



# BONGARD

*Always by your side*



ROLL-IN & REACH-IN RETARDER-PROOFERS

## HERA

Chytré stopkynárny  
přizpůsobené vaší výrobě



FRENCH BAKERY  
EQUIPMENT MANUFACTURER



SINCE 1922

**HERA** stopkynárny jsou k dispozici ve dvou různých verzích, aby vyhovovaly všem vašim potřebám: **Hera-P**, zásuvková skříň, dostupná s jedním nebo dvěma dveřmi, a **Hera-C**, vozíková skříň. Stopkynárny mohou kynutí těsta urychlit, zpomalit nebo dokonce zastavit na nastavenou dobu. Jejich teploty se pohybují od -15 do +40°C.

Se svým zcela novým **SENSITIV'2** dotykovým ovládacím panelem, se **HERA** přizpůsobí pracovním zvyklostem všech pekařů a zaručí konzistentní výrobu.

Umožňuje kynutí široké škály těst: chlebová (pšeničná, žitná i speciální), běžná pšeničná, jemná těsta, těsta na pizzu atd.



Univerzálnost  
Kvalita  
Pohodlí

Spolehlivost  
Inteligence



### Snadné použití

Intuitivní a elegantní nový DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL Sensitiv'2 je umístěn v úrovni očí (1,50 m nad podlahou) pro ergonomickou manipulaci a optimální čitelnost.



### Přizpůsobení vašim návykům

**Rychlé kynutí v teple a vlhku**, pro urychlenou výrobu.

**Objemné kynutí (bulk)** pro flexibilní výrobu. Velké bloky těst ještě před dělením je k dispozici v případě potřeby.

**Pomalé kynutí** pro delší trvanlivost a lepší chuť.

**Řízené zpomalené kynutí** pro omezení noční práce.

**Pomalé předkynutí** pro rychlou reakci na neočekávanou poptávku (špičková výroba).



### Nejlépejší místo pro vaše těsto

Rychlost ventilace je automaticky regulována během celého cyklu kynutí, což chrání těsto před vysycháním.



# HERA byla navržena pro kynutí více ergonomické

## HERA-P: zásuvková skříň

### Zaručená stabilní teplota:

Rychlost ventilace se automaticky sníží při otevření dveří díky dveřnímu senzoru.



Optimální použití v létě i v zimě (teplota prostředí do 43 °C):

Standardní tropická kompresorová jednotka. Všechny chladicí jednotky jsou k dispozici v integrované nebo vzdálené verzi.



### Snadné čištění:

K čištění rovné podlahy stačí jednoduchá stěrka.



### Snadno se přemísťuje:

2 pevná kola vzadu a 1 otočné kolečko vpředu.



### Stabilní skříň:

2 aretační nohy vpředu pro zajištění stability.



## HERA-C: vozíková skříň

Optimální použití v létě i v zimě (teplota prostředí do 43 °C):

Standardní tropická kompresorová jednotka. Všechny chladicí jednotky jsou k dispozici v integrované nebo vzdálené verzi.



### Zaručená stabilní teplota:

Rychlost ventilace se automaticky sníží při otevření dveří díky dveřnímu senzoru.

### Robustní konstrukce:

Vnitřní ochranné lišty z nerezové oceli pro ochranu před nárazy vozíků.



### Rovnoměrné kynutí:

Zaručená těsnost díky nastavitelnému těsnění.



## Pracujte zcela bezpečně s HERA



Náš závazek k bezpečnosti přesahuje vlastní certifikaci, protože naše zařízení necháváme auditovat externím nezávislým orgánem.



## Důmyslný design dveří pro usnadnění každého dne

### Různá místa úchopu pro otevření dveří

Dveře se montují s ovládacím panelem a mají několik oblastí pro uchopení, které umožňují otevírání dveří pravou nebo levou rukou. Uživatelé mohou dveře **snadno a pohodlně** otevřít po celý den jakoukoliv rukou.



### Navrženo pro snadnou manipulaci

Otočný závěs dveří pomáhá při otevírání a zavírání. Dveře mohou zůstat otevřené v úhlu 95° **pro snadnější nakládání a vykládání těsta**. Je samozavírací, když je úhel menší než 95°, což snižuje riziko ztráty kvality a energie v důsledku otevřených dveří.



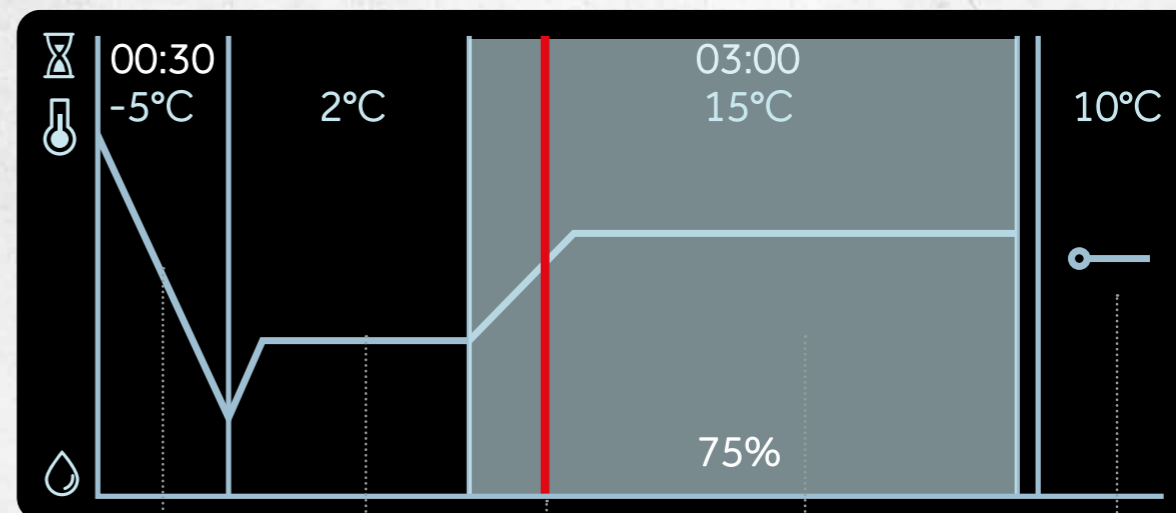
### Oboustranné dveře ihned

Levé nebo pravé dveře na poslední chvíli? Naše stopkyně se **přizpůsobí změnám ve vaší pekárně**. Důmyslný design dveří umožňuje technikovi změnit směr otevírání na místě.



## Intuitive, sleek, touchscreen control panel

Zařízení lze používat v **manuálním režimu** nebo v **programovém režimu**. V programovém režimu se ovládací panel **SENSITIV'2** používá k **vytváření a nahrávání** programů kynutí.



#### Zachlazení (Pre-cooling):

Teplotu lze snížit až na -15°C, aby se ochladil vnitřek komory před vložením těsta, pro jemné a postupné rozmrazování nebo pro rychlé ochlazení čerstvého těsta.

Červená linka ukazuje fázi cyklu.

#### Kynutí v nízké teplotě (Retarding):

Doba trvání této fáze je automaticky upravena na základě požadovaného času ukončení cyklu.

#### Kynutí ve zvyšující se teplotě (Proofing):

Až 20 plně přizpůsobitelných fází kynutí. Teplota se v čase postupně zvyšuje tak, aby došlo k rovnoměrnému prokynutí celého těsta až k jeho jádru.

#### Uspání (Dormillon):

Po uplynutí doby po skončení cyklu kynutí skříň automaticky dosáhne nastavené teploty. Pokud nestihnete těsto vytáhnout včas, sníží se teplota pro zpomalení kynutí.

## Všechny informace jsou vidět na první pohled na 7" obrazovce

Na **pohotovostní obrazovce** se zobrazí teplota a relativní trvání aktuálního cyklu.

## Naši experti jsou tu pro vás

### 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.

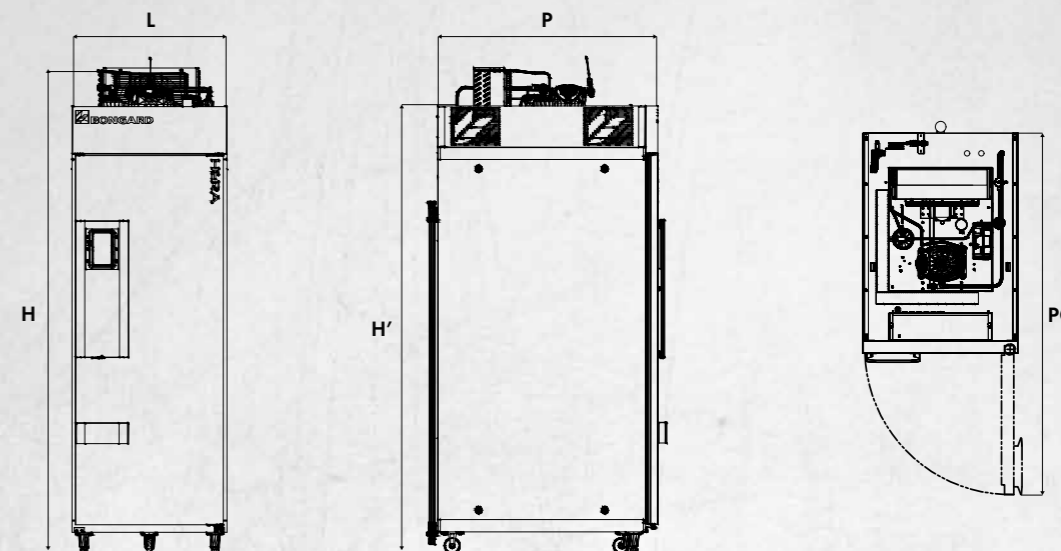
### Naše technické znalosti

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.



## HERA-P Technické údaje



Základní údaje					Rozměry, hmotnost a energetické charakteristiky					
Rozměr plechů	L	P	PO	Výška koleček	H	H'	H'	Hmotnost	Hmota těsta max.	Příkon
(mm)	(mm)	(mm)	Otevřené dveře (mm)	(mm)	Standard, tropická kompresorová jednotka	Duální, tropická kompresorová jednotka	Nenamontovaná / vzdálená tropická kompresorová jednotka	(kg)	(kg)	(kW)
1 komora / 1 dveře / 1 teplota										
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	170	29	0.9
400 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	35	0.9
460 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	43	0.9
600 x 800	760	1090	1775	108	2325	2420	2205	232	60	1.3
2 komory / 2 dveře / 2 teploty										
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	200	24	1.9
600 x 800	760	1090	1775	108	2325	2420	2205	270	51	1.9



HERA-P  
1 komora 1 dveře



HERA-P  
2 komory 2 dveře

## HERA-P Technické údaje

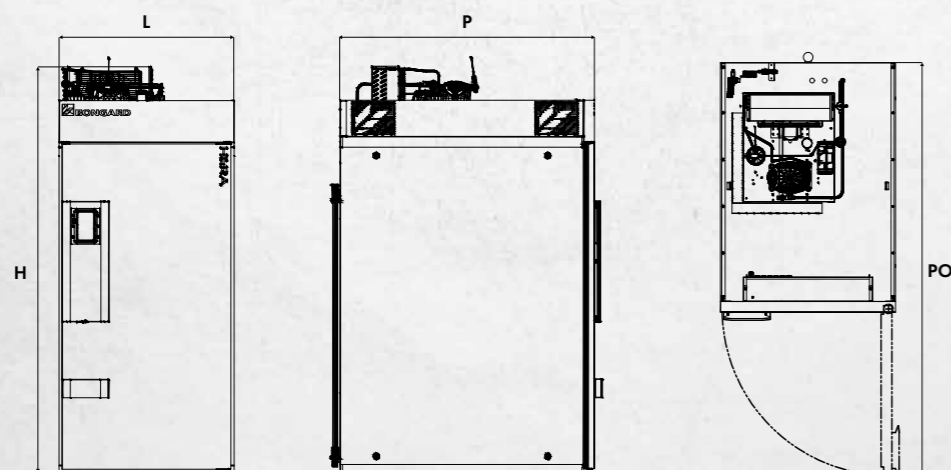
	HERA-P zásuvková skříň					
	1 komora - 1 dveře				2 komory - 2 dveře	
	400 x 600 mm	400 x 800 mm	460 x 800 mm	600 x 800 mm	400 x 600 mm	600 x 800 mm
<b>Použití</b>						
Standard (kynutí ve zvyšující se teplotě v každém cyklu, bez odmrazování)	•	•	•	•	•	•
Duální (Standard + Paneotrad, vyšší výkon, odmrazování, pro dlouhodobé užití v nízké teplotě)	€	€	€	€	€	€
Pastry (bez hydrostatu)	-€	-	-	-€	-	-
<b>Typ ovládacího panelu</b>						
SENSITIV'2 (proofing) dotykový panel	•	•	•	•	•	•
Electromechanický ovládací panel	-€	-	-	-€	-	-
<b>Dveře, rukojeť na straně</b>						
Levé	•	•	•	•	•	•
Pravé	0	0	0	0	0	0
<b>Interiér/Exteriér povrch</b>						
PVC interiér a exteriér	•	•	•	•	•	•
Nerez interiér a exteriér 304*	€	€	€	€	€	€
<b>Typ chladiva</b>						
R448A	•	•	•	•	•	•
<b>Chladicí jednotka</b>						
Tropická jednotka integrovaná	•	•	•	•	•	•
Vzdálená tropická jednotka, nutná montáž <8 m	0	0	0	0	0	0
Vzdálená tropická jednotka, nutná montáž >8-20 m<	0	0	0	0	0	0
Vzdálená tropická jednotka, tichá, nutná montáž <8 m	-	-	-	€	-	€
Vzdálená tropická jednotka, tichá, nutná montáž >8-20 m<	-	-	-	€	-	€
Bez chladicí jednotky	0	0	0	0	0	0
Kompatibilní připojení k CO2 system,**	-€	-€	-€	-€	-€	-€
<b>Electrický přívod</b>						
230V / 1Ph+Gr/ 50Hz / TNTT	•	•	•	•	•	•
208-220V / 1Ph+Gr/ 60Hz / TNTT	0	0	0	0	0	0
<b>Dodání</b>						
Smontované	•	•	•	•	•	•
Složené naplocho na zadní stranu	0	0	0	0	0	0

\* Dostupné pouze s ovládacím panelem Sensitiv'2

\*\* Na požádání

• : Standard | 0: Bez příplatku | €: Za příplatek | - € : Nižší cena | -: Nedostupné

## HERA-C Technické údaje



## HERA-C Technické údaje

Základní údaje			Venkovní rozměry				Vnitřní užitné rozměry			
Rozměr plechů	Šířka vozíku na vstupu	Typ dveří	L	P	PO	H		L'	P'	Maximální výška vozíku
(mm)	(mm)		(mm)	(mm)	Otevírací dlevo	Standard, tropická kompresorová jednotka	Duální, tropická kompresorová jednotka	(mm)	(mm)	(mm)
400 x 600	400	jednokřídlé	760	1090	1700	2430	2430	615	845	1855
400 x 800	400	jednokřídlé	820	1280	1950	2430	2430	675	1035	1855
460 x 800	460	jednokřídlé								
600 x 800	600	jednokřídlé	975	1400	2225	2430	2480	830	1155	1855
1000 x 800	1000	dvoukřídlé	1300	1280	1780	2430	2480	1155	1035	1855

	HERA-C vozíková skříň			
	400 x 600	460 x 800	600 x 800	800 x 1000
	1 vozík 400 x 600	1 vozík 400 x 800 mm nebo 460 x 800 mm	1 vozík 600 x 800 mm nebo 2 vozíky 400 x 600	1 vozík 800 x 1000 2 vozíky 460 x 800 460 x 660 nebo 400 x 800
<b>Cabinet use</b>				
Standard (kynutí ve zvyšující se teplotě v každém cyklu, bez odmrazování)	•	•	•	•
Duální (Standard + Paneotrad, vyšší výkon, odmrazování, pro dlouhodobé užití v nízké teplotě)	€	€	€	€
<b>Typ ovládacího panelu</b>				
SENSITIV'2 (proofing) dotykový panel	•	•	•	•
<b>Hydrostat</b>				
Electronický	•	•	•	•
<b>Dveře, rukojeť na straně</b>				
Levé	•	•	•	-
Pravé	0	0	0	-
Dvoukřídlé	-	-	-	•
<b>Interiér/Exteriér povrch</b>				
PVC interiér a exteriér	•	•	•	•
Nerez interiér a exteriér 304*	€	€	€	€
<b>Podlaha</b>				
Bez podlahy	•	•	•	•
S izolovanou podlahou + nájezdová rampa	€	€	€	€
<b>Typ chladiva</b>				
R448A	•	•	•	•
<b>Chladicí jednotka</b>				
Tropická jednotka integrovaná	•	•	•	•
Vzdálená tropická jednotka, nutná montáž <8 m	0	0	0	0
Vzdálená tropická jednotka, nutná montáž >8-20 m<	0	0	0	0
Vzdálená tropická jednotka, tichá, nutná montáž <8 m	€	€	€	€
Vzdálená tropická jednotka, tichá, nutná montáž >8-20 m<	€	€	€	€
Bez chladicí jednotky	0	0	0	0
<b>Electrický přívod</b>				
230V / 1Ph+Gr/ 50Hz / TNTT	•	•	•	•
208-220V / 1Ph+Gr/ 60Hz / TNTT	0	0	0	0
<b>Dodání</b>				
Smontované	•	•	•	-
Složené naplocho na zadní stranu	0	0	0	-
Rozložené	€	€	€	•

\* umožňuje stálé kynutí v chladu

• : Standard | 0: Bez příplatku | €: Za příplatek | -: Nedostupné



# 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