



BONGARD

Juntos desde antes del alba

HORNO VENITLÉ DE BANDEJAS

KRYSTAL+

Un horno compacto y fiable
de fácil integración



FABRIQUÉ EN FRANCE



KRYSTAL+ es un horno ventilé eléctrico para bandejas de 400 mm de ancho y 600 o 800 mm de profundidad para una altura de 4, 9 o 10 pisos.

Compacto y fiable, **KRYSTAL+** encuentra fácilmente sitio en espacios reducidos.

Su **polivalencia** asegura una cocción perfecta en una gran variedad de productos de panadería y pastelería, hasta los más ligeros y delicados.

Equipado con el panel táctil SENSITIV'2, su utilización es sencilla e intuitiva, al servicio de un gran confort de uso para todos los panaderos y pasteleros.



Fiable

Compacto

Práctico

Inteligente

Polivalente



Un horno compacto

Con sus 780 mm de ancho, **KRYSTAL+** se adapta fácilmente a espacios reducidos y ofrece numerosas posibilidades de configuración. Su base puede incorporar guías para bandejas, un tirador, una estufa o ruedas para **facilitar el desplazamiento**.



Un horno inteligente

El panel táctil SENSITIV'2 abre un campo de posibilidades gracias a su modo Recetas, sus informes de producción y su gestión de perfiles de usuario para un **uso sencillo e intuitivo** para todos.

La función «Inicio en diferido», que permite definir con precisión cuándo el horno debe estar a la temperatura deseada, complementada con la función «Energy Saving», que gestiona automáticamente su modo de espera en ausencia de actividad al final de un periodo definido, aseguran un **consumo energético optimizado**.



Un horno polivalente

KRYSTAL+ permite cocer perfectamente todo tipo de productos de panadería y pastelería. Los más ligeros y delicados, como los macaron, se benefician de la función de variación de velocidad del ventilador para una **cocción suave y ajustada**.



Un horno diseñado para adaptarse a las necesidades de panaderos y pasteleros



Campana con extractor o condensador (opciones)

Doble cristal y tratamiento infrarrojo para una mejor conservación del calor interno

Entrada de aire fresco regulable mediante un tirador bajo la puerta, optimizando la evacuación de la humedad



Fácil movimiento y limpieza gracias a sus ruedas



Función « Carga parcial » en caso de producción reducida



Tiro programable para controlar la evacuación de vapor



Base con guías o estufa (opciones)

Con KRYSTAL+, trabaja con total seguridad

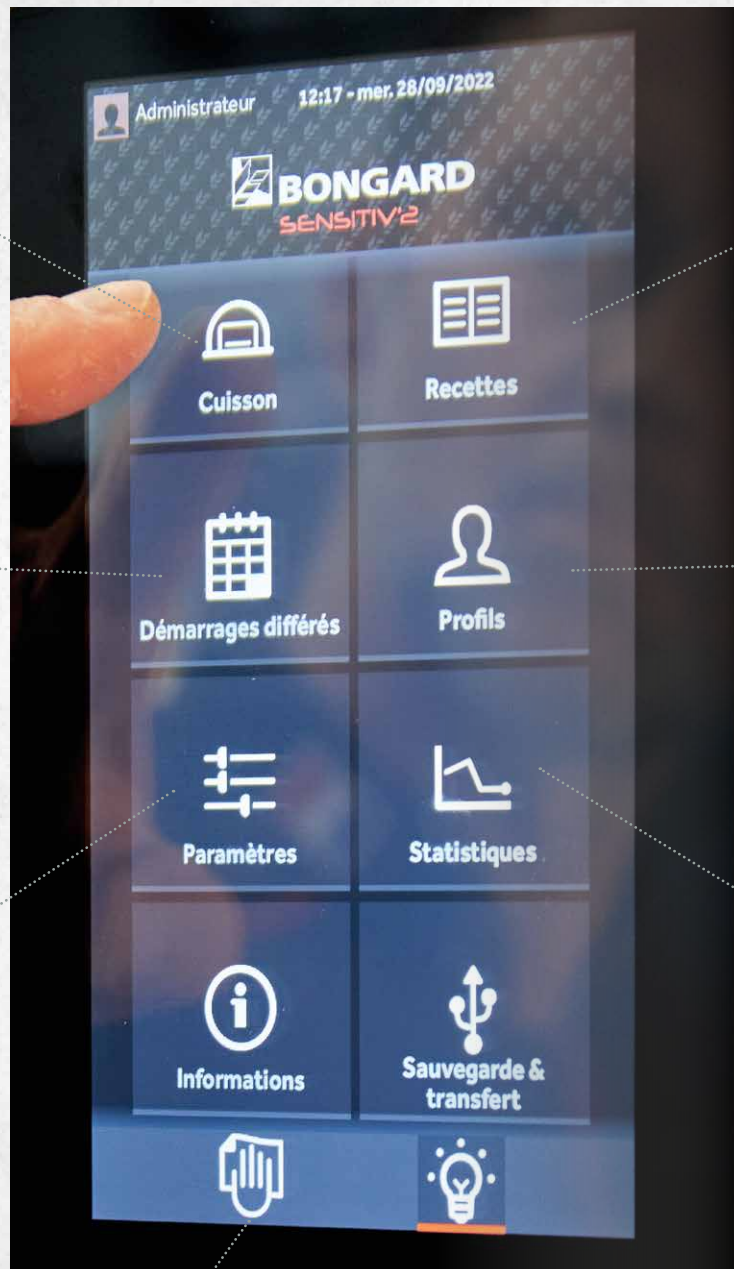
Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la autocertificación, ya que contamos con productos auditados por un organismo externo e independiente

Un panel intuitivo y fluido

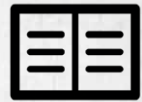
KRYSTAL+ está equipado con el panel táctil SENSITIV'2 que gestiona de forma inteligente el funcionamiento de todo el horno a través de su pantalla de 7 pulgadas

Su interfaz clara e ilustrada permite un uso muy sencillo a la par que ofrece una amplia gama de configuraciones.

Según su elección, el horno también puede equiparse con un control electromecánico Ergocom.



Gestión de las cocciones en modo manual o modo receta



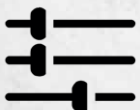
Creación de recetas (temperatura, duración, inyección de vapor, y control del tiro)



Planificación de inicios de cocción en diferido



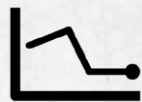
Gestión de accesos personalizados según el perfil de usuario (autorización o no para modificar recetas registradas, para acceder a parámetros, etc.)



Personalización del horno y acceso a la función « Energy Saving »



Consulta estadísticas de producción y energía del horno



Desactivación temporal de la función táctil para la limpieza de la pantalla.

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.

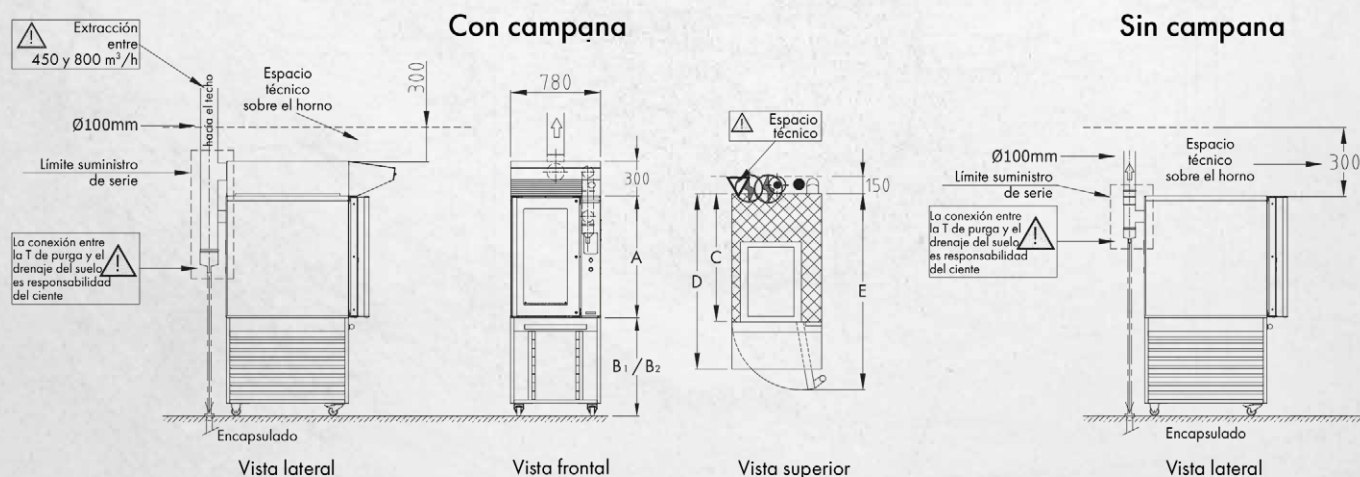
Bongard brinda formación a los técnicos de los concesionarios y distribuidores para garantizar el funcionamiento adecuado y la durabilidad de su equipo.

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

	KRYSTAL+ 46.4	KRYSTAL+ 46.9	KRYSTAL+ 46.10	KRYSTAL+ 48.4	KRYSTAL+ 48.9	KRYSTAL+ 48.10
Bandejas						
Dimensión de las bandejas (mm)	400 x 600			400 x 800		
Cantidad de pisos	4	9	10	4	9	10
Sentido de apertura de puerta						
Maneta a izquierda		•			•	
Maneta a derecha		o			o	
Panel						
SENSITIV'2 (con carga parcial y variador de velocidad)		•			•	
Ergocom		- €			- €	
Vapor						
Sin vaporera	- €	-	•	-	-	•
Con vaporera	•	•	-	•	•	-
Kit filtro anti-cal y/o Kit reductor de presión	€	€	-	€	€	-
Accesorios (parte superior)						
Campana con o sin extractor		€			€	
Campana con condensador o condensador mural		€			€	
Accesorios (parte baja)						
Base con guías, con tirador y con o sin ruedas (H = 850 mm)		€			€	
Base con guías, con tirador y con ruedas (H = 970 mm)		€			€	
Estufa sin tirador y sin ruedas (H = 850 mm)		€			€	
Estufa con tirador y con ruedas (H = 970 mm)		€			€	
Tensión de alimentación (horno)						
3N~400 V (potencia estándar)		•			•	
3N~400 V (potencia reducida)		o			o	
3~230 V		o			o	
Tensión de alimentación (extractor y condensador)						
1N~230 V		•			•	
Potencia de conexión (kW)						
Del horno (potencia estándar)	10,3	18,6	18,6	10,3	18,6	18,6
Del horno (potencia reducida)	6,9	12,5	12,5	6,9	12,5	12,5
Dimensiones (mm)						
Altura del horno (A)	530	1055	1055	530	1055	1055
Altura base / estufa (B1 o B2)		850 o 970			850 o 970	
Profundidad del horno (C)		1145			1340	
Profundidad horno y campana (D)		1465			1660	
Profundidad horno puerta abierta (E)		1700			1895	



• : Estándar | o : Opción gratuita | € : Opción con coste | - : No disponible | - € : Menos valor



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 :
<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