



# 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 nosíků plechů.

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 podstavec může obsahovat nosníky plechů nebo kynárnu, a pro snazší přemisťování jej lze doplnit kolečky.



## Chytrá pec

Ovládací panel SENSITIV'2 s dotykovou obrazovkou otevírá nové možnosti díky režimu Receptury, výrobní statistiky, správy uživatelských profilů a zajišťuje přístupnost, jednoduché a intuitivní ovládání.

Funkce „Odložený start“ umožňuje uživatelům definovat přesný čas, kdy musí pec dosáhnout určité teploty, a je doplněna funkcí „Úspora energie“, která automaticky přepne pec do pohotovostního režimu po předem definované době nečinnosti, čímž zajistí optimální spotřebu energie.



## 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 více šetrné pečení.



# Pečlivě navržená pec, která reaguje na potřeby pekařů a cukrářů



Digestoř s ventilátorem  
nebo kondenzační jednotka  
(volitelně)

Dvojité sklo a infračervená  
úprava pro lepší udržení  
vnitřního tepla

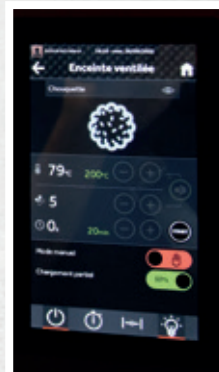
Přívod čerstvého vzduchu,  
nastavitelný pomocí táhla  
pod dveřmi, pro optimalizaci  
odvodu vlhkosti.



Snadné stěhování a úklid  
díky kolečkům



Funkce „Partial Load“ v případě  
snížené výroby



Programovatelný  
odvzdušňovací ventil pro  
regulaci odvodu páry



Podstavec s odkládací  
plochou nebo kynárnou  
(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 pece lze inteligentně řídit prostřednictvím jeho 7" obrazovky.

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

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



The image shows a 7-inch touchscreen interface for the BONGARD SENSITIV'2 oven. The screen displays a grid of icons for various functions: Cuisson (Cooking), Recettes (Recipes), Démarrages différés (Delayed starts), Profils (Profiles), Paramètres (Parameters), Statistiques (Statistics), Informations (Information), and Sauvegarde & transfert (Save & transfer). A hand is shown touching the screen. Surrounding the screen are callout boxes with icons and text explaining each function.

**Správa pečení**  
v ručním režimu nebo  
v režimu Recepty

**Vytváření receptur**  
(teplota, čas,  
vstříkávání páry  
a řízení vypouštění páry)

**Plán zpožděného pečení**  
pro každý den

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

**Přizpůsobení pece**  
a funkce „Úspora energie“

**Statistiky**  
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

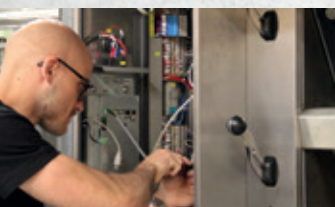
Náš showroom a laboratoř o rozloze 320 m<sup>2</sup> v sídle společnosti v Holtzheimu je k dispozici na vyžádání k otestování našeho vybavení podle vašeho výrobního procesu. Naši zkušení mistři pekaři přijdou do vašich pekáren na vaši žádost po celém světě a zaškolí vás na našich strojích.



### Naše technické znalosti

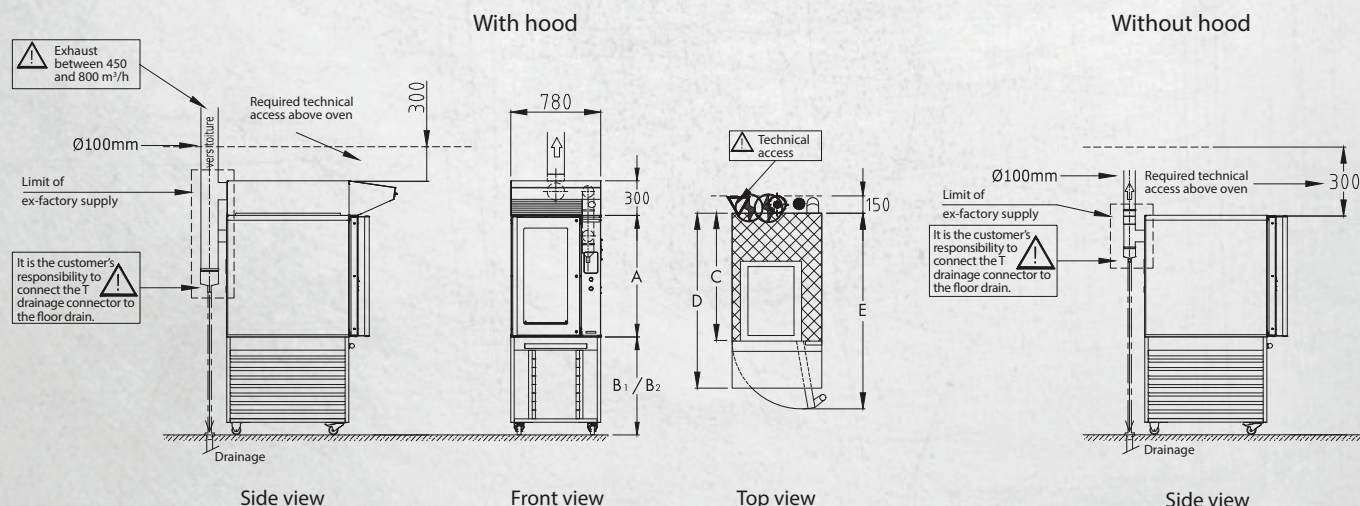
Na naše zařízení se vztahuje záruka výrobce od okamžiku dodání. Chcete-li trvale optimalizovat provoz vašeho zařízení a vyhnout se nákladným prostojům, můžete zvolit smlouvu o údržbě spojenou s prodlouženou zárukou.

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
<b>Rozměry plechů (mm)</b>	400 x 600			400 x 800		
Počet nosníků plechů	4	9	10	4	9	10
<b>Směr otevírání dveří</b>						
Madlo vlevo		•			•	
Madlo vpravo		o			o	
<b>Typ ovládání</b>						
SENSITIV'2 (s funkcí Partial Load a změnou rychlosti proudění horkého vzduchu)		•			•	
Ergocom		- €			- €	
<b>Pára</b>						
Bez parního generátoru	- €	-	•	-	-	•
S parním generátorem	•	•	-	•	•	-
Filtrační sada proti vodnímu kameni a/nebo sada pro snížení tlaku	€	€	-	€	€	-
<b>Příslušenství (horní část)</b>						
Digestoř s ventilátorem pro odsávání páry nebo bez něj		€			€	
Digestoř s kondenzační jednotkou nebo nástěnným kondenzátorem		€			€	
<b>Příslušenství (spodní část)</b>						
Podstavec: nosníky na plechy, s kolečky nebo bez koleček (H = 850 mm)		€			€	
Podstavec: nosníky na plechy s kolečky (V = 970 mm)		€			€	
Kynárna bez zásuvky nebo koleček (V = 850 mm)		€			€	
Kynárna se zásuvkou a kolečky (V = 970 mm)		€			€	
<b>Napájecí napětí (pec)</b>						
3N ~ 400 V (standardní napájení)		•			•	
3N ~ 400 V (snížený výkon)		o			o	
3 ~ 230 V		o			o	
<b>Napájecí napětí (digestoř a kondenzátor)</b>						
1N ~ 230 V		•			•	
<b>Připojovací příkon (kW)</b>						
Pec (při standardním výkonu)	10.3	18.6	18.6	10.3	18.6	18.6
Pec (při sníženém výkonu)	6.9	12.5	12.5	6.9	12.5	12.5
<b>Rozměry (mm)</b>						
Výška pece (A)	530	1055	1055	530	1055	1055
Výška podstavce / kynárny (B1 nebo B2)		850 or 970			850 or 970	
Hloubka pece (C)		1145			1340	
Hloubka pece s digestořím (D)		1465			1660	
Hloubka pece s otevřenými dvířky (E)		1700			1895	



• : Standard

o : Bezplatná volba

€ : Možnost za příplatek

- : Nedostupné

- € : Snížení



# BONGARD

*Always by your side*

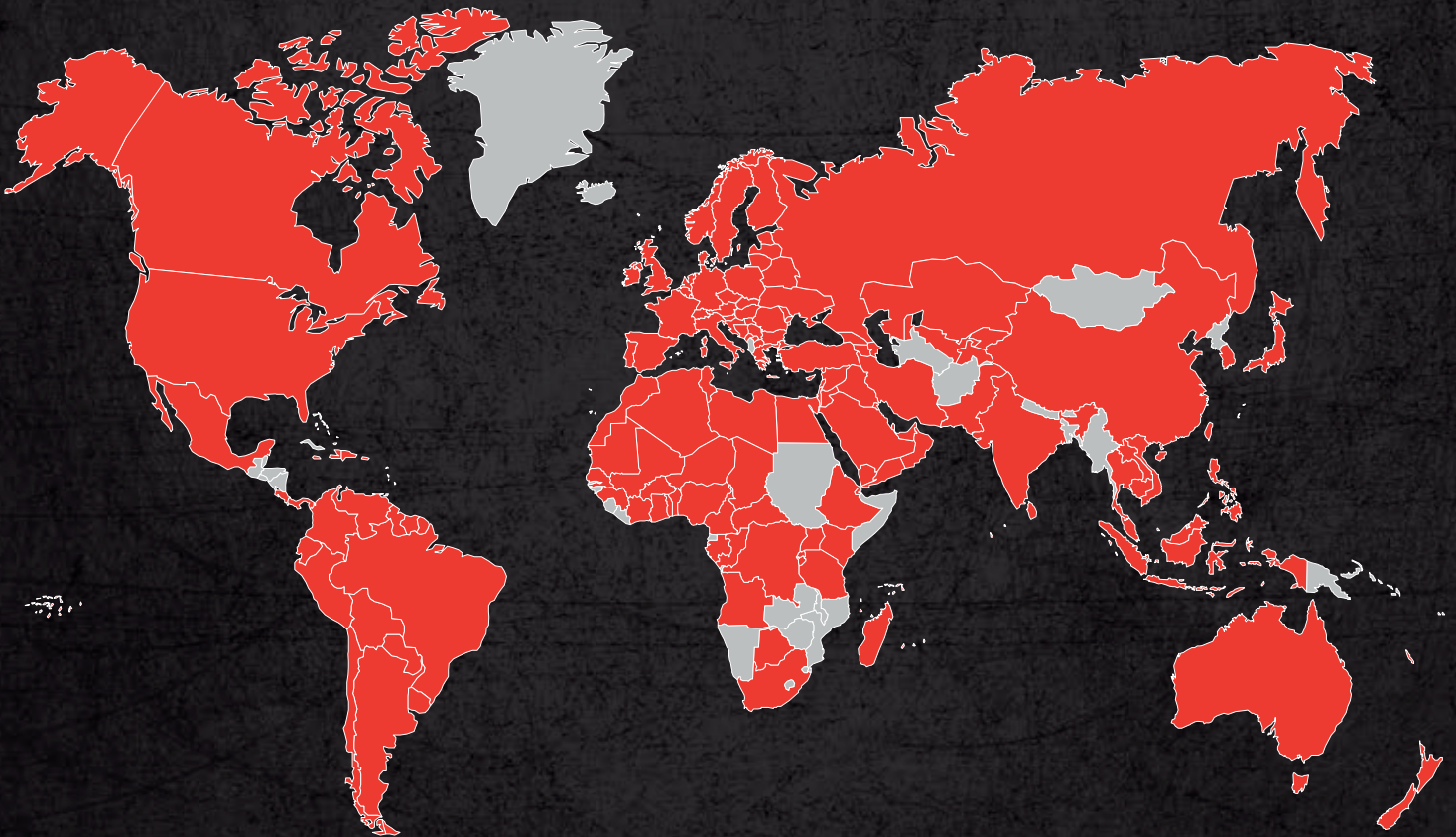
**BONGARD**, francouzský výrobce pekařského vybavení od roku 1922, spoléhá na síť výhradních prodejců, kteří jsou neustále školeni na všech našich produktech, aby zajistili 24/7/365 obchodní a technické služby po celé Francii a francouzských zámořských departementech a teritoriích.

**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](mailto:obchod@jarospol.com)  
tel.: +420 515 333 095  
[www.jarospol.com](http://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](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence