



BONGARD

FR

FABRICANT & SPÉCIALISTE FRANÇAIS D'ÉQUIPEMENTS DU FOURNIL

ÉQUIPEMENTS DE BLOCCAGE

ATHENA & BOREAL EVO

Maîtrisez le temps, révélez le goût



Nouveau !

Saveur, régularité, conservation, flexibilité : les 4 atouts du blocage



1 Saveur

Une fermentation longue à basse température favorise le développement des arômes de la pâte. L'action ralentie des levures et enzymes favorise la formation d'acides organiques qui apportent les arômes complexes recherchés. Deux méthodes travail sont possibles avec nos équipements :

- Blocage de bacs de pâte pendant 12 à 72 h entre 2 et 6°C
- Pousse lente de produits façonnés pendant 8 à 16 h entre 8 et 15°C

2 Régularité

La structure de la pâte est améliorée par le renforcement du réseau glutineux. De ce fait, le blocage confère au pain un alvéolage régulier, une meilleure tenue de la mie et une croûte plus croustillante avec une belle coloration.



3 Conservation

Le réseau glutineux renforcé retient mieux l'eau, ce qui permet au pain de rester plus moelleux et de conserver sa fraîcheur plus longtemps.

Au cours de la fermentation, les micro-organismes produisent des acides organiques qui abaissent le pH du pain et limitent le développement des moisissures, contribuant ainsi à prolonger sa durée de conservation.

4 Flexibilité

Le blocage permet de dissocier le moment de la fabrication de la pâte et le moment de la cuisson et ainsi optimiser sa production. Anticipation, gestion des pics d'activité, des invendus, lissage des horaires de travail des équipes : autant d'atouts pour améliorer le confort de travail.



Guide choix : à chaque besoin sa solution

- ✓ **Utilisations** : pointage en masse, process Paneotrad®, pousse lente.
- ✓ **Design** : nouveau design moderne aux couleurs de Bongard.
- ✓ **Adapté à vos besoins** selon la place disponible dans le laboratoire et le volume de production.

Athena

- Armoire de blocage à bacs «plug & play»*.
- Plages de températures : -10°C/10°C.



Boreal Evo

- Chambre de blocage modulable à chariots**.
- Plages de températures : +2°C/+15°C.
- À privilégier au-delà de 200 à 250 baguettes par jour.



Chambre sur-mesure

- ✓ **Modulable en largeur et profondeur** par pas de 200 mm.
- ✓ **Évaporateur sur le côté**, sur une des trois parois au choix, pour une hauteur extérieure réduite et une facilité de maintenance.
- ✓ **Combinaisons possibles** sur une même chambre d'une chambre d'étuvage et/ou de blocage et/ou de fermentation.

Les garanties

- ✓ **Cycles validés** par nos experts boulangers.
- ✓ **Construction consolidée** avec nos équipes SAV et montage.
- ✓ **Certifié par un organisme extérieur indépendant** pour assurer votre sécurité.

Une fiabilité éprouvée, du laboratoire au fournil



Durabilité : finition intérieure en inox 304 et évaporateur avec un traitement cataphorèse pour une augmentation de sa durée de vie et une excellente tenue à la corrosion.



Fabriqué en France : conformité CE et fabrication maîtrisée.

*Pour l'option groupe monté. **Le groupe déporté nécessite l'intervention d'un frigoriste.

Les points forts Athena qui vont changer votre quotidien



Utilisation optimale aussi bien en hiver qu'en été (ambiance jusqu'à 43°C) :
Groupe tropicalisé en standard.
L'ensemble des groupes sont disponibles montés ou à distance.



Ambiance stable garantie :
Ajustement automatique de la vitesse de ventilation à l'ouverture de porte grâce au capteur de porte.
Dégivrage électrique automatique à intervalles réguliers.
La porte se referme toute seule si l'ouverture est inférieure à 95°.



Facile à nettoyer :
Sol en inox embouti avec angles arrondis. Un coup d'éponge suffit !



Porte réversible :
Changement du sens d'ouverture possible directement dans votre laboratoire.



Chargement et déchargement facilité :
Poignée saisissable des deux côtés.
Ouverture et fermeture de la porte sont assistées.



Ecran protégé :
Ecran tactile Sensitiv'2 avec verre Securit et protégé par un bumper.



Stabilité de l'armoire :
2 pieds à l'avant pour assurer son maintien.



Facile à déplacer :
2 roulettes fixes à l'arrière et 1 roulette pivotante à l'avant.

Commande tactile Sensitiv'2

1 commande par cellule pour sécuriser et maintenir sa production.



Ecran tactile 7 pouces
Affichage à hauteur du regard (1,50 m du sol).



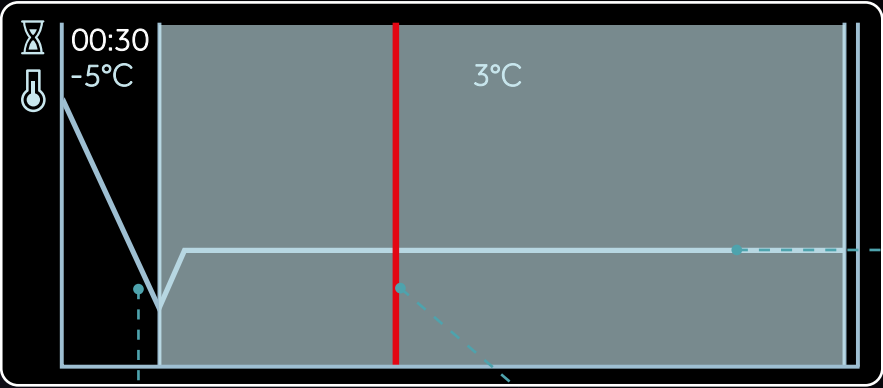
Mode manuel ou programme
Création et enregistrement de programmes de blocage.



Mode administrateur
Gestion des profils utilisateurs.



Suivi du cycle en permanence
Affichage de la température et durée du cycle sur l'écran de veille.



Blocage en froid :
Réglage de la température de blocage.
La température de consigne ne peut être supérieure à la température ambiante.
La durée de cette phase est automatiquement ajustée en fonction de l'heure de fin de cycle désirée.

Pré-refroidissement :
Baisse de la température pour refroidir l'enceinte de l'équipement avant introduction des pâtes pour saisir la pâte fraîche.

Repère rouge qui indique l'état d'avancement du cycle.

Intègre Bongard Connect

Le nouveau service digital exclusif de gestion à distance des équipements de boulangerie-pâtisserie.

- ✓ Statistiques détaillées (HACCP)
- ✓ Suivi des températures et des cycles
- ✓ Notifications en temps réel

Découvrez Bongard Connect



ou commande électromécanique*



*Commande électromécanique également disponible voir détails page 7. Ne permet pas la connexion à Bongard Connect.

Les points forts Boreal Evo qui vont changer votre quotidien

Utilisation optimale aussi bien en hiver qu'en été (ambiance jusqu'à 43°C) :

Groupe tropicalisé en standard. L'ensemble des groupes sont disponibles montés ou à distance.



Ambiance stable garantie :

Ajustement automatique de la vitesse de ventilation à l'ouverture de porte grâce au capteur de porte. Dégivrage électrique automatique à intervalles réguliers. Option ferme-porte, recommandée pour les configurations tunnel.



Chargement et déchargement facilité :

Poignée saisissable des deux côtés. Ouverture de porte assistée par un système de charnières à pivot pour la surélever à l'ouverture.



Porte réversible :

Changement du sens d'ouverture possible directement dans votre laboratoire. Position au choix sur la face ou le côté.



Ecran protégé :

Ecran tactile Sensitiv'2 avec verre Securit et protégé par un bumper.



S'adapte aux différents sols :

Joint racleur ajustable en hauteur pour compenser les irrégularités du sol.



Facile à nettoyer :

Angles verticaux arrondis et éclairage LED pour une visibilité optimale même dans les fournils sombres.



Protections :

Rails de protection intérieurs en inox pour protéger des chocs des chariots. Protections extérieures avec rails en aluminium en option.



Durable :

Des semelles conçues pour éviter tout contact du panneau avec l'eau.

Commande électromécanique



1 commande par cellule pour sécuriser et maintenir sa production.



Définition de la valeur de consigne.

Augmentation ou réduction de la température de consigne : système de flèches haut et bas

Démarrage de dégivrage manuel

ou commande tactile Sensitiv'2*



Ecran tactile 7 pouces

Affichage à hauteur du regard (1,50 m du sol).



Mode manuel ou programme

Création et enregistrement de programmes de blocage.



Mode administrateur

Gestion des profils utilisateurs.



Suivi du cycle en permanence

Affichage de la température et durée du cycle sur l'écran de veille.



Intègre Bongard Connect

Le nouveau service digital exclusif de gestion à distance des équipements de boulangerie-pâtisserie.

- ✓ Statistiques détaillées (HACCP)
- ✓ Suivi des températures et des cycles
- ✓ Notifications en temps réel

Découvrez Bongard Connect



*Commande tactile Sensitiv'2 disponible en option, voir détails de la commande en page 5.

Notre solution de mise en bac manuelle



① Pétrin intelligent
Spiral Evo Smart



Pesée des pâtons



Repos



Rabat

② Mise en bac manuelle



③ Armoire de blocage
Athena



④ Cycle de division-formage
Paneotrad Evo



⑤ Four à soles électrique
Orion Evo

❄️ Blocage

Possibilité de prévoir sa production pour les 3 jours suivants : blocage entre 24h et 72h entre 2 et 6°C



« J'ai acheté mon premier Paneo pour arrêter de tout façonner à la main »
« Avec Paneotrad : on gagne à peu près 35% de temps »
« Avec Paneotrad : nous sommes une boulangerie sans travail de nuit »
« Là, en maximum 30 minutes, j'ai les 20 traditions »

Notre solution d'automatisation pour la mise en bac

❄️ Froid performant

Plus puissant pour supporter les fortes cadences de la diviseuse Venus-Line (6 bacs de 3,5 kg/min.) ou d'un groupe automatique.



« C'est moins épuisant » (que la mise en bac à la main)
« On gagne du temps partout » (pétrissage + mise en forme)
« On est très content des résultats »
« Je peux gérer la ligne seule »



① Pétrin à cuve amovible
Spiral Evo A



② Elévateur - basculeur de cuve vertical
Tilti Evo



③ Diviseuse volumétrique pâtes fermentées + système de mise en bac automatique
Venus Line



④ Chambre de blocage
Boreal Evo



⑤ Cycle de division-formage
Paneotrad Evo



⑥ Four à soles électrique
Orion Evo

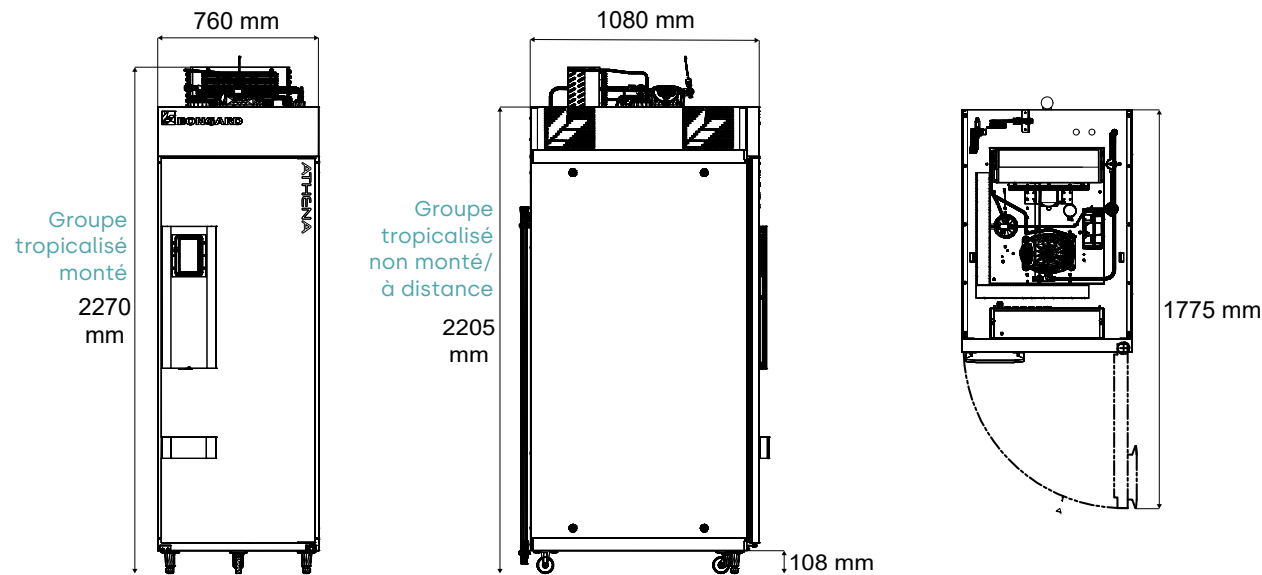
Caractéristiques & options Athena

Type de commande		Nature du fluide caloporteur	
Commande SENSITIV'2 Fermentation	•	R290 sur groupes montés	•
Commande Electromécanique	-€	R448A sur groupes non montés et sur groupes à distance	•
Côté de poignée de porte		Groupe frigorifique	
Gauche	•	Tropicalisé monté	•
Droite	o	Tropicalisé non monté < 8 m	o
Finition intérieure/extérieure		Tropicalisé à distance > 8 - 20 m <	o
Intérieur et extérieur PVC	•	Silencieux non monté < 8 m	€
Intérieur et extérieur INOX*	€	Silencieux à distance > 8 - 20 m <	€
Raccordement électrique		Sans groupe	o
230V / MONO +T/ 50Hz / TNTT	•	Compatible raccord sur centrale CO ₂	nous consulter
208-220V / MONO+T/ 60Hz / TNTT	o		
Livrée			
Montée	•		
Montée Couchée	o		
Démontée	€		

* Uniquement disponible avec la commande SENSITIV'2

- : Standard
- € : Option payante
- o : Option gratuite
- € : Moins value

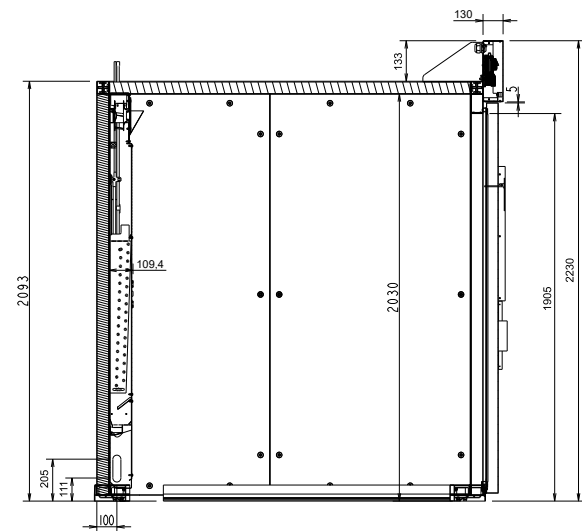
Taille des supports
600x800 mm



Caractéristiques & options Boreal Evo

Type de commande	
Commande Electromécanique	•
Commande SENSITIV'2 Fermentation	€
Finition intérieure/extérieure	
Intérieur inox 304 et extérieur PVC	•
Intérieur et extérieur inox 304	€
Protections intérieures en inox	•
Protections extérieures en aluminium	€
Raccordement électrique	
400 V (3Ph + N + T) 50 Hz - 60 Hz	•
Sol	
Sans sol	•
Avec sol isolant inox épaisseur 26 mm + rampe d'accès	€
Construction	
Tunnel avec rappel de température	€
Confort	
Ferme porte	€
Éclairage	•
Nature du fluide caloporteur	
R448A	•

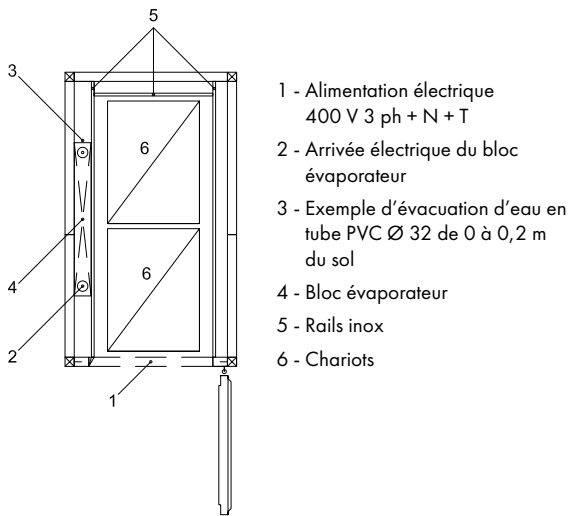
- : Standard
- € : Option payante
- o : Option gratuite
- € : Moins value



Livrée	
Démontée	•
Groupe frigorifique	
Tropicalisé < 8 m	•
Tropicalisé renforcé > 8 - 20 m <	€
Silencieux < 8 m	€
Silencieux renforcé > 8 - 20 m <	€
Sans groupe	o
Compatible raccord sur centrale CO ₂	nous consulter

Caractéristiques des blocs évaporateurs*

Bloc évaporateur	800	1000
Ventilateur		
Nombre	1	2
Puissance résistance de dégivrage (kW)	1,75	2
Température de sécurité (°C)	50	50
Dimensions (mm)		
Hauteur	1970	1970
Largeur hors-tout (bac en place)	770	970
Profondeur	110	110
Raccordement froid diam. évaporateur (pouces)		
Entrée	3/8	3/8
Sortie	5/8	5/8



Avec l'option sol isolant, ajouter 26 mm à la hauteur totale. La hauteur de la chambre est alors de 2 256 mm.

*Blocs évaporateur 800 - 1 000 en inox 304 : les fonctions ventilation et production de froid sont rassemblées dans un bloc évaporateur.



Faire mieux pour le bon, avec passion depuis 1922

CHEZ BONGARD, CHAQUE GRAIN DE BLÉ EST PORTEUR D'UNE HISTOIRE UNIQUE.

De l'artisan passionné aux réseaux spécialisés, de la boulangerie en grandes surfaces alimentaires aux hôtels et restaurants, **le monde du pain est un lieu de rencontre, entre tradition et innovation**, où chaque acteur est confronté à ses propres enjeux.

Pour y faire face, depuis 1922, **nous sommes fiers d'équiper les professionnels** avec nos fours, nos chambres de fermentation, nos diviseuses et nos pétrins.

Cette mission va plus loin et nous engage, au travers de collaborations privilégiées, fondées sur la compréhension profonde des besoins de chacun et de leur diversité.

Notre défi quotidien ?

Innover pour la qualité, la fiabilité, la performance et la sobriété énergétique de nos produits et de nos services. Cette ambition est soutenue par **notre expertise globale, combinant l'héritage d'un fabricant français et la recherche constante d'amélioration.**

Notre engagement aux côtés de chacun, nous l'exprimons chaque jour : conseil de spécialiste, service-client disponible en continu ou formation technique, avec l'appui de **notre réseau de concessionnaires exclusifs** partout en France et de nos distributeurs à l'étranger.

Le monde du pain est un univers riche, fait de plaisir et d'exigence. C'est au service de l'un comme de l'autre que s'écrit notre histoire avec vous.

Une histoire de partage. Simple et essentielle.



BONGARD



FABRICANT & SPÉCIALISTE FRANÇAIS D'ÉQUIPEMENTS DU FOURNIL

bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence