



BONGARD

DE

| SCHNELLGAROFEN

SIRIUS

Der schnellere
Weg zum Snack



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

SEIT 1922

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.

Der SIRIUS Ofen verfügt über eine 2-jährige Teilegarantie*



*Ausgenommen Verbrauchsmaterialien und Verschleißteile.

Ein einziges Gerät, um Schwung in Ihr Snackangebot zu bringen

Sirius erhitzt, wärmt wieder auf und gart in Rekordzeit.

Toasten, rösten oder regenerieren Sie frische, gekühlte oder tiefgekühlte Lebensmittel mit gleichbleibender Qualität und einwandfreiem Ergebnis.

Stets perfekt gegarte Speisen

Intelligente Garmethoden, passend zu jeder Produktart, für ein optimales optisches und geschmackliches Erlebnis:



Konvektion:

gleichmäßiges Garen und perfekte Knusprigkeit



Mikrowellen:

ultraschnelles Aufwärmen für eine optimale Kerntemperatur



Pulsierende Heißluft:

unnachahmliche Bräunung und Knusprigkeit

Kompakt und leicht zu integrieren

→ Kompakt

Das Format und der Geruchsfilter ermöglichen eine Aufstellung außerhalb der Küche, möglichst nah am Verkaufsort oder an der Ladentheke.

→ Plug & Play

Der Ofen lässt sich überall leicht installieren, da er weder Wasseranschluss nach Abzugssystem benötigt.

→ Stapelbar

Für eine höhere Produktionskapazität können zwei Öfen übereinander gestellt werden.

Schneller Temperaturanstieg auf bis zu 300 °C und schnelle Abkühlung



Abnehmbare Schutzvorrichtungen und Filter

Optimierung der Servicezeit

→ Ultraschnelle Ergebnisse



Focaccia

70 Sekunden



Tiefgefrorene Lasagne

120 Sekunden



Hamburger

65 Sekunden

Wussten Sie das?

Der Feind Nr. 1 der Schnellgaröfen: Fett- und Lebensmittelspritzer!

Die Lösung von Bongard für einen stets schnellen, gleichmäßigen und leistungsstarken Garovorgang: **serienmäßige abnehmbare Schutzvorrichtungen**, die sich leicht entfernen und mit einem feuchten Tuch und lauwarmem Seifenwasser reinigen lassen.

Ein komplettes Zubehörsortiment

Mitgeliefertes Zubehör



Spatel
190 x 330 x 50 mm



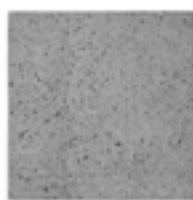
Backplatte
270 x 280 x 25 mm



Optionales Zubehör



**Geriffelte antihaftbeschichtete
Backplatte, wärmespeichernd**
286 x 300 x 11 mm
→ Croque Monsieur, Toast, Club-Sandwich ...



**Lavasteinplatte,
wärmespeichernd**
280 x 280 x 15 mm
→ Pizza, Focaccia, Croûtons ...



Glatte Teflon-Platte – 2er-Set
140 x 286 x 19 mm / 286 x 286 x 13 mm
→ Garen von flüssigkeits- oder
fetthaltigen Lebensmitteln



Perforierte Teflon-Platte – 2er-Set
140 x 286 x 19 mm / 286 x 286 x 13 mm
→ Garen von Backwaren



**Backfolien, antihaftbeschichtet und
abwaschbar – 10er-Pack**
300 x 300 x 0,1 mm



**Flüssigreiniger, 1 Liter
– 6er-Pack**

Starten Sie Ihre Garvorgänge mit wenigen Klicks



HSO-Modus (High Speed Oven)

Kombiniert **pulsierende Heißluft, Konvektion** und **Mikrowellen** für eine ultraschnelle Erhitzung ohne Kompromisse bei der Qualität



Rezept-Modus

Für die Ausführung Ihrer vorprogrammierten Rezepte in einem Klick

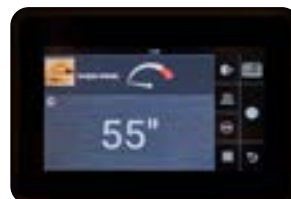


Manueller Modus

Für die vollständige Kontrolle der Einstellungen: pulsierende Heißluft, Mikrowellen, Garzeit



Rezepte



Start des Garvorgangs



Manueller HSO-Modus



Manueller Kombi-Modus



Kombi-Modus

Kombiniert auf intelligente Weise **Konvektion** und **Mikrowellen** für präzises und gleichmäßiges Garen, passend für jede Art von Gericht



Rezept-Modus

Für die Ausführung Ihrer vorprogrammierten Rezepte in einem Klick



Manueller Modus

Freie Einstellung der Parameter je nach Bedarf: Konvektion, Mikrowellen, Kombi (Konvektion + Mikrowellen)

Tipps von unseren Experten



Kein Austrocknen mehr

Verringern Sie die Konvektion und erhöhen Sie den Mikrowellenanteil leicht.



Tiefgekühlte Produkte

Beginnen Sie mit einer kurzen Garzeit nur per Mikrowellen und beenden Sie den Garvorgang mit pulsierender Heißluft.



Gefüllte Produkte

Passen Sie den Mikrowellenanteil an, um den Kern zu erhitzen, ohne die Garzeit zu verlängern.

Individuelle Rezepte für gleichbleibende Qualität



Erstellen, bebildern und speichern Sie Ihre Rezepte, um Ihren Kunden Tag für Tag eine präzise und gleichbleibende Garqualität zu bieten.



Passen Sie die Garzeiten und -methoden je nach Zubereitung punktgenau an. Jedes Rezept kann mehrere Heizphasen umfassen.



Importieren und exportieren Sie Ihre Rezepte dank des integrierten USB-Ports, um Ihre Programme ganz einfach zwischen mehreren Öfen auszutauschen.



Sparen Sie Zeit mit vorprogrammierten Rezepten in jedem Garmodus.



Greifen Sie über die Touch-Steuerung mit nur wenigen Klicks auf Ihre Rezepte zu. Eine wertvolle Zeitersparnis für einen garantiert schnellen und effizienten Service.

Exklusive Bongard-Rezepte



Quiche
75 Sekunden



Croque Monsieur
115 Sekunden



Schokokuchen mit flüssigem Kern
55 Sekunden

Abmessungen und Ergonomie passend für jede Verwendung

7-Zoll-
Touchscreen



Direkter Zugriff auf die
2 Hauptmodi: HSO und Kombi



Einfache und schnelle
Bedienung

Der Ofen SIRIUS ist in 7 Standard-
oder Boosted-Versionen erhältlich.

	Leistung
Standard-Version einphasig	
Ofen SIRIUS STANDARD 1N~ 230 V 50 Hz	3,3 kW
Ofen SIRIUS STANDARD 1N~ 200–208 V 60 Hz	3,6 kW
Ofen SIRIUS STANDARD 1N~ 230 V 60 Hz	3,6 kW
Boosted-Version dreiphasig	
Ofen SIRIUS BOOSTED 3~ 200–208 V 60 Hz	6 kW
Ofen SIRIUS BOOSTED 3~ 230 V 60 Hz	6 kW
Ofen SIRIUS BOOSTED 3N~ 400 V 50 Hz	6 kW
Ofen SIRIUS BOOSTED 3N~ 400 V 60 Hz	6 kW

Gewicht

61 kg*

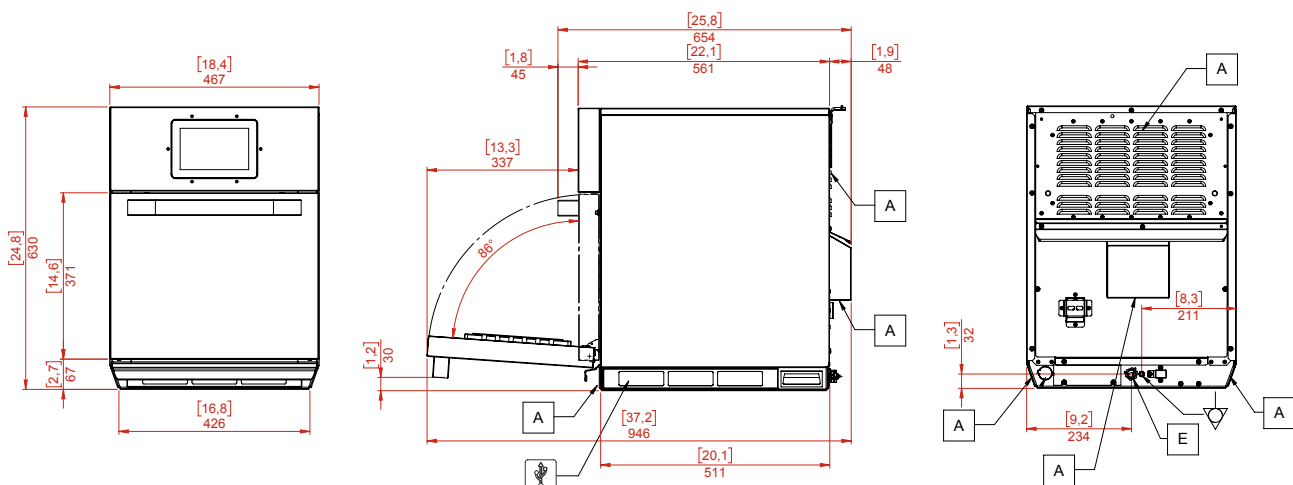
Nutzbare Garfläche

30 x 30 cm

2 Öfen

übereinander
stapelbar mit einem Auflageset

* Boosted-Version 63 kg



A Belüftung der elektrischen Elemente

USB-Port

E Eingang für das Netzkabel

Abmessungen: mm [inch]



BONGARD

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 auf:     Bongard.bakery

BONGARD

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

an Ali Group Company

