



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE ET DE BLOPAGE

HERA & ATHENA

Les armoires intelligentes
qui s'adaptent à votre process



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

HERA est une armoire de fermentation contrôlée à plaques qui se décline en 1 ou 2 portes selon les modèles. Elle permet d'accélérer, de ralentir ou encore de bloquer la pousse de la pâte pendant une durée déterminée. Ses plages de températures vont de -15°C à +40°C.

Avec sa toute **nouvelle commande tactile Sensitiv'2**, HERA s'adapte aux habitudes de travail de **tous les boulangers** et leur garantit des **productions régulières**.

Elle permet de faire pousser les viennoiseries et une large variété de pâtes : à pains (blancs, spéciaux ou de tradition française), briochées, levées, à pizza...



Polyvalence
Qualité
Confort

Fiabilité
Intelligence



Une armoire facile à utiliser

Nouvelle commande **tactile, intuitive et fluide**, située à **hauteur du regard** (1,50m du sol) pour une manipulation ergonomique et une lisibilité optimale.



Une armoire qui s'adapte à vos habitudes de travail

Fermentation directe, pour une production accélérée.

Pointage en masse, pour une souplesse d'organisation. La pâte est disponible à la demande.

Fermentation lente, pour une meilleure conservation et des saveurs développées.

Fermentation contrôlée avec blocage, pour limiter le travail de nuit.

Pré-poussé bloqué, pour répondre rapidement à une demande imprévue (flux tendu).



Une armoire qui respecte votre pâte

Une vitesse de **ventilation régulée automatiquement** tout au long du cycle de fermentation, qui protège la pâte de l'assèchement.



HERA a été pensée pour rendre la fermentation plus ergonomique

Une armoire fiable et ergonomique

Ambiance stable de la cellule garantie :

Ajustement automatique de la vitesse de ventilation à l'ouverture de porte avec le capteur de porte en standard.



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.

Facile à nettoyer :

Une simple raclette suffit pour nettoyer son sol plat.



Facile à déplacer :

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



Stabilité de l'armoire :

2 pieds à l'avant pour assurer son maintien.



Avec HERA, travaillez en toute sécurité

✓
CERTIFIÉ

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 conception de porte ingénieuse pour faciliter votre quotidien

Une multitude de zones de préhension pour ouvrir la porte

La porte elle-même, le support de la commande tactile permettent d'ouvrir la porte au choix avec la main droite ou la main gauche, **s'adaptant ainsi à vos besoins** tout au long de la journée et aux différents utilisateurs de votre laboratoire. Même les mains chargées, la porte peut être ouverte facilement.



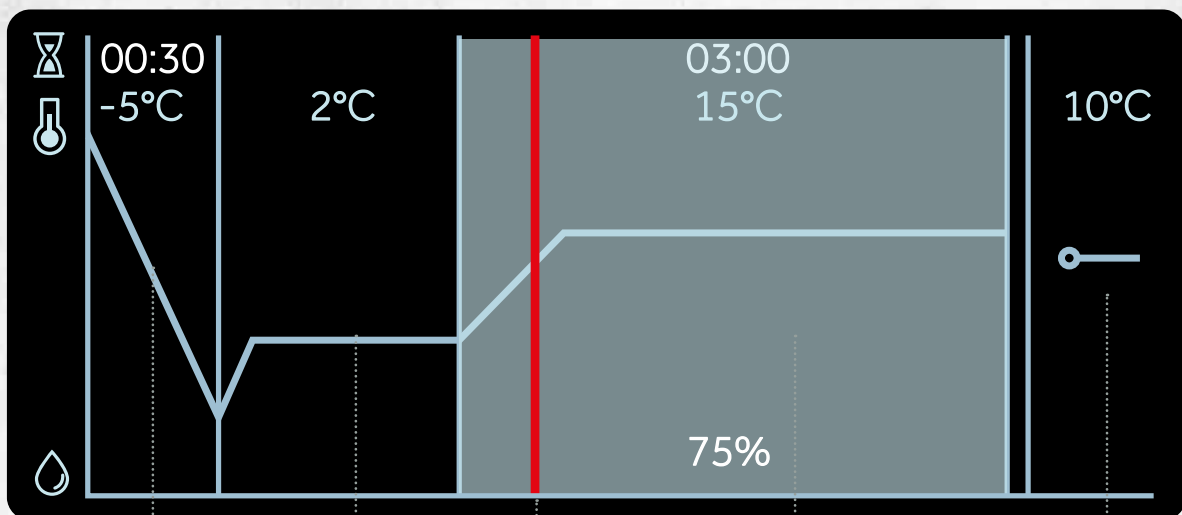
Porte réversible dans votre laboratoire

Un changement d'implantation de dernière minute ? Notre armoire **s'adapte à l'évolution de votre laboratoire**. La conception ingénieuse de la porte permet à votre technicien d'inverser son sens d'ouverture directement sur place.



Une commande tactile, intuitive et fluide

L'équipement peut s'utiliser en **mode manuel** ou en **mode programme**.



Pré-refroidissement :

Baisse de la température jusqu'à -15°C , pour refroidir l'enceinte de l'armoire avant introduction des pâtes, pour saisir la pâte fraîche ou pour une décongélation douce et progressive.

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

Blocage en froid :

La durée de cette phase est automatiquement ajustée par l'armoire en fonction de l'heure de fin de cycle désirée.

Fermentation :

Jusqu'à 20 phases de fermentation totalement personnalisables.

Dormillon :

Après une durée personnalisable suivant la fin du cycle de fermentation, l'armoire descendra automatiquement à la température souhaitée.

Toutes les informations utiles,
visibles en un coup d'œil sur un écran 7 pouces

La température et la durée relative au cycle en cours sont affichées **en permanence** sur un écran de veille.



ATHENA est une armoire de blocage idéale pour vos process paneotrad ou la pousse lente. Sa plage de températures va de -10°C à $+10^{\circ}\text{C}$.

Elle est **adaptée au blocage** à basse température sur de longues périodes.

Egalement munie de notre nouvelle commande tactile **SENSITIV'2**, **ATHENA** est une armoire fiable et ergonomique qui respecte vos pâtes.



Fiabilité
Confort

Qualité
Intelligence

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 m² au siège à Holtzheim 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, 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 HERA à plaques et ATHENA

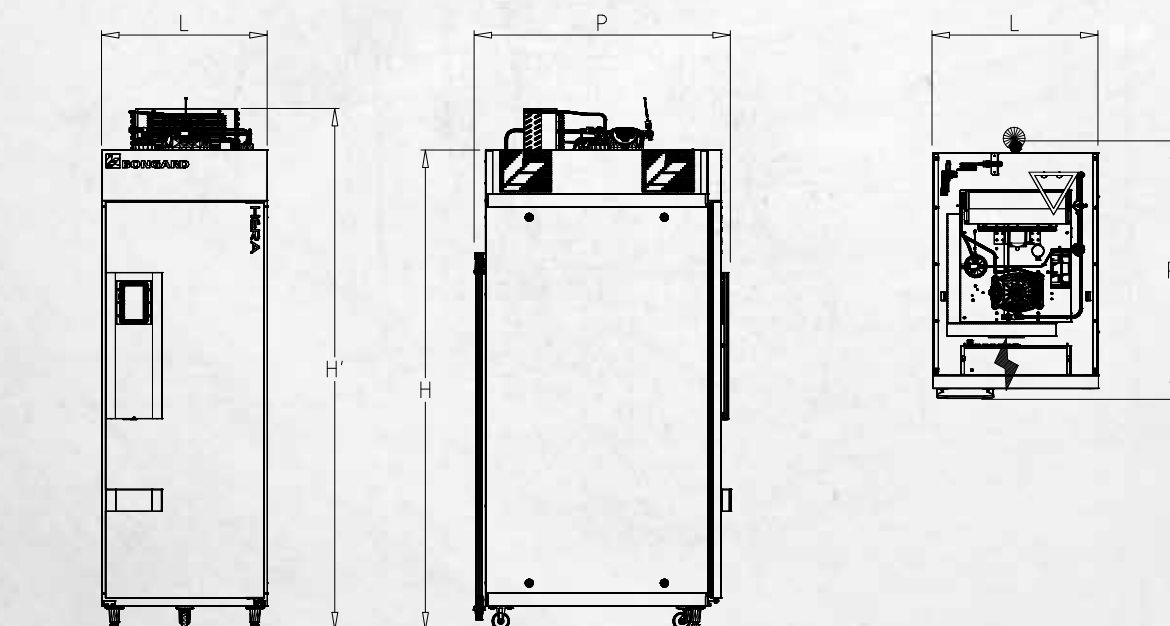
	HERA						ATHENA
	1 Cellule 1 Porte				2 Cellules 2 Portes		1 Cellule 1 Porte
	400 x 600 mm	400 x 800 mm	460 x 800 mm	600 x 800 mm	400 x 600 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Utilisation armoire							
Standard	•	•	•	•	•	•	-
Mixte (Standard + Paneotrad)	€	€	€	€	€	€	-
Viennoise (Sans hygrostat)	-€	-	-	-€	-	-	-
ATHENA (Paneotrad)	-	-	-	-	-	-	€
Type de commande							
Commande SENSITIV'2 Fermentation	•	•	•	•	•	•	•
Commande Electromécanique	-€	-	-	-€	-	-	-€
Côté de poignée de porte							
Gauche	•	•	•	•	•	•	•
Droite	0	0	0	0	0	0	0
Finition Intérieure/Extérieure							
intérieur et extérieur PVC	•	•	•	•	•	•	•
intérieur et extérieur INOX*	€	€	€	€	€	€	€
Nature du Fluide caloporteur							
R448A	•	•	•	•	•	•	•
Groupe frigorifique							
Tropicalisé monté	•	•	•	•	•	•	•
Tropicalisé monté sans gaz	0	0	0	0	0	0	0
Tropicalisé non monté < 8 m	0	0	0	0	0	0	0
Tropicalisé à distance > 8 - 20 m <	€	€	€	€	€	€	€
Silencieux non monté < 8 m	€	€	€	€	€	€	€
Silencieux à distance > 8 - 20 m <	€	€	€	€	€	€	€
Sans Groupe	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Compatible raccord sur centrale CO ₂ **	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Raccordement Electrique							
230V / MONO +T/ 50Hz / TTTT	•	•	•	•	•	•	•
208-220V / MONO+T/ 60Hz / TTTT	0	0	0	0	0	0	0
Livree							
Montée	•	•	•	•	•	•	•
Montée Couchée	0	0	0	0	0	0	0
Démontée	€	€	€	€	€	€	€

* Uniquement disponible avec la commande Sensitiv'2

** Sur demande

Données techniques HERA à plaques et ATHENA

Caractéristiques générales		Dimensionnels et poids					Caractéristiques énergétiques	
Taille supports (mm)	L (mm)	P (mm)	Porte Ouverte (mm)	H (mm)	Poids (kg)	Masse de pâte maxi. (kg)	Puissance raccordement (kW)	Groupe Frigorifique
1 Cellule / 1 Porte / 1 Température								
400 x 600	560	990	1373	2285	170	29	0.9	Standard tropicalisé monté
	560	990	1373	2205	170	29	0.9	Tropicalisé non monté / à distance
	560	990	1373	2285	170	29	0.9	Mixte tropicalisé monté
400 x 800	620	1190	1633	2325	176	35	0.9	Standard tropicalisé monté
	620	1190	1633	2205	176	35	0.9	Tropicalisé non monté / à distance
	620	1190	1633	2325	176	35	0.9	Mixte tropicalisé monté
460 x 800	620	1190	1633	2325	176	43	0.9	Standard tropicalisé monté
	620	1190	1633	2205	176	43	0.9	Tropicalisé non monté / à distance
	620	1190	1633	2325	176	43	0.9	Mixte tropicalisé monté
600 x 800	760	1190	1830	2350	232	60	1.3	Standard tropicalisé monté
	760	1190	1830	2210	232	60	1.3	Tropicalisé non monté / à distance
	760	1190	1830	2400	232	60	1.3	Mixte tropicalisé monté
2 Cellules / 2 Portes / 2 Températures								
400 x 600	560	990	1373	2285	200	24	1.9	Standard tropicalisé monté
	560	990	1373	2205	200	24	1.9	Tropicalisé non monté / à distance
	560	990	1373	2285	200	29	1.9	Mixte tropicalisé monté
600 x 800	760	1190	1830	2350	270	51	1.9	Standard tropicalisé monté
	760	1190	1830	2210	270	51	1.9	Tropicalisé non monté / à distance
	760	1190	1830	2400	270	60	1.9	Mixte tropicalisé monté
ATHENA 1 Cellule / 1 Porte / 1 Température								
600 x 800	760	1190	1830	2400	232	30 bacs (75mm)	1.3	Mixte tropicalisé monté
	760	1190	1830	2210	232	ou 24 bacs (95mm)	1.3	Tropicalisé non monté / à distance





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 - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence