



BONGARD

Kombinované konvekční (horkovzdušné) pece

alcor



NOVINKA



BONGARD

alcoi



Kombinovaná konvekční pec

Hledáte optimální malou pec nejen pro pekařské a cukrářské výrobky, ale také pro restauraci a catering? Už nehledejte, máme řešení.

Naše nová řada horkovzdušných pecí **alcor** jistě uspokojí vaše potřeby.

HLEDÁTE
KOMBINOVANOU
KONVEKČNÍ PEC?
ŘADA **alcor**
JE VYROBENA
PRO VÁS!

Konvekční pece **alcor** jsou k dispozici ve verzi **Bake** pro pekárny a cukrárny, nebo ve verzi **Cook** se zvýšenou párou více orientovanou na catering.

Všestrannost a vysoká produktivita. Díky různým plně přizpůsobitelným režimům zvládnou různé typy výroby.

Rychlá manipulace, snadné použití a kompaktní a moderní design z nich dělá skutečného pomocníka, který si najde své místo v pekárně nebo v obchodě.

Musíte si jen vybrat typ pece, která nejlépe odpovídá vaší produkci a vašim zákazníkům.



alcor bake & cook



SPOLEČNÉ RYSY



Dostupné modely

Konvekční pec 400 x 600 mm disponuje 2 modely :

- 6 plechů
- 10 plechů
- Dotykové ovládání

Adaptabilní formátu GN1/1 (7 nebo 11 nádob)

Ideální pro pekařské, cukrářské výrobky a snacking



Design a funkčnost

- Exteriér z nerezové oceli a černého skla
- Lisovaná pečná komora z nerez oceli AISI 304
- Ovládání vlevo

- Vstřikování páry
- Automatický odtah vlhkosti
- Variabilní rychlost ventilátoru



Katalog předinstalovaných receptur

alcor je vybaven katalogem 115 předem nahranych receptů. Kromě obvyklých receptů na občerstvení, a pečivo **alcor** disponuje recepty na pokrmy přizpůsobené různým metodám pečení/vaření v troubě. Maso, ryby, zelenina, škrobnatá jídla ... nechte se inspirovat a nabídněte svým zákazníkům jídla hodná největších kuchařů. Můžete uložit a přizpůsobit až 500 receptů tím nejjednodušším způsobem na světě. Režim vaření, teplota, vlhkost, rychlost ventilace, odtah par, všechno se dá upravit a změnit.





Režim Delta T (pouze s teplotní sondou)

Díky této funkcionalitě typické pro svět gastronomie máte možnost pečení/vaření s nesrovnatelnou kvalitou a přesností. Naprogramováním teplotního rozdílu mezi pečnou komorou a teplotou jádra pec automaticky upraví teplotu komory během pečení.



Režim STOP SYNCHRO'

Abychom vám pomohli s plánováním, má řada **alcor** nový program Stop Synchron. Definujte dobu pečení/vaření odpovídající vašemu produktu. Ovládací prvek poté zobrazí požadovaný čas, kdy má být vložen do pece další produkt, aby byly všechny pokrmy hotovy ve stejný čas.



Režim MULTI CHRONO'

Potřebujete na požádání znovu ohřát pizzu nebo kousek quiche?

Díky režimu Multi Chrono stačí umístit talíř na volnou pozici a spustit odpovídající časovač. Pec vás automaticky upozorní, až bude váš produkt připraven.

NAVÍC U VERZE COOK

Systém HygroControl



K optimalizaci množství páry v peci a zajištění dokonalé kvality pečení/vaření nabízí **alcor COOK** systém HygroControl. Systém HygroControl, který se používá hlavně k vaření pokrmů, vypočítává úroveň vlhkosti uvolňovanou pokrmem a automaticky upravuje v reálném čase množství páry, které má být vstřikováno do varné komory. **alcor** vstřikuje páru pouze v případě potřeby. Získáte přesnost a zároveň snížíte svoji spotřebu.



alcor

3 metody pečení



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

Horký vzduch cirkuluje přes 1 nebo 2 ventilátory umístěné na boční stěně krytu pece. Rychlost ventilace lze upravit podle produktů. Suchý vzduch je zaručen automatickým systémem otevírání odtahu par.

Tato metoda pečení je ideální pro výrobu jemného pečiva, makronky, pusinky, koláče, quiche, koláče atd ...



PEČENÍ/VAŘENÍ V PÁŘE

Komora je nasycena párou. Tento režim umožňuje pečení / vaření v páře, vakuování, pytlování, blanšírování jakéhokoli druhu produktu (maso, ryby, škrobnatá jídla, zelenina, ovoce), ale také opětovné ohřívání, sterilizaci nebo rozmrazování. Kromě toho, že pára je zdravější způsob vaření, pomáhá uchovat vitamíny a minerály v potravinách.



KOMBINOVANÉ PEČENÍ

Horký vzduch je spojen se vstřikováním páry po celou dobu pečení. Doba pečení je optimalizována a produkty zůstávají uvnitř měkké a zvenčí křupavé.

Pára u **alcór^{bake}** se vyrábí vstřikováním přímo na topné těleso umístěné na boční stěně komory.

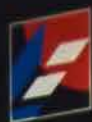


SE ZESÍLENOU PÁROU

alcór^{comk}, má výrobu páry posílenou dvojitým vstřikováním páry (přímé a s kotlem), které mění pečení ve vaření.

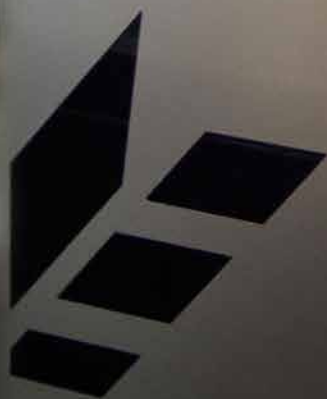
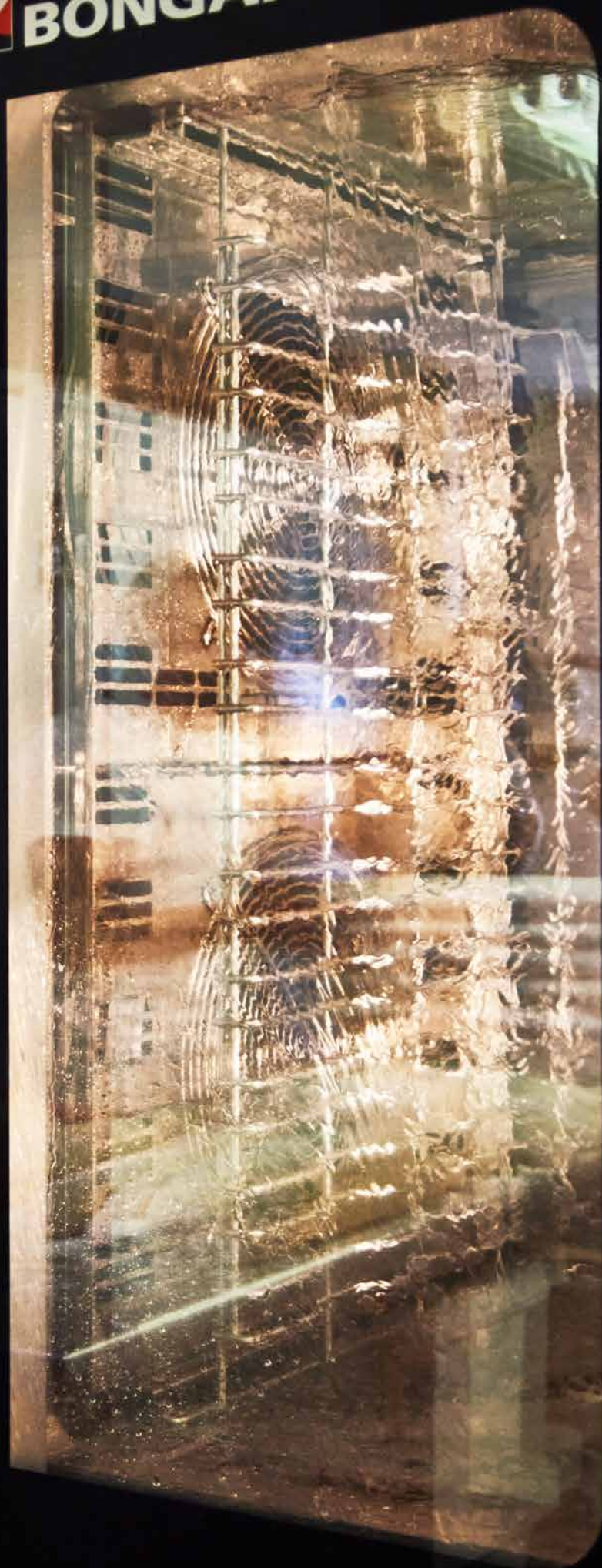
Tato metoda se používá hlavně při výrobě občerstvení nebo cateringu: terina, pečeně, gratiny, suflé,





BONGARD

alcor



Pohodlí automatického čištění

Řada pecí **alcor** je vybavena automatickým mycím systémem, který vám zaručí čisté pracovní prostředí, pečte po vaření.

Jakmile je cyklus spuštěn, nevyžaduje žádné monitorování. Můžete se pustit do jiné práce, aniž byste se museli starat o pec.

O dokončení cyklu vás bude informovat zvukový signál.

Po dokončení čištění je pec **alcor** okamžitě k dispozici.

Potřebujete prostor? S **alcor** už žádné nádoby čisticích prostředků poblíž. Pec je vybavena úložnou zásuvkou na čisticí prostředky. Jakmile se zobrazí výstraha, stačí doplnit políčka poskytnutá k tomuto účelu.

A aby vás ochránil před usazováním vodního kamene, je řada

alcor vybavena exkluzivním filtračním systémem Brita®, který vám zaručí měkkou vodu, ideální pro vaše zařízení.

Čisticí program je k dispozici v 5 cyklech:



Oplach

Doba trvání: 3 minuty



Rychlý cyklus

Doba trvání: 20 minut



Jemný cyklus

Doba trvání: 36 minut



Střední cyklus

Doba trvání: 52 minut



Intenzivní cyklus

Doba trvání: 67 minut



Dotykové intuitivní ovládání

Nové kapacitní dotykové ovládání obrazovky pecí **alcor** umožňuje na jedné obrazovce přístup ke všem krokům při vytváření receptu. Díky 10palcové obrazovce, jedné z největších, která je v současnosti na trhu s kombinovanými pece-mi k dispozici, je používání stejně plynulé a intuitivní jako u vašeho smartphonu. Vše lze nakonfigurovat podle vašich potřeb a přání.



Automatické
čištění



Katalog
115 receptů
předem nahané



Recepty
přizpůsobené
(až 500 receptů)



Vícenásobné pečení
simultánní



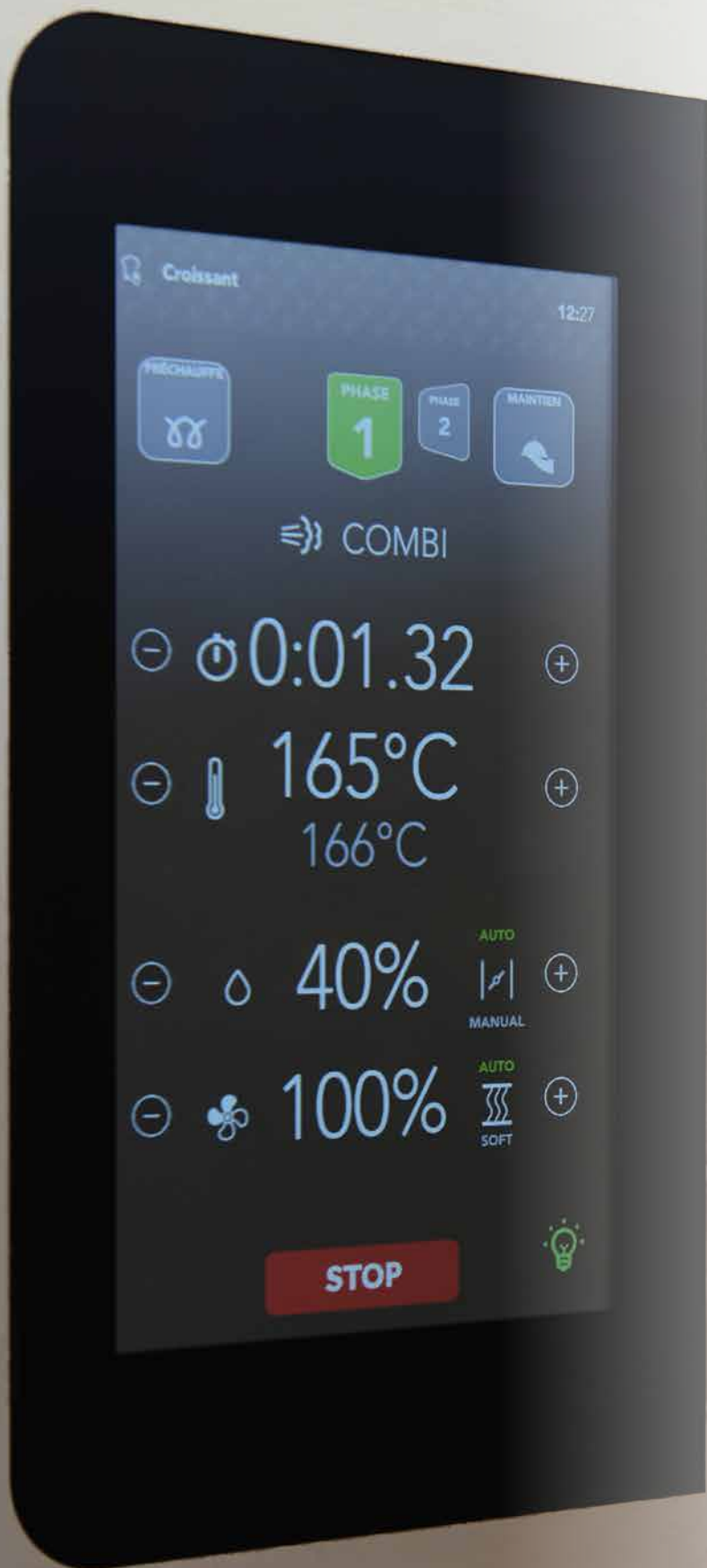
Vícenásobné pečení
synchronizované



Automatický odtah
vlhkosti vzduchu



Systém HygroControl
pro model Cook



Vhodná pec podle vašich potřeb



Předeheřtí pece

Fáze předeheřívání může nebo nemusí být integrována do procesu vašeho receptu, v závislosti na tom, zda zahájíte pečení v horké nebo studené komoře.



Způsob pečení / vaření

Máte možnost zvolit 3 různé metody pečení / vaření:

- Horkovzdušné pečení
- Kombinované pečení
- Vaření v páře

PHASE

1

Řízení fází pečení

Do procesu můžete přidat až 10 různých fází podle svého receptu, pro nastavení teploty nebo jednoduše pro režim pečení / vaření. Časovač již není nutné sledovat, přechod z jedné fáze do druhé probíhá bez zásahu a je ohlášén zvukovým signálem.



Parametry časovače, teploty a vlhkosti

Všechny jsou nastavitelné podle receptů a upravitelné během cyklu.



Variabilní ventilace

alcor má boční ventilační systém, jehož rychlost lze modulovat od 40% do 100% v závislosti na receptu. Vzduch cirkuluje rovnoměrně, což podporuje vývoj a harmonické pečení vašich produktů. Vaše makronky, pusinky nebo jiné malé křehké kousky pečiva se budou péct v měkké atmosféře ve všech částech komory.



Režim jemného pečení

Tento režim, ideální pro jemné nebo dlouhé pečení, které nelze vystavit silnému proudu vzduchu, reprodukuje semistatické prostředí pečení. Po dosažení nastavené teploty se ventilace zastaví.



Odtah par

Přímo integrovaná do receptu je správa automatické klapky odtahu par z pečící komory, ale lze ji také ovládat ručně.



Režim sondy (volitelný u pečení)

Pomocí vpichovací sondy naprogramujete své recepty podle teploty v jádru produktu, které chcete docílit.



Funkce udržování teploty

Jakmile je funkce aktivována na začátku receptu, je komora pece nastavena tak, aby automaticky zůstala na teplotě 70 °C s procentuální vlhkostí 30%, zatímco čeká na vyjmutí produktů.



MODEL PECE

OVĽADACÍ PANEL

10" dotyková obrazovka	-	•	•
Elektromechanické ovládání	•	-	-

VENTILÁTOR

2 rychlostní ventilátor (1160 - 1400 rpm)	•	-	-
7 rychlostní ventilátor (810 - 1440 rpm)	-	•	•

PEČÍCÍ REŽIMY

Konvekční (horkovzdušné) pečení	•	•	•
Kombinované pečení	•	•	•
Zapařování vstřikováním	•	•	•
Zapařování vstřikováním + boiler	-	-	•
Vpichovací teplotní sonda	-	○	•
Senzor vlhkosti	-	-	•
Vakuové pečení	-	•	•
Vakuové pečení s teplotní sondou	-	○	•
Teplotní rozsah od 30°C do 280°C	•	•	•

POKROČILÉ FUNKCE

Receptury (115 předprogramovaných receptur)	-	•	•
Programování a uložení až 500 receptur	-	•	•
Nastavení až 10 fází v receptu	-	•	•
Stop Synchro' (specifický program k synchronizaci konce pečení dle produktu)	-	•	•
Multi Chrono' (specifický program k řízení několika časů pečení pro různé produkty naráz)	-	•	•
Funkce Softbaking (polostatické pečení)	-	•	•
Delta T (pouze s vpichovou sondou)	-	•	•
HygroControl (chytré řízení vlhkosti)	-	-	•
Regenerační program	-	•	•
Předeheřtí (volitelná funkce)	-	•	•
Funkce Hold (udržování teploty)	-	•	•
Funkce kynutí (od 30°C)	-	•	•
Automatické řízení odtahové klapky	-	•	•
Manuální řízení odtahové klapky	•	•	•
Port USB	-	•	•

MYCÍ FUNKCE

Automatické mytí (5 cyklů)	-	•	•
Cyklus odraňování vodního kamene v boileru	-	-	•
Sprchová hlavice s automatickým navijákem hadice	-	-	•
Externí sprchová hlavice	○	○	-
Odtokový kanál	•	•	•
Jednokomorová nádrž na čisticí prostředek	-	•	-
Dvoukomorová nádrž na čisticí prostředek + změkčovaadlo proti vodnímu kameni	-	-	•

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Varianta bez změkčovacího filtru na vodu (pokud je tvrdost KH vody < 4°dH)	○	○	○
Vsuvy na plechy 400x600 mm	•	•	•
Vsuvy na GN 1/1	-	○	○



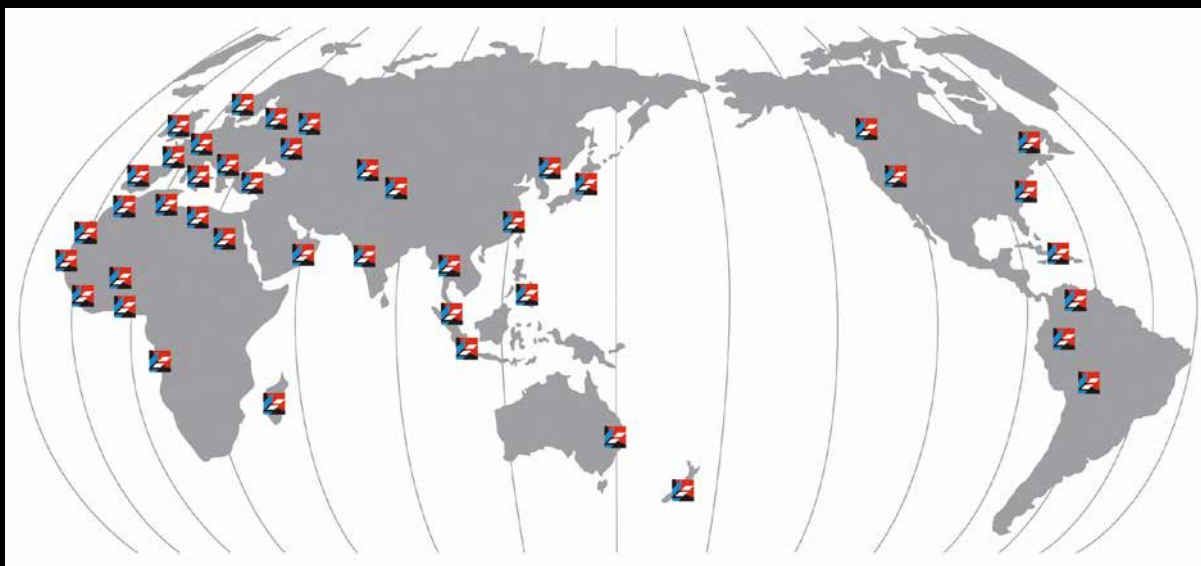
ROZMĚRY A TECHNICKÉ SPECIFIKACE

	Alcor Bake EM 6	Alcor Bake EM 10	Alcor Bake 6	Alcor Bake 10	Alcor Cook 6	Alcor Cook 10
--	---------------------------	----------------------------	------------------------	-------------------------	------------------------	-------------------------

MODEL PECE		Alcor Bake EM 6		Alcor Bake EM 10		Alcor Bake 6		Alcor Bake 10		Alcor Cook 6		Alcor Cook 10			
Hloubka pece		(mm)				845									
Hloubka pece s klikou		(mm)				960									
Hloubka pece s otevřenými dveřmi		(mm)				1420									
Výška pece		(mm)		870		1150		870		1150		870		1150	
Výška pece s nožkami		(mm)		890		1170		890		1170		890		1170	
Šířka pece		(mm)				850									
Podlahová plocha		(m²)				0,72									
Hmotnost		(kg)		90		125		95		132		105		142	
PŘÍSLUŠENSTVÍ															
Výška podstavce s kolečkami		(mm)				820									
Výška podstavce bez koleček		(mm)				720									
ENERGIE															
Příkon		(kW)		11		17		11		17		18		24	
Jištění		(A)		20		32		20		32		32		40	
Maximální teplota pečení		(°C)				280									
Maximální teplota přehřátí		(°C)		-		-				300					
PŘIPOJENÍ VODY															
Potřebný tlak vody		(bar)				1,5 - 5									
Připojení vody na mytí		(palce)				3/4"									
Připojení změkčené vody		(palce)				3/4"									
Odpad		(mm)				32									

BONGARD, výrobce pekárenských zařízení od roku 1922, spoléhá na síť výhradních prodejců, kteří jsou průběžně školeni o všech jejích produktových řadách, aby bylo zajištěno obchodování a technické služby po celém světě.

Společnost BONGARD je přítomna ve více než 90 zemích prostřednictvím sítě zástupců složených ze 450 prodejců a servisních techniků.



**Výhradní prodejce pro
Českou a Slovenskou republiku:**



JAROSPOL Technology s.r.o.

Dr. Milady Horákové 343/55, 671 72 Miroslav

e-mail: obchod@jarospol.com

tel.: +420 606 874 538

www.jarospol.com



 [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)

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (FRANCE)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence