



BONGARD

Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

Orion EVO

【オリオン・エヴォ】

Soleo EVO

【ソレオ・エヴォ】

Rack oven

【ラックオーブン】

Cervap

【セルバップ】



HISTOIRE

革新の歴史

本場フランスのオーブン

フランスでのブーランジェ(パン職人)の定番機械と言えばボンガード。フランス全土の7割のブーランジェリーに同社の機械が導入されており、ブーランジェの間では知らない人はいないブランドです。1922年の創業以来、ボンガード社は常に製パン・製菓機械の分野のリーダー的存在として業界を牽引してきました。

メーカーコンセプトは「革新性」と「技術力」。次代に行く革新的なアイデアと技術力で新たな世界を切り開いています。



1922



アルザス地方で産声を上げたボンガード社。当初は第1次世界大戦により被害を受けたブーランジェリーのオーブンを修理するためのメンテナンス会社としてオスカー・ボンガード氏によって設立されましたが、すぐに現在のメイン事業であるオーブンの自家製造を開始します。当初からこれまでになかったシステムを独自に開発し、その特許申請を行ってオーブンが作られており、既存の技術や常識にとられないボンガードの「革新」の歴史がここに始まります。

1956

その後も次々とオーブン開発は進められ、1956年に、業界で初めて、焼成室に蒸気が均一にいわたるシステムを開発、これを搭載したオーブンを発売。



1967

現在でもベストセラーのひとつになっているシリーズ、セルバップオープン(ガス式)を発表。



1975

ラックオープンを開発。24分間でラック1台につき180本のバゲットが一度に焼成できると当時業界で話題となりました。



1980-1990年代

1980、90年代には製パン機械メーカーをグループ内に迎え入れるなどして、これまでのオープンだけではなく、分割機やミキサー、冷蔵機械なども製造する総合製パン機械メーカーに発展します。

2007

業界に製法革命を打ち出した新たなコンセプトの分割成形機「Panotrad(パネオトラッド)」を発売。



2015

新型オープン「Orion(オリオン)」を発売。



2017

更に進化した分割成型機「Panotrad EVO(パネオトラッド・エヴォ)」を発売。



Orion EVO

電気オーブン

オリオン・エヴォ

高品質な焼成、効率的かつ省エネルギーの“オリオン・エヴォ”は、高い安全性と衛生管理システムを兼ね備えた、焼成技術の最先端を行く多機能・高性能なデッキオーブンです。

全てを兼ね備えた理想的なオーブン

ボンガード社のデッキオーブン《オリオン・エヴォ》の特色はその優れた焼成能力にあります。パン、ヴィエノワズリー、ペイストリーなど多種多様な製品の焼成に対応し、挿入部の断熱性や焼成室の気密性の向上、高度なスチーム技術によって常に理想的な焼成を実現します。また、オリオン・エヴォは生産性を上げたいというお客様の希望も叶えます。新しく搭載されたコントロールパネルINTUITIV'2(インチュイティヴ2)では各焼成室へ供給されるエネルギー配分を一元管理することができ、省エネルギーかつ効率的な作業を実現します。

1 / 10インチタッチコントロールパネル 《INTUITIV'2》

新搭載の10インチ高解像度タッチコントロールパネル《INTUITIV'2》は、一元管理によって焼成室ごとに作業プログラムを割り当てることができます。データ統計機能は効率的な焼成時間配分を可能にし、省エネルギー機能により余分なエネルギー消費を抑えることができます。他にも様々なプログラム機能を搭載しており、ユーザーの作業スタイルに合わせて直感的で自由なカスタムが可能です。



INTUITIV'2

インチュイティヴ 2



2 / 新スチーム発生装置

オーブンの焼成能力に適合するスチーム発生装置が各段に搭載されています。パンの表面へ余分な水分がかかるのを防ぎ、スチームは焼成室の奥側から手前に自然に循環し、焼成室全体に均等に行き渡ります。そして余分なスチームはステンレス製ダンパーから排出されます。



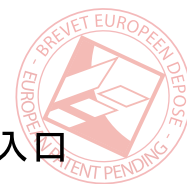
3 / 特許取得の焼成室挿入口

焼成室挿入部分をフラットな設計にしたことにより、石床の清掃を手早く効率的に、また製品の取り出しもスムーズに行うことができます。



4 / ドアガラス新開閉システム

清掃ポジションにすると、ドアガラスを取り外すことなく内面を簡単に清掃することができます。また必要に応じて容易に取り外すこともできます。





Soleo EVO

電気オープン

ソレオ・エヴォ

"ソレオ・エヴォ"は、旧モデルの使いやすさを継承しつつ、より専門性を高めたモジュラーデッキオープンへと進化しました。より高いクオリティの製品の焼成を求め続けるお客様の期待に応え、様々な製品の焼成が可能です。

セミオーダーオープン

多機能モジュラーデッキオープン"ソレオ・エヴォ"はお客様のニーズに応えるために、様々な組み合わせを選択できます。コンパクトなM2シリーズや、より大容量の焼成にはM4、M6シリーズがあり、焼成室の数は1～5段まで選択でき、幅広いラインナップを提供します。

選択可能なオプション

- 操作盤 Ergocom
- ドアタイプ
- 組込式エレベーター(ブーランジェタイプのみ)
- 手動式挿入盤
- スチーム発生装置
- フード(ファンなし)
- ホイロ



パティシエタイプ

1 / 高性能7インチ

タッチコントロールパネル

《Sensitiv'2》

ソレオ・エヴォシリーズでは、標準装備として新しい操作盤 Sensitiv' 2 が搭載され、オープンの一元管理が可能になりました。レシピモードでは、焼成時間、温度、スチーム量、ダンパーの開閉などを管理することができます。年間のスケジュールに合わせて、焼成室ごとの予約管理や、オペレーター毎の操作権限の設定、製品タイプや指定した期間別に製造統計表を出力することも可能です。

2 / より効率化された焼成スペース

焼成室はオープンの奥行きをできるだけ減らしながら、様々なタイプの天板を効率的に並べられるように、設計されています。



ブーランジェタイプ

3 / 2種類のドアタイプ

● スタンダードなパティシエタイプ (外開きモデル)

天板を使用した焼成や手動式挿入盤との使用に適したモデル

*庫内有効高さ LOWユニット (低) …180mm
HIGHTユニット (高) …240mm



● 新しく追加されたブーランジェタイプ (内開きモデル)

組込式エレベーターとの使用に適したモデル

*庫内有効高さ LOWユニット (低) …180mm
HIGHTユニット (高) …225mm

注) ドアタイプの違うモデル同士の組み合わせは不可

4 / 将来的に焼成室の増設が可能

ソレオ・エヴォでは、将来的に生産量が増えた際、既設オープンに焼成室を更に追加することが可能です。また、コンベクションオープンとの組み合わせでコンビネーションオープンとしてもご利用いただけます。

生産効率、能力、 焼き上がりに優れた ラックオーブン



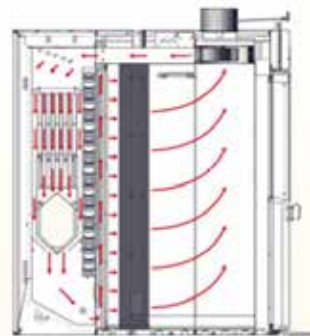
Rack oven

電気／ガスオーブン ラックオーブン series4 8.64

独自のシステムで熱効率に優れ、生産性を重視した高度な設計です。十分なスチーム発生装置を装備し、様々な商品に対応できます。

1 / SOFT FLOWシステム

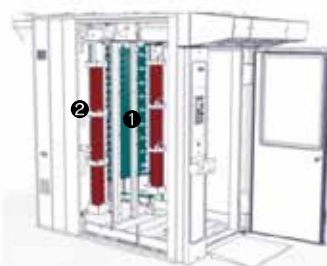
SOFT FLOWシステムにより商品を均一に焼成します。焼成室の空気は天井部の吸気ファンによってオーブン背面で熱交換され、両サイドにあるスリットから送り出されます。吹き出した熱風は、再び天井部の吸気ファンへと吸い込まれます。この熱交換によってムラの少ない熱風がつくられ、庫内を縦方向に循環し、ラックの横方向の回転と相まって商品を均一に焼成します。



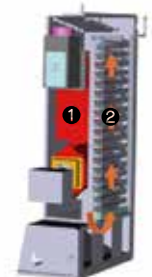
→ 熱風の流れ

2 / ESGシステム (Egg Steam Generator)

欧州特許を取得したESGシステムは、先端のシミュレーション解析の結果から導き出された特殊な形状の鋳物を積み重ねた柱から構成されるスチーム発生装置です。表面積が大きく熱伝導（温まりやすさ）に優れているため、上質なスチームを大量に供給することが可能です。また、より多くのスチームが必要な場合は、通常は右側のみのスチーム発生装置をオプションにて左側にも増設することもできます。



① 標準装備
② オプション



① 交換機ユニット
② ESGシステム



3 / 緩やかな熱風循環で更に使いやすく

風速8~12m/秒の緩やかな熱風循環によりメレンゲ、シュー生地などの軽いアイテムの焼成が可能となりました。また、アーモンド、パールシュガーなどをトッピングしたままでも焼成できます。



4 / 衛生的かつ機能的なデザインを提供

Series4は衛生面に厳しい欧州基準を満たすオープンです。オープンの庫内はステンレス鋼板で造られており、簡単に清掃できるように設計されています。また、ガラス窓は扉を閉めたまま開けることができるので内側ガラスと外側ガラスの間も簡単に清掃できます。

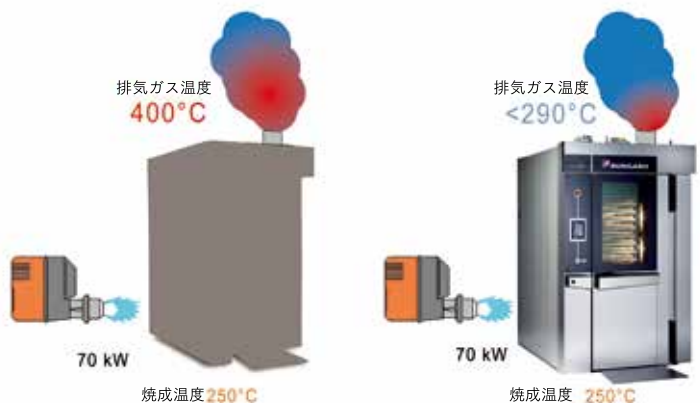


5 / 作業者の安全に配慮した扉の設計

焼成後、扉を開ける際に作業者が庫内の熱風で火傷などをする危険性を軽減するため、2段階で扉を全開放するシステムを導入し安全性を高めました。

6 / 人と地球に優しいオープン

効率的な熱交換を行うので非常に経済的です。また、効率的な熱交換を行うことにより排出される燃焼ガスの温度は大幅に低下します。例えば、以前のモデルでは焼成温度が250℃のとき排出される燃焼ガスは約400℃になりますがSeries4であれば290℃を下回ります。燃焼ガスの温度を下げることにより汚染ガスの発生を最小限に抑えます。





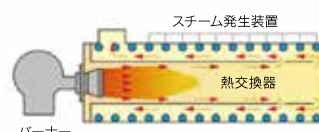
Cervap

ガスオープン セルバップ

あらゆるパンを焼成できる
本格派ガスオープン

1 / セルバップシステム

多くの鋼鉄製の配管によって構成されています。それぞれの配管は焼成室を均一な温度帯にするため非常にコンパクトに設計されています。素材はオープンに使用される配管の中でも高品質かつ頑丈なものを採用しており、配管内は計算された量の水で満たされています。バーナーの炎と熱交換器により、配管を熱して各焼成室に循環します。このシステムにより、レンガ式オープンのような均一な温度を実現します。



2 / 全てのパンが1台で

セルバップシステムによって穏やかな放射熱と高い蓄熱性、質の高い焼成を可能にします。バゲット、食パン、クロワッサンなどの全てのパンにセルバップオープンで焼成した風味と優れた質感を実感していただけます。

3 / 柔軟な焼成能力

ガスオープン独自の穏やかな放射熱と高い蓄熱性により商品が焦げる心配がありません。これにより作業者は様々な種類のパンを同時に焼成することが可能です。例えば、オープン使用後の残留温度（約200℃）を利用して約18分でクロワッサンを焼成できます。

4 / 省エネ構造

セルバップオープンにはエネルギー効率にも優れています。オープンの質量と優れた断熱効果により、従来のガスオープンよりも省エネ構造になりました。ボンガードの研究結果によると庫内温度260℃の状態でも電源を切った後、12時間経過した時点の庫内温度は約120℃でした。このデータからも高い蓄熱性を確認することができます。

【仕様表一覧】

Orion EVO オリオン・エヴォ P.3

[電気オープン]

	モデル名	幅(mm)	奥行き(mm)	本体高さ(mm)	焼成可能面積(m ²)	設置面積(m ²)	電気容量(kW) 3相 200V 50/60Hz
							インチユイティヴ2
1列3段	801/3.120	1441	2252	2200	2.8	3.2	19.3
	801/3.160	1441	2666	2200	3.8	3.8	23.1
	801/3.180	1441	2878	2200	4.3	4.1	24.9
1列4段	801/4.120	1441	2252	2200	3.8	3.2	25.3
	801/4.160	1441	2666	2200	5.1	3.8	30.3
	801/4.180	1441	2878	2200	5.8	4.1	32.8

Soleo EVO ソレオ・エヴォ P.5

[電気オープン]

エレベーターなしオープン《ブーランジェタイプ》		M2 EvO	M3 EvO	M4 EvO	M6 EvO
横 幅	本体横幅(mm)	1510	1978	1978	1978
奥行き	本体奥行き(mm)	1202	1101	1366	1846
高 さ	焼成室ユニット高さ(高)	340	340	340	340
	焼成室ユニット高さ(低)	280	280	280	280
	架台高さ 475(mm)	475	475	475	475
	635(mm)	635	635	635	635
	815(mm)	815	815	815	815
電気接続容量	ヘッドバンド 95(mm)	95	95	95	95
	スチームなし(kW)※各焼成室ごと	3,9	4,9	7	9,2
	スチームあり(kW)※各焼成室ごと	5,9	6,9	9	12,2

▼ユニット組み合わせ例	横 幅	奥行き	高 さ	電気容量
M4 EVO H4/L0/S4 架台高さ475mm	1978(mm)	1366(mm)	1930(mm)	36(kW)

M2 シリーズ	モデル名	焼成室ピッチ		乾式ホイロ高さ(mm)	スタンド高さ(mm)	ヘッドバンド(mm)	本体高さ(mm)	電気容量(kW)	スチーム付き電気容量(kW)	重量(kg)	スチーム付き重量(kg)
		Hユニット	Lユニット								
2段4枚差	M2-C H0/L2	—	2段	—	880	100	1540	6.36	8.36	277	317
	M2-C H2/L0	2段	—	—	880	100	1660	6.36	8.36	297	337
	M2-E H0/L2	—	2段	1000	—	100	1660	7.14	9.14	397	437
	M2-E H2/L0	2段	—	1000	—	100	1780	7.14	9.14	417	457
3段6枚差	M2-C H0/L3	—	3段	—	780	100	1720	9.54	12.54	277	347
	M2-C H3/L0	3段	—	—	780	100	1900	9.54	12.54	297	377
	M2-E H0/L3	—	3段	1000	—	100	1940	10.32	13.32	397	472
	M2-E H3/L0	3段	—	1000	—	100	2120	10.32	13.32	417	502
4段8枚差	M2-C H2/L2	—	4段	—	540	100	1760	12.72	16.72	389	469
	M2-C H2/L2	2段	2段	—	540	100	1880	12.72	16.72	409	489
	M2-E H4/L0	4段	—	—	540	100	2000	12.72	16.72	429	509

M4 シリーズ	モデル名	焼成室ピッチ		乾式ホイロ高さ(mm)	スタンド高さ(mm)	ヘッドバンド(mm)	本体高さ(mm)	電気容量(kW)	スチーム付き電気容量(kW)	重量(kg)	スチーム付き重量(kg)
		Hユニット	Lユニット								
2段8枚差	M4-C H0/L2	—	2段	—	880	100	1540	15.1	19.1	623	683
	M4-C H2/L0	2段	—	—	880	100	1660	15.1	19.1	643	703
	M4-E H0/L2	—	2段	1000	—	100	1660	16.35	20.35	759	819
	M4-E H2/L0	2段	—	1000	—	100	1780	16.35	20.35	779	839
3段12枚差	M4-C H0/L3	—	3段	—	780	100	1720	22.65	28.65	828	918
	M4-C H3/L0	3段	—	—	780	100	1900	22.65	28.65	858	948
	M4-E H0/L3	—	3段	1000	—	100	1940	16.35	20.35	969	1059
	M4-E H3/L0	3段	—	1000	—	100	2120	16.35	20.35	999	1089
4段16枚差	M4-C H0/L4	—	4段	—	540	100	1760	30.2	38.2	983	1103
	M4-C H2/L2	2段	2段	—	540	100	1880	30.2	38.2	1003	1123
	M4-E H4/L0	4段	—	—	540	100	2000	30.2	38.2	1023	1143

Rack oven ラックオープン P.7

[電気オープン]

電 気	モデル名	幅(mm)	奥行き(mm)	本体高さ(mm)	設置面積(m ²)	奥行き(扉解放時)(mm)	ターンテーブル最大荷重(kg)	電気容量(kW) 3相 200V 50/60HZ	ガス(kW)	本体重量(kg)
ヘッドバンド	6.43E	1061	1603	2200	1.95	2279	150	38.0	—	850
	8.43FE	1009	1580	2200	1.50	2256	200	38.0	—	750
	8.43E	1300	1973	2200	2.30	2320	200	38.0	—	940
	8.64E	1440	1880	2300	2.71	2700	300	65.0	—	1270
	8.84E	1640	2080	2300	3.41	3100	350	78.0	—	1550
	10.83E	2251	1705	2200	3.90	2774	200	67.0	—	1830

※仕様表に記載のないモデルに関してはお問い合わせください

