paneotrad evo ©

ВСЕГДА СВЕЖИЙ АРТИЗАНСКИЙ ХЛЕБ

www.bongard.fr

BONGARD

BONGA

ARD

▷ НАШИ технологии к ВАШИМ услугам

Панеотрад©

Панеотрад© является уникальным и запатентованным бесстресовым делителем для разделки теста.

Панеотрад© автоматически определяет плотность теста и адаптирует оказываемое на него давление, что позволяет воспроизвести традиционное формование теста «вручную».

При помощи трех матриц, которыми оснащен делитель, и их комбинаций, можно воспроизвести до 6 различных форм тестозаготовок.

Панеотрад Эволюшн©, еще больше возможностей

Благодаря абсолютно новой системе крепления матриц, сам пользователь может за 30 секунд заменить одну матрицу на другую.

На сегодняшний день существует до 60 различных форм, реализуемых при одинарном либо двойном делениях и количество матриц постоянно увеличивается в зависимости от пожеланий заказчика.

Используя Панеотрад© ,вы можете быть уверены в безупречно высоком качестве хлеба, будь то французский багет, бриошь, или зерновой хлеб.

▷Увеличьте рентабельность вашей пекарни !

Панеотрад© позволяет, прежде всего, произвести разнообразный и высококачественный ассортимент ремесленного хлеба благодаря легковоспроизводимой технологии и оптимизации процессов.

Экономия рабочего времени !

Используя новаторскую технологию Панеотрад©, вы устраняете эксплуатационные и временные ограничения, присущие традиционному хлебопечению и сокращаете примерно на 30% время полезной деятельности !
В отличие от ручных гидравлический делителей, оснащенных решетками, используя Панеотрад, пекарю не нужно оставаться перед машиной до окончания цикла деления. Уравнивание и разделка теста осуществляются автоматически, в то время, пока пекарь занимается выкладкой уже отформованных заготовок на посадчик печи.

Горячий ремесленный хлеб менее чем за 30 минут !

Хранение теста в лотках в течение 72 часов является настоящей гибкостью в производственном процессе. Тесто готово к выпечке в любой момент, его необходимо только отформовать в Панеотраде и выложить заготовки на посадчик подовой печи. Отпек происходит по мере необходимости, риск оказаться с остатками нераспроданного хлеба значительно снижается, покупатель всегда имеет возможность купить горячий хлеб.

Увеличение продаж !

Панеотрад© является идеальным помощником в создании нового ассортимента и привлечении нового покупателя. Используя Панеотрад©, вы добьетесь постоянства высокого качества, выраженных вкусовых особенностей, пористую структуру мякиша и высокий срок хранения изделий. Покупатель по достоинству оценит широкий ассортимент, сочетание вкусов и разнообразие форм, и конечно же возможность купить горячий, хрустящий хлеб в любое время.

Простота в использовании и поливалентность персонала

Во время пиков производственной активности или по причине отсутствия пекаря продавцы также могут осуществлять разделку теста в Панеотраде©.

▷РЕВОЛЮЦИОННЫЙ ПРОЦЕСС

Замешивание теста

Взвешивание кусков

Первая отлёжка 20 мин.

Обминка и вторая отлёжка 20 мин.

Холодное брожение при +4°C 24-72 часа

Перенос в бак для деления и обсыпка мукой

Деление и формование в Панеотраде

Извлечение бака из Панеотрада

Выкладка заготовок на посадчик печи

Загрузка в печь

Выпекание

Извлечение из печи

ИЗДЕЛИЯ

BONGARD

▷ Несколько примеров форм при одной разделке теста

ОДНО ДЕЛЕНИЕ

N° матрицы 1ое деление	Количество заготовок	Габариты заготовки, мм	Вес миним. гр	Вес маким. гр	Бак после разделки
# 1	10	57 x 375 mm	225 g	540 g	
# 2	6	570 x 62.5 mm	375 g	900 g	
# 3	10	114 x 187.5 mm	225 g	720 g	
# 15	10	114 x 187.5 mm	225 g	720 g	
# 44	15	Ø внутренний 95 мм Ø внешний 110 мм	150 g	-	
# 45	25	Ø внутренний 75 мм Ø внешний 90 мм	75 g	-	

▷ Несколько примеров форм при двойной разделке теста

N° матрицы		Количество заготовок	Габариты, заготовки,мм	Вес миним. гр	Вес маким. гр	Бак после разделки
1ое деление	2ое деление					
# 1	# 2	60	57 x 62.5 mm	37 g	90 g	
# 1	# 3	30	57 x 125 mm	75 g	180 g	
# 1	# 15	20	57 x 187.5 mm	112 g	270 g	
# 2	# 15	30	114 x 62.5 mm	75 g	180 g	
# 4	# 6	64	71 x 47 mm	35 g	84 g	
# 3	# 42	30	114 x 125 x 169 mm	75 g	226 g	
# 15	# 43	20	114 x 187.5 x 219.5 mm	112 g	360 g	

Сделайте свой выбор

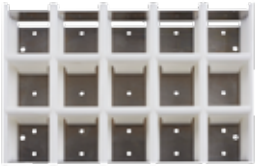
Панеотрад© оснащен в стандартной версии 3 матрицами на выбор.
Каждая из матриц может быть использована либо в одинарном, либо в двойном делениях. При двойном делении возможна реализация до 6 различных форм.

На сегодняшний день мы предлагаем около 30 матриц, что позволяет реализовать более 60 различных форм при двойном делении. Это самый широкий ассортимент, представленный одной единицей оборудования.

Матрицы для ОДНОГО ДЕЛЕНИЯ или ДВОЙНОГО ДЕЛЕНИЯ

# 1	10 шт.	57 x 375 мм

# 2	6 шт.	570 x 62.5 мм



# 3	15 шт. (5x3)	114 x 125 мм

# 4	8 шт.	570 x 47 мм

# 5	24 шт. (4x6)	142.5 x 62.5 мм

# 6	8 шт.	71.5 x 375 мм

# 7	12 шт.	47.5 x 375 мм

# 8	12 шт. (4x3)	142.5 x 125 мм

# 9	4 шт.	142.5 x 375 мм

# 10	24 шт. (12x2)	47.5 x 187.5 мм

# 11	12 шт. (2x6)	285 x 62.5 мм

# 12	20 шт. (4x5)	142.5 x 75 мм

# 13	8 шт. (4x2)	142.5 x 187.5 мм

# 14	32 шт. (4x8)	142.5 x 46.8 мм

# 15	10 шт. (5x2)	114 x 187.5 мм

# 16	4 шт. (2x2)	285 x 187.5 мм

# 17	11 шт.	52 x 375 мм

# 18	6 шт. (3x2)	190 x 187.5 мм

# 19	15 шт. (3x5)	190 x 75 мм

# 20	12 шт. (6x2)	95 x 187.5 мм

# 21	18 шт. (3x6)	190 x 62.5 мм

# 22	16 шт. (2x8)	285 x 46.8 мм

# 24	16 шт. (8x2)	71.5 x 187.5 мм

# 36	4 шт.	570 x 93,5 мм

# 37	6 шт.	95 x 375 мм

# 38	3 шт.	570 X 125 мм

# 41	3 шт.	570 X 125 мм

# 44	3 шт.	570 X 125 мм

# 45	10 шт.	57 x 375 мм

Матрицы исключительно для ДВОЙНОГО ДЕЛЕНИЯ

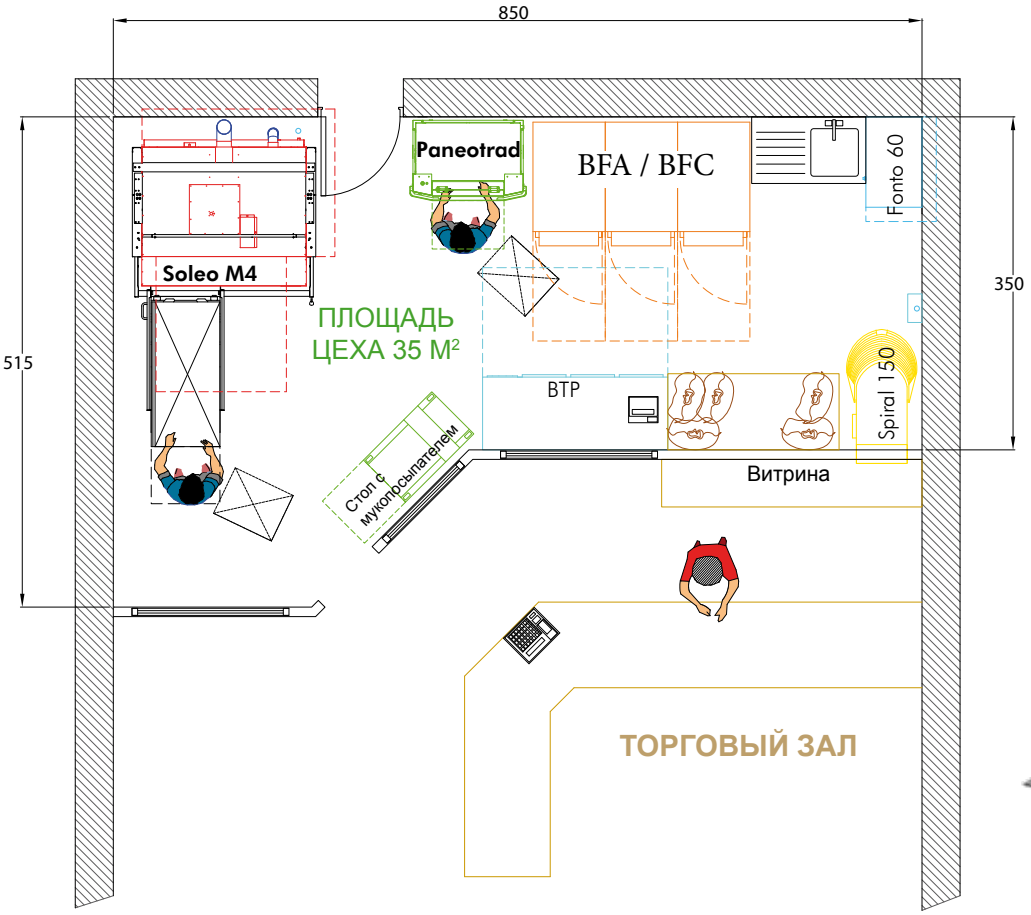
# 42	30 треугольников	114 x 125 X 169 мм

только в паре с матрицей #3

# 43	20 треугольников	114 X 187.5 X 219.5 мм

только в паре с матрицей #15

ПРИМЕР ПЕКАРНИ С ПРОИЗВОДСТВОМ



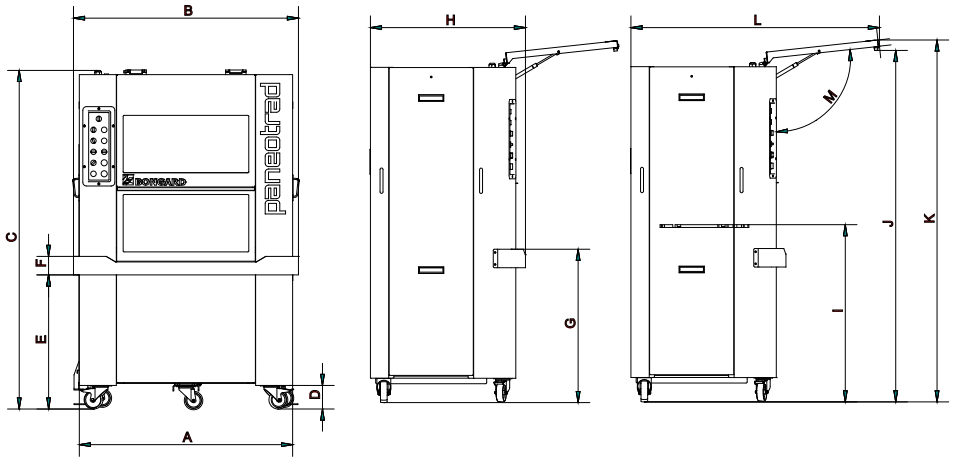
1 тестомес спиральный Spiral 150
По муке : 3.5 - 62.5 кг
По тесту : 5.5 - 100 кг
Общий объем дежи : 150 литров

1 камера с блокированием брожения BFA или BFC
Модель : 1, 2 или 3 секции
для телег 400 x 600

1 модульная печь Soleo M4 с посадчиком
Представленная модель : 4 яруса
Площадь выпечки : 5.28 м²

Панеотрад и стол с мукопосыпателем с откидным столиком

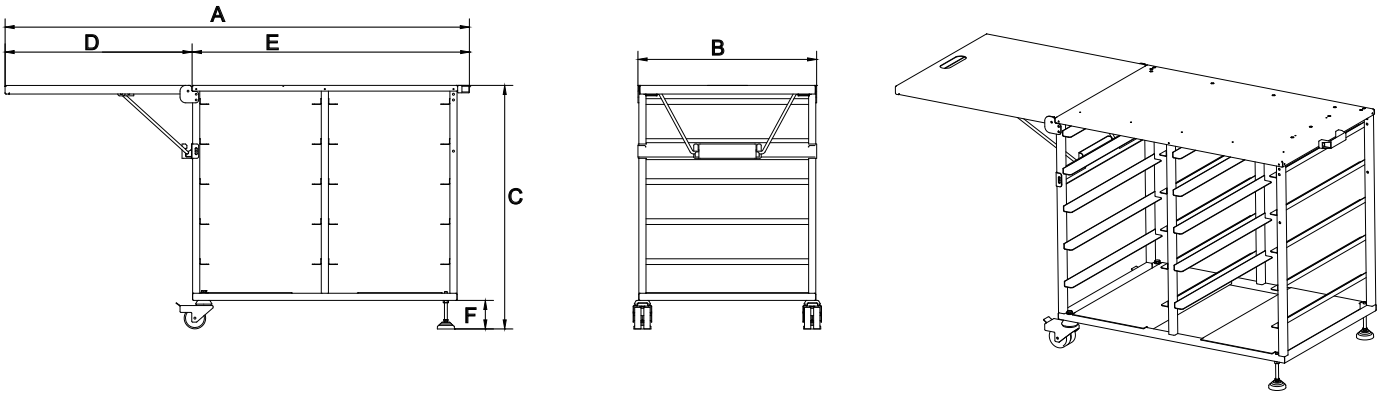
▶ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1150 mm	1215 mm	1825 mm	130 mm	725 mm	100 mm	825 mm	840 mm	950 mm	1960 mm

K	L	M	Мощность подключения, кВт	Вес нетто Панеотрада, кг	Вес нетто Панеотрада Эво
2020 mm	1320 mm	105°	1 kW	380 kg	425 kg
	400 V TRI + N + T 50 Hz				

▶ Размеры стола



	A	B	C	D	E	F
Стол и мукопосыпатель, столик в сложенном виде	---	625 mm	857 mm	654 mm	1015 mm	100 mm
Стол и мукопосыпатель, столик в разложенном виде	1625 mm	625 mm	857 mm	654 mm	---	100 mm
Стол и мукопосыпатель без откидного столика	---	625 mm	857 mm	---	950 mm	100 mm

▶ Размеры телег

	Ширина, мм	Глубина, мм	Высота, мм
Телега на 14-17 баков	530 mm	675 mm	1785 mm
Телега на 2x14 баков или 2x17 баков	670 mm	810 mm	1788 mm

panotrad mini ©

HANDWERKLICHES BROT FRISCH NACH BEDARF

BONGARD
32 route de Wolfisheim - 67810 Holtzheim (France)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - fax. +33 3 88 76 19 18