



# BONGARD

Le Meilleur de la technologie pour le Meilleur du pain  
The Best of technology for the Best bread



[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)



# BONGARD

## LIGNE MÉLANGE - MIXING LINE



### Gamme Spiral EvO

Pétrins à spirale à cuve fixe  
Fixed bowl spiral mixers

Nouveau  
New



### Spiral A

Pétrins à spirale à cuve amovible  
Removable bowl spiral mixers



### L 250

Refroidisseurs d'eau  
Water coolers



### Spiral TH / TL

Pétrins à spirale autobasculant  
Self-tilting spiral mixers

Nouveau  
New



### Saturne 3

Batteur-mélangeurs  
Planetary mixers

## LIGNE MACHINE - MACHINE LINE



### Condorde 4 - Mercure 4

Diviseuses hydrauliques  
Hydraulic dividers



### Divimach

Diviseuses hydraulique  
Hydraulic dividers



### Eris

Diviseuses bouleuses  
Bun divider-rounders

Nouveau  
New



### RP

Reposes pâtons  
Resting cabinets



### Groupe Medio

Diviseuse volumétrique DVP, Chambre de repos Medio,  
Façonneuse Major Auto sur TE  
Volumetric divider DVP, Intermediate proofer Medio,  
Moulder Major Auto on TE



### Mada2

Chambres de repos  
Intermediate proofer



### Panoetrad®



### Panoetrad

Farineur motorisé  
Motorised flour duster

Nouveau  
New



### Rhea 500

Laminaires à poser sur table  
Table top dough sheeters

Nouveau  
New



### Rhea 600 LC

Laminaires avec station de découpe  
Dough sheeters with cutting station

Nouveau  
New

## LIGNE FROID - FREEZING LINE



### Gamme BFA

Armoires de fermentation contrôlée  
Reach-in retarder-proofers



### BFA Panetrad®

Armoire de blocage contrôlée  
Dough-retarder



### BFM

Armoire de fermentation monocellule  
Roll-in retarder-proofer



### Gamme BFC

Chambres de fermentation contrôlée  
Roll-in retarder-proofers



### Gamme BSP

Surgélateurs à plaques  
Reach-in blast freezers



### BSC

Surgélateurs à chariot  
Roll-in blast freezers



### BCP

Conservateur à plaques  
Conservation units



### Gamme Boreale

Conservateur Positif/Négatif/Panetrad  
Walk-in chiller / Walk-in freezer /  
Panetrad dough retarding chambers

Nouveau  
New

## LIGNE FOUR - OVEN LINE



### Cervap Compact

Fours à soles à tubes vapeur  
Annular steam tubes ovens



### Cervap

Fours à soles à tubes vapeur  
Annular steam tubes ovens



### Orion EvO 2x600 - 2x800

Fours à soles électrique  
Electric deck oven



### Orion EvO 1x800

Fours à soles électrique avec élévateur Lift'EvO  
Electric deck ovens with integrated lifter Lift'EvO

Nouveau  
New

Nouveau  
New



### Gamme Série 4

Fours à chariot rotatif 8.64 - 8.84 - 12.84  
Rotary rack ovens 8.64 - 8.84 - 12.84



### Krystal

Fours ventilés  
Convection ovens



### Soleo

Fours modulables  
Modular deck ovens



### Soleo-Krystal

Fours modulables + ventilés électriques  
Modular deck + electrical convection  
ovens



## BONGARD

### Un groupe leader

Notre large gamme de matériels de boulangerie, nos unités de production performantes et notre capacité d'innovation, font de Bongard le partenaire privilégié dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expérience ainsi que notre savoir-faire, nous permettent d'être présent dans plus de 85 pays.

Nos solides références et notre service de proximité sont particulièrement appréciés par nos clients à travers le monde.

### BONGARD en chiffres

- Plus de 50% de ses ventes à l'export
- 4 sites de production en Europe
- Plus de 100 000 équipements (dont 40 000 fours) installés à travers le monde
- 70% des boulangeries en France sont équipées d'au moins un matériel BONGARD
- 100% des enseignes « Grands Comptes » en France sont équipées d'au moins un matériel BONGARD

## BONGARD

### A leading group

Our wide range of baking equipment, our high performance production units and our innovative capacity make Bongard a privileged partner in the baking and pastry-making sector.

Our experience and our know-how allow us to be present in more than 85 countries.

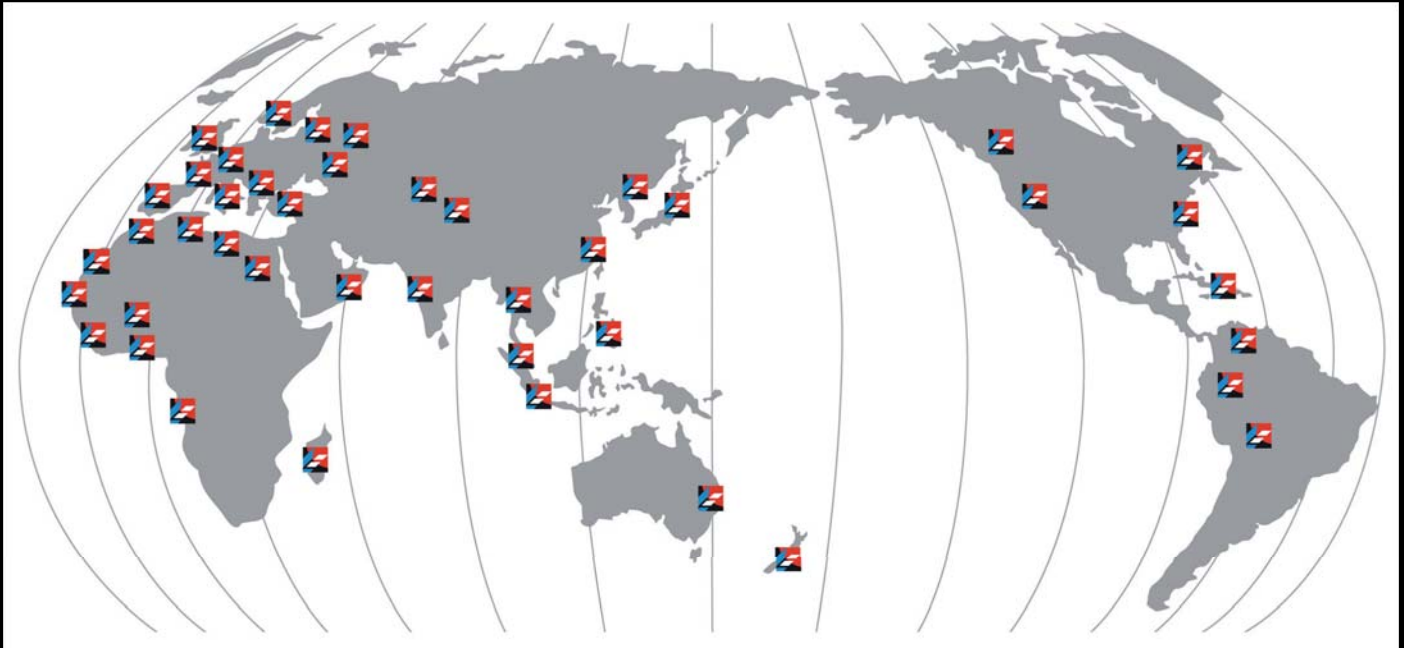
Our reliable references and close-to-home service are particularly appreciated by our customers worldwide.

### BONGARD in figures

- Over 50% of its sales in exports
- 4 production sites in Europe
- More than 100 000 equipments (including 40 000 ovens) installed worldwide
- 70% of bakeries in France have at least one BONGARD equipment.
- 100% of key accounts in France have at least one BONGARD equipment.

## BONGARD

### Dans le monde... All over the world...



Avec un réseau de 350 vendeurs et techniciens en France et 450 vendeurs et techniciens dans le monde entier, nous marquons au quotidien notre volonté de privilégier la qualité de service et l'écoute du client comme un art de vivre 24h/24, 7j/7, 365 jours par an.

With a network of 350 salespeople and technicians in France and 450 salespeople and technicians worldwide, we show every day our commitment to quality service and customer focus as a true way of life 24h/24, 7/7, 365 days a year.



## BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)  
Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18  
[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence