



 **BONGARD**

Piec pokładowy BONGARD Cervap

patent Bongarda od 1967 r.
w nowej odsłonie

Po wieloletnich badaniach i poszukiwaniach Bongard zarejestrował światowy patent na piece parowe z rurkami pierścieniowymi ułożonymi wokół paleniska ze stali żaroodpornej.

Kompaktowy
O wysokiej wydajności
Oszczędny
Zapewnia odpowiedni i równomierny wypiek
Wielofunkcyjny nadaje się do piekarni i do cukierni
Łatwy w czyszczeniu i konserwacji



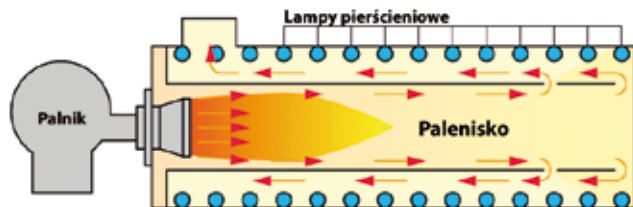
SPIROTECH

SpiroTech, ul. Morgowa 4 • 91-223 ŁÓDŹ, POLAND • tel.: +48 42 203 23 10
e-mail: spirotech@spirotech.com.pl • www.spirotech.com.pl

Pomysłowy system Cervap

Proszę zajrzeć pod okap

Wnętrze pieca składa się z pojedynczych rurek, bez końcówek, z wysokojakościowej stali, ułożonych w pakiety. Każda rurka jest niezależna, w dolnej części wypełniona dokładnie odmierzoną ilością wody i zaspawana na czas jej życia. Przez płomień w komorze paleniskowej rurki zostają podgrzane a woda przemieniona w parę. Zupełnie bez hałasu (głośność pieca – 58,5 dB) i bez mechanicznego wsparcia powstaje para i rozchodzi się równomiernie, zgodnie z prawami fizyki w każdej części rurki z jednokową temperaturą. Ciepło zostaje odebrane tylko przez wsad ciasta tak, że skondensowana woda spływa z powrotem do pętli, gdzie jest od nowa podgrzewana.



WAŻNE... do 40% mniej energii

Bilans energetyczny na plus! Poprzez niskie wartości połączeniowe, dobrą izolację i optymalne kumulowanie ciepła piec ten potrzebuje jedynie ułamek energii w porównaniu do innych systemów piecowych.

Zaczyna się rano od rozgrzania. Poprzez bardzo wysoką zdolność kumulowania ciepła, 10 metrowy piec po 12 godzinach od jego wyłączenia z 260 °C ma jeszcze przynajmniej 120 °C, co oznacza, że piec należy podgrzać do temperatury 260 °C, tylko o brakujące 140 °C.

Właściwość ta daje dwie podstawowe zalety. Po pierwsze palnik włącza się rzadziej, a więc automatycznie zyskujemy na zużyciu energii, po drugie mamy przez to idealne warunki do uzyskania lepszej jakości pieczywa, które będzie pieczone w obniżającej się temperaturze. Skórka i spód mogą się naturalnie rozrastać – bez niebezpieczeństwa przypalenia.



My robimy parę!

Para w piecu piekarskim spełnia bardzo ważną rolę. Po pierwsze wpływa na elastyczność ciasta, tak aby pieczywo wyrastało równomiernie bez rwania się na kawałki. Zaparowanie działa również wzmacniająco na warstwę powierzchniową i przyczynia się do powstania błyszczącej skórki.

Zaparowanie powinno:

- natychmiast zadziałać na wsad ciasta, aby nie został przegrzany;
- występować w wystarczającej ilości, zwłaszcza przy częstym stosowaniu – zastosowane są ograniczenia ponieważ produkcja pary zużywa dużo energii (33% według Instytutu Fraunhofera).

Zdecydowaliśmy się w Bongardzie na optymalizację i dopasujemy moc zaparowania do potrzeb.

STANDARDOWY APARAT DO ZAPAROWANIA

umieszczony jest na każdym pokładzie z ciężkiej płyty lanej ze specjalnym profilem parowania (jako dodatkowe wyposażenie, po 2 sztuki na każdy poziom – przy 3 taśmowym modelu pieca).

WYSOKOWYDAJNY GENERATOR PARY odzyskujący energię z gazów spalinowych jest standardem przy pięciopokładowym piecu kompaktowym.

Na życzenia przy dużych piecach mogą występować razem.

GME jedyna taka kombinacja

Jeden do wszystkiego, wszystko ze smakiem

Od bułeczek poprzez ciężki chleb żytni aż po spód tortu – wszystko smakuje tak nieporównywalnie jakby było bezpośrednio pieczone w tradycyjnym piecu ceramicznym.

Dzięki miękkim strumieniom ciepła, naturalnej cyrkulacji powietrza w wysokiej komorze wypiekowej (185 lub 200 mm), 20 mm grubości płytom wypiekowym kumulującym dużą ilość ciepła powstaje niezwykle sprzyjająca atmosfera do wypieku pieczywa.

Aromat i jakość pieczywa wypiekanego w piecu z rurkami pierścieniowymi Bongarda są po prostu rewelacyjne, to muszą przysiąc nawet nasi konkurenci.

My uważamy - więcej już nie można



TEMPERATURA PIECA 248 °C

POKŁAD 1: chleb wiejski

POKŁAD 2: chleb ziarnisty

POKŁAD 3: bagietki i wafle do lodów

POKŁAD 4: różności i rogaliki

POKŁAD 5: strucle

a wszystko jednocześnie!

Wypiek różnorodnych rodzajów pieczywa jednocześnie w jednej temperaturze jest możliwy? Łagodna atmosfera wypieku, duża kumulacja i naturalna cyrkulacja ciepła na pokładach wypiekowych pozwala uniknąć przypalenia.

Nie wierzycie Państwo? Wasz doradca z Bongarda chętnie przedstawi Państwu pokazy i udowodni, że jest to możliwe.

198 °C, jedna blacha na pokładzie. Proszę to zrobić z Państwa piecem. W ciągu ok. 18 minut upieczemy na przykład blachę rogalików bez przypalenia, wykorzystując do tego tylko ciepło skumulowane w piecu.

Połączenie sił dla efektywności pracy

Poprzez Cervap GME proponujemy jedyną w swoim rodzaju koncepcję – kombinację pieca z rurkami pierścieniowymi i pieca elektrycznego.

Trzy dolne pokłady ogrzewane są gazem lub olejem, podczas gdy górny pokład podgrzewany jest elektrycznie. To daje zupełnie nowe poczucie wolności i elastyczności:

- w ciągu tygodnia pieczenie np. z wykorzystaniem 75% powierzchni pieca, a w sobotę i niedzielę dysponujecie Państwo dalszymi 25% powierzchni wypiekowej,
- można przeprowadzić po południu jeszcze raz wypiek delikatnego pieczywa i wykorzystać do tego zewnętrzne elastyczne górne pokłady,
- pokład elektryczny ogrzewany jest przez górne i dolne elementy grzewcze sterowane niezależnie, 240 mm wysokości komory wypiekowej, pozwala na bezproblemowy wypiek nawet najwyższych „specjałów”.

W detalach tkwi wyjątkowość

Minimum przestrzeni, maksimum produkcji

Proponujemy Państwu serię 800 z powierzchnią wypiekową od 6,4 do 9,8 m² przy szerokości pieca zaledwie 1,2 m. Szerokość taśmy 800 mm umożliwia położenie wypieków w poprzek blachy piekarniczej (580 x 780 mm).

Ergonomia dla zdrowia

Zintegrowany wrzutnik obsługiwany przez jednego człowieka, dodatkowo pozwala na uzyskanie swobodnego dostępu do pieca, kiedy wrzutnik znajduje się w stanie spoczynku w górnym położeniu, wtedy możecie Państwo nie raniąc się wsuwać i wyjmować blachy.

Na życzenie można dopasować takie urządzenie na dwu- i trzytaśmowe piece.

Indywidualny wygląd

Nasze piece (obudowę i akcesoria) dopasowujemy do Państwa życzeń. Będą one jednocześnie wyposażeniem piekarni i przyczynią się do zachowania własnego stylu Państwa zakładu.

Piece pokładowe BONGARD Cervap

specyfikacja techniczna

MODEL	powierzchnia pieczenia [m ²]	głębokość [m]	szerokość [m]	moc grzewcza [kW]	moc elektryczna [kW]
CERVAP (gaz lub olej)					
600.6.164	5,9	2,596	2,038	47,7	0,8
600.6.186	6,8	2,836	2,038	57,0	0,8
600.6.201	7,3	2,976	2,038	57,0	0,8
600.6.222	8,2	3,216	2,038	64,0	0,8
600.6.259	9,5	3,596	2,038	70,9	0,8
600.8.164	7,9	2,596	2,038	64,0	1,0
600.8.186	9,0	2,836	2,038	70,9	1,0
600.8.201	9,8	2,976	2,038	77,9	1,0
600.8.222	10,9	3,216	2,038	77,9	1,0
600.8.259	12,7	3,596	2,038	82,6	1,0
600.9.186	10,2	2,836	2,654	77,9	0,8
600.9.222	12,3	3,216	2,654	82,6	0,8
600.9.259	14,3	3,596	2,654	95,4	0,8
600.12.186	13,5	2,836	2,654	87,2	1,0
600.12.201	14,7	2,976	2,654	95,4	1,0
600.12.222	16,3	3,216	2,654	107,0	1,0
600.12.259	19,1	3,596	2,654	118,6	1,0
CERVAP (gaz lub olej)					
750.4.186	5,6	2,836	1,564	47,7	1,0
750.4.222	6,7	3,216	1,564	57,0	1,0
750.4.259	7,8	3,596	1,564	64,0	1,0
750.6.186	8,3	2,836	2,322	70,9	0,8
750.6.222	10,1	3,216	2,322	77,9	0,8
750.6.259	11,8	3,596	2,322	82,6	0,8
750.8.186	11,1	2,836	2,322	77,9	1,0
750.8.222	13,4	3,216	2,322	87,2	1,0
750.8.259	15,7	3,596	2,322	95,4	1,0
750.9.186	12,5	2,836	3,080	82,6	0,8
750.9.222	15,1	3,216	3,080	95,4	0,8
750.9.259	17,6	3,596	3,080	107,0	0,8
750.12.186	16,7	2,836	3,080	107,0	1,0
750.12.222	20,1	3,216	3,080	118,6	1,0
750.12.259	23,5	3,596	3,080	141,9	1,0
CERVAP GME (kombinacja gaz/olej z górnym pokładem elektrycznym)					
600.8.164	7,9	2,596	2,038	47,7	11,9
600.8.186	9,0	2,836	2,038	57,0	12,6
600.8.201	9,8	2,976	2,038	57,0	13,3
600.8.222	10,9	3,216	2,038	64,0	14,1

MODEL	powierzchnia pieczenia [m ²]	głębokość [m]	szerokość [m]	moc grzewcza [kW]	moc elektryczna [kW]
600.8.259	12,7	3,596	2,038	70,9	15,6
600.12.186	13,5	2,836	2,654	77,9	15,8
600.12.222	16,3	3,216	2,654	82,6	17,7
600.12.259	19,1	3,596	2,654	95,4	19,6
CERVAP GME (kombinacja gaz/olej z górnym pokładem elektrycznym)					
750.8.186	11,1	2,836	2,322	70,9	12,7
750.8.222	13,4	3,216	2,322	77,9	14,2
750.8.259	15,7	3,596	2,322	82,6	15,7
750.12.186	16,7	2,836	3,080	82,6	19,4
750.12.222	20,1	3,216	3,080	95,4	22,0
750.12.259	23,5	3,596	3,080	107,0	24,7
SERIE 800 (wersja kompaktowa z 5 pokładami i wytwornicą pary)					
800.5.162	6,5	2,678	1,200	48,0	0,8
800.5.202	8,15	3,088	1,200	52,5	0,8
800.5.242	9,8	3,498	1,200	57,0	0,8
SERIE 5/10 (wersja kompaktowa z 5 pokładami i wytwornicą pary)					
5.16	4,8	2,607	0,990	43,9	0,8
5.20	6,0	2,987	0,990	47,4	0,8
10.16	9,6	2,607	1,590	56,9	0,8
10.20	12,0	2,987	1,590	70,7	0,8
CERVAP XT					
600.12.242	17,8	3,160	2,650	119,0	1,0
600.12.257	18,9	3,270	2,650	124,0	1,0
750.8.242	14,5	3,160	2,320	95,0	1,0
750.8.257	15,4	3,270	2,320	100,0	1,0
CERVAP DT					
600.6.184	6,8	2,836	2,038	52,0	1,0
600.6.205	7,5	2,976	2,038	54,0	1,0
600.8.169	8,3	2,596	2,038	64,0	1,0
600.8.184	9,0	2,836	2,038	68,0	1,0
600.8.205	10,0	2,976	2,038	72,0	1,0
600.8.242	11,9	3,596	2,038	83,0	1,0
600.9.184	10,2	2,836	2,654	78,0	1,0
600.9.205	11,3	3,216	2,654	83,0	1,0
750.6.184	8,4	2,836	2,322	71,0	1,0
750.6.205	9,3	3,216	2,322	78,0	1,0
750.6.242	11,0	3,596	2,322	83,0	1,0
750.8.184	12,5	2,836	2,322	78,0	1,0
750.8.205	13,9	3,216	2,322	87,0	1,0
750.8.242	16,4	3,596	2,322	95,0	1,0
750.12.184	16,7	2,836	3,080	83,0	1,0
750.12.205	18,6	3,216	3,080	95,0	1,0
750.12.242	21,9	3,596	3,080	107,0	1,0
CERVAP XL					
600.12.205	15,1	3,220	2,650	100,0	1,0
600.12.242	17,8	3,600	2,650	125,0	1,0
600.12.257	18,9	3,710	2,650	129,0	1,0