



BONGARD

Hornos Ventilés Mixtos

alcor



 **BONGARD** alcor

07:34

PROSSANT

PHASE 1

CONVECTION

0:12.05

165°C

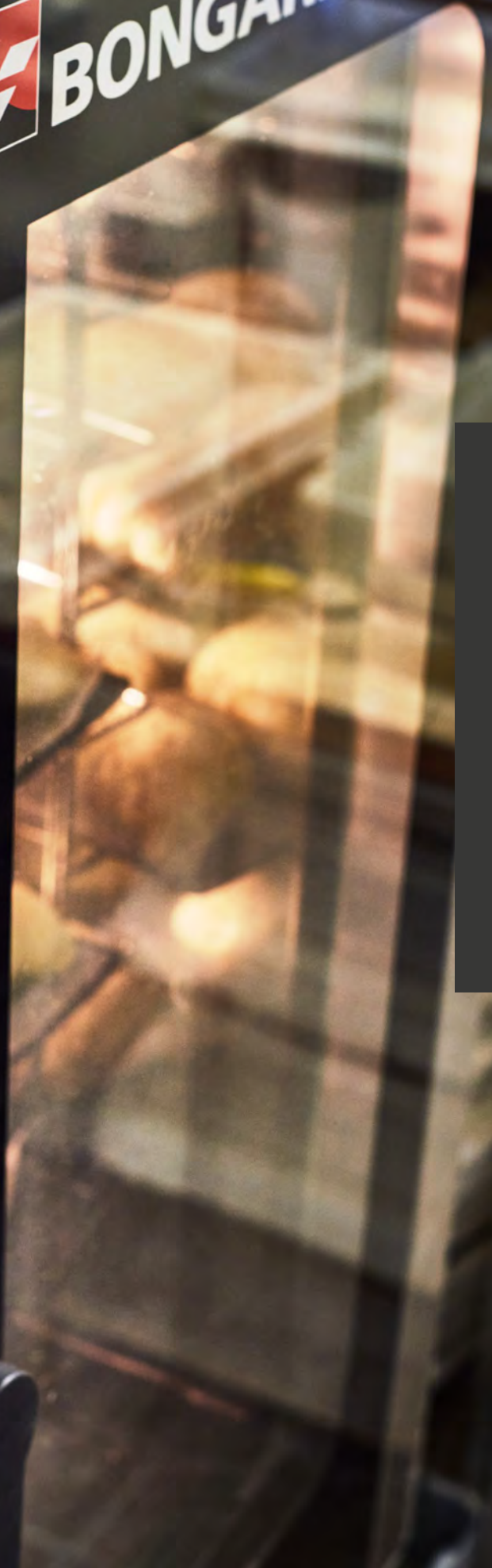
165°C

0%

70%

STOP

AUTO MANUAL AUTO SOFT



Un horno ventilé mixto

¿Está buscando un horno capaz de cocer de forma óptima productos de panadería, pastelería y «snacking», así como la pequeña restauración y cátering.

No busque más, tenemos la solución.

Nuestra nueva gama de hornos ventilé **alcor** responderá, seguro, a sus necesidades.

¿BUSCAS UN HORNO VENTILÉ MIXTO?
¡LA GAMA **alcor** ESTA HECHA PARA TI!

El horno ventilé **alcor** está disponible en la versión **Bake** para snacks, pastelería y panadería, y en la versión **Cook** con un sistema de vapor potenciado, orientado a la cocina.

Polivalente y ultra productivo, puede gestionar varios tipos de productos gracias a los distintos modos de cocción totalmente personalizables.

Su manejo rápido, su facilidad de uso y su diseño compacto y moderno, lo hacen un verdadero aliado que encuentra su lugar en el obrador o en la tienda.

Todo lo que tiene que hacer es elegir el tipo de horno que corresponda mejor con su producción y clientela.



La gama alcor bake & cook

alcor^{bake}



alcor^{cook}



CARACTERÍSTICAS COMUNES



Modelos disponibles

Horno ventilé 400 x 600 mm disponible en 2 modelos :

- 6 bandejas
- 10 bandejas
- Panel táctil

Adaptables al formato GN1/1 (7 y 11 bandejas)
Ideal para producciones de panadería, pastelería
y snacking



Diseño y funcionalidad

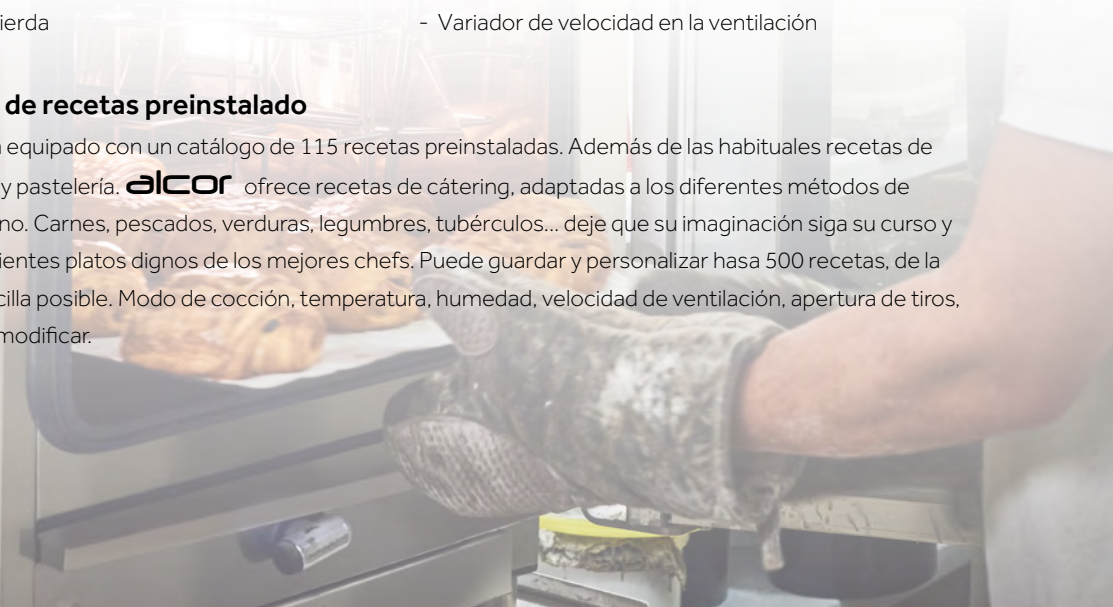
- Exterior en acero INOX y cristal negro
- Cámara de cocción embutida en INOX 304
- Panel a la izquierda

- Inyección de vapor
- Extracción automática de la humedad
- Variador de velocidad en la ventilación



Un catálogo de recetas preinstalado

alcor está equipado con un catálogo de 115 recetas preinstaladas. Además de las habituales recetas de snacks, bollería y pastelería. **alcor** ofrece recetas de catering, adaptadas a los diferentes métodos de cocción del horno. Carnes, pescados, verduras, legumbres, tubérculos... deje que su imaginación siga su curso y ofrezca a sus clientes platos dignos de los mejores chefs. Puede guardar y personalizar hasta 500 recetas, de la forma más sencilla posible. Modo de cocción, temperatura, humedad, velocidad de ventilación, apertura de tiros, todo se puede modificar.





El modo Delta T (disponible con la sonda de pincho)

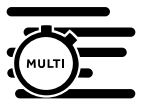
Gracias a esta funcionalidad típica del mundo de la gastronomía, tiene la posibilidad de realizar cocciones de una precisión inigualable. Al programar una diferencia de temperatura entre la cámara de cocción y la temperatura central del producto, el horno ajustará automáticamente la temperatura de la cámara durante la cocción.



Un modo STOP SYNCHRO'

Para ayudarle con su planificación, la gama **alcor** tiene un nuevo programa Stop Synchro'. En un ambiente único, defina, piso por piso, el tiempo de cocción correspondiente a su producto.

A continuación, el control muestra, en el momento necesario, el piso que se colocará en el horno para permitir la salida simultánea de todas las bandejas.




Un modo MULTI CHRONO'

¿Necesita recalentar una pizza o una porción de quiche, bajo pedido?

Gracias al modo Multi Chrono', todo lo que tienes que hacer es colocar las bandejas en un piso disponible y poner en marcha el temporizador correspondiente. El horno le notificará automáticamente cuando su producto esté listo.

EN + CON LA VERSIÓN COOK

El sistema HigoControl



Para optimizar la cantidad de vapor en el horno y garantizar una calidad de cocción perfecta, **alcor COOK** ofrece el sistema HygroControl. Utilizado principalmente para cocinar platos, el sistema HygroControl, calcula el nivel de humedad liberado por los alimentos y ajusta automáticamente, en tiempo real, la cantidad de vapor que se inyecta en la cámara de cocción. **alcor** inyecta vapor solamente cuando es necesario. Gana en precisión, a la vez que reduce su consumo.



alcor

3 modos de cocción



LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El aire caliente circula a través de 1 o 2 ventiladores ubicados en la pared lateral del recinto del horno. La velocidad de ventilación se puede ajustar según los productos. El aire seco está garantizado por un sistema automatizado de apertura de las chimeneas.

Este método de cocción es ideal repostería, producción de macaron, merengues, tartas, quiches, pasteles, lionesas, etc...



LA COCCIÓN POR VAPOR

La cámara se satura de vapor. Este modo permite cocer al vapor, pochar, escaldar cualquier tipo de producto (carne, pescado, tubérculos, legumbres, verduras, frutad) pero también recalentar, esterilizar o descongelar. Además de ser una forma más saludable de cocinar, el vapor ayuda a conservar las vitaminas y los minerales de los alimentos.



LA COCCIÓN COMBINADA

El aire caliente se combina con inyecciones de vapor durante todo el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción se optimizan y los productos permanecen suaves por dentro y crujientes por fuera.

Con **alcór^{bake}**, el vapor se produce por inyección directamente sobre una resistencia ubicada en la pared lateral del recinto.



LOS + CON VAPOR POTENCIADO

alcór^{cook} tiene además una producción de vapor potenciado por una doble inyección (directo y por caldera) que reproduce lo más fielmente posible la cocción por ebullición.

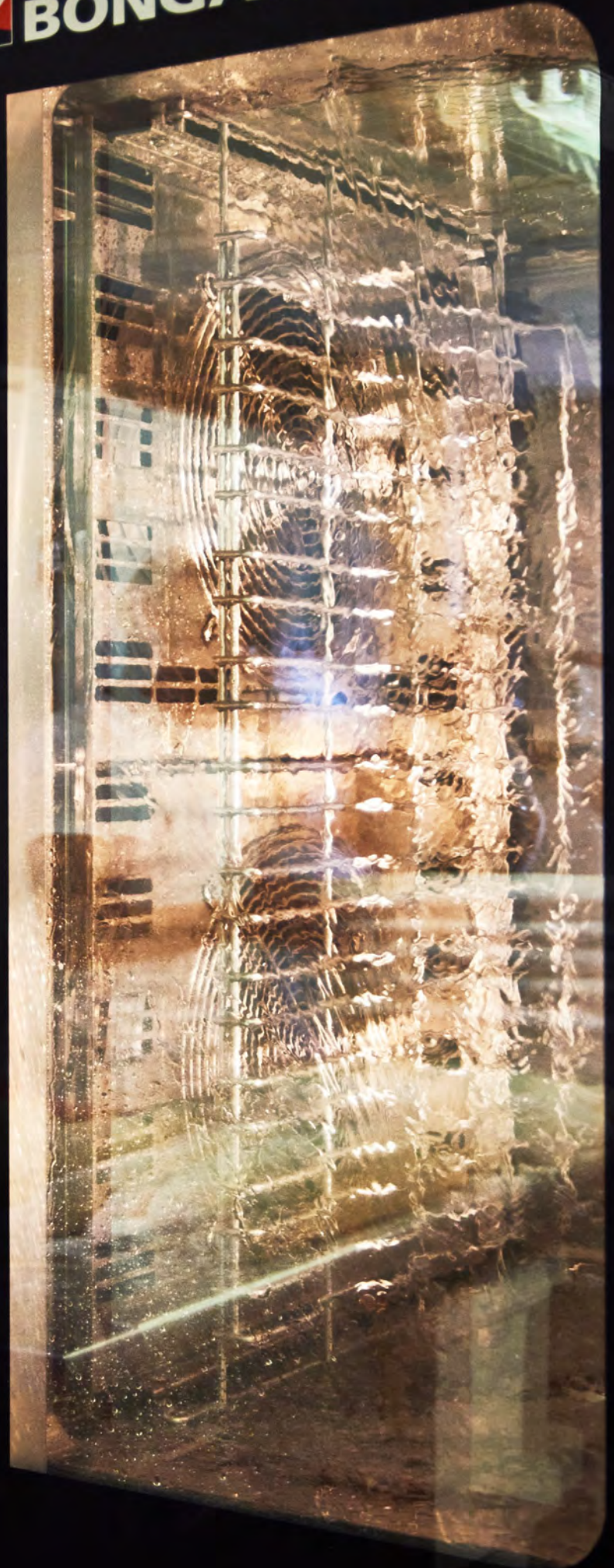
Este método de cocción se utiliza principalmente en la elaboración de snacks o pequeños platos: terrinas, asados, gratinados, soufflés, ...





BONGARD

alcor



El confort de una limpieza automática

La gama de hornos **alcor** está equipada con un sistema de lavado automático para garantizar un ambiente de trabajo limpio, cocción tras cocción.

Una vez iniciado el ciclo, no requiere ningún seguimiento. puede ocuparse de otras actividades sin preocuparse por el horno.

Una señal sonora le informará cuando finalice el ciclo.

Una vez finalizada la limpieza, el horno **alcor** estará inmediatamente disponible.

¿Necesitas espacio? Con **alcor**, se acabaron las botellas de productos de limpieza almacenadas cerca. El horno está equipado con un cajón para los productos de limpieza. Sólo necesita rellenar los depósitos cuando aparezca la alerta en pantalla.

Y para protegerlo de las incrustaciones y demás depósitos de cal, la gama **alcor** está equipada con un exclusivo sistema de filtración Brita®, lo que garantiza agua fresca perfecta para su equipo.

El programa de limpieza se divide en 5 ciclos posibles:



Aclarado

Duración: 3 minutos



Ciclo rápido

Duración: 20 minutos



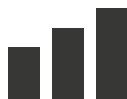
Ciclo suave

Duración: 36 minutos



Ciclo medio

Duración: 52 minutos



Ciclo intenso

Duración: 67 minutos



Un panel táctil e intuitivo

El nuevo panel táctil capacitativo del horno **alcor** permite el acceso, en una sola pantalla, a todas las etapas de elaboración de una receta. Con su pantalla de 10 pulgadas, una de las más grandes disponibles actualmente en el mercado de hornos combinados, ofrece un uso tan fluido e intuitivo como su smartphone. Todo se puede configurar según sus necesidades y deseos.



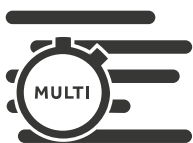
Lavado
automático



catálogo de 115
recetas preinstaladas



Recetas
personalizables
(hasta 500 recetas)



Cocciones múltiples
simultáneas



Cocciones múltiples
coordinadas



Extracción automática
de la humedad



Sistema HygroControl para
el modelo Cook.



Un horno adaptado a tus necesidades



El precalentado del horno

La fase de precalentamiento puede estar integrada o no en el proceso de su receta, dependiendo de si comienza la cocción con la cámara caliente o en frío.



El modo de cocción

Tiene la posibilidad de escoger entre 3 modalidades distintas :

- La cocción por convección
- La cocción combinada
- La cocción por vapor

PHASE

1

La gestión de las fases de cocción

Puede agregar hasta 10 fases diferentes en el proceso de su receta, para ajustar la temperatura o simplemente el modo de cocción. Ya no es necesario controlar el temporizador, el cambio de una fase a otra se realiza sin intervención y se anuncia mediante una señal acústica.



Parámetros de temporizador, temperatura y humedad

Todos son ajustables según la receta y modificables durante el ciclo.

La variación de ventilación



alcor tiene un sistema de ventilación lateral, cuya velocidad se puede modular del 40 al 100% según la receta. El aire circula de manera uniforme, favoreciendo así el desarrollo y cocción armoniosa de sus productos.

Sus macarons, merengues u otras pequeñas piezas decorativas para repostería de cocinarán en un ambiente suave en todos los rincones de la cámara de cocción.



El modo SoftBaking

Ideal para cocciones delicadas o prolongadas que no pueden exponerse a una ventilación fuerte, este modo reproduce un entorno de cocción semiestático.

Cuando se alcanza la temperatura establecida, la ventilación se detiene.



Los tiros

Directamente integrados en la receta, la gestión de los tiros es automática, pero también se pueden gestionar manualmente.



El modo sonda de pincho (opcional en el modelo Bake)

Con la sonda de pincho, programe sus recetas según la temperatura central del producto que se desee alcanzar.



La función mantener caliente

Tan pronto como se active la función al inicio de la receta, la cámara del horno está configurada para permanecer automáticamente a una temperatura de 70°C con un contenido de humedad del 30%, a la espera de que se retiren los productos.



MODELOS

	alcor bake EM	alcor bake	alcor cook
PANEL			
Panel de control táctil de 10"	-	•	•
Panel electromecánico	•	-	-
VENTILACIÓN			
2 velocidades de ventilación (1160 - 1400 rpm)	-	-	-
7 velocidades de ventilación (810 - 1440 rpm)	-	•	•
MODOS DE COCCIÓN			
Cocción por convección	•	•	•
Cocción combinada	•	•	•
Cocción por inyección de vapor directo	•	•	•
Cocción por inyección de vapor directo + calderín	-	-	•
Sonda de pincho multipunto	-	o	•
Sonda HygroControl	-	-	•
Cocción al vacío	-	•	•
Cocción al vacío con sonda de pincho	-	o	•
Rango de temperatura de 30°C a 280°C	•	•	•
FUNCIONALIDADES AVANZADAS			
Modo receta (115 recetas preinstaladas)	-	•	•
Programación y personalización de hasta 500 recetas	-	•	•
Programación de hasta 10 fases de cocción.	-	•	•
Stop Synchro' (programa específico para sincronizar la carga de productos para poder sacarlos al mismo tiempo)	-	•	•
Multi Chrono' (programa específico que le permite administrar varios temporizadores para cocinar diferentes productos al mismo tiempo)	-	•	•
Función Softbaking (cocción semi-estática)	-	•	•
Delta T (disponible únicamente con sonda de pincho)	-	•	•
HygroControl (sistema de gestión inteligente de la humedad)	-	-	•
Programa de regeneración	-	•	•
Precalentado (función opcional que se puede desactivar)	-	•	•
Mantener a temperatura	-	•	•
Estufa (hasta 30°C)	-	•	•
Gestión automática de los tiros	-	•	•
Gestión manual de los tiros	•	•	•
Puerto USB	-	•	•
FUNCIONALIDADES DE LAVADO			
Lavado automático (5 ciclos)	-	•	•
Ciclo de descalcificación del generador de vapor	-	-	•
Ducha con recogida automática	-	-	•
Ducha externa	o	o	-
Sifón de evacuación	•	•	•
Depósito de detergente de un solo compartimento	-	•	-
Deposito doble de detergente y antical	-	-	•
ACCESORIOS			
Filtro Antical	-€	-€	-€
Rejillas 400x600	•	•	•
Rejillas GN 1/1	-	o	o



CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y TÉCNICAS

HORNO

Profundidad del horno	(mm)	845					
Profundidad total	(mm)	960					
Profundidad con puerta abierta	(mm)	1420					
Altura de horno	(mm)	870	1150	870	1150	870	1150
Altura total	(mm)	890	1170	890	1170	890	1170
Ancho de suelo	(mm)	850					
Conexión de agua (lavado)	(pulgadas)	3/4"					
Conexión de agua descalcificada (vapor)	(pulgadas)	3/4"					
Evacuación de agua	(mm)	32					
Superficie de la suela del horno	(m ²)	0,72					
Peso total del horno	(kg)	90	125	95	132	105	142

ACCESORIOS

Altura de la base con ruedas	(mm)	820					
Altura de la base sin ruedas	(mm)	720					

CARACTERÍSTICAS ENERGÉTICAS

Potencia de conexión	(kW)	11	17	11	17	18	24
Intensidad eléctrica	(A)	20	32	20	32	32	40
Temperatura máxima de uso	(°C)	280					
Temperatura máxima de precalentado	(°C)	-	-	300	300	300	300

CONEXIÓN DEL AGUA

Presión	(bar)	1,5 - 5					
---------	-------	---------	--	--	--	--	--

BONGARD, fabricante de equipos de panadería desde 1922, cuenta con una red de distribuidores oficiales de la totalidad de la gama para ofrecerle un servicio comercial y técnico 24/24h, 7/7d, 365d/año

BONGARD también está presente en más de 90 países, a través de una red de agentes que comprende 450 comerciales y técnicos.



Contáctanos en www.bongard.es



Contáctanos en:



C/Garbi nº18 (nave3) [Pol.Ind. Can Volard] - Parets del Vallés - 08150 (Barcelona)
Tel. +34 93 573 78 78 - info@bongard.es

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence