



BONGARD

Always by your side

| KONVEKČNÍ PEC

KRYSTAL+

Kompaktní a spolehlivá pec
pro snadnou integraci



MADE IN FRANCE



KRYSTAL+ je elektrická konvekční pec, která pojme plechy o šířce 400 mm a hloubce 600 nebo 800 mm a je vybavena 4, 9 nebo 10 úrovněmi.

Kompaktní a spolehlivý KRYSTAL+ se snadno vejde do malých prostor. Její všestrannost poskytuje dokonalé podmínky pro pečení velmi širokého sortimentu pečiva a pečiva, včetně těch nelehčích a nejchoulostivějších výrobků.

Její dotykový ovládací panel SENSITIV'2 umožňuje jednoduché a intuitivní ovládání a podporuje vynikající komfort používání pro všechny pekaře a cukráře.

Spolehlivá

Kompaktní

Praktická

Chytrá

Všestranná



Kompaktní pec

Díky šířce 780 mm se KRYSTAL+ snadno vejde i do malých prostor a nabízí mnoho možností konfigurace. Jeho stojan může obsahovat odkládací plochu, zásuvku nebo proofer a pro snazší přemísťování jej lze doplnit



Chytrá pec

Ovládací panel SENSITIV'2 s dotykovou obrazovkou otevírá nové možnosti díky režimu Receptury, výrobním hlášením a správě uživatelských profilů a zajišťuje přístupnost,

jednoduché a intuitivní ovládání.

Funkce „Odložený start“ umožňuje uživatelům definovat přesný čas, kdy musí trouba dosáhnout určité teploty, a je doplněna funkcí „Úspora energie“, která automaticky přepne troubu do pohotovostního režimu po předem



Všestranná pec

KRYSTAL+ umožňuje dokonalé pečení všech druhů pečiva a cukrářských výrobků. Funkce Variace rychlosti ventilace je ideální pro nejlehčí a nejkřehčí výrobky, jako jsou makronky, protože nabízí vhodně šetrné pečení.



Pečlivě navržená pec, která reaguje na potřeby pekařů a cukrářů



Odsavač par s odsáváním
nebo kondenzátor
(volitelně)

Dvojité sklo a infračervená
úprava pro lepší udržení
vnitřního tepla

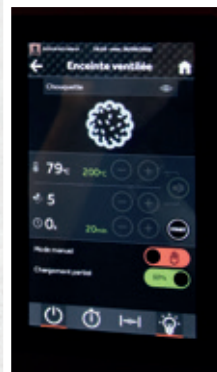
Přívod čerstvého vzduchu,
nastavitelný pomocí táhla
pod dveřmi, pro optimalizaci
odvodu vlhkosti.



Snadné stěhování a úklid
díky kolečkům



Funkce „částečného zatížení“ v
případě snížené výroby



Programovatelný
odvzdušňovací ventil pro
regulaci odvodu páry



Stojan s odkládací plochou
nebo proferem (volitelně)

Pracujte s KRYSTAL+ v naprostém bezpečí



Náš závazek k bezpečnosti přesahuje rámec vlastní certifikace,
protože naše zařízení audituje nezávislá společnost.
externím orgánem.

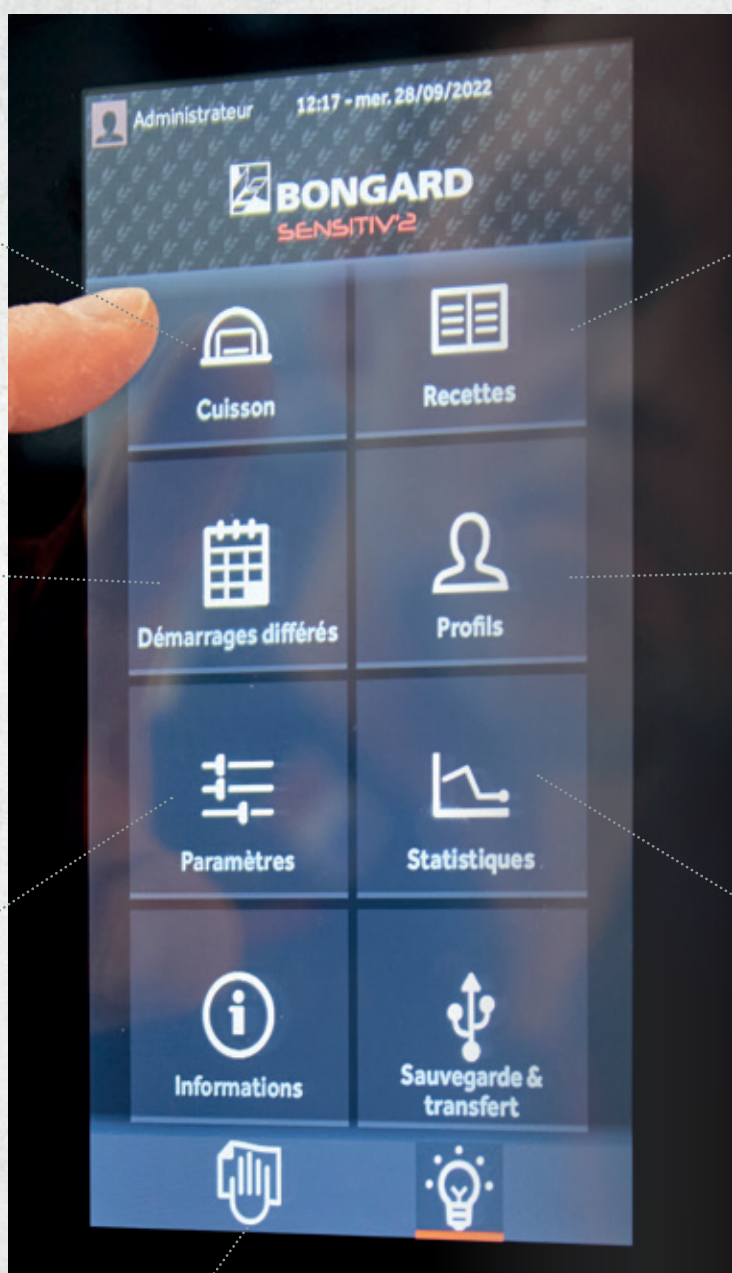
Rychlý a intuitivní ovládací panel


KRYSTAL+ je vybaven dotykovým ovládacím panelem SENSITIV'2, takže provoz trouby lze inteligentně řídit prostřednictvím jeho displeje.


7" obrazovky.

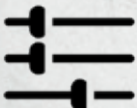
Jeho přehledné, ilustrované rozhraní umožňuje snadné ovládání a nabízí širokou škálu nastavení.

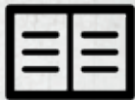
V závislosti na vašich potřebách může být trouba vybavena také elektromechanickým ovládacím panelem Ergocom.





Správa pečení
v ručním režimu nebo
v režimu Receptv


Plán zpožděného pečení
pro každý den


Přizpůsobení trouby
a přejděte do sekce „Úspora energie“


Vytvářet recepty
(teplota, čas,
vstříkávání páry
a řízení vypouštění páry)


Správa vlastních oprávnění v
závislosti na profilu uživatele
(oprávnění nebo neoprávnění
upravovat uložené recepty,
nastavení přístupu atd.).


Konzultace statistik
o produkci pece
a spotřebě energie



Dočasné vypnutí dotykové obrazovky
za účelem vyčištění ovládacího panelu

Naši odborníci k vašim službám

Naše prodejní zkušenosti

Naše prodejní a instalační týmy jsou tu, aby vám pomohly s realizací vašeho projektu: doporučení ohledně uspořádání zařízení a pekárny podle vašeho výrobního procesu.



Naše obchodní znalosti

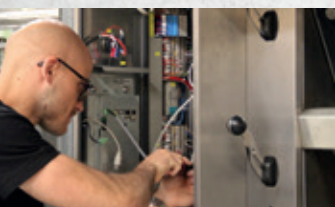
Náš showroom a laboratoř o rozloze 320 m² v sídle společnosti v Holtzheimu je k dispozici na vyžádání k otestování našeho vybavení podle vašeho výrobního procesu. Naši zkušení mistři pekaři přijdou do vašich pekáren na vaši žádost po celém světě a zaškolí vás na našich strojích.



Naše technické znalosti

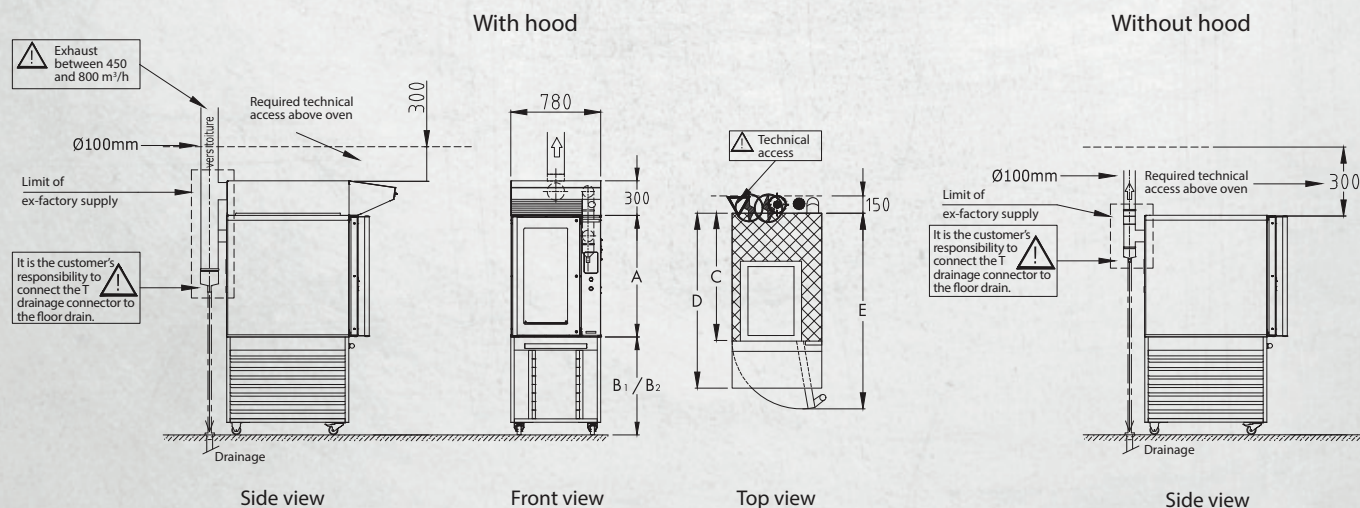
Na naše zařízení se vztahuje záruka výrobce od okamžiku dodání. Chcete-li trvale optimalizovat provoz vašeho zařízení a vyhnout se nákladným prostojům, můžete zvolit smlouvu o údržbě spojenou s prodlouženou zárukou.

Společnost Bongard poskytuje školení technikům autorizovaných prodejců a distributorů, aby zajistili správné fungování a životnost vašeho zařízení. Naši prodejci a distributoři mají přístup k online platformě obsahující technické informace a umožňující jim objednat přibližně 5 000 druhů originálních náhradních dílů doručených za 24 až 48 hodin.



Technické údaje

	KRYSTAL+ 46.4	KRYSTAL+ 46.9	KRYSTAL+ 46.10	KRYSTAL+ 48.4	KRYSTAL+ 48.9	KRYSTAL+ 48.10
Podpora						
Rozměry podpěry (mm)	400 x 600			400 x 800		
Počet úrovní	4	9	10	4	9	10
Směr otevírání dveří						
Rukojeť vlevo		•			•	
Madlo vpravo		o			o	
Typ ovládání						
SENSITIV'2 (s částečným zatížením a změnou rychlosti větrání)		•			•	
Ergocom		- €			- €	
Pára						
Bez parního generátoru	- €	-	•	-	-	•
S parním generátorem	•	•	-	•	•	-
Filtrační sada proti vodnímu kameni a/nebo sada pro snížení tlaku	€	€	-	€	€	-
Príslušenství (horní část)						
Odsavač par s ventilátorem pro odsávání páry nebo bez něj		€			€	
Odsavač par s parním kondenzátorem nebo nástěnným kondenzátorem		€			€	
Príslušenství (spodní část)						
Stojan: zásobník se zásuvkou, s kolečky nebo bez koleček (H = 850 mm)		€			€	
Stojan: zásobník se zásuvkou a kolečky (V = 970 mm)		€			€	
Proofbox bez zásuvky nebo koleček (V = 850 mm)		€			€	
Proofbox se zásuvkou a kolečky (V = 970 mm)		€			€	
Napájecí napětí (trouba)						
3N ~ 400 V (standardní napájení)		•			•	
3N ~ 400 V (snížený výkon)		o			o	
3 ~ 230 V		o			o	
Napájecí napětí (odsavač a kondenzátor)						
1N ~ 230 V		•			•	
Připojovací výkon (kW)						
Pečící trouby (při standardním výkonu)	10.3	18.6	18.6	10.3	18.6	18.6
Pečící trouby (při sníženém výkonu)	6.9	12.5	12.5	6.9	12.5	12.5
Rozměry (mm)						
Výška trouby (A)	530	1055	1055	530	1055	1055
Výška podstavce / zkušebního boxu (B1 nebo B2)		850 or 970			850 or 970	
Hloubka trouby (C)		1145			1340	
Hloubka trouby s digestoří (D)		1465			1660	
Hloubka trouby s otevřenými dveřky (E)		1700			1895	



• : Standard

o : Bezplatná volba

€ : Možnost za příplatek

- : Nedostupné

- € : Snížení



BONGARD

Always by your side

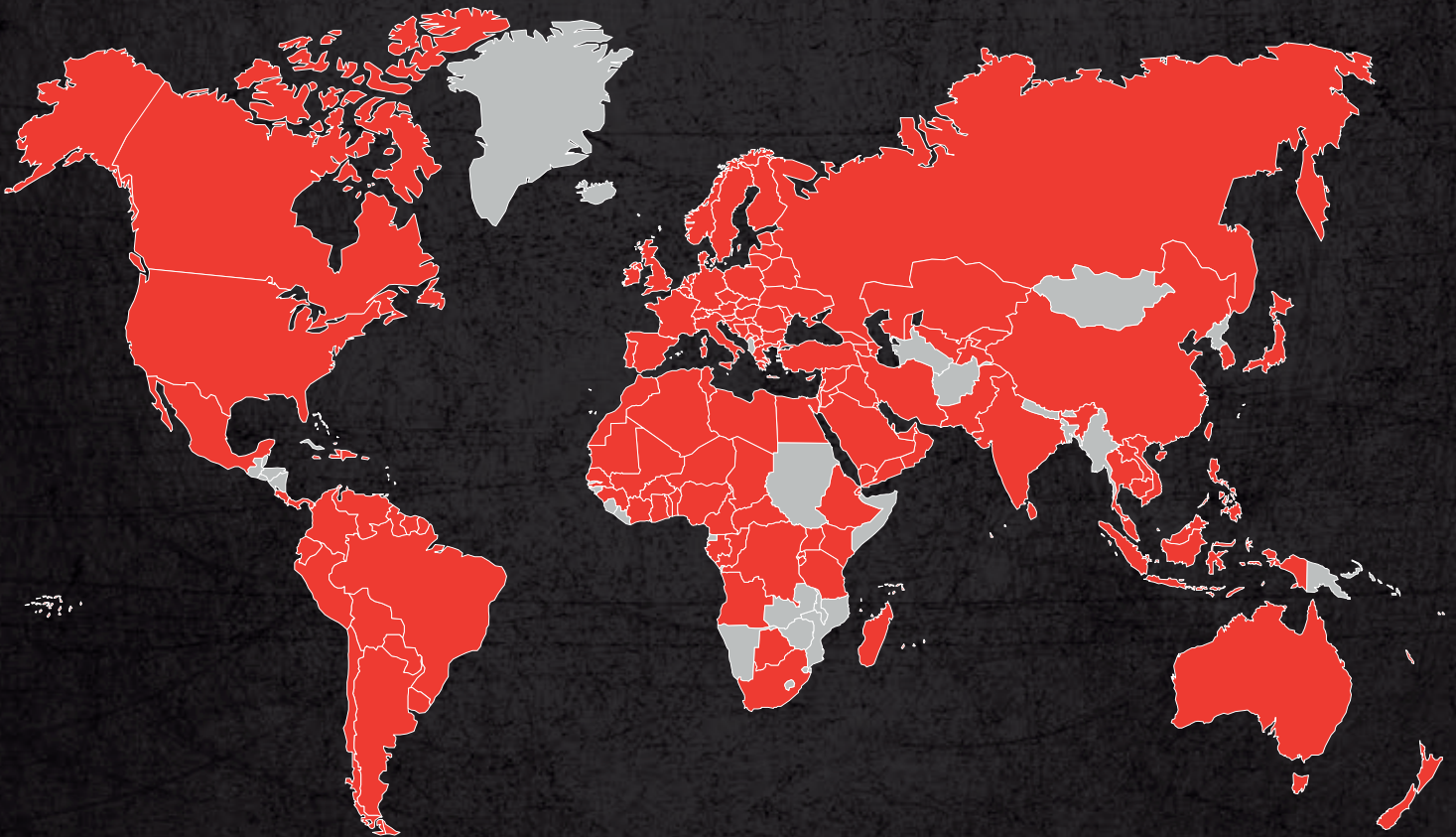
BONGARD, francouzský výrobce pekařského vybavení od roku 1922, spoléhá na síť výhradních prodejců, kteří jsou neustále školeni na všech našich produktech, aby zajistili 24/7/365 obchodní a technické služby po celé Francii a francouzských zámořských departementech a teritoriích.

BONGARD je také přítomna ve více než 90 zemích prostřednictvím sítě distributorů složené ze 450 prodejců a techniků.


Výhradní distributor pro
Českou a Slovenskou republiku:





JAROSPOL Technology s.r.o.
Dr. Milady Horákové 343/55, 671 72 Miroslav
e-mail: obchod@jarospol.com
tel.: +420 515 333 095
www.jarospol.com




Sledujte nás na:

 [Bongard.bakery](https://www.facebook.com/Bongard.bakery)

 [Bongard_bakery](https://www.instagram.com/Bongard_bakery)

 [BongardBakery](https://www.youtube.com/BongardBakery)

 [Bongard](https://www.linkedin.com/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