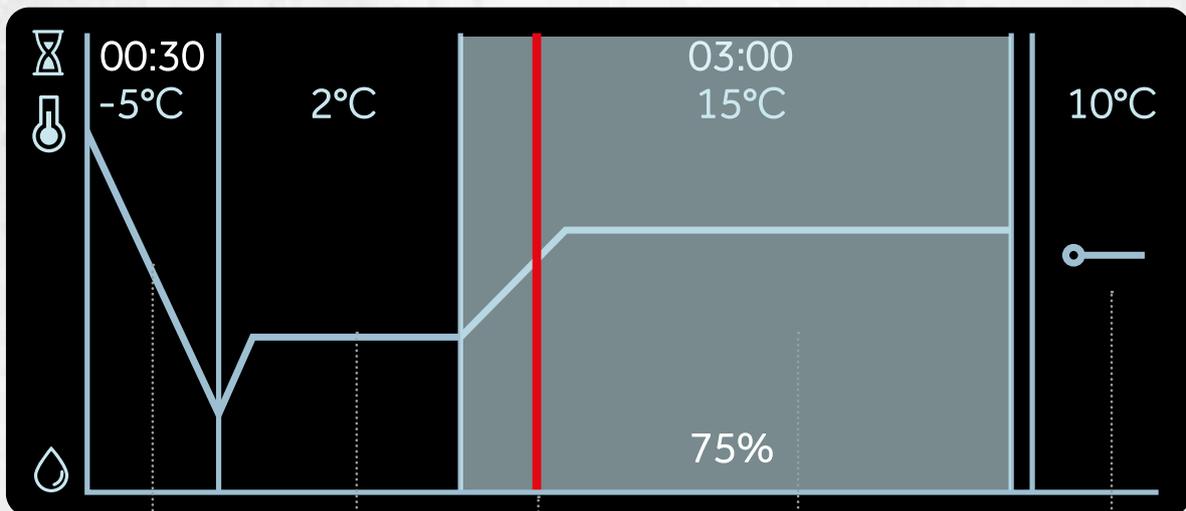
Wechselbarer Türanschlag

Ein Standortwechsel in letzter Minute? Unser Schrank **passt sich an Weiterentwicklungen in Ihrem Backlabor 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**. Im Programm-Modus können mit der **SENSITIV'2** Bedienung Gärprogramme **erstellt und gespeichert** werden.



Vorkühlung:

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

Rote Markierung zeigt den Zyklusfortschritt an.

Verzögerung in kaltem Zustand:

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

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 ab.

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

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

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

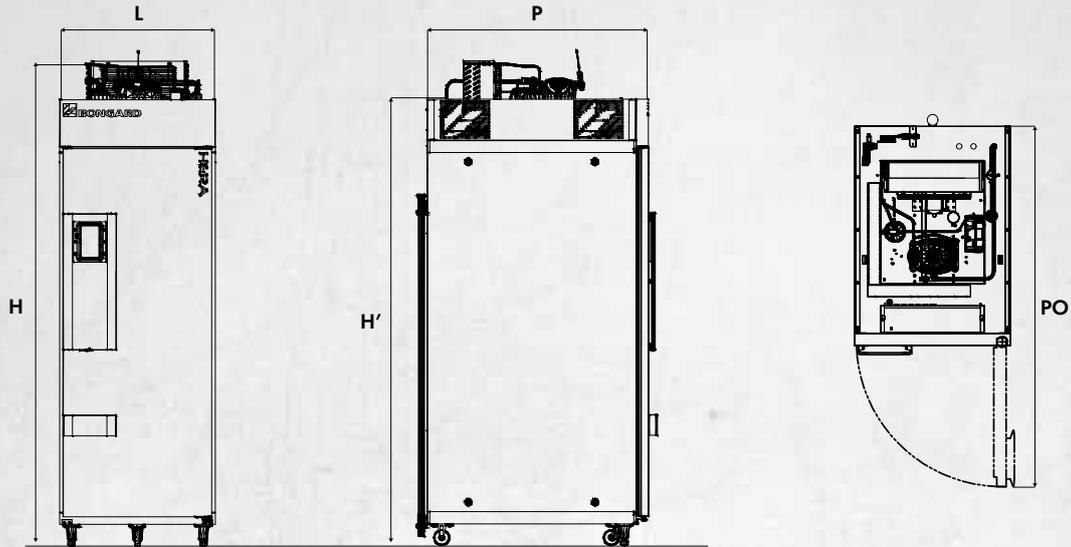
Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

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.



Technische Daten HERA-P



Größe Träger (mm)	L (mm)	T (mm)	TG Tür geöffnet (mm)	Rollenhöhe (mm)	H		H' Tropenfestes Aggregat nicht montiert / abgesetzt	Gewicht (kg)	Max. Teigmasse (kg)	Anschlusswert (kW)
					Standardnutzung Tropenfestes Aggre- gat montiert	Gemischte Nutzung Tropenfestes Aggre- gat montiert				
1 Kammer - 1 Türe - 1 Temperatur										
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	160	48	0,9
400 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	58	0,9
460 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	72	0,9
600 x 800	760	1090	1775	108	2325	2420	2205	232	100	1,3
2 Kammern - 2 Türen - 2 Temperaturen										
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	200	39	1,9
600 x 800	760	1090	1775	108	2325	2420	2205	270	84	1,9
1 Kammer - 2 Türen - 1 Temperatur										
700 x 800	975	1090	1500	108	2325	2420	2205	265	105	1,3
765 x 800	975	1090	1500	108	2325	2420	2205	265	115	1,3
815 x 800	975	1090	1500	108	2325	2420	2205	265	128	1,9
915 x 800	1275	1090	1650	108	2325	2420	2205	295	165	1,9
1015 x 800	1275	1090	1650	108	2325	2420	2205	295	165	1,9
1115 x 800	1275	1090	1650	108	2325	2420	2205	295	200	1,9



HERA-P
1 Zelle 1 Tür



HERA-P
2 Zellen - 2 Türen

Technische Daten HERA-P

	Schränke für Bleche HERA-P											
	1 Zelle - 1 Tür - 1 Temperatur				2 Zellen - 2 Türen - 2 Temperaturen		1 Zelle - 2 Türen - 1 Temperatur					
	400x600mm	400x800mm	460x800mm	600x800mm	400x600mm	600x800mm	700x800mm	765x800mm	815x800mm	915x800mm	1015x800mm	1115x800mm
Schranknutzung												
Standard	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gemischt (Standard + Paneotrad)	€	€	€	€	€	€	-	-	-	-	-	-
Feinbackwaren (ohne Hygrostat)	-€	-	-	-€	-	-	-	-	-	-	-	-
Steuerung Typ												
Gärsteuerung SENSITIV ²	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Elektromech. Steuerung	-€	-	-	-€	-	-	-	-	-	-	-	-
Türgriff Seite												
Links	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-
Rechts	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Türblock doppelflügelig	-	-	-	-	-	-	•	•	•	•	•	•
Ausführung innen/außen												
Innen und außen PVC	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Innen- und Außenwände aus EDELSTAHL 304*	€	€	€	€	€	€	-	-	-	-	-	-
Kältemittel Typ												
R448A	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kälteaggregat												
Kälteaggregat	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tropenfest nicht montiert < 8 m	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Tropenfest mit Abstand > 8 - 20 m <	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Geräuscharm nicht montiert < 8 m	-	-	-	€	-	€	-	-	-	-	-	-
Geräuscharm auf Distanz > 8 - 20 m <	-	-	-	€	-	€	-	-	-	-	-	-
Ohne Kälteaggregat	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Kompatibel zu Anschluss mit CO ₂ -Einheit*	Bitte um Rücksprache											
Elektrischer Anschluss												
230V / 1PH+G / 50Hz / TNTT	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
208-220V / 1PH+G / 60Hz / TNTT	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Lieferung												
Montiert	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Montiert liegend	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-
Nicht montiert	€	€	€	€	€	€	-	-	-	-	-	-

* Nur zusammen mit der Sensitiv² Bedienung verfügbar

** Auf Anfrage

• : Standard

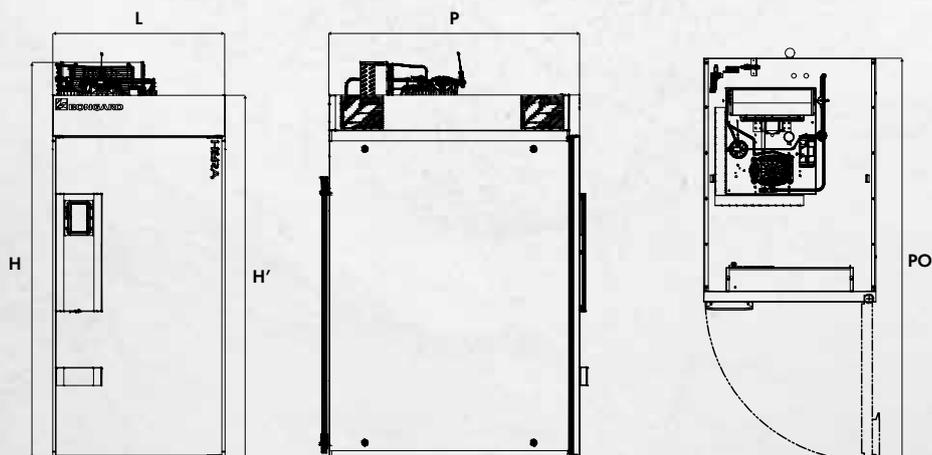
0 : ohne Aufpreis

€ : Aufpreis

- €: Minderwert

- : Nicht lieferbar

Technische Daten HERA- C



Technische Daten HERA- C

Allgemeine Eigenschaften			Aussenmaße						Nutzbare Innenmaße				Max. Teigmasse		Anschlusswert
Größe Träger	Einfahr- richtung Wagen	Türtyp	L	P	PO	H*		Tropfenfestes Aggregat nicht montiert / abgesetzt	L'	P'	Maximale Wagen- höhe	Gewicht	Benutzung für Bäckerei- Produkte	Benutzung Gärver- zögerung in kaltem Zustand	
					Tür geöffnet	Nutzung Standard Aggregat tropfenfest Montiert	Gemischte Nutzung Tropfenfestes Aggre- gat montiert								(kg)
(mm)	(mm)		(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(kg)	(kg)	(kg)	(kW)
400 x 600	400	Einflüglig	760	1090	1700	2430	2430	2310	615	845	1855	160	32	98	1
400 x 800	400	Einflüglig	820	1280	1950	2430	2430	2310	675	1035	1855	195	52	149	1
460 x 800	460	Einflüglig													
600 x 800	600	Einflüglig	975	1400	2225	2430	2480	2310	830	1155	1855	215	84	196	1,5
1000 x 800	1000	Doppelflüglig	1300	1280	1780	2430	2480	2310	1155	1035	1855	240	109	288	2

*Mit dem optionalen Isolierboden muss man 15 mm extra Höhe (H) oder (H') einberechnen.
Die Gesamthöhe der Zelle beträgt 2325 mm wenn das Aggregat nicht montiert ist.

	Schränke für Wagen HERA-C			
	400 x 600	460 x 800	600 x 800	800 x 1000
	1 Stikkenwagen 400 x 600	1 Wagen 400 x 800 oder 460 x 800	1 Stikkenwagen 600 x 800 oder 2 Wagen 400 x 600	1 Wagen 800 x 1000, 2 Wagen 460 x 800, 460 x 660 oder 400 x 800
Schranknutzung				
Standard	•	•	•	•
Gemischt (Standard + Paneotrad)*	€	€	€	€
Steuerung Typ				
Gärsteuerung SENSITIV ²	•	•	•	•
Hygrostat				
Elektronisch	•	•	•	•
Türgriff Seite				
Links	•	•	•	-
Rechts	0	0	0	-
Türblock doppelflüglig	-	-	-	•
Konstruktion				
Innen- und Außenwände aus PVC	•	•	•	•
Innen- und Außenwände aus Edelstahl 304	€	€	€	€
Boden				
Ohne Boden	•	•	•	•
Mit rutschfestem Isolierboden aus PVC + Auffahrrampe aus Edelstahl	€	€	€	€
Kältemittel Typ				
R448A	•	•	•	•
Kälteaggregat				
Kälteaggregat	•	•	•	•
Tropfenfest nicht montiert < 8 m	0	0	0	0
Tropfenfest mit Abstand > 8 - 20 m <	0	0	0	0
Geräuscharm nicht montiert < 8 m	€	€	€	€
Geräuscharm auf Distanz > 8 - 20 m <	€	€	€	€
Ohne Kälteaggregat	0	0	0	0
Kompatibel zu Anschluss mit CO ₂ -Einheit	Bitte um Rücksprache			
Elektrischer Anschluss				
230V / 1PH+G / 50Hz / T/NTT	•	•	•	•
208-220V / 1PH+G / 60Hz / T/NTT	0	0	0	0
Lieferung				
Montiert	•	•	•	-
Montiert liegend	0	0	0	-
Nicht montiert	€	€	€	•

* Gemischt: ermöglicht Verzögerung in kaltem Zustand

• : Standard

0 : ohne Aufpreis

€ : Aufpreis

- : Nicht lieferbar



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 - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence