



BONGARD

FR

| FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

SIRIUS

Accélérez
votre snacking



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

Notre expertise 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.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim en Alsace 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.



Le four SIRIUS bénéficie de la garantie 2 ans pièces*

Nos concessionnaires exclusifs proches de chez vous

Grâce à notre réseau unique en France de concessionnaires exclusifs répartis sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins.

- préconisation d'équipement
- agencement du magasin et du fournil
- dépannage, 7 jours/7, 365 jours/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.

45

agences
techniques

32

concessions
en France

350

commerciaux
et techniciens



*Hors consommables et pièces d'usures.

Un seul équipement, pour dynamiser votre offre snacking

SIRIUS chauffe, réchauffe et cuit en un temps record.

Toastez, grillez, régénérez vos produits frais, réfrigérés ou surgelés avec une qualité constante et un rendu impeccable.

Une cuisson toujours parfaite

Des modes de cuisson intelligents, adaptés à chaque type de produit pour garantir une qualité gustative et visuelle optimale :



Convection : cuisson uniforme et croustillance parfaite



Micro-ondes : réchauffage ultra-rapide pour une température à cœur optimale



Chaleur pulsée : dorure et croustillant incomparables

Compact et facile à intégrer

→ Compact

Son format et son filtre anti-odeur permettent une installation hors cuisine, au plus près du point de vente ou du comptoir.

→ Plug & Play

Il s'installe facilement partout, sans raccordement à l'eau, ni système d'extraction.

→ Superposable

Vous pouvez empiler deux fours et augmenter ainsi votre capacité de production.

Monte et descend rapidement en température jusqu'à 300 °C

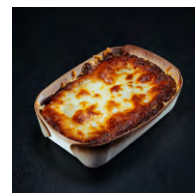


Optimisation du temps de service

→ résultats express



Focaccia
70 secondes



Lasagnes surgelées
120 secondes



Hamburger
65 secondes

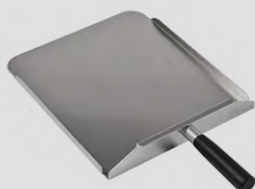
Le saviez-vous ?

L'ennemi n°1 des fours à cuisson accélérée : les projections de graisse et de nourriture !

La solution Bongard pour une cuisson toujours rapide, homogène et performante : des **protections amovibles** de série, simples à retirer et à nettoyer avec un chiffon humide et de l'eau tiède savonneuse.

Une gamme complète d'accessoires

Accessoires inclus



Spatule
190 x 330 x 50 mm



Plaque de cuisson
270 x 280 x 25 mm

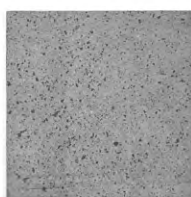


Accessoires en option



Plaque de cuisson antiadhésive striée, à accumulation de chaleur
286 x 300 x 11 mm

→ Croque-monsieur, toast, club sandwich...



Plaque de pierre de lave, à accumulation de chaleur
280 x 280 x 15 mm

→ Pizza, foccacia, croûtons...



Plat en téflon lisse - lot de 2
140 x 286 x 19 mm / 286 x 286 x 13 mm
→ Cuisson d'aliments susceptibles de libérer des liquides ou graisses



Plaque en téflon perforée - lot de 2
140 x 286 x 19 mm / 286 x 286 x 13 mm
→ Cuisson de produits boulangers



Feuilles de cuisson antiadhésives et lavables - lot de 10
300 x 300 x 0,1 mm



Détergent liquide, 1 litre - lot de 6

Lancer vos cuissons en quelques clics



Mode High Speed Oven (HSO)

Combine la **chaleur pulsée**, la **convection** et le **micro-ondes** pour une chauffe ultra-rapide sans compromis sur la qualité



Mode Recettes

Pour exécuter vos préparations préprogrammées en un clic



Mode Manuel

Pour un contrôle total des paramètres : chaleur pulsée, micro-ondes, durée



Mode Combi

Associe intelligemment **convection** et **micro-ondes** pour une cuisson précise, homogène et adaptée à chaque type de plat



Mode Recettes

Pour exécuter vos préparations préprogrammées en un clic

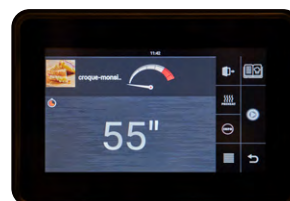


Mode Manuel

Réglage libre des paramètres selon vos besoins : convection, micro-ondes, combi (convection + micro-ondes)



Recettes



Démarrage de cuisson



Mode Manuel HSO



Mode Manuel Combi

Astuces de nos experts



Éviter le dessèchement

Diminuez la convection et augmentez légèrement le pourcentage de micro-ondes.



Produits surgelés

Commencez par un court passage au micro-ondes seul, puis terminez en chaleur pulsée.



Produits garnis

Ajustez le pourcentage de micro-ondes pour chauffer le cœur sans rallonger la cuisson.

Des recettes personnalisées pour une qualité constante



Créez, illustrez et enregistrez vos recettes pour offrir à vos clients une qualité de cuisson précise et constante, jour après jour.



Adaptez précisément les durées et modes de cuisson selon vos préparations. Chaque recette peut comporter plusieurs phases de chauffe.



Importez et exportez vos recettes grâce au port USB intégré pour partager facilement vos programmes entre plusieurs fours.



Gagnez du temps grâce aux recettes préprogrammées dans chaque mode de cuisson.



Accédez à vos recettes en quelques clics seulement depuis la commande tactile. Un gain de temps précieux pour garantir un service rapide et efficace.

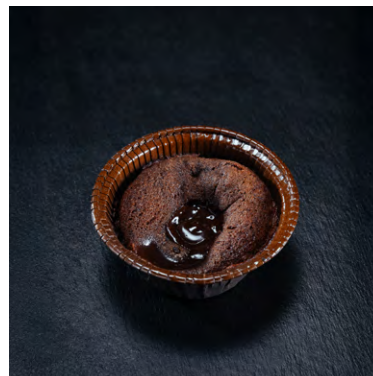
Recettes exclusives Bongard



Quiche
75 secondes



Croque-monsieur
115 secondes



Cœur coulant au chocolat
55 secondes

Des dimensions et une ergonomie pensées pour s'adapter


Commande tactile
7 pouces




Accès direct aux 2 modes
principaux : HSO et Combi


Utilisation
simple et rapide

Le four S^{IRIUS} existe en 7 versions
standard ou boosted

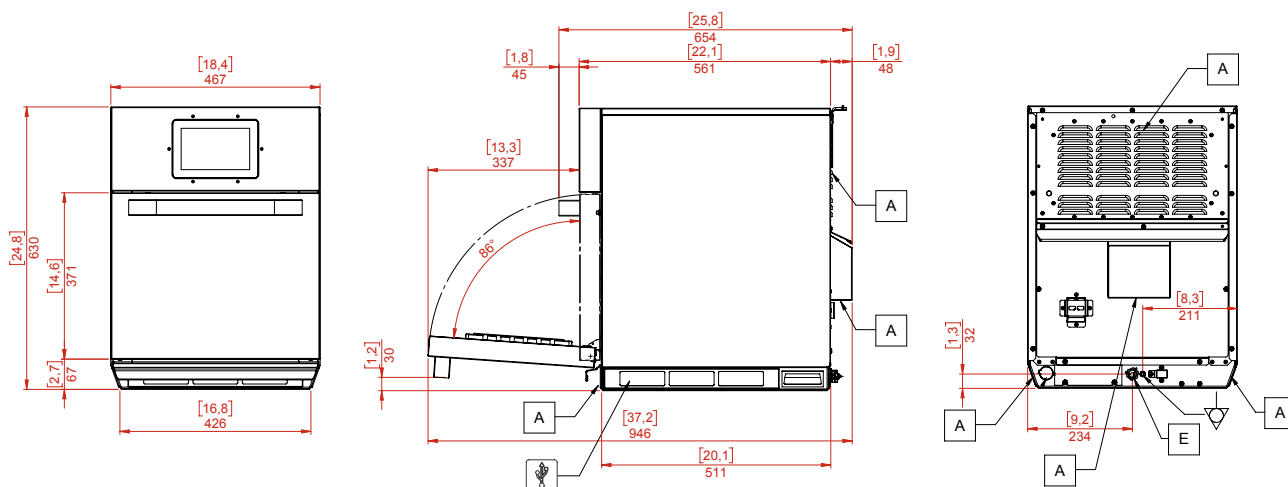
	Puissance
Version standard monophasé	
Four S ^{IRIUS} STANDARD 1N~ 230V 50Hz	3,3 kW
Four S ^{IRIUS} STANDARD 1N~ 200-208V 60 Hz	3 kW
Four S ^{IRIUS} STANDARD 1N~ 230V 60 Hz	3,3 kW
Version boosted triphasé	
Four S ^{IRIUS} BOOSTED 3~ 200-208V 60 Hz	6 kW
Four S ^{IRIUS} BOOSTED 3~ 230V 60 Hz	6 kW
Four S ^{IRIUS} BOOSTED 3N~ 400V 50Hz	6 kW
Four S ^{IRIUS} BOOSTED 3N~ 400V 60 Hz	6 kW

Poids
61 kg*

Surface utile de cuisson
30 x 30 cm

2 fours
superposables
avec un kit

* Version boosted 63 kg



[A] Ventilation du compartiment électrique

 Port USB

[E] Entrée du câble d'alimentation

Dimensions : mm [inch]



BONGARD

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 présent dans plus de 90 pays à travers un réseau de distributeurs composé de 450 commerciaux et techniciens.

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