

[Lancement produit]

Nouveau four à cuisson accélérée Sirius

Bongard enrichit son offre snacking avec **Sirius**, un four à cuisson accélérée nouvelle génération, conçu pour répondre aux exigences de rapidité, de régularité et de qualité des professionnels de la boulangerie, de la restauration rapide et des points de vente alimentaires.

Un seul équipement pour dynamiser l'offre snacking, **Sirius** chauffe, réchauffe et cuit en un temps record. Il permet de toaster, griller et régénérer des produits frais, réfrigérés ou surgelés, tout en garantissant une qualité constante et un rendu impeccable, service après service.

Une cuisson toujours parfaite

Grâce à des modes de cuisson intelligents accessibles en quelques clics et disponibles en mode recette ou manuel, **Sirius** s'adapte à chaque type de produit afin d'assurer une qualité gustative et visuelle optimale :

- **Convection** : cuisson uniforme et croustillance maîtrisée
- **Micro-ondes** : réchauffage ultra-rapide pour une température à cœur idéale
- **Chaleur pulsée** : dorure homogène et croustillant incomparable

La montée et la descente rapides en température, jusqu'à 300 °C, garantissent un enchaînement fluide des cuissons, même en période de forte affluence.

Compact, design et facile à intégrer

Conçu pour s'intégrer facilement, Sirius s'adapte à tous les environnements :

- **Compact** : son format et son filtre anti-odeur permettent une installation hors cuisine, au plus près du comptoir ou du point de vente
- **Design** : esthétique en harmonie avec la ligne d'équipements Bongard
- **Plug & Play** : aucun raccordement à l'eau ni système d'extraction requis
- **Superposable** : possibilité d'empiler deux fours afin d'augmenter la capacité de production

Performance durable et entretien simplifié

L'ennemi n°1 des fours à cuisson accélérée est l'accumulation de projections de graisse et de nourriture. Bongard apporte une réponse concrète avec des protections et filtres amovibles livrés de série, faciles à retirer et à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide et d'eau tiède savonneuse. Résultat : une cuisson toujours rapide, homogène et performante dans le temps.

Une gamme complète d'accessoires

Pour une prise en main immédiate, le four est livré avec une spatule et une plaque de cuisson. Des accessoires sont également proposés en option, une plaque de cuisson striée, des plats en téflon lisses ou perforés, ainsi qu'une plaque en pierre de lave.

Des recettes personnalisées pour une qualité constante

Sirius permet de créer, illustrer et enregistrer des recettes personnalisées, garantissant une qualité de cuisson constante jour après jour. Chaque recette peut intégrer plusieurs phases de chauffe, avec des durées et modes précisément ajustés. Les recettes peuvent être importées et exportées via le port USB intégré, facilitant le partage des programmes entre plusieurs fours. Des recettes préprogrammées sont également disponibles pour un gain de temps immédiat, accessibles en quelques clics depuis la commande tactile.

Caractéristiques techniques

- Une commande tactile 7 pouces intuitive, rapide et sécurisée
- Disponible en 7 versions, standard 3,3 ou 3,6 kW ou boostée 6 kW
- Poids : de 61 à 63 kg
- Surface utile de cuisson : 30 × 30 cm

Service et accompagnement

Sirius bénéficie d'une garantie de 2 ans pièces, complétée par un service de proximité dédié à la mise en service et au service après-vente, pour accompagner les professionnels.

