



BONGARD

Juntos desde antes del alba



ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y EN BLOQUE

HERA & ATHENA

Los armarios inteligentes que se adaptan a tu proceso



HERA es un armario de fermentación controlada para bandejas que puede tener 1 o dos puertas según el modelo. Permite acelerar o retrasar incluso bloquear el desarrollo de la masa durante un periodo determinado. Sus rangos de temperatura van desde -15°C a $+40^{\circ}\text{C}$.

Con su **nuevo panel táctil Sensitiv'2**, **HERA se adapta** al método de trabajo de **todos los panaderos** y garantiza una **producción regular**.

Permite fermentar bollería y una gran variedad de masas: panes (blanco, especial o de tradición francesa, brioques, pizza...)



Polivalencia
Calidad
Confort

Fiabilidad
Inteligencia



Un armario fácil de usar

Nuevo panel táctil, intuitivo y fluido, situado a la altura de los ojos (1,5m del suelo) para un manejo ergonómico y legibilidad óptima.



Un armario que se adapta a sus hábitos de trabajo

Fermentación directa, para una producción acelerada

Reposo de la masa, para una flexibilidad organizativa. La masa está disponible bajo demanda

Fermentación lenta, para una mejor conservación de los sabores desarrollados.

Fermentación controlada en bloque, para limitar el trabajo de noche.

Bloqueo de la fermentación, para responder rápidamente a una demanda imprevista (justo a tiempo).



Un armario que respeta su masa

Una velocidad de **ventilación regular automáticamente** durante todo el ciclo de fermentación, lo que evita que la masa se seque.



HERA ha sido diseñada para hacer la fermentación más ergonómica.

Un armario fiable y ergonómico

Temperatura estable de la célula garantizada: Ajuste automático de la velocidad de ventilación cuando se abre la puerta con el sensor de puerta equipado de serie.



Uso óptimo tanto en invierno como en verano (temperatura ambiente hasta 43°C) :

Grupo tropicalizado de serie. Todos los grupos están disponibles ensamblados o a distancia.

Fácil de limpiar:

Una simple rasqueta es suficiente para limpiar el suelo liso.



Fácil de desplazar:

2 ruedas fijas en la trasera del armario
1 rueda móvil en el frontal



Estabilidad del armario:

2 pies en la parte frontal para asegurar la estabilidad



Con HERA, trabaje con toda seguridad

Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la autocertificación ya que nuestros productos son auditados por un organismo externo e independiente



Un ingenioso diseño de la puerta para facilitar su día a día

Multitud de zonas de agarre para abrir la puerta

La propia puerta y el soporte del panel táctil permiten que la puerta se abra tanto con la mano derecha como la izquierda, **adaptándose así a sus necesidades** a lo largo del día y a los diferentes usuarios de su obrador. Incluso con las manos cargadas, la puerta se puede abrir fácilmente.



Puerta reversible según su obrador

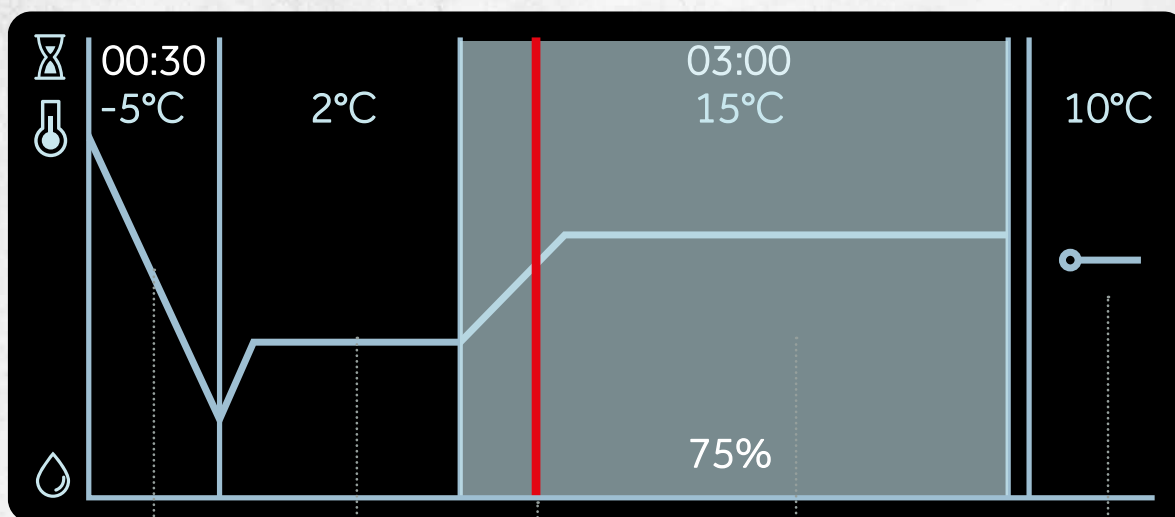
¿Un cambio de ubicación de última hora? Nuestro armario **se adapta a la evolución de su obrador**. El diseño de la puerta permitirá a su técnico invertir la dirección de apertura directamente en el obrador.





Un panel táctil, intuitivo y fluido

El equipo se puede utilizar en **modo manual** o en **modo programa**.



Pre-enfriamiento :

Bajar la temperatura hasta -15°C, para enfriar la célula del armario antes de introducir la masa, para dorar la pasta fresca o para una descongelación suave y gradual

La marca roja indica el progreso del ciclo

Bloqueo en frío :

La duración de esta fase se ajusta automáticamente por el armario en función del tiempo de finalización del ciclo deseado.

Fermentación :

Hasta 20 fases de fermentación totalmente personalizables.

Dormilón :

Pasado el tiempo configurado al final de ciclo de fermentación, el armario bajará automáticamente a la temperatura deseada.

Toda información útil, a la vista en una pantalla de 7 pulgadas

La temperatura y la duración del ciclo actual se muestran **de forma permanente** en el salvapantallas.



ATHENA es un armario de fermentación en bloque ideal para sus procesos Paneotrad o la fermentación lenta. Su rango de temperatura oscila entre -10°C a $+10^{\circ}\text{C}$.

Se **adapta a un bloque** a baja temperatura durante largos periodos.

También equipado con nuestro nuevo panel táctil **SENSITIV'2**, **ATHENA** es un armario fiable y ergonómico que respeta su masa.



Fiabilidad
Confort

Calidad
Inteligencia

Nuestros expertos a su servicio

Nuestra experiencia comercial

Nuestros equipos de ventas e implementación están a su lado para ayudarlo en la realización de su proyecto: recomendación de equipamiento y ubicación de la panadería según su proceso de producción.



Nuestra experiencia empresarial

Nuestro showroom y laboratorio de 320 m² en la oficina central en Holtzheim está a su disposición para probar nuestros equipos y formarse en su uso.



Nuestra experiencia técnica

Nuestros equipos se benefician de la garantía del fabricante desde la entrega. Para optimizar de manera sostenible el funcionamiento de su equipo y evitar costosos tiempos de inactividad, puede elegir un contrato de mantenimiento asociado con una garantía extendida.

Bongard brinda formación a los técnicos de los concesionarios y distribuidores para garantizar el funcionamiento adecuado y la durabilidad de su equipo.

Nuestros concesionarios y distribuidores tienen acceso a una plataforma online que contiene información técnica y les permite pedir unas 5.000 referencias de recambios originales, despachadas en un plazo de 24 a 48h.



Datos técnicos de HERA y ATHENA

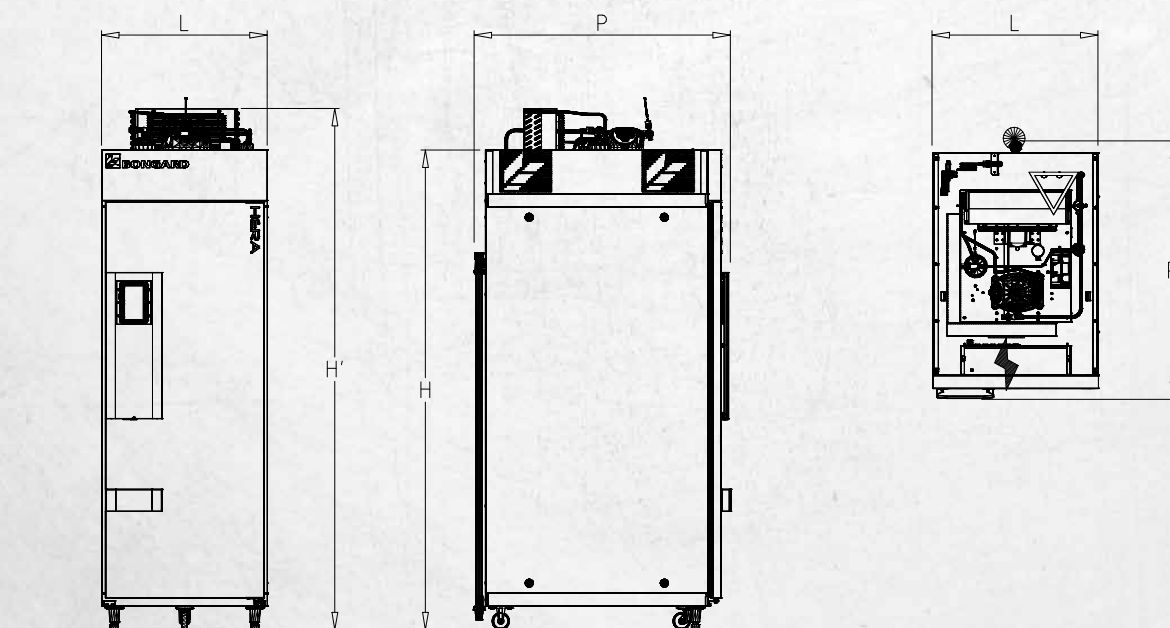
	HERA						ATHENA
	1 Célula 1 Puerta				2 Células 2 Puertas		1 Célula 1 Puerta
	400 x 600 mm	400 x 800 mm	460 x 800 mm	600 x 800 mm	400 x 600 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Uso del armario							
Estándar	•	•	•	•	•	•	-
Mixto (Estándar + Paneotrad)	€	€	€	€	€	€	-
Bollería (Sin higrostat)	-€	-	-	-€	-	-	-
ATHENA (Paneotrad)	-	-	-	-	-	-	€
Tipo de panel de control							
Panel SENSITIV'2 Fermentación	•	•	•	•	•	•	•
Panel Electromecánico	-€	-	-	-€	-	-	-€
Lado de la maneta de la puerta							
Izquierda	•	•	•	•	•	•	•
Derecha	0	0	0	0	0	0	0
Acabado interior / exterior							
Interior y exterior en PVC	•	•	•	•	•	•	•
Interior y exterior en INOX*	€	€	€	€	€	€	€
Tipo de gas							
R448A	•	•	•	•	•	•	•
Grupo frigorífico							
Montado tropicalizado	•	•	•	•	•	•	•
Montado tropicalizado (sin gas)	0	0	0	0	0	0	0
Tropicalizado no montado < 8 m	0	0	0	0	0	0	0
Tropicalizado a distancia > 8 - 20 m <	€	€	€	€	€	€	€
Silensys no montado < 8 m	€	€	€	€	€	€	€
Silensys a distancia > 8 - 20 m <	€	€	€	€	€	€	€
Sin Grupo	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Connector compatible con central de CO ₂ **	-€	-€	-€	-€	-€	-€	-€
Conexiones eléctricas							
230V / MONO +T/ 50Hz / TTT	•	•	•	•	•	•	•
208-220V / MONO+T/ 60Hz / TTT	0	0	0	0	0	0	0
Entregado							
Montado	•	•	•	•	•	•	•
Montado (estirado)	0	0	0	0	0	0	0
Desmontado	€	€	€	€	€	€	€

* Sólo disponible con panel Sensitiv'2

** Bajo pedido

Datos técnicos de HERA y ATHENA

Características generales		Dimensiones y pesos					Características energéticas	
Tamaño bandejas (mm)	L (mm)	P (mm)	Puerta abierta (mm)	H (mm)	Peso (kg)	Peso max. de la masa (kg)	Potencia eléctrica (kW)	Grupo Frigorífico
1 Célula / 1 Puerta / 1 Temperatura								
400 x 600	560	990	1373	2285	170	29	0.9	Estándar tropicalizado montado
	560	990	1373	2205	170	29	0.9	Tropicalizado no montado / a distancia
	560	990	1373	2285	170	29	0.9	Mixto tropicalizado montado
400 x 800	620	1190	1633	2325	176	35	0.9	Estándar tropicalizado montado
	620	1190	1633	2205	176	35	0.9	Tropicalizado no montado / a distancia
	620	1190	1633	2325	176	35	0.9	Mixto tropicalizado montado
460 x 800	620	1190	1633	2325	176	43	0.9	Estándar tropicalizado montado
	620	1190	1633	2205	176	43	0.9	Tropicalizado no montado / a distancia
	620	1190	1633	2325	176	43	0.9	Mixto tropicalizado montado
600 x 800	760	1190	1830	2350	232	60	1.3	Estándar tropicalizado montado
	760	1190	1830	2210	232	60	1.3	Tropicalizado no montado / a distancia
	760	1190	1830	2400	232	60	1.3	Mixto tropicalizado montado
2 Células / 2 Puertas / 2 Temperaturas								
400 x 600	560	990	1373	2285	200	24	1.9	Estándar tropicalizado montado
	560	990	1373	2205	200	24	1.9	Tropicalizado no montado / a distancia
	560	990	1373	2285	200	29	1.9	Mixto tropicalizado montado
600 x 800	760	1190	1830	2350	270	51	1.9	Estándar tropicalizado montado
	760	1190	1830	2210	270	51	1.9	Tropicalizado no montado / a distancia
	760	1190	1830	2400	270	60	1.9	Mixto tropicalizado montado
ATHENA 1 Célula / 1 Puerta / 1 Temperatura								
600 x 800	760	1190	1830	2400	232	30 cubetas (75mm) o 24 cubetas (95mm)	1.3	Mixto tropicalizado montado
	760	1190	1830	2210	232		1.3	Tropicalizado no montado / a distancia





BONGARD

Juntos desde antes del alba

BONGARD, fabricante francés de equipos para obrador desde 1922, cuenta con una red de distribuidores exclusivos formados continuamente en todas nuestras gamas para ofrecerle un servicio comercial y técnico alrededor del mundo.


BONGARD también está presente en más de 90 países a través de una red de distribuidores formada por 450 comerciales y técnicos.


Para encontrar el distribuidor más cercano, consulte a :
<https://www.bongard.fr/distributeur/>




Síguenos en :

 BongardIberia

 bongard_iberia

 Bongard Iberia

 Bongard Iberia

BONGARD

c/ Garbí nº15 Nave 3 - Parets del Vallés (08150) Barcelona - Tel. 93 573 78 78 - www.bongard.es - info@bongard.es

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence