

# ■ ■ ■ Maschinen Programm

## ■ Teigteilung

Hydraulikteiler mit rundem Teigkessel <b>Concorde 3</b> .....	33
Hydraulikteiler mit rechteckigem Kessel <b>Mercure 3</b> .....	35
Teigteil und Rundwirkmaschine <b>DB2 1/2 Automat</b> .....	37
Teigteil und Rundwirkmaschine <b>DB3 SA 3/4 Automat</b> .....	39
Teigteil und Rundwirkmaschine <b>DB3 FA Vollautomat</b> .....	41
Hydraulikteiler mit rechteckigem Kessel <b>Mach 3</b> .....	43
<b>NEU</b> Hydraulikteiler Teigteiler <b>Divimach</b> .....	45
Kammerteiler-Abwieger <b>DVM</b> .....	47
Saugteiler <b>DVP</b> .....	49

## ■ Rundwirkmaschine

Bandrundwirker <b>BLR</b> .....	51
Kegelrundwirker <b>BC</b> .....	53

## ■ Vorgärung

Vorgärschrank <b>RP</b> .....	55
Vorgärschrank Halbautomatisch <b>Delta 70 Integral</b> .....	57
Vorgärschrank für automatische Brotanlage <b>Delta auto</b> .....	59
Automatische Brotanlage <b>Delta</b> .....	61
<b>NEU</b> Vorgärschrank Halbautomatisch <b>Medio SA</b> .....	63
<b>NEU</b> Vorgärschrank für automatische Brotanlage <b>Medio FA</b> .....	67
<b>NEU</b> Automatische Brotanlage <b>Medio</b> .....	71
Zwischengärschrank <b>ECP</b> .....	73

## ■ Langwirken

Langwirker <b>Major</b> .....	75
Auslaufband für Langwirker Major <b>TE</b> .....	77
Brotlangwirker <b>FB 700</b> .....	79

■ <b>Paneotrad</b> .....	81
--------------------------	----





Details rundem Teigkessel

# Concorde 3

## Hydraulikteiler mit rundem Teigkessel

### Eigenschaften

- 20 Teilungen
- Runde Teigkammer aus lebensmittelechter Legierung
- Volumen der Teigkammer : 24 Liter
- Kapazität : 3 - 16 kg Teig

### Die Vorteile

- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Kein Zerreißen des Teiges
- Besseres Rund- und Langwirken von gleichmäßigen Teiglingen
- Gute Teigverteilung dank der Lüftungslöcher
- Sehr geräuscharm
- Leichtes Reinigen dank glatter Flächen
- Maschine auf Rollen fahrbar

### Benutzung

Der Bongard Hydraulikteiler **Concorde 3** wird eingesetzt um eine vorab abgewogener Teigmasse in Gewichts- und Formgleiche Teiglinge zu teilen.

### Funktionsprinzip

Der Teig wird in die bemehlte Teigkammer gegeben.

Die Oberfläche vom Teig leicht bemehlen und Deckel Schließen

Danach den Bedienhebel nach oben ziehen, die Teigstempel steigen und pressen den Teig, die Luft entweicht über Speziell angelegt Luftschlitzte.

Sobald der eingestellte Pressdruck erreicht wird fahren die Messer automatisch raus und teilen den Teig in gewichtsgleiche Teiglinge.

Nach dem Schneidevorgang kann der Deckel geöffnet werden und die Teigstempel können komplett hochgefahren werden um das entnehmen der Teiglinge zu erleichtern.

Die so geformten Teiglinge lassen sich besser rund- bzw. Langwirken.

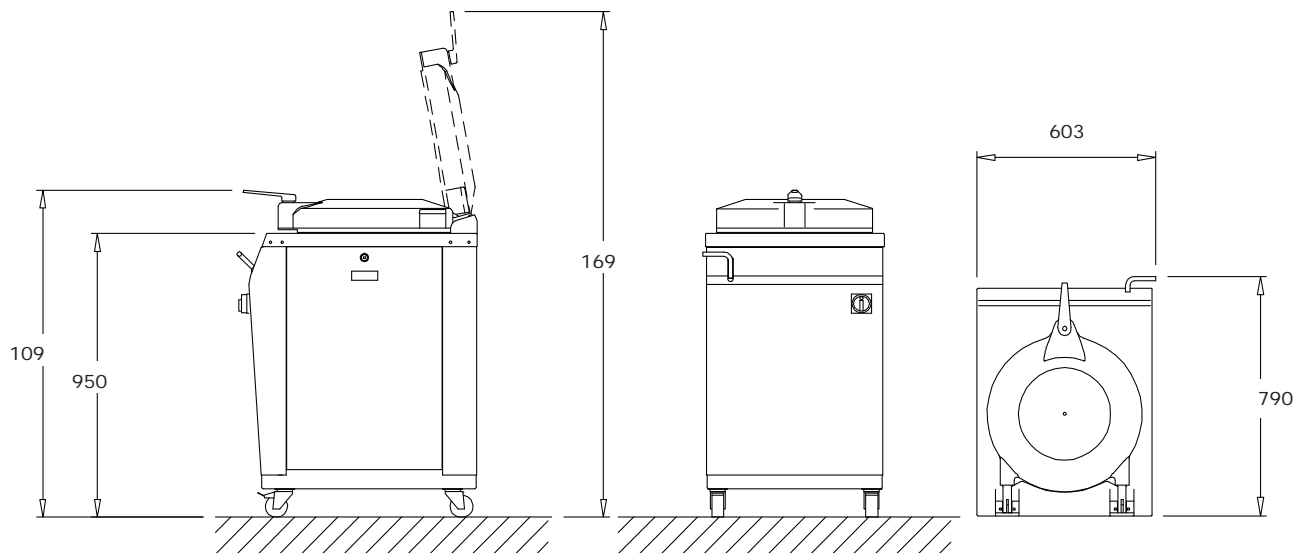
Mit Einstellung des Modus "geräuscharm", startet die **Concorde 3** nur nach Betätigung des Bedienhebels bei reduzierter Geräuschentwicklung.

### Konstruktion

- Doppelschneidige Teigmesser für einen perfekten Schnitt
- Teigkammerrand mit integrierten Lüftungsschlitzte
- Excenter - Deckelverschluss
- Druck durch doppelwirkender Hydraulikzylinder
- Motor mit Überhitzungsschutz
- Hauptschalter mit Unterspannungsschutz
- Hydraulikpumpe mit 19 Liter Ölbehälter
- Auf drehbaren Rollen fahrbar, davon 2 feststellbar
- Epoxy- Lackierung (lebensmittelgeeignet)
- Teigkammer aus Edelstahl
- Monoblock-Druckplatte mit glatter Oberfläche (Polyamid) zur Verhinderung eines Anhaften des Teiges mit verbesserter Hygiene und reduzierter Wartung.
- Stromspannung : 3 x 400 V 50 Hz

Entspricht  Normen

## Hydraulikteiler **Concorde 3**



### Référence **Modell**

29403301 Concorde 3

### Zubehör

29404111 Runder Teigbehälter Durchmesser 480, Tiefe 162  
 29404201 Fahrbarer Ständer für 8 Behälter H 1880 x L 585 x I 575 mm  
 07171102 Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff 170 Liter

### Technische Daten (Richtwerte)

Modell	Concorde 3	
Zahl der Teilungen	20	
Teilung	Mono	
Kesseltiefe	125 mm	
Kessel Maße	500 mm	
Nutzbares Behältervolumen	24 liter	
Fassungsvermögen	minimum	3 kg
	maximum	16 kg
Stundenleistung	1200 St./Std.	
Leistung	1,5 kW	
Druck	44 bars	
<b>Maße und Gewichte</b>		
Bodenstellfläche	750 x 590 mm	
Nettogewicht	250 kg	

### Verpackung

Inland	Modell	Concorde 3
	Breite	680 mm
	Länge	840 mm
	Höhe	1350 mm
	Gewicht	290 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	Concorde 3
	Breite	700 mm
	Länge	860 mm
	Gewicht	340 kg

### Zubehör



Runder Teigbehälter



Fahrbarer Ständer für 8 Behälter



Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff



Teilkammer mit hochgefahrene Messer

# Mercur 3

## Hydraulikteiler mit rechteckigem Kessel

### Eigenschaften

- Mercur 3 20 : 20 Teilungen
- Mercur 3 24 : 24 Teilungen
- Rechteckige Teigkammer aus lebensmittelechter Legierung
- Volumen der Teigkammer: 24 Liter
- Kapazität : 3 - 16 kg Teig

### Die Vorteile

- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Kein Zerreißen des Teiges
- Besseres Rund- und Langwirken von gleichmässigen Teiglingen
- Gute Teigverteilung dank der Lüftungslöcher
- Sehr geräuscharm
- Leichtes Reinigen dank glatter Flächen
- Maschine leicht schiebbar

### Benutzung

Der Bongard Hydraulikteiler **Mercur 3** wird eingesetzt um eine vorab abgewogener Teigmasse in Gewichts- und Formgleiche Teiglinge zu teilen.

### Funktionsprinzip

Der vorab abgewogene Teig wird in die bemehlte Teigkammer gegeben.

Die Oberfläche vom Teig leicht bemehlen und Deckel Schliessen

Danach den Bedienhebel nach oben ziehen, die Teigstempel steigen und pressen den Teig, die Luft entweicht über Speziell angelegt Luftschlitze.

Sobald der eingestellte Pressdruck erreicht wird fahren die Messer automatisch raus und teilen den Teig in gewichtsgleiche Teiglinge.

Nach dem Schneidevorgang kann der Deckel geöffnet werden und die Teigstempel können komplett hochgefahren werden um das entnehmen der Teiglinge zu erleichtern.

Die so geformten Teiglinge lassen sich besser rund- bzw. Langwirken.

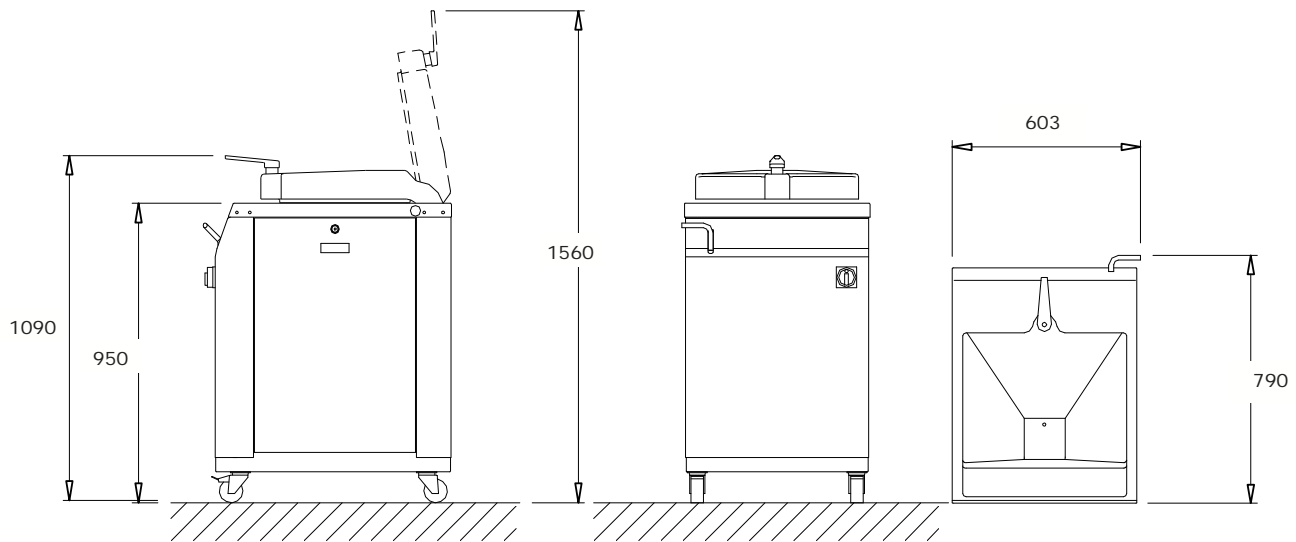
Mit Einstellung des Modus "geräuscharm", startet die **Mercur 3** nur nach Betätigung des Bedienhebels bei reduzierter Geräuschentwicklung.

### Konstruktion

- Doppelschneidige Teigmesser für einen perfekten Schnitt
- Teigkammerrand mit integrierten Lüftungsschlitze
- Excenter - Deckelverschluss
- Druck durch doppelwirkender Hydraulikzylinder
- Motor mit Überhitzungsschutz
- Hauptschalter mit Unterspannungsschutz
- Hydraulikpumpe mit 19 Liter Ölbehälter
- Auf drehbaren Rollen fahrbar, davon 2 feststellbar
- Epoxy-Lackierung (lebensmittelgeeignet)
- Teigkammer aus Edelstahl
- Monoblock-Druckplatte mit glatter Oberfläche (Polyamid) zur Verhinderung eines Anhaften des Teiges mit verbesserter Hygiene und reduzierter Wartung.
- Vorrichtung für Brötchen-Teilungsgitter möglich
- Stromspannung : 3 x 400 V 50 Hz

Entspricht  Normen

## Hydraulikteiler **Mercure 3**



Kode	Modell
29403501	Mercure 3 20
29403401	Mercure 3 24

Zubehör	
29401221	Teilungsgitter für Brötchen für Mercure 20 - 40 Teilungen
29401241	Teilungsgitter für Brötchen für Mercure 20 - 80 Teilungen
29401202	Teilungsgitter für Brötchen für Mercure 24 - 48 Teilungen
29404101	Rechteckiger Teigbehälter 480 x 360 Tiefe 140 mm
29404201	Fahrbarer Ständer für 8 Behälter H 1880 x L 585 x l 575 mm
07171102	Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff 170 Liter

### Technische Daten (Richtwerte)

Modell	Mercure 3 - 20	Mercure 3 - 24
<b>Performances</b>		
Zahl der Teilungen	20	24
Teilung	Mono	Mono
Kesseltiefe	125 mm	125 mm
Kessel Maße	504 x 380 mm	504 x 380 mm
Nutzbares Behältervolumen	24 liter	24 liter
Fassungsvermögen	minimum 3 kg maximum 16 kg	3 kg 16 kg
Stundenleistung	1200 St./Std.	1400 St./Std.
Zubehör Teilungsgitter f. Bröt.	40 oder 80 Teil.	48 Teilungen
Leistung	1,5 kW	1,5 kW
Druck	44 bars	44 bars
<b>Maße und Gewichte</b>		
Bodenstellfläche	750 x 590 mm	750 x 590 mm
Nettogewicht	250 kg	250 kg

Verpackung			
Inland	Modell	Mercure 3 20	Mercure 3 24
	Breite	680 mm	680 mm
	Länge	840 mm	840 mm
	Höhe	1350 mm	1350 mm
	Gewicht	290 kg	290 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	Mercure 3 20	Mercure 3 24
	Breite	700 mm	700 mm
	Länge	860 mm	860 mm
	Höhe	1430 mm	1430 mm
	Gewicht	340 kg	340 kg

### Zubehör



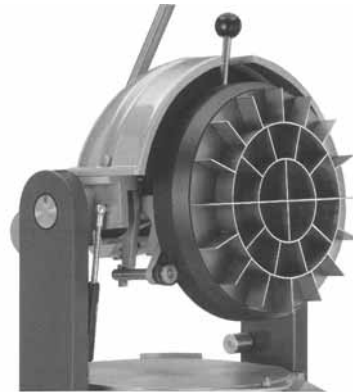
Rechteckiger Teigbehälter



Fahrbarer Ständer für 8 Behälter



Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff



# DB 2 1/2 Automat

## Teigteil und Rundwirkmaschine

### Eigenschaften

- 14 - 52 Teilungen je nach Modell
- 3 Kunststoff-Wirkplatten im Lieferumfang

### Die Vorteile

- Gleichmäßige Grösse und Gewicht der Teiglinge
- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Leichtes Reinigen
- Manuelle Einstellung des Gewichtes je nach Teigart

### Benutzung

Die Teigteil- und Rundwirkmaschine **DB 2** ist eine Maschine zum rationellem Teilen und Rundwirken von Brötchen und Kleingebäck.

### Funktionsprinzip

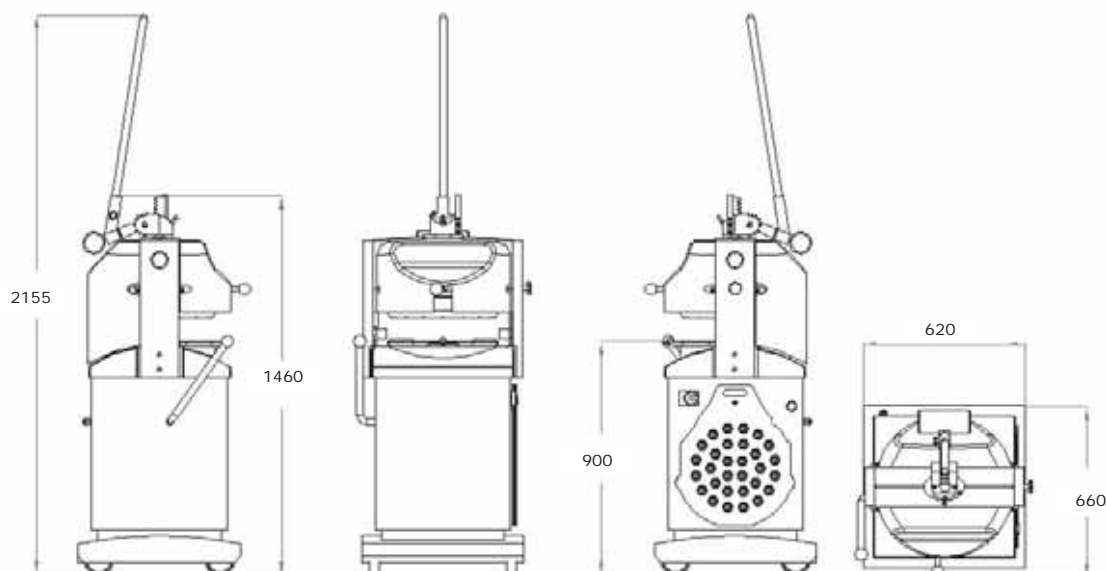
Der Teig wird manuell auf eine Kunststoffwirkplatte gepresst und unter den Wirkkopf gelegt. Der Kopf wird anschließend per Handhebel gesenkt und der Teig angedrückt. Nach dem Andrücken können die Schneidmesser manuell freigegeben werden. Mit dem Betätigen des seitlichen Hebels wird die Wirkbewegung gestartet und die geteilten Teiglingen sanft Rundgewirkt. Die Anzahl und das Gewicht der Teiglinge ist modellabhängig.

### Konstruktion

- Wirkbewegung wird über einen Handhebel freigegeben
- Der schwenkbare Wirkkopf erleichtert das Reinigen
- Einstellung von Volumen/Gewicht der Teigling erfolgt je nach Teigsorte mit einer Stellschraube
- Wirkdauer und Pressdauer manuell
- Teilungsmesser zum einfachen Reinigen abnehmbar
- Auf Rollen fahrbar
- Teilungsmesser aus CNS
- Wirkplatte aus Aluminium Teflonbeschichtet
- Edelstahl Messer
- Geräuscharm
- Teil und Wirkplatte abnehmbar
- Stromspannung : 3 x 400 V 50 Hz

Entspricht  Normen

## Teigteil- und Rundwirkmaschine DB2 1/2 Automat

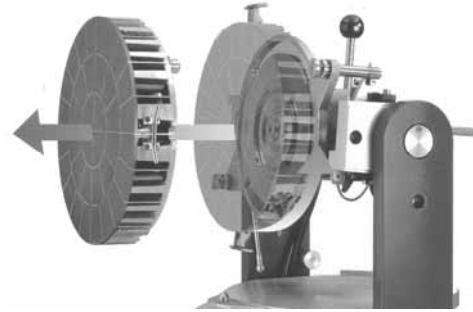


Kode	Modells
07002051	DB2 14-4
07002021	DB2 30-3
07002061	DB2 30-4
07002071	DB2 36-4
07002041	DB2 52-3

Zubehör	
07002551	14-4 Wirkteller Kunststoff
07002521	30-3 Wirkteller Kunststoff
07002561	30-4 Wirkteller Kunststoff
07002571	36-4 Wirkteller Kunststoff
07002541	52-3 Wirkteller Kunststoff
29404121	Runder Teigbehälter Durchmesser 380, Tiefe 120 mm
29404201	Fahrbarer Ständer für 8 Behälter H1880 x 585 x 575mm
07171102	Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff 170 liter

Technische Daten (Richtwerte)						
Modell		DB2 14-4	DB2 30-3	DB2 30-4	DB2 36-4	DB2 52-3
Zahl der Teilungen		14	30	30	36	52
Gewicht Teiglinge	minimum	130 g	30 g	40 g	30 g	20 g
	maximum	250 g	100 g	130 g	110 g	50 g
Ausgang		1200 St./Std.	2400 St./Std.	2400 St./Std.	2800 St./Std.	4000 St./Std.
Leistung		0.55 kW	0.55 kW	0.55 kW	0.55 kW	0.55 kW
Maße und Gewichte						
Eingabehöhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gesamt		620 x 660 mm	620 x 660 mm	620 x 660 mm	620 x 660 mm	620 x 660 mm
Höhe		1460 mm	1460 mm	1460 mm	1460 mm	1460 mm
Höhe bei gehobenem Hebel		2160 mm	2160 mm	2160 mm	2160 mm	2160 mm
Nettogewicht		325 kg	325 kg	325 kg	325 kg	325 kg

Verpackung						
Inland	Modell	DB2 14-4	DB2 30-3	DB2 30-4	DB2 36-4	DB2 52-3
	Breite	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Höhe	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm
	Gewicht	345 kg	345 kg	345 kg	345 kg	345 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	DB2 14-4	DB2 30-3	DB2 30-4	DB2 36-4	DB2 52-3
	Breite	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Höhe	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm
	Gewicht	375 kg	375 kg	375 kg	375 kg	375 kg



# DB3 SA 3/4 Automat

## Teigteil und Rundwirkmaschine

### Eigenschaften

- 14 - 52 Teilungen je nach Modell
- 3 Kunststoff-Wirkplatten im Lieferumfang

### Die Vorteile

- Gleichmässige Grösse und Gewicht der Teiglinge
- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Leichtes Reinigen
- Austauschbarer Wirkkopf
- Manuelle Einstellung des Gewichtes je nach Teigart

### Benutzung

Die Teigteil- und Rundwirkmaschine **DB3 3/4 Automat** ist eine Maschine zum rationellem Teilen und Rundwirken von Brötchen und Kleingebäck.

### Funktionsprinzip

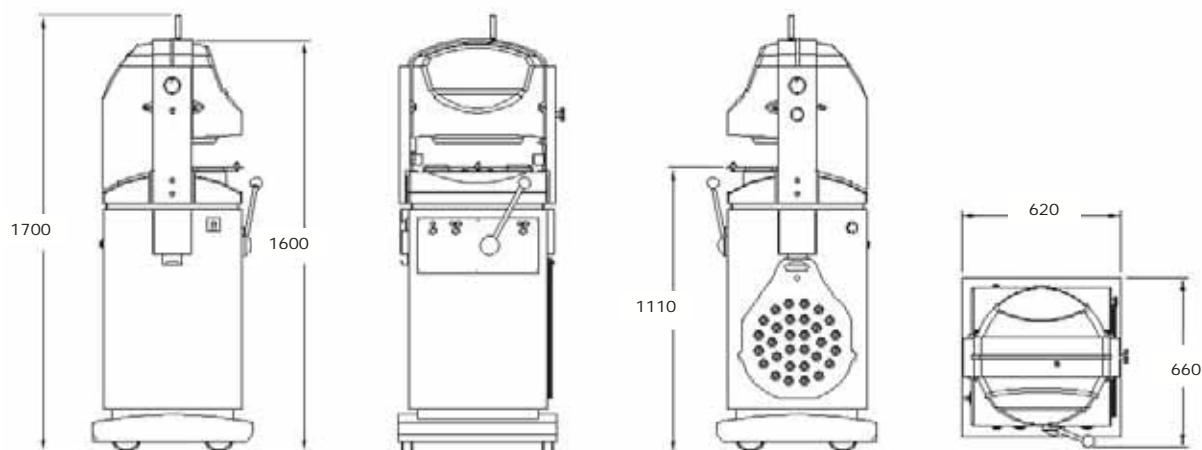
Der Teig wird manuell auf eine Kunststoffwirkplatte gepresst und unter den Wirkkopf gelegt. Der Kopf wird anschließend per Taster hydraulisch gesenkt und der Teig angedrückt. Nach dem Andrücken werden die Schneidmesser automatisch freigegeben. Mit dem Betätigen des vorderen Hebels wird die Wirkbewegung freigegeben und die geteilten Teiglinge sanft Rundgewirkt. Die Anzahl und das Gewicht der Teiglinge ist modellabhängig.

### Konstruktion

- Wirkbewegung wird über einen Handhebel freigegeben
- Der schwenkbare Wirkkopf erleichtert das Reinigen
- Einstellung von Volumen/Gewicht der Teiglinge erfolgt je nach Teigsorte mit einer Stellschraube
- Wirkdauer und Pressdauer manuell
- Teilungsmesser zum einfachen Reinigen abnehmbar
- Auf Rollen fahrbar
- Teilungsmesser aus CNS
- Wirkplatte aus Aluminium Teflonbeschichtet
- Edelstahl Messer
- Geräuscharm
- Teil und Wirkplatte abnehmbar
- Der Teil- und Wirkkopf kann ausgetauscht werden.
- Stromspannung : 3 x 400 V 50 Hz

Entspricht  Normen

## Teigteil- und Rundwirkmaschine DB3 SA 3/4 Automat



Kode	Modells
07002152	DB3 SA 14-4
07002122	DB3 SA 30-3
07002162	DB3 SA 30-4
07002172	DB3 SA 36-4
07002142	DB3 SA 52-3

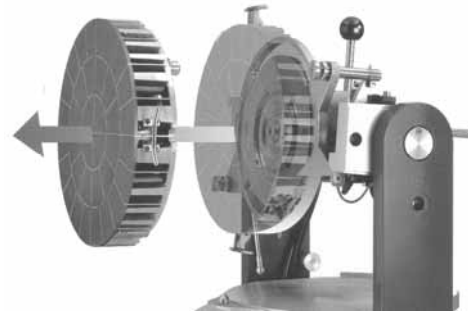
Zubehör	
07002551	14-4 Wirkteller Kunststoff
07002521	30-3 Wirkteller Kunststoff
07002561	30-4 Wirkteller Kunststoff
07002571	36-4 Wirkteller Kunststoff
07002541	52-3 Wirkteller Kunststoff
29404121	Runder Teigbehälter Durchmesser 380, Tiefe 120 mm
29404201	Fahrbarer Ständer für 8 Behälter H1880 x 585 x 575mm
07171102	Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff 170 liter
Auf Anfrage	Zusatz Teilkopf

### Technische Daten (Richtwerte)

Modell		DB3 SA 14-4	DB3 SA 30-3	DB3 SA 30-4	DB3 SA 36-4	DB3 SA 52-3
Zahl der Teilungen		14	30	30	36	52
Gewicht Teiglinge	minimum	130 g	30 g	40 g	30 g	20 g
	maximum	250 g	100 g	130 g	110 g	50 g
Ausgang		1200 St./Std.	2400 St./Std.	2400 St./Std.	2800 St./Std.	4000 St./Std.
Leistung		1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW
<b>Maße und Gewichte</b>						
Eingabehöhe		1065 mm	1065 mm	1065 mm	1065 mm	1065 mm
Gesamt		620 x 630 mm	620 x 630 mm	620 x 630 mm	620 x 630 mm	620 x 630 mm
Höhe		1675 mm	1675 mm	1675 mm	1675 mm	1675 mm
Nettogewicht		380 kg	380 kg	380 kg	380 kg	380 kg

### Verpackung

	Modell	DB3 SA 14-4	DB3 SA 30-3	DB3 SA 30-4	DB3 SA 36-4	DB3 SA 52-3
Inland	Breite	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Höhe	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm
	Gewicht	400 kg	400 kg	400 kg	400 kg	400 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	DB3 SA 14-4	DB3 SA 30-3	DB3 SA 30-4	DB3 SA 36-4	DB3 SA 52-3
	Breite	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Höhe	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm
	Gewicht	430 kg	430 kg	430 kg	430 kg	430 kg



# DB3 FA Vollautomat

## Teigteil und Rundwirkmaschine

### Eigenschaften

- 14 - 52 Teilungen je nach Modell
- 3 Kunststoff-Wirkplatten im Lieferumfang

### Die Vorteile

- Gleichmässige Grösse und Gewicht der Teiglinge
- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Vollautomatische Vorgänge
- Regelmässigkeit der Teiglinge
- Leichtes Reinigen
- Austauschbarer Wirkkopf
- Manuelle Einstellung des Gewichtes je nach Teigart

### Benutzung

Die Teigteil- und Rundwirkmaschine **DB3 FA** ist eine Maschine zum rationellem Teilen und Rundwirken von Brötchen und Kleingebäck.

### Funktionsprinzip

Der Teig wird manuell auf eine Kunststoffwirkplatte gepresst und unter den Wirkkopf gelegt. Der Automatische Zyklus wird über 2 Tasten ausgelöst. Der Kopf wird hydraulisch gesenkt und der Teig angedrückt. Nach dem Andrücken werden die Schneidmesser automatisch freigegeben. Anschließend startet die Wirkbewegung und die geteilten Teiglinge werden sanft Rundgewirkt. Die Anzahl und das Gewicht der Teiglinge ist modellabhängig.

- Der schwenkbare Wirkkopf erleichtert das Reinigen.

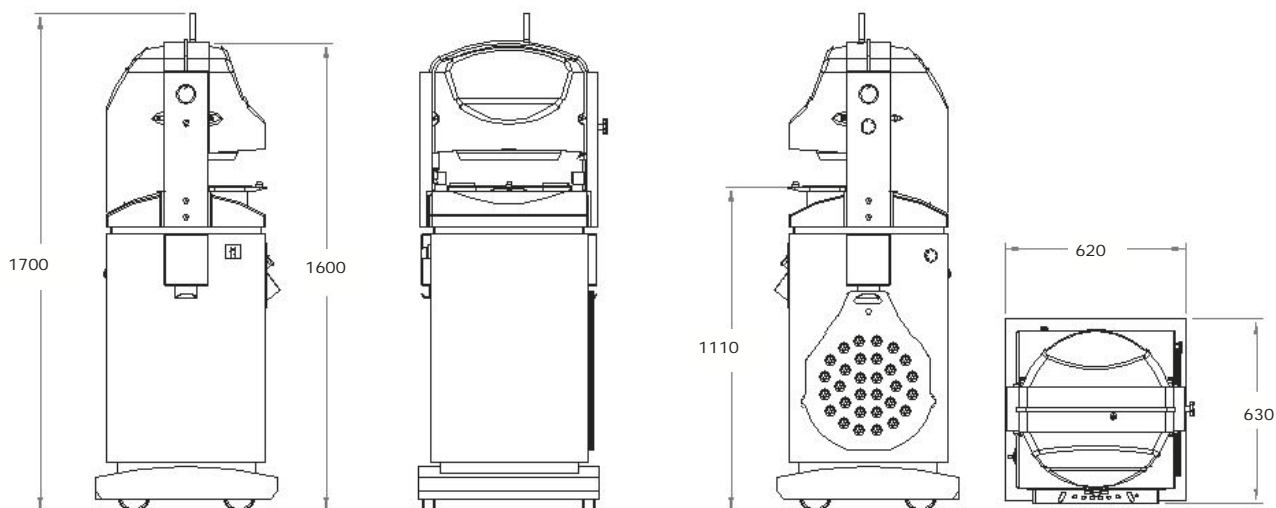
### Konstruktion

- Automatischer Betriebszyklus durch Betätigen von 2 Knöpfen
- Elektronische Steuerung 10 Rezepturen programmierbar
- Der schwenkbare Wirkkopf erleichtert das Reinigen
- Einstellung von Volumen/Gewicht der Teiglinge erfolgt je nach Teigsorte mit einer Stellschraube
- Wirkdauer und Pressdauer programmierbar
- Teilungsmesser zum einfachen Reinigen abnehmbar
- Auf Rollen fahrbar
- Teilungsmesser aus CNS
- Wirkplatte aus Aluminium Teflonbeschichtet
- Edelstahl Messer
- Geräuscharm
- Teil und Wirkplatte abnehmbar
- Der Teil- und Wirkkopf kann ausgetauscht werden.
- Stromspannung : 3 x 400 V 50 Hz



Entspricht  Normen

# Teigteil- und Rundwirkmaschine DB3 FA « Vollautomat »



Kode	Modells
07002252	DB3 FA 14-4
07002222	DB3 FA 30-3
07002262	DB3 FA 30-4
07002272	DB3 FA 36-4
07002242	DB3 FA 52-3

Zubehör	
07002551	14-4 Wirkteller Kunststoff
07002521	30-3 Wirkteller Kunststoff
07002561	30-4 Wirkteller Kunststoff
07002571	36-4 Wirkteller Kunststoff
07002541	52-3 Wirkteller Kunststoff
29404121	Runder Teigbehälter Durchmesser 380, Tiefe 120 mm
29404201	Fahrbarer Ständer für 8 Behälter H1880 x 585 x 575mm
07171102	Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff 170 liter
Auf Anfrage	Zusatz Teilkopf

## Technische Daten (Richtwerte)

Modell	DB3 FA 14-4	DB3 FA 30-3	DB3 FA 30-4	DB3 FA 36-4	DB3 FA 52-3	
Zahl der Teilungen	14	30	30	36	52	
Gewicht Teiglinge	minimum	130 g	30 g	40 g	30 g	20 g
	maximum	250 g	100 g	130 g	110 g	50 g
Ausgang	1200 St./Std.	2400 St./Std.	2400 St./Std.	2800 St./Std.	4000 St./Std.	
Leistung	1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW	
<b>Maße und Gewichte</b>						
Eingabehöhe	1065 mm	1065 mm	1065 mm	1065 mm	1065 mm	
Gesamt	620 x 630 mm	620 x 630 mm	620 x 630 mm	620 x 630 mm	620 x 630 mm	
Höhe	1675 mm	1675 mm	1675 mm	1675 mm	1675 mm	
Nettogewicht	380 kg	380 kg	380 kg	380 kg	380 kg	

## Verpackung

	Modell	DB3 FA 14-4	DB3 FA 30-3	DB3 FA 30-4	DB3 FA 36-4	DB3 FA 52-3
Inland	Breite	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Höhe	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm
	Gewicht	400 kg	400 kg	400 kg	400 kg	400 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	DB3 FA 14-4	DB3 FA 30-3	DB3 FA 30-4	DB3 FA 36-4	DB3 FA 52-3
	Breite	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
	Höhe	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm	1890 mm
	Gewicht	430 kg	430 kg	430 kg	430 kg	430 kg



# Mach 3

## Hydraulikteiler mit rechteckigem Teigkessel

### Eigenschaften

- 10 & 20 Teilungen durch manuellen Wahlschalter möglich
- Rechteckige Teigkammer aus lebensmittelechter Legierung
- Volumen der Teigkammer : 17,80 Liter
- Kapazität : 3 - 11 Kg Teig

### Die Vorteile

- 10 oder 20 Teilungen
- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Kein Zerreißen des Teiges
- Besseres Rund- und Langwirken von gleichmäßigen Teiglingen
- Anpassung eines Teilungsgitters für 40 oder 80 Brötchen möglich
- Gute Teigverteilung dank der Lüftungsschlitze
- Geräuscharm
- Maschine leicht schiebbar

### Benutzung

Der Bongard Hydraulikteiler **Mach 3** dient zum gleichmäßigen Aufteilen von einer vorab abgewogener Teigmasse in gewichtsgleiche Teiglinge. Der Hydraulikteiler MACH 3 DC empfiehlt sich zum Teilen von festeren Teigen da mit 2 unabhängigen Bedienhebeln ausgestattet, einer für das Pressen und der andere für das Teilen. Mach 3 kann sowohl in 10 als auch in 20 Teilen durch einfache Umstellung eines Wahlschalters.

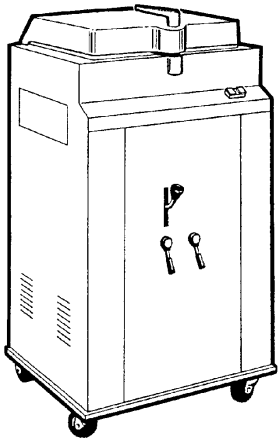
### Funktionsprinzip

Der vorab abgewogene Teig wird in die bemehlte Teigkammer gegeben. Die Oberfläche vom Teig leicht bemehlen und Deckel Schließen. Danach den Bedienhebel nach oben ziehen, die Teigstempel steigen und pressen den Teig, die Luft entweicht über Speziell angelegt Luftschlitze. Sobald der eingestellte Pressdruck erreicht wird fahren die Messer automatisch raus und teilen den Teig in gewichtsgleiche Teiglinge. (bei Modell Mach 3 DC wird das Teilen über einen separaten Hebel gesteuert) Nach dem Schneidevorgang kann der Deckel geöffnet werden und die Teigstempel können komplett hochgefahren werden um das entnehmen der Teiglinge zu erleichtern. Die so geformten Teiglinge lassen sich besser rund- bzw. Langwirken

### Konstruktion

- Der Hydraulikteiler MACH 3 besitzt lediglich 1 Bedienhebel zum Pressen und Teilen.
- Der Hydraulikteiler MACH 3 DC ist mit zwei Bedienhebeln ausgerüstet, die unabhängig voneinander Pressen bzw. Teilen.
- Doppelschneidige Teigmesser für einen perfekten Schnitt
- Excenter - Deckelverschluss
- Motor mit Überhitzungsschutz
- Hauptschalter mit Unterspannungsschutz
- Hydraulikpumpe mit 9 dm<sup>3</sup> Ölbehälter
- Auf drehbaren Rollen fahrbar, davon 2 feststellbar
- Epoxy- Lackierung (lebensmittelgeeignet)
- Monoblock Teigstempel mit glatter Oberfläche (Polyamid) für reduzierte die Teighaftung und verbesserter Hygiene und Wartung.
- Anpassung eines Teilungsgitters für Brötchen möglich
- Stromspannung : TRI 400v x 3 50 Hz

Entspricht  Normen



Mach 3

Kode	Modell
29401501	Mach 3
29401511	Mach 3 DC

Zubehör	
29401221	Teilungsgitter für Brötchen 40 Teilungen
29401241	Teilungsgitter für Brötchen für 80 Teilungen
29470901	Rundumgriff für Mach 3
29404101	Rechteckiger Teigbehälter 480 x 360 Tiefe 140 mm
29404201	Fahrbarer Ständer für 8 Behälter H 1880 x L 585 x l 575 mm
07171102	Fahrbarer Teigschüssel aus Kunststoff 170 Liter

Technische Daten (Richtwerte)			
Modell		Mach 3	Mach 3 DC
Zahl der Teilungen		10/20	10/20
Kesseltiefe		93 mm	93 mm
Kessel Maße		504 x 380 mm	504 x 380 mm
Nutzbares Behältervolumen		17,80 liter	17,80 liter
Fassungsvermögen	minimum	3 kg	3 kg
	maximum	11 kg	11 kg
Stundenleistung		900 - 1200 St./Std.	900 - 1200 St./Std.
Pressen / Schneiden separat		Nein	Ja
Zubehör: Teilungsgitter für Brötchen		40 und 80 Teil.	40 und 80 Teil.
Leistung		0,9 kW	0,9 kW
Druck		85 bars	85 bars
Maße und Gewichte			
Eingabehöhe		1060 mm	1060 mm
Gesamt		690 x 650 mm	690 x 650 mm
Höhe bei gehobenem Deckel		1550 mm	1550 mm
Bodenstellfläche		530 x 630 mm	530 x 630 mm
Nettogewicht		195 kg	198 kg

Verpackung			
Inland	Modell	Mach 3	Mach DC
	Breite	700 mm	700 mm
	Länge	720 mm	720 mm
	Höhe	1400 mm	1400 mm
	Gewicht	205 kg	208 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	Mach 3	Mach DC
	Breite	800 mm	800 mm
	Länge	800 mm	800 mm
	Höhe	1420 mm	1420 mm
	Gewicht	253 kg	256 kg

## Zubehör



Viereckige Teigschüssel



Teigbehälter mit Fahrgestell





AGP Modell



A Modell

# Divimach

## Hydraulikteiler Teigteiler

### Eigenschaften

- 10 & 20 Teilungen durch manuellen Wahlschalter möglich
- Rechteckige Teigkammer aus CNS
- Volumen der Teigkammer : 29,4 L
- Kapazität : 4 – 20 Kg

### Die Vorteile

- Kein unnötiger Druck auf den Teig
- Kein Zerreißen des Teiges
- Besseres Rund- und Langwirken von gleichmässigen Teiglingen
- Geräuscharm
- Leichtes Reinigen dank glatter Fläche und automatisches Lösen der Schneidmesser
- Mit den Modellen AG & AGP, die mit einem Gitter ausgestattet werden können, lassen sich sogar Brötchen, Ciabattas, Dreiecke .... realisieren.
- Mehlabzaugung serienmäßig

### Benutzung

Der Bongard Hydraulikteiler **Divimach 10/20** dient zum gleichmäßigen Aufteilen von einer vorab abgewogener Teigmasse in gewichtsgleiche Teiglinge.

Divimach 10/20 kann sowohl in 10 als auch in 20 Teilen durch einfache Umstellung eines Wahlschalters und beim Modell AG und AGP lassen auf rationelle Weise Zusatzgitter anbringen für das Teilen von Brötchen , Ciabatta, Dreiecke usw.

Das Modell AP und AGP verfügt außerdem über einen Wahlschalter „Soft dough“ für besonders weiche und empfindliche Teigarten dabei wird der Pressdruck zur Hälfte reduziert.

### Funktionsprinzip

Der vorab abgewogene Teig wird in die bemehlte Teigkammer gegeben.

Die Oberfläche vom Teig leicht bemehlen und Deckel Schließen

Die Teigstempel steigen automatisch und pressen den Teig, die Luft entweicht über Speziell angelegt Luftschlitze und wird zusammen mit den Mehlpartikeln nach unten in ein Schublade geleitet.

Sobald die eingestellte Presszeit abgelaufen ist wird fahren die Messer automatisch raus und teilen den Teig in gewichtsgleiche Teiglinge.

Nach dem Schneidvorgang öffnet der Deckel selbsttätig und die Teigstempel fahren nach oben um das entnehmen der Teiglinge zu erleichtern.

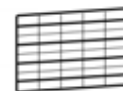
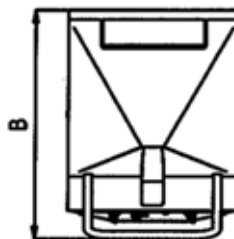
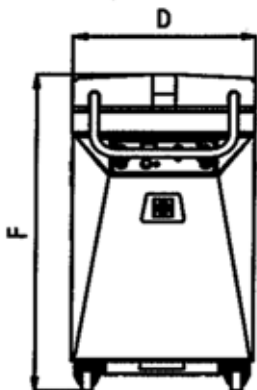
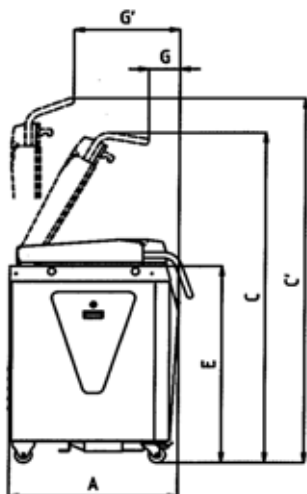
Die Teiglinge können anschließend weiterverarbeitet werden oder mit Hilfe der Gitterfunktion in kleinere Stücke geteilt werden.

### Konstruktion

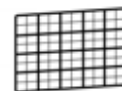
- Auf Wunsch das System « Soft Dough » (Wahlschalter für weiche Teige) der Modelle AP & AGP
- Leichtes Reinigen durch manuell abnehmbare Teigstempel
- Auf Rollen fahrbar
- Motorleistung : 1.8 kW

Entspricht  Normen

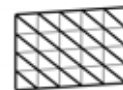
# Hydraulik-Teigteiler Divimach



3H01103



3H01104



3H01105



3H01106

Modell	
Kode	Modell
OH000202	Divimach A standard
OH000212	Divimach AG Mit Gittervorrausrüstung
OH000222	Divimach AP Mit 2. Pressdruck
OH000232	Divimach AGP Mit Gittervorrausrüstung und 2. Pressdruck

Gitter	
Kode	Modell
3H001103	40 Teilungen (100 x 50 mm)
3H001104	80 Teilungen (50 x 50 mm)
3H001105	40 Dreiecke (B = 100 mm x H = 100 mm)
3H001106	6 Teilungen (166 x 200 mm)*
3H001107	6 Teilungen (513 x 65 mm)*
3H001108	16 Teilungen (62 x 200 mm)*
3H001109	8 Teilungen (513 x 50 mm)*
3H001110	20 (50 x 200 mm) oder 40 (50 x 100 mm)



3H01107



3H01108



3H01109



3H01110

\* für gegärten Teige

## Technische Daten (Richtwerte)

Modell	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGP
Anzahl der Teilungen	10/20	10/20	10/20	10/20
Teigtiefe	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm
Teigkammer-Maße	513 x 410 mm	513 x 410 mm	513 x 410 mm	513 x 410 mm
Gewicht der Teiglinge	Mini. 400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)	400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)	400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)	400g (10 Teilungen) 200g (20 Teilungen)
	Maxi. 2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)	2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)	2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)	2000g (10 Teilungen) 1000g (20 Teilungen)
Maße der Teigstempel	100 x 100 mm	100 x 100 mm	100 x 100 mm	100 x 100 mm
Teiginhalt	Mini. 4 kg	4 kg	4 kg	4 kg
	Maxi. 20 kg	20 kg	20 kg	20 kg
Stundentakt	900 - 1250 St./Std.	900 - 1250 St./Std.	900 - 1250 St./Std.	900 - 1250 St./Std.
Anschlusswert	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Eingabe-Höhe	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Nützhöhe L x B x H	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm	630 x 890 x 1140 mm
Höhe bei geschwenktem Deckel	1860 mm	1860 mm	1860 mm	1860 mm
Am Boden L x B	630 x 820 mm	630 x 820 mm	630 x 820 mm	630 x 820 mm
Nettogewicht	380 kg	380 kg	380 kg	380 kg
Soft Dough (für gegärten Teige)	Nein	Nein	Ja	Ja
Anpassung für Gitter	Nein	Ja	Nein	Ja

## Verpackung

	Modell	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGP
Inland	Breite	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
	Länge	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
	Höhe	1350 mm	1350 mm	1350 mm	1350 mm
	Gewicht	370 kg	380 kg	370 kg	380 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGP
	Breite	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
	Länge	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Höhe	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm
	Gewicht	390 kg	400 kg	390 kg	400 kg



DVM



DVM L

# DVM

## Kammerteiler-Abwieger

### Eigenschaften

- Leistung : 700-1800 Stück (einfache Teilung)
- Leistung : 1400-3600 Stück (doppelte Teilung)
- Trichterkapazität : 220 kg
- Anzahl der Teilungen : 1 oder 2

### Die Vorteile

- Hohe Gewichtsgenauigkeit der Teiglinge
- Einfach in der Benutzung
- Grosser Gewichtsbereich
- Für alle Teigarten geeignet
- Empfehlenswert für eine hohe Produktion

### Benutzung

Der Kammerteiler- Abwieger *DVM* ist eine robuste und bewährte Maschine zum automatischen Teilen von Teigen. Besonders einfach in der Bedienung : Einstellen von Gewicht, Stundenleistung und Anzahl der Teiglinge dank extern angebrachter Bedienungselemente. Eine besondere Vorrichtung ermöglicht wahlweise einfache oder doppelte Teilung bei hoher Stück-Gewichtsspanne und Verdoppelung der Leistung. Die Maschine ist für alle Teigarten geeignet.

### Funktionsprinzip

Der Teig gelangt über den Trichter und wird in eine Teigaufnahme bzw. Kompressions-Kammer gesaugt und anschließend in eine Abwiege Kammer kalibriert. Das gewünschte Teiglings- Gewicht lässt sich durch die Regelung des Wiegekammer-Volumen einstellen. Nach der Teilung gelangen die Teiglinge auf einen Auslaufteppich.

### Konstruktion

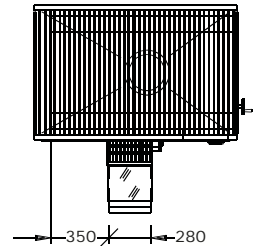
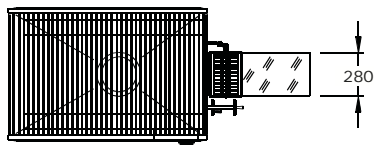
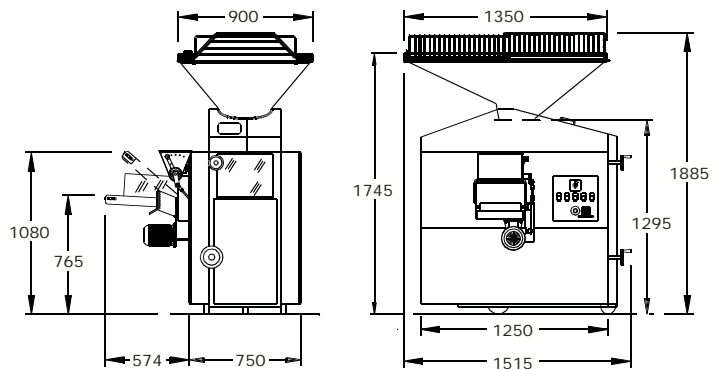
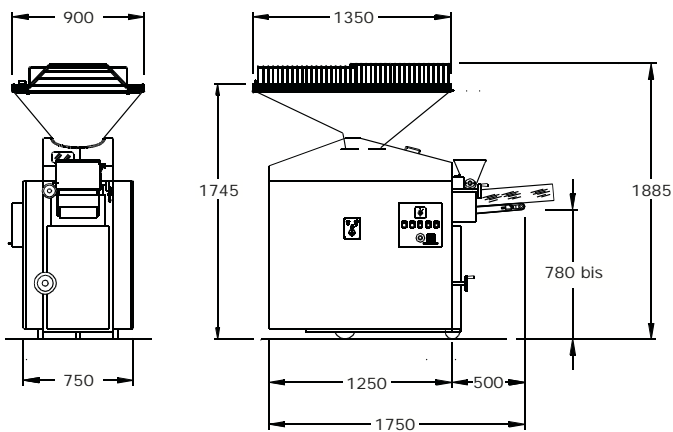
- Körper aus Stahlguss auf Rollen, davon 1 feststellbar
- Rechteckiger Edelstahl Trichter für 220 Kg Teig
- Eingabehöhe : 1745 mm
- Schutzgitter für Trichter
- Schutzdeckel auf Auslaufteppich
- Epoxy- Lackierung lebensmittelgeeignet
- Integrierter Mehlstreuer am Teigausgang
- Kolben aus Gusseisen
- Gewicht einstellbar durch Drehrad
- Zweitkolben ermöglicht einfache oder doppelte Teilung
- Teiglingszähler
- Teigaufnahme verstellbar je nach gewünschtem Gewicht des Teiglings
- Stromspannung : 3 x 400 V 50 Hz

### ■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :

Empfehlenswert für eine Tagesproduktion 500 – 1 500 Kg/Tag

Entspricht  Normen

# Kammerteiler-Abwieger DVM



DVM 1 G - DVM 2 G - Frontauschub, Schaltkasten links  
DVM 1 D - Frontauschub, Schaltkasten rechts

DVM 1 L - Seitenaus Schub  
DVM 2 L - Seitenaus Schub

Kode	Modell
99102000	DVM 1 G
99102010	DVM 1 D
99104000	DVM 2 G
99102051	DVM 1 L
99102071	DVM 2 L

**G** : Frontauschub, Schaltkasten links wie Bedienungsseite  
**D** : Frontauschub, Schaltkasten links gegenüber Bedienungsseite  
**L** : Seitenaus Schub, Schaltkasten links wie Bedienungsseite

## Technische Daten (Richtwerte)

Modell		DVM 1 G	DVM 1 D	DVM 2 G	DVM 1 L	DVM 2 L
<b>Leistungsmerkmale</b>						
Zahl der Teilungen		1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2
Fassungsvermögen Trichter		220 kg	220 kg	220 kg	220 kg	220 kg
<b>Einfache Teilung</b>						
Stundenleistung (St./Std.)	Mini maxi	700-1800	700-1800	700-1800	700 - 1800	700 - 1800
Gewichtsbereich der Teiglinge	Mini maxi	200 - 1500 g	200 - 1500 g	400 - 2200 g	200 - 1500 g	400 - 2200 g
<b>Doppelte Teilung</b>						
Stundenleistung (St./Std.)	Mini maxi	1400 - 3600	1400 - 3600	1400 - 3600	1400 - 3600	1400 - 3600
Gewichtsbereich der Teiglinge	Mini maxi	40 - 500 g	40 - 500 g	100 - 800 g	40 - 500 g	100 - 800 g
Leistung		1,3 kW	1,3 kW	1,3 kW	1,3 kW	1,3 kW
<b>Maße und Gewichte</b>						
Eingabehöhe		1745 mm	1745 mm	1745 mm	1745 mm	1745 mm
Länge Auslaufteppich (Modell Standard)		500 mm	500 mm	500 mm	574 mm	574 mm
Gesamt	B x T	1750 x 750 mm	1750 x 750 mm	1750 x 750 mm	1515 x 1344 mm	1515 x 1344 mm
Höhe		1885 mm	1885 mm	1885 mm	1885 mm	1885 mm
Nettogewicht		650 kg	650 kg	650 kg	650 kg	650 kg

## Verpackung

	Modell	DVM 1 G	DVM 1 D	DVM 2 G	DVM 1 L	DVM 2 L
Inland	Breite	1850 mm	1850 mm	1850 mm	1550 mm	1550 mm
	Länge	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1500 mm	1500 mm
	Höhe	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2000 mm
	Gewicht	735 kg	735 kg	735 kg	735 kg	735 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	DVM 1 G	DVM 1 D	DVM 2 G	DVM 1 L	DVM 2 L
	Breite	1850 mm	1850 mm	1780 mm	1550 mm	1550 mm
	Länge	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1500 mm	1500 mm
	Höhe	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2000 mm
	Gewicht	820 kg	820 kg	820 kg	820 kg	820 kg



# DVP

## Saugteiler

### Eigenschaften

- 6 DVP Modelle : 50 - 1500 g
- Leistung : 900 - 1800 Stück
- Trichterkapazität : 160 kg
- Motorleistung : 1.5 kW

### Die Vorteile

- Gewichtsgleichmässigkeit der Teiglinge
- Einfach in der Benutzung
- Grosser Gewichtsbereich
- Empfehlenswert für weichere Teige

### Benutzung

Der Saugteiler *DVP* ist eine robuste und bewährte Maschine zum automatischen Teilen von Teigen. Besonders einfach in der Bedienung : Einstellen von Gewicht, Stundenleistung und Anzahl der Teiglinge dank extern angebrachter Bedienelemente.

Die Maschine ist besonders empfehlenswert für weichere Teige.

Der Saugteiler *DVP* lässt sich auf Wunsch mit einer integrierten Rundwirkvorrichtung (Ausgang links oder rechts) in diesem Fall muss die Maschine mit dem glatten Kunststoff Auslaufband ausgerüstet sein (Standard).

Falls externe Rundwirker eingesetzt werden ist es notwendig den DVP Saugteiler mit dem motorisierten Mehlstreuer und einem Auslaufteppich aus Baumwolle zu versehen.

Der Saugteiler DVP ist in der Standardausführung mit einer Verbindung zu den automatischen Brotanlagen Medio und Delta ausgestattet.

### Funktionsprinzip

Der Teig über den Trichter durch einen rotierenden Kolben angesaugt, kalibriert und anschließend ausgestoßen. Das Gewicht lässt sich durch die Regelung des Wiegekammer-Volumen einstellen.

### Konstruktion

- Edelstahl Trichter 160 kg Teig
- Eingabehöhe 1540 mm,
- Edelstahltrommel
- Schutzgitter für Trichter
- Teiglingszähler
- Kunststoffabdeckung ABS
- Gewicht Frontseitig einstellbar durch Drehrad
- Auf Rollen fahrbar
- Leistung regelbar durch Drehrad : 900 - 1 800 St/Std
- Stromspannung : 400 V x 3 + MP +PE 50 Hz

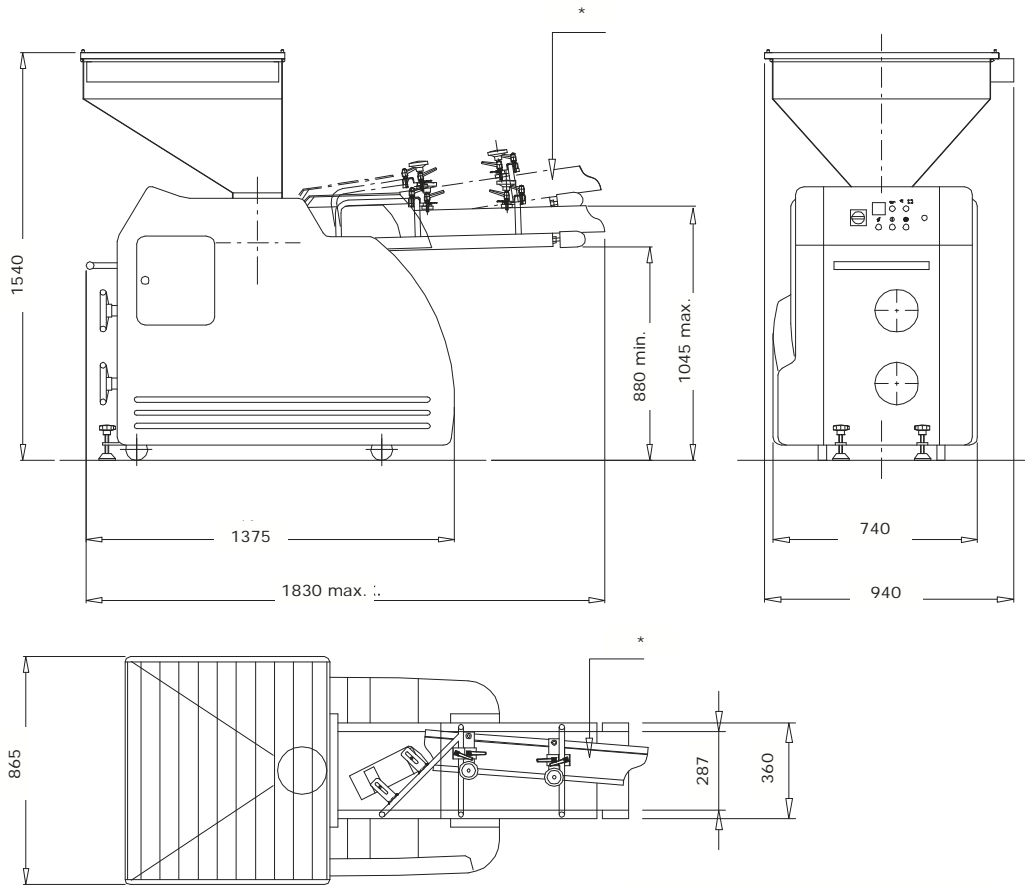
### ■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :

Der Saugteiler DVP ist standardmässig mit einem glatten Kunststoffteppich für eine integrierte Rundwirkvorrichtung ausgestattet. Ein Baumwolle Auslaufteppich ist nur in Verbindung mit einem motorisierten Mehlstreuer zu verwenden. Achtung, mit dieser Option sind bestimmte Änderungen an der Maschine vorzusehen.

Empfehlenswert für eine Tagesproduktion 50 – 1500 Kg/Tag

Entspricht  Normen

# Saugteiler DVP



\* Integrierte Rundwirkvorrichtung

Kode	Modell	Gewicht der Teigstücke Min.-Max
99102211	DVP 1	50 - 400 g
99102221	DVP 2	60 - 400 g
99102231	DVP 3	80 - 500 g
99102301	DVP 4	100 - 800 g
99102302	DVP 5	150 - 1000 g
99102251	DVP 6	300 - 1500 g

Kode	Zubehör
99100135	Rundwirkvorrichtung für Ausgabeband (links)
13036020	Mehlstreuer
99100108	Auslaufband aus Baumwolle

## Technische Daten (Richtwerte)

Modell	DVP 1	DVP 2	DVP 3	DVP 4	DVP 5	DVP 6
<b>Leistungsmerkmale</b>						
Zahl der Teilungen	1	1	1	1	1	1
Kolbendurchmesser	90 mm	100 mm	110 mm	120 mm	130 mm	160 mm
Fassungsvermögen des Trichters	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg
Stundenleistung	Mini—maxi 900 - 1800 St./Std.	900 - 1800 St./Std.	900 - 1800 St./Std.	900 - 1800 St./Std.	900 - 1800 St./Std.	900 - 1800 St./Std.
Gewicht der Teiglinge	Mini—maxi 50-400 g	60-400 g	80-500 g	100-800 g	150-1000 g	300-1500 g
Leistung mit normalem Trichter	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
<b>Maße und Gewichte</b>						
normalem Trichter	1540 mm	1540 mm	1540 mm	1540 mm	1540 mm	1540 mm
Gesamt	1830 x 865 mm	1830 x 865 mm	1830 x 865 mm	1830 x 865 mm	1830 x 865 mm	1830 x 865 mm
Nettogewicht	500 kg	500 kg	500 kg	500 kg	500 kg	500 kg

## Verpackung

	Modell	DVP 1	DVP 2	DVP 3	DVP 4	DVP 5	DVP 6
Inland	Breite	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm
	Länge	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
	Höhe	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm
	Gewicht	640 kg	640 kg	640 kg	640 kg	640 kg	640 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	DVP 1	DVP 2	DVP 3	DVP 4	DVP 5	DVP 6
	Breite	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm
	Länge	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
	Höhe	1500 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm
Gewicht	730 kg	730 kg	730 kg	730 kg	730 kg	730 kg	



# BLR

## Bandrundwirker

### Eigenschaften

- Leistung : 1800 Stück/Std.
- Gewicht der Teiglinge : 200-1000g

### Die Vorteile

- Sanftes Rundwirker für weiche Teige.

### Benutzung

Die Bandrundwirker *BLR* bringen die geteilten Teiglinge in eine runde Form. Sie werden als Verbindungsglied zwischen einem Abwieger und einem Vorgärschrank eingesetzt. Das Rundwirken bewirkt ein regelmäßiges Vorgären und eine homogene Gärung. Es ist empfehlenswert die Bandrundwirker in Verbindung mit einer automatischen Brotanlage zu benutzen damit Regelmäßigkeit beim Langwirken gewährleistet wird. Bandrundwirker sind speziell bei weichere Teig empfehlenswert da sie nicht so einen hohe Druck auf die Teigstruktur ausüben wie zum Beispiel ein konischer Rundwirker.

### Funktionsprinzip

Die Teiglinge fallen zwischen zwei entgegengesetzt angetriebene Bänder, der Abstand ist einstellbar. Die Teiglinge erhalten so eine gleichmäßige Rundform.

### Konstruktion

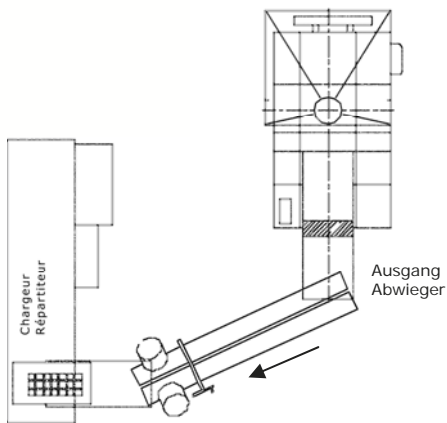
- 2 entgegengesetzt angetriebene Rundwirkbänder
- Einstellbarer Wirkbereich
- 2 Antriebsmotoren
- Modell BLRG : Teigling Auslauf links
- Modell BLRD : Teigling Auslauf rechts
- Epoxy-Lackierung lebensmittelgeeignet
- Nur geeignet in Verbindung mit einem Vorgärschrank Delta oder Medio
- Elektrische Anpassung an die Brotanlage mit Vorgärschrank Delta oder Medio
- Für einen anderen Einsatz bitte nachfragen
- Stromspannung : 3 x 400 V 50 Hz

### ■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :

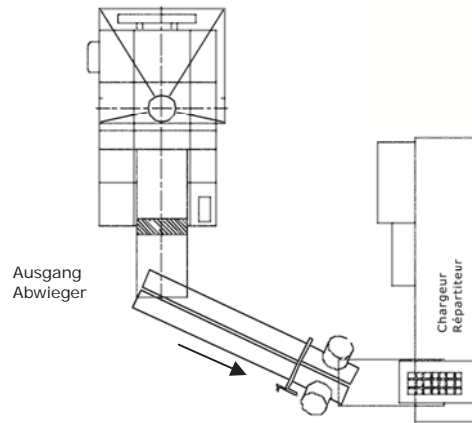
Abwieger auf der rechten Seite: Modell BLRG  
Abwieger auf der linken Seite: Modell BLRD

Entspricht  Normen

# Bandrundwirker BLR



Modell BLRG :  
Linkes Band treibt das Teigstück an



Modell BLRG :  
Rechtes Band treibt das Teigstück an

Kode	Modell
12819000	BLRG
12819050	BLRD

## Technische Daten (Richtwerte)

Modell	BLRG	BLRD
<b>Leistungsmerkmale</b>		
Rundwirklänge	1470 mm	1470 mm
Maximale Stundenleistung	1800 St./Std.	1800 St./Std.
Gewicht der Teiglinge	Mini-maxi 200-1000 g	200-1000 g
Leistung	0,36 kW	0,36 kW
<b>Maße und Gewichte</b>		
Gesamt	1400 x 450 mm	1400 x 450 mm
Höhe	800 mm	800 mm
Höhe (Eingang)	600 mm	600 mm
Höhe (Ausgang)	750 - 960 mm	750 - 960 mm
Nettogewicht	90 kg	90 kg

## Verpackung

Inland	Modell	BLRG	BLRD
	Breite	1650 mm	1650 mm
	Länge	760 mm	760 mm
	Höhe	700 mm	700 mm
	Gewicht	120 kg	120 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	BLRG	BLRD
	Breite	1650 mm	1650 mm
	Länge	760 mm	760 mm
	Höhe	700 mm	700 mm
	Gewicht	150 kg	150 kg



BC mit TB 1

# BC

## Kegelrundwirker

### Eigenschaften

- 4 Modelle
- Sundenleistung :
- BC4 : < 2000 St/Std
- BC1, BC2, BC3 : < 3000 St/Std
- Gewichtsbereich : 40 – 2300 g, je nach Modell

### Die Vorteile

- Grosser Wirkbereich
- Geeignet für feste Teige
- Geeignet für grüne Teige

### Benutzung

Die Kegelrundwirker **BC** dienen dazu die bereits geteilten Teiglinge in eine runde Form zu bringen. Sie werden oft als Verbindungsglied zwischen Abwieger und einem Vorgärschrank eingesetzt.

Das Rundwirken bewirkt ein regelmäßiges Vorgären und eine homogene Gärung.

Es ist empfehlenswert die Rundwirker in Verbindung mit einer automatischen Brotanlage zu benutzen damit Regelmäßigkeit beim Langwirken gewährleistet wird. Besonders für feste Teige geeignet bei einem straffen Rundwirken.

### Funktionsprinzip

Der Kegelrundwirker **BC** besteht aus einem drehenden Alugusskegel (Teflonbeschichtet) der von einer feststehende Teflonbeschichtete Wirkrinne umwickelt ist.

Die Teiglinge fallen zwischen dem drehenden Rundkegel und der Wirkrinne, und werden von unten nach oben transportiert.

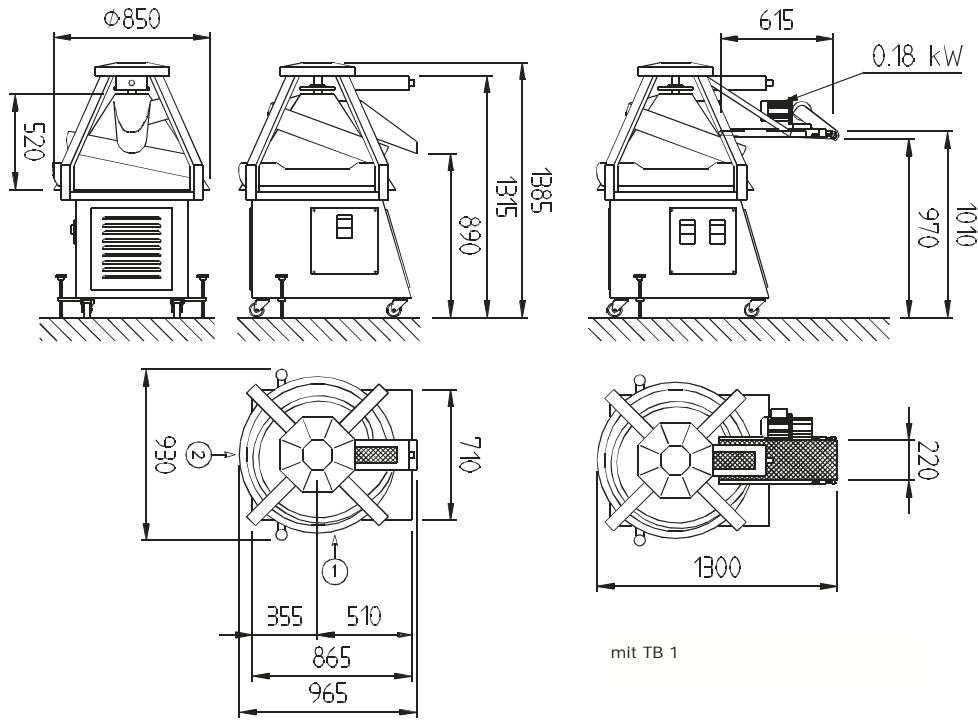
Dabei werden die Teiglinge gewirkt und erhalten eine gleichmäßige Rundform.

### Konstruktion

- Konus und Wirkrinne teflonbeschichtet
- Epoxy- Lackierung lebensmittelgeeignet
- Stahlkonstruktion
- Auf feststellbaren Rollen
- Integrierter Mehlstreuer
- 2 Eingabepositionen möglich (siehe ① und ② auf nebenstehender Skizze)
- Option : TB1 mit Auslauft Teppich
- Stromspannung : 3 x 400V 50/60 Hz

Entspricht  Normen

# Kegelrundwirker BC



Kode	Modell
99101040	BC 1
99101060	BC 2
99101200	BC 3
99101400	BC 4
Zubehör	
99810010	TB 1

Technische Daten (Richtwerte)						
Modell		BC 1	BC 2	BC 3	BC 4	TB1 für BC
<b>Leistungsmerkmale</b>						
Stundenleistung		3000 St./Std.	3000 St./Std.	3000 p /h	2000 St./Std.	3000 St./Std.
Gewicht der Teiglinge	Mini-maxi	40-200 g	60-400 g	200-1200 g	400-2300 g	40-2300 g
Leistung		0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW	1,1 kW	0,18 kW
<b>Maße und Gewichte</b>						
Gesamt	L x l	965 x 930 mm	965 x 930 mm	965 x 930 mm	965 x 930 mm	615 x 280 mm
Eingabehöhe		1385 mm	1385 mm	1385 mm	1385 mm	970 mm
Nettogewicht		345 kg	345 kg	345 kg	345 kg	16 kg

Verpackung					
	Modell	BC 1	BC 2	BC 3	BC 4
Inland	Breite	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Länge	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Höhe	1500 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm
	Gewicht	385 kg	385 kg	385 kg	385 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	BC 1	BC 2	BC 3	BC 4
	Breite	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Länge	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
	Gewicht	425 kg	425 kg	425 kg	425 kg



# RP

## Vorgärschrank

### Eigenschaften

- 5 Modelle
- Anzahl der Trögel : 32 - 40, je nach Modell
- Anzahl der Teiglinge je Trögel : 6 - 9, je nach Gewicht
- Handbetrieb

### Die Vorteile

- Platzsparend
- Grosse Kapazität auf engstem Raum
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm
- Kombinierbar mit allen Langwirker-Marken
- Universal einsetzbar

### Benutzung

Der Vorgärschrank **RP** dient zum Vorgären von Teiglinge die von Hand oder über einen Hydraulikteiler geteilt wurden. Das Ein- und Auslegen der Teiglinge geschieht manuell. Vorgärschranke RP bieten große Kapazität auf engstem Raum und lassen sich leicht in die meisten Handwerks-Bäckstuben integrieren.

Eine Teigruhe vor dem Langwirken ist empfehlenswert, je nach Teigbeschaffenheit und gewünschte Länge beträgt die Entspannungsphase 15 bis 30 Mn.

### Funktionsprinzip

Die abgewogenen Teiglinge werden manuell in Filztrögel (auf Wunsch können auch Nylontrögel geliefert werden) gelegt. Sobald ein Trögel voll bestückt ist wird über Tastendruck der nächste in Position gebracht. Nachdem alle Trögel bestückt sind und die gewünschte Ruhezeit abgelaufen ist werden die Teiglinge manuell in den Langwirker gegeben.

### Konstruktion

- Epoxy- Lackierung
- Kunststoff-Zahnrad mit Antriebswelle aus Stahl
- Trögel aus behandeltes Filz, mit Klettband fixiert verhindern das Ankleben und Austrocknen der Teiglinge.
- Geräuscharm
- Auf Rollen fahrbar
- Steuerung per Taster
- Verschlussdeckel auf Scharnieren montiert
- Rundwirkaufgabe hochklappbar
- Wirkfläche mit Filzbelag (oder auf Wunsch Kunststoff)
- Antriebsmotor oben
- Steckdose für Hydraulikteiler
- Elektrischer Anschluss für Langwirker
- Kombinierbar mit Langwirker Major Manu

### Optionen

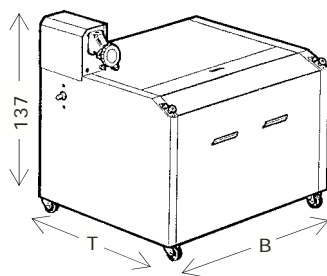
- UV-Lampen und Trögel- Trockenanlage mit Zeitschaltuhr 2 Stunden
- Fußschalter
- Stromspannung : 3 x 400V +MP + PE 50/60 Hz

### ■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :

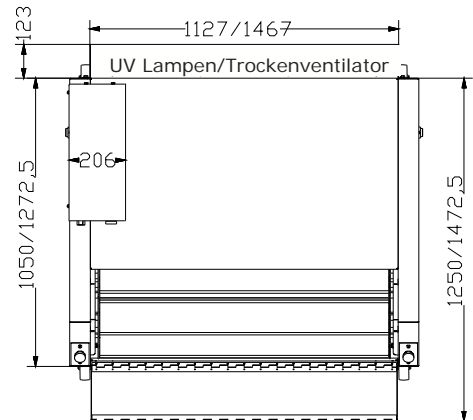
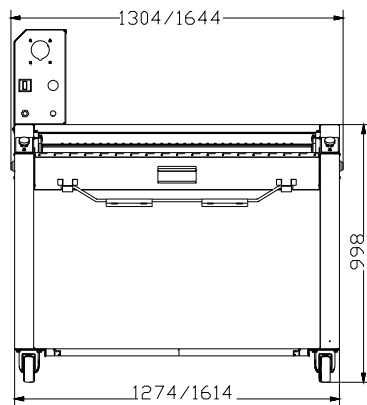
Die Vorgärschränke RP können montiert, demontiert geliefert werden.

Entspricht  Normen

# Vorgärschrank RP



RP geschlossen



## RP (montiert)

Kode	Modell
12551010	RP 1
12551020	RP 2
12551030	RP 3
12551040	RP 4
12551052	RP 5

## RP (demontiert)

Kode	Modell
12551013	RP 1
12551023	RP 2
12551033	RP 3
12551043	RP 4
12551053	RP 5

## Zubehör

kode	Modell
12551308	RP1 - RP3 UV-Lampen + Trockenanlage
12551310	RP2 - RP4 - RP5 UV-Lampen + Trockenanlage
Zubehör	
12551321	Fußschalter
Trögel aus Nylon oder in Einzel Taschenform: auf Anfrage	

## Technische Daten (Richtwerte)

Modell		RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
<b>Leistungsmerkmale</b>						
Gewicht der Teiglinge	Maxi	630 g	630 g	630 g	630 g	1000 g
Anzahl Trögel		32	32	40	40	32
Kapazität Baguettes	250 g (gebacken)	7/224	9/288	7/280	9/360	9/288
Kapazität Brote (gebacken)	400 g	6/192	7/224	6/240	7/280	7/224
	750 g	0	0	0	0	5/160
Leistung		0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW
<b>Maße und Gewichte</b>						
Gesamt	B x T	1320 x 1050 mm	1660 x 1050 mm	1320 x 1270 mm	1660 x 1270 mm	1660 x 1270 mm
Eingabehöhe		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	870 mm
Höhe	+375 mm (Motor)	998 mm	998 mm	998 mm	998 mm	998 mm
Filze		1060 x 130 mm	1400 x 130 mm	1060 x 130 mm	1400 x 130 mm	1400 x 155 mm
Nettogewicht		253 kg	284 kg	283 kg	320 kg	317 kg

## Verpackung (RP montiert)

	Modell	RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
Inland	Breite	1380 mm	1730 mm	1380 mm	1730 mm	1730 mm
	Länge	1100 mm	1100 mm	1320 mm	1320 mm	1320 mm
	Höhe	1530 mm	1530 mm	1530 mm	1530 mm	1530 mm
	Gewicht	320 kg	340 kg	340 kg	380 kg	380 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
	Breite	1400 mm	1750 mm	1400 mm	1750 mm	1750 mm
	Länge	1100 mm	1100 mm	1340 mm	1340 mm	1340 mm
	Höhe	1550 mm	1550 mm	1550 mm	1550 mm	1550 mm
	Gewicht	400 kg	420 kg	420 kg	475 kg	475 kg

## Verpackung (RP demontiert)

	Modell	RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
Inland	Breite	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
	Länge	1550 mm	1550 mm	1550 mm	1550 mm	1550 mm
	Höhe	1300 mm	1700 mm	1700 mm	1800 mm	1800 mm
	Gewicht	320 kg	355 kg	385 kg	400 kg	400 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
	Breite	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Länge	1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
	Höhe	1400 mm	1800 mm	1800 mm	1900 mm	1900 mm
	Gewicht	400 kg	440 kg	470 kg	475 kg	475 kg



Nur in Verbindung  
mit dem  
Langwirker  
Major Alpha  
Auto

# Delta 70 Integral

## Vorgärschrank Halbautomatisch

### Eigenschaften

- 3 Modelle
- Anzahl der Trögel : 70
- Anzahl der Taschen je Trögel:  
5 - 7, je nach Modell
- Gewicht der Teiglinge : 80 - 650 g

### Benutzung

Der Vorgärschrank **Delta** dient zum Vorgären von Teiglinge die von Hand oder über einen Hydraulikteiler geteilt wurden. Das Einlegen der Teiglinge geschieht manuell. Vorgärschranke Delta bieten große Kapazität auf engstem Raum.

Eine Teigruhe vor dem Langwirken ist empfehlenswert, je nach Teigbeschaffenheit und gewünschte Länge beträgt die Entspannungsphase 15 bis 30 Mn.

### Funktionsprinzip

Die abgewogenen Teiglinge werden manuell in Filztrögel gelegt. Sobald ein Trögel voll bestückt ist wird über Tastendruck der nächste in Position gebracht. Nachdem alle Trögel bestückt sind und die gewünschte Ruhezeit abgelaufen ist werden die Teigling automatisch über Förderband in den Langwirker gegeben

Der Vorgärschrank **Delta 70** kann wahlweise von einer Person (abwechselnd Beschickung/Entnahme) oder von zwei Personen (kontinuierlich Beschickung/Entnahme) bedient werden. Die seitliche Beschickung erfolgt manuell während die frontale Entladung zum Langwirker motorisiert ist. Der Vorgärschrank **Delta 70** bietet eine komplette Beladung aller Trögel. Das Ausgangsförderband kann in zwei Richtungen arbeiten, entweder fallen die Teiglinge in den Langwirker oder sie können von Hand zur Weiterverarbeitung übernommen werden. (Spezialbrote)

### Konstruktion

- Das solide selbsttragende Gehäuse ist leicht zu montieren
- Kettenantrieb belastbar bis zu 2750 Kg (x2) rostfrei mit robusten Gelenken und wartungsfreie Kettenachsen.
- Der Vorgärschrank **Delta 70** ist mit taschenförmigen Trögeln zur Formhaltung der Teiglinge ausgestattet
- Die Trögel bestehen aus Synthetikfilz
- Der Kippmechanismus kann ausgeschaltet werden um ein komplettes Beladen zu ermöglichen
- Die Filz-Beladungsfläche kann auch als Rundwirkfläche dienen
- Die Innenbeleuchtung an der Decke erleichtert das Reinigen, das Beladen etc..
- Langwirker herausnehmbar
- Dank dem einziehbaren Auslauft Teppich unter dem Langwirker werden die geformten Teigstücke in gleichmäßigen Abständen transportiert und sind somit leicht zu entnehmen.
- Die elektrischen Sicherungen und Steuerungen des Langwirkers und des Auslaufbandes sind im Schaltkasten integriert.
- Steuerung Niederstromspannung (24 V)
- Stromspannung : 3 x 400V +MP+PE 50/60 Hz

### Die Vorteile

- Grosse Kapazität auf engstem Raum
- Entladung während der Beschickung möglich
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm
- Automatischer Ruhe-Zyklus
- Universal einsetzbar

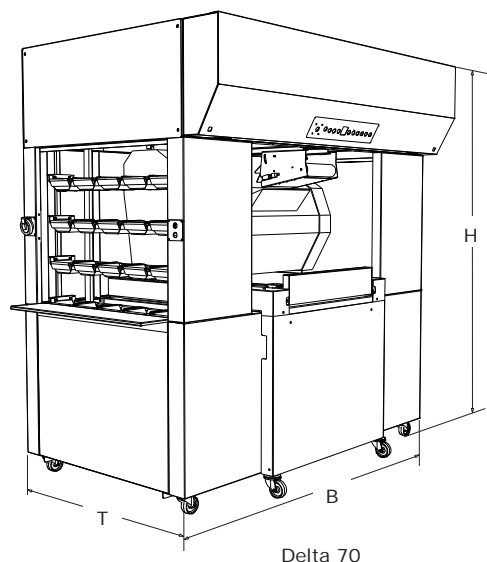
Entspricht  Normen

### ■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :

Nylon Taschen ohne Aufpreis auf Anfrage erhältlich



## Vorgärschrank Delta 70 integral



Kode	Modell
12502200	Delta 70.5
12502210	Delta 70.6
12502220	Delta 70.7

Zubehör		
12502230	Delta 70.5	Trockengebläse
12502240	Delta 70.6	Trockengebläse
12502250	Delta 70.7	Trockengebläse
12530170	Delta 70.5	UV Lampen
12530180	Delta 70.6	UV Lampen
12530190	Delta 70.7	UV Lampen

Technische Daten (Richtwerte)	Delta 70.5	Delta 70.6	Delta 70.7
Gewicht der Teiglinge	80-650 g	80-650 g	80-650 g
Zahl der Trögel	70	70	70
Teiglinge pro Trögel/ Gesamt	5/350	6/420	7/490
Schüttwasser	45	60	75
Gemischte Taschen 2/3- 1/3 ( Baguette 250g- Brote 400g)	Baguettes + Brote	Baguettes + Brote	Baguettes + Brote
Gesamt Anzahl in Stücke	235+115 = 350	282+138 = 420	329+161 = 490
Gesamt Anzahl der Trögel	47+ 23 = 70	47+ 23 = 70	47+ 23 = 70
Leistung Delta mit Ladevorrichtung	0,8 kW	0,8 kW	0,8 kW
Anschlusswerte Delta mit DVP, Ladevorrichtung und Langroller	1,6 kW	1,6 kW	1,6 kW
Aussenmaße	B x T x H	B x T x H	B x T x H
Maschinengestell	2020 x 1350 x 2205 mm	2020 x 1530 x 2205 mm	2020 x 1710 x 2205 mm
Mit Langrollgestell eingezogen	2020 x 1350 x 2205 mm	2020 x 1530 x 2205 mm	2020 x 1810 x 2205 mm
Mit Langrollgestell ausgezogen	2020 x 2100 x 2205 mm	2020 x 2280 x 2205 mm	2020 x 2460 x 2205 mm
Spezifische Maße			
Trögel	900 x 160 x 90 mm	1080 x 160 x 90 mm	1260 x 160 x 90 mm
Einzeltasche	140 x 135 x 60 mm	140 x 135 x 60 mm	140 x 135 x 60 mm
<b>Arbeitsmaße</b>			
Eingabehöhe	800 mm	800 mm	800 mm
Höhe Auslaufband	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Höhe der Räder	100 mm	100 mm	100 mm
Breite Auslaufband	950 mm	950 mm	950 mm
Nutzbare Länge Auslaufband	800 mm	800 mm	800 mm
Gewicht			
Ohne Gestell	760 kg	800 kg	840 kg
Mit Vorbau	850 kg	890 kg	930 kg
Gesamt mit Vorbau und Langroller Major	985 kg	1025 kg	1060 kg

Verpackung				
Inland	Modell demontiert	Delta 70.5	Delta 70.6	Delta 70.7
	Breite	1580 mm	1580 mm	1580 mm
	Länge	2080 mm	2080 mm	2080 mm
	Höhe	1430 mm	1430 mm	1900 mm
	Gewicht	950 mm	990 mm	1030 mm
Seefracht (Kiste)	Modell montiert	Delta 70.5	Delta 70.6	Delta 70.7
	Breite	2200 mm	2200 mm	2200 mm
	Länge	1750 mm	1930 mm	2110 mm
	Höhe	2400 mm	2400 mm	2400 mm
	Gewicht	1000 kg	1040 kg	1080 kg



Einlaufband T3 oder T4 mit Mehlstreuer

Nur in Verbindung  
mit dem  
Langwirker  
Major Alpha  
Auto

# Delta Auto

## Vorgärschrank für automatische Brotanlage

### Eigenschaften

- Anzahl der Trögel: 70
- Anzahl der Taschen je Trögel: 6 oder 7
- Gewicht der Teiglinge: 100 - 650 g

### Die Vorteile

- Grosse Kapazität auf engem Raum
- Beschicken und Entladen gleichzeitig möglich
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm
- Kombinierbar mit Bongard Langwirker
- Ideal zur Herstellung von verschiedenen Brotsorten

### Benutzung

Der Vorgärschrank **Delta Auto** ist eine vollautomatischer Vorgärschrank für Bäckereibetriebe die bis zu 900 Teiglinge/ Std mit einem Stückgewicht von 100 - 650 g verarbeiten.

### Funktionsprinzip

Die Teiglinge fallen automatisch auf einen Verteiler und werden anschließend in die Filztrögel transferiert. Nachdem alle Trögel bestückt sind und die gewünschte Ruhezeit abgelaufen ist werden die Teiglinge automatisch in den Langwirker übergeben.

Die **Delta Auto** kann von einer Person kontinuierlich oder diskontinuierlich bedient werden. Die Einlauf der Teiglinge geschieht über ein Einlaufband T3 (Länge 600 mm) oder T4 (Länge 800 mm) das mit einem Mehlstreuer ausgerüstet ist.

Das Auslaufband kann in zwei Richtungen arbeiten, entweder fallen die Teiglinge in den Langwirker oder sie können von Hand zur Weiterverarbeitung übernommen werden.

Der Vorgärschrank Delta Auto ist mit einem einziehbaren Auslauft Teppich unter dem Langwirker ausgestattet.

Bongard empfiehlt zusammen mit dem Vorgärschrank **Delta Auto** den Langwirker Major Alpha Auto einzusetzen.

### Konstruktion

- Epoxy- Lackierung lebensmittelgeeignet
- UV-Lampen
- Trockengebläse
- Geräuscharm
- Anschluss für den Langwirker Major
- Auf Rollen fahrbar
- Steuerspannung : 24 V
- Stromspannung : 3 x 400V +MP+PE 50/60 Hz

Entspricht  Normen

## Vorgärschrank für automatische Brotanlage **Delta Auto**

Kode	Modell
12512210	Delta 70.6 A
12512220	Delta 70.7 A

Technische Daten (Richtwerte)	Delta 70.6 A	Delta 70.7 A
Gewicht der Teiglinge	100-650 g	100-650 g
Zahl der Trögel	70	70
Teiglinge pro Trögel/ Gesamt	6/348	7/406
Stundenleistung (mini-maxi)	900-1050 St./Std.	900-1050 St./Std.
Schüttwasser	45	60
Gemischte Taschen 2/3- 1/3 ( Baguette 250g- Brote 400g)	Baguettes + Brote	Baguettes + Brote
Gesamt Anzahl in Stücke	228+120 = 338	266+140 = 406
Gesamt Anzahl der Trögel	38+ 20 = 58	38+ 20 = 58
Leistung Delta mit Ladevorrichtung	1,8 kW	1,8 kW
Anschlusswerte Delta mit DVP, Ladevorrichtung und Langroller	4,1 kW	4,1 kW
Aussenmaße	B x T x H	B x T x H
Maschinengestell	2020 x 1530 x 2205 mm	2020 x 1710 x 2205 mm
Mit Langrollgestell eingezogen	2020 x 1530 x 2205 mm	2020 x 1810 x 2205 mm
Mit Langrollgestell ausgezogen	2020 x 2280 x 2205 mm	2020 x 2460 x 2205 mm
Ladevorrichtung	550 x 1530 x 850 mm	550 x 1710 x 850 mm
Spezifische Maße		
Trögel	1080 x 160 x 90 mm	1260 x 160 x 90 mm
Einzeltasche	150 x 135x 60 mm	150 x 135 x 60 mm
<b>Arbeitsmaße</b>		
Eingabehöhe	800 mm	800 mm
Höhe Auslaufband	1000 mm	1000 mm
Höhe der Räder	100 mm	100 mm
Breite Auslaufband	950 mm	950 mm
Nutzbare Länge Auslaufband	800 mm	800 mm
Gewicht		
Ohne Gestell	800 kg	840 kg
Mit Vorbau	890 kg	930 kg
Gesamt mit Vorbau und Langroller	1310 kg	1345 kg

Verpackung			
Inland	Modell demontiert	Delta 70.6 A	Delta 70.7 A
	Breite	2200 mm	2200 mm
	Länge	2080 mm	2080 mm
	Höhe	1430 mm	1900 mm
	Gewicht	1320 mm	1360 mm
Seefracht (Kiste)	Modell montiert	Delta 70.6	Delta 70.7
	Breite	2200 mm	2200 mm
	Länge	2500 mm	2800 mm
	Höhe	2400 mm	2400 mm
	Gewicht	1360 kg	1400 kg



# Delta

## Automatische Brotanlage

### Eigenschaften

- Anzahl der Modelle : 4
- Taschen-Anzahl : 348 - 406, je nach Modell
- Teiglingsgewicht : 100 – 650 g
- Leistung : 200 - 1200 St/Std

### Die Vorteile

- Grosse Kapazität auf engem Raum
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm
- Automatisierung des Ruhe-Zyklus
- Kombinierbar mit Bongard Langwirker
- Ideal zur Herstellung von verschiedenen Brotsorten
- Beschickung wahlweise links oder rechts bei der Montage
- Kompakte Bauweise

### Benutzung

Die automatische Brotanlage **Delta** besteht aus Abwieger **DVP**, Vorgärschrank **Delta auto** und Langwirker **Major Alpha auto**. Ausgelegt für Bäckereibetriebe die bis zu 900 Teiglinge/ Std mit einem Stückgewicht von 100 - 650 g verarbeiten.

### Funktionsprinzip

Der Abwieger **DVP** übergibt die Teiglinge automatisch in den Vorgärschrank **Delta auto** über einen Verteiler werden die Teiglinge in die Filztrögel transferiert. Nachdem alle Trögel bestückt sind und die gewünschte Ruhezeit abgelaufen ist werden die Teiglinge automatisch an den Langwirker **Major Alpha Auto** übergeben.

Die **Delta Brotanlage** kann von einer Person kontinuierlich oder diskontinuierlich bedient werden.

Die Einlauf der Teiglinge geschieht über ein Einlaufband T3 (Länge 600 mm) oder T4 (Länge 800 mm) das mit einem Mehlstreuer ausgerüstet ist.

Das Auslaufband kann in zwei Richtungen arbeiten, entweder fallen die Teiglinge in den Langwirker oder sie können von Hand zur Weiterverarbeitung übernommen werden.

Der Vorgärschrank Delta Auto ist mit einem einziehbaren Auslaufteppich unter dem Langwirker ausgestattet.

■ Um eine Brotanlage zu konfigurieren sollte die Maschine entsprechend der Bedürfnisse ausgelegt sein.

< 500 g = Saugteiler **DVP 3**

< 800 g = Saugteiler **DVP 4**

### ■ Saugteiler ausgerüstet mit

- Edelstahltrichter 160 kg Teig bei einer Eingabehöhe von 1540 mm
- Edelstahltrommel
- Schutzgitter für Trichter
- Teiglingenzähler
- Kunststoffabdeckung ABS
- Gewicht einstellbar durch Drehrad an der Maschinen-Front
- Auf Rollen
- Leistung : Im Verbund mit der Brotanlage 900 St/Std
- Autonom 900-1800 St/Std
- Die Rundwirkvorrichtung ist vor Ort zu montieren
- Motorleistung des Saugteilers DVP : 1,5 kW

Entspricht  Normen

## Automatische Brotanlage Delta

### ■ Vorgärschrank Delta 70.6 oder 70.7 ausgerüstet mit

- Selbsttragendes Gehäuse Epoxy- lackiert
- Auf Rollen fahrbar
- Kettenantrieb belastbar bis zu 2750 Kg (x2) rostfrei
- Maximales Teiglinggewicht 650g
- Beschickung wahlweise links oder rechts bei der Montage
- Behandelte Filztaschen oder Nylon Taschen
- Innenbeleuchtung
- Langwirker herausnehmbar
- UV Lampen und Trockengebläse
- Die elektrischen Sicherungen und Steuerung des Langwirkers und des Auslaufbandes sind im Schaltkasten integriert
- Steuerung Niederstromspannung (24 V)

### ■ Langwirker Major Alpha Auto

- Körper aus Aluminiumguss
- Aussenverkleidungsbleche und Eingabetrichter Epoxy- lackiert
- Kunststoffabdeckung ABS
- Antrieb durch Zahnriemen
- Geräuscharm
- Steuerungen rechts in der Standardausführung
- Langwirksteuerung links als Option
- Langwirkteppich schwenkbar
- Maximales Teiglinggewicht 650g (nur mit Delta), > 1000g autonom

Technische Daten (Richtwerte) DVP 3		DVP 4
	99102231	99102301
Zahl der Teilungen	1	1
Kolbendurchmesser	110 mm	120 mm
Fassungsvermögen des Trichters	160 kg	160 kg
Stundenleistung	Mini—maxi 900 - 1800 St./Std.	900 - 1800 St./Std.
Gewicht der Teiglinge	Mini—maxi 80-500 g	100-800 g
Leistung mit normalem Trichter	1,5 kW	1,5 kW
<b>Maße und Gewichte</b>		
normalem Trichter	1540 mm	1540 mm
Gesamt	1830 x 865 mm	1830 x 865 mm
Nettogewicht	500 kg	500 kg

Technische Daten (Richtwerte)		Major Alpha Auto
		29800363
Beladung von Teiglingen	manuell automatisch	Ja Ja
Schutzschalter	Fühlerstab	Ja
Auslauf der Teiglinge	auf Band	Ja
Leistungsmerkmale		2000 St./Std.
Gewicht der Teiglinge	mini - maxi	80 - 1000 g
Motorleistung		0,55 kW
<b>Maße und Gewichte</b>		
Breite x Tiefe		1010 x 780 mm
Höhe		690 mm
Eingabehöhe		1350 mm
Ausgabehöhe		940 auf TE
Nettogewicht		140 kg

Technische Daten	Delta 70.6 A	Delta 70.7 A
Kode	12512210	12512220
Gewicht der Teiglinge	100-650 g	100-650 g
Zahl der Trögel	70	70
Teiglinge pro Trögel/ Gesamt	6/348	7/406
Stundenleistung (mini-maxi)	900-1050 St./Std.	900-1050 St./Std.
Schüttwasser	45	60
Gemischte Taschen 2/3- 1/3 ( Baguette 250g- Brote 400g)	Baguettes + Brote	Baguettes + Brote
Gesamt Anzahl in Stücke	228+120 = 338	266+140 = 406
Gesamt Anzahl der Trögel	38+ 20 = 58	38+ 20 = 58
Leistung Delta mit Ladevorrichtung	1,8 kW	1,8 kW
Anschlusswerte Delta mit DVP, Ladevorrichtung und Langroller	4,1 kW	4,1 kW
Aussenmaße	B x T x H	B x T x H
Maschinengestell	2020 x 1530 x 2205 mm	2020 x 1710 x 2205 mm
Mit Langrollgestell eingezogen	2020 x 1530 x 2205 mm	2020 x 1810 x 2205 mm
Mit Langrollgestell ausgezogen	2020 x 2280 x 2205 mm	2020 x 2460 x 2205 mm
Ladevorrichtung	550 x 1530 x 850 mm	550 x 1710 x 850 mm
<b>Spezifische Maße</b>		
Trögel	1080 x 160 x 90 mm	1260 x 160 x 90 mm
Einzeltasche	150 x 135x 60 mm	150 x 135 x 60 mm
<b>Arbeitsmaße</b>		
Eingabehöhe	800 mm	800 mm
Höhe Auslaufband	1000 mm	1000 mm
Höhe der Räder	100 mm	100 mm
Breite Auslaufband	950 mm	950 mm
Nutzbare Länge Auslaufband	800 mm	800 mm
<b>Gewicht</b>		
Ohne Gestell	800 kg	840 kg
Mit Vorbau	890 kg	930 kg
Gesamt mit Vorbau und Langroller	1310 kg	1345 kg



# Medio SA

## Vorgärschrank Halbautomat

### Eigenschaften

- Anzahl der Trögel : 52 - 92, je nach Modell
- Anzahl der Taschen je Trögel :  
6 oder 7 Taschen < 650 g /Teigling  
5 oder 6 Taschen < 1000 g /Teigling
- Gewicht der Teigling : 80 - 1000 g, je nach Modell

### Die Vorteile

- Grosse Kapazität auf engem Raum
- Entladung während der Beschickung möglich
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm
- Automatischer Ruhe-Zyklus
- Kombinierbar mit Bongard Langwirker
- Ideal zur Herstellung von verschiedenen Brotsorten

### Benutzung

Der Vorgärschrank **Medio** dient zum Vorgären von Teiglinge die von Hand oder über einen Hydraulikteiler geteilt wurden. Das Einlegen der Teiglinge geschieht manuell. Vorgärschranke **Medio** bieten große Kapazität auf engstem Raum. Eine Teigruhe vor dem Langwirken ist empfehlenswert, je nach Teigbeschaffenheit und gewünschte Länge beträgt die Entspannungsphase 15 bis 30 Mn.

### Funktionsprinzip

Die abgewogenen Teiglinge werden manuell in Filztrögel gelegt. Sobald ein Trögel voll bestückt ist wird über Tastendruck der nächste in Position gebracht. Nachdem alle Trögel bestückt sind und die gewünschte Ruhezeit abgelaufen ist werden die Teigling automatisch über Förderband in den Langwirker gegeben

Der Vorgärschrank **Medio** kann wahlweise von einer Person (abwechselnd Beschickung/Entnahme) oder von zwei Personen (kontinuierlich Beschickung/Entnahme) bedient werden. Die seitliche Beschickung erfolgt manuell während die frontale Entladung zum Langwirker motorisiert ist. Der Vorgärschrank **Medio** bietet eine komplette Beladung aller Trögel. Das Ausgangsförderband kann in zwei Richtungen arbeiten, entweder fallen die Teiglinge in den Langwirker oder sie können von Hand zur Weiterverarbeitung übernommen werden. (Spezialbrote)

### Konstruktion

- Epoxy- Lackierung lebensmittelgeeignet
- Bakterientötende UV-Lampen
- Feuchtigkeitsabzug
- Zahnrad-Antriebswelle aus Stahl
- Rundwirkfläche aus Filz
- Geräuscharm
- Steuerungskasten hängend
- Elektrische Sicherung des Langrollers Major und des Auslaufband TE
- Auf Rollen fahrbar
- Steuerungsspannung : 24 V
- Stromspannung : 3 x 400V + MP + PE 50/60 Hz

### Optionen

- Trockengebläse
- Mehlstreuer regelbar
- Umstellung von manueller auf automatischer Beschickung
- Auf Anfrage kann die Höhe auf 2240 mm gesenkt werden

### ■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :

Nylon Taschen ohne Aufpreis auf Anfrage erhältlich

Entspricht  Normen

## Vorgärschrank Halbautomat **Medio SA**

### ■ Typenbeschreibung,

ZBex : MEDIO SA10 650-6-52 ?

SA 10 : Gesamtlänge der Trögel 1060 mm

650 : Max Gewicht Teigling pro Tasche

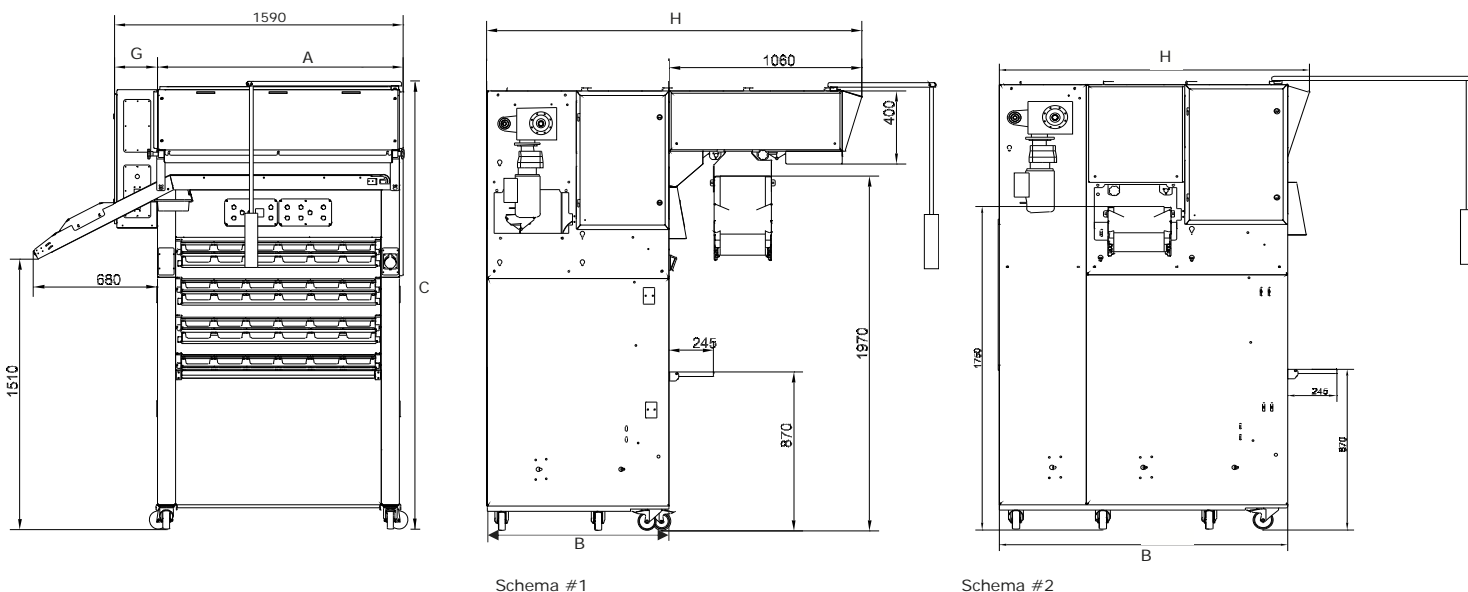
6 : Anzahl der Taschen pro Trögel

52 : Anzahl der Trögel

<i>Kode</i>	<i>Modell</i>
Medio SA10	Modell 650
CB205401	MEDIO SA10 650-6-52
CB205406	MEDIO SA10 650-6-62
CB205411	MEDIO SA10 650-6-74
CB205416	MEDIO SA10 650-6-84
CB205421	MEDIO SA10 650-6-92
Medio SA10	Modell 1000
CB205501	MEDIO SA10 1000-5-52
CB205506	MEDIO SA10 1000-5-62
CB205511	MEDIO SA10 1000-5-74
CB205516	MEDIO SA10 1000-5-84
CB205521	MEDIO SA10 1000-5-92
Medio SA12	Modell 650
CB205426	MEDIO SA12 650-7-52
CB205431	MEDIO SA12 650-7-62
CB205436	MEDIO SA12 650-7-74
CB205441	MEDIO SA12 650-7-84
CB205446	MEDIO SA12 650-7-92
Medio SA12	Modell 1000
CB205526	MEDIO SA12 1000-6-52
CB205531	MEDIO SA12 1000-6-62
CB205536	MEDIO SA12 1000-6-74
CB205541	MEDIO SA12 1000-6-84
CB205546	MEDIO SA12 1000-6-92

<i>Zubehör</i>	<i>Description</i>	<i>Modell</i>
51235129	Trockengebläse hinten	Medio SA 10
51235130	Trockengebläse hinten	Medio SA 12
51235128	Mit Gebläse auf dem Dach	Medio SA 10
51236238	Mit Gebläse auf dem Dach	Medio SA 12
51236201	Mehlsteuer (Trögel=650 g)	Medio SA 10
51236202	Mehlsteuer (Trögel=650 g)	Medio SA 12
51236203	Mehlsteuer (Trögel=1000 g)	Medio SA 10
51236204	Mehlsteuer (Trögel=1000 g)	Medio SA 12

## Vorgärschrank 1/2 automat Medio SA 10



Schema #1

Schema #2

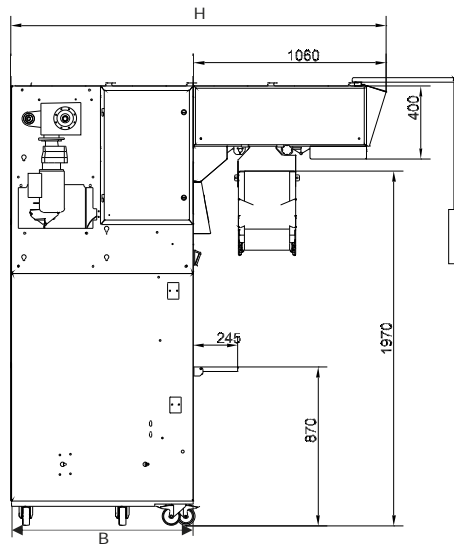
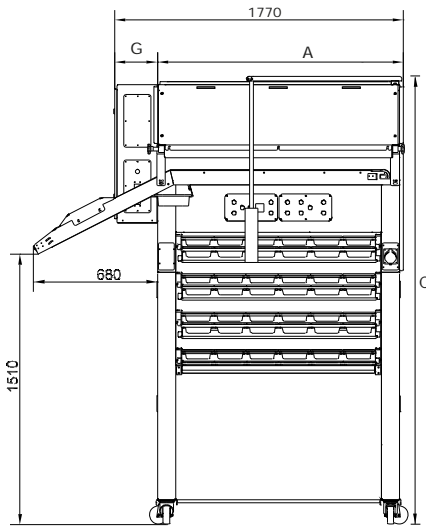
### Technische Daten (Richtwerte)

Modell	SA10 650-6-52 1000-5-52	SA10 650-6-62 1000-5-62	SA10 650-6-74 1000-5-74	SA10 650-6-84 1000-5-84	SA10 650-6-92 1000-5-92	
Breite der Trögel	1060 mm	1060 mm	1060 mm	1060 mm	1060 mm	
<b>Leistungsmerkmale</b>						
Anzahl der Trögel	52	62	74	84	92	
Anzahl der Trögel Gesamt & Nutzbar	650 1000	6/312 5/260	6/372 5/310	6/444 5/370	6/504 5/420	6/552 5/460
Gewicht der Teiglinge mini-maxi (g)	650 1000	80 - 650 80 - 1000	80 - 650 80 - 1000	80 - 650 80 - 1000	80 - 650 80 - 1000	
<b>Masse / Gewicht / Leistung</b>						
Schema	#1	#2	#1	#2	#1	
A (mm)	1350	1350	1350	1350	1350	
B (mm)	1000	1440	1440	1870	1870	
C (mm)	2460	2460	2460	2460	2460	
G (mm) mit Steuerung	240	240	240	240	240	
H (mm) mit Vorsprung	2060	1610	2500	2050	2930	
Gewicht (kg)	750	850	950	1000	1100	
Leistung (kW)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	
Anschlusswerte Medio mit DVP, Langroller und TE (kW)	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	

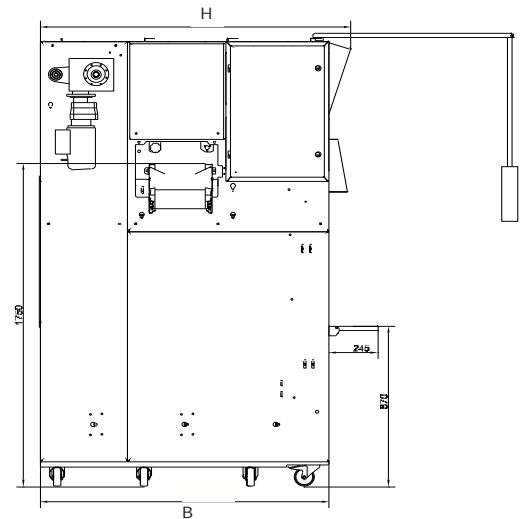
### Verpackung - SA 10

Modell SA 10	650-6-52 1000-5-52	650-6-62 1000-5-62	650-6-74 1000-5-74	650-6-84 1000-5-84	650-6-92 1000-5-92	
Inland / Seefracht (Kiste)	Breite	1200 mm	1200 mm	1200 mm	1200 mm	1200 mm
Länge	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm	
Höhe	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	
Gewicht	975 kg	1075 kg	1225 kg	1275 kg	1375 kg	

## Vorgärschrank 1/2 automat Medio SA 12



Schema #1



Schema #2

Modell	SA12		SA12		SA12	
	650-7-52 1000-6-52	650-7-62 1000-6-62	650-7-74 1000-6-74	650-7-84 1000-6-84	650-7-92 1000-6-92	650-7-92 1000-6-92
Breite der Trögel	1240 mm					
Leistungsmerkmale						
Anzahl der Trögel	52	62	74	84	92	
Anzahl der Trögel	650	7/364	7/434	7/518	7/588	7/644
Gesamt & Nutzbar	1000	6/612	6/372	6/444	6/504	6/552
Gewicht der Teiglinge	650	80 - 650	80 - 650	80 - 650	80 - 650	80 - 650
mini-maxi (g)	1000	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000
Masse / Gewicht / Leistung						
Schema	#1	#2	#1	#2	#1	
A (mm)	1530	1530	1530	1530	1530	
B (mm)	1000	1440	1440	1870	1870	
C (mm)	2460	2460	2460	2460	2460	
G (mm) mit Steuerung	240	240	240	240	240	
H (mm) mit Vorsprung	2060	1610	2500	2050	2930	
Gewicht (kg)	750	850	950	1000	1100	
Leistung (kW)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	
Anschlusswerte Medio mit DVP, Langroller und TE (kW)	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	

### Verpackung - SA 12

	Modell SA 12	SA12		SA12		SA12	
		650-7-52 1000-6-52	650-7-62 1000-6-62	650-7-74 1000-6-74	650-7-84 1000-6-84	650-7-92 1000-6-92	650-7-92 1000-6-92
Inland / Seefracht (Kiste)	Breite	1200 mm	1200 mm	1200 mm	1200 mm	1200 mm	1200 mm
	Länge	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm
	Höhe	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
	Gewicht	975 kg	1075 kg	1225 kg	1275 kg	1375 kg	1375 kg



Für eine vollautomatische Anwendung siehe Blatt **Automatische Brotanlagen**

# Medio FA Auto

## Vorgärschrank für automatische Brotanlage

### Eigenschaften

- Anzahl der Trögel : 70
- Anzahl der Taschen je Trögel : 6 oder 7
- Der Medio FA Auto ist ausgerüstet, je nach Modell, mit :
  - - Taschen < 650 g / Teigling
  - - Taschen < 1000 g / Teigling

### Die Vorteile

- Grosse Kapazität auf engem Raum
- Automatischer Ruhe-Zyklus
- Entladung während der Beschickung möglich
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm

### Benutzung

Der Vorgärschrank **Medio FA** mit Verteiler ist eine vollautomatische Maschine zum Vorgären der Teiglinge und für Bäckereibetriebe bestimmt, die täglich bis 1 200 Teiglinge/Std mit einem Stückgewicht 100 – 1 000 g (je nach Modell) verarbeiten.

### Funktionsprinzip

Die Teiglinge werden automatisch auf einen Verteiler abgeben anschließend werden die Teiglinge in die Filztrögel transferiert. Nachdem alle Trögel bestückt sind und die gewünschte Ruhezeit abgelaufen ist werden die Teiglinge automatisch in den Langwirker übergeben. Der Vorgärschrank **Medio FA** kann von einer Person kontinuierlich oder diskontinuierlich bedient werden.

Die Einlauf der Teiglinge geschieht über ein Einlaufband T3 (Länge 600 mm) oder T4 (Länge 800 mm) das mit einem Mehlstreuer ausgerüstet ist.

Das Auslaufband kann entweder links oder rechts angeordnet werden (muss bei Bestellung angegeben werden)

Bongard empfiehlt den Einsatz vom Langwirker **Major Auto** + Auslaufband **TE**

### Konstruktion

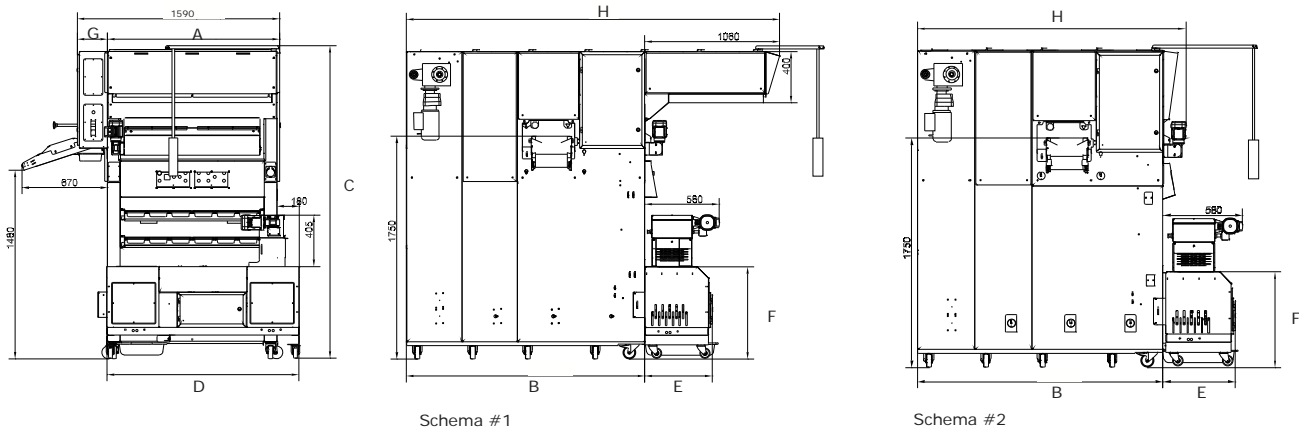
- Epoxy-Lackierung lebensmittelgeeignet
- UV-Lampen
- Auslauf der Teiglinge rechts oder links (bei Bestellung angeben )
- Hängender Bedienpult
- UV-Lampen, Trockengebläse (wahlweise vor/hinter dem Vorgärschrank Geräuscharm
- Elektrische Steuerung vom Langwirker Major und dessen Auslaufbandes TE
- Auf Rollen fahrbar
- Steuerungsspannung : 24 V
- Stromspannung : 3 x 400V + MP +PE 50/60 Hz

### Option

- Integrierter Bandrundwirker links oder rechts möglich
- Nylon-Taschen ohne Aufpreis
- Auslaufband
- Auf Anfrage kann die Höhe auf 2240 mm gesenkt werden

Entspricht  Normen

# Vorgärschrank für automatische Brotanlage **Medio FA 10 Auto** mit Ladevorrichtung



Schema #1

Schema #2

## Zubehör

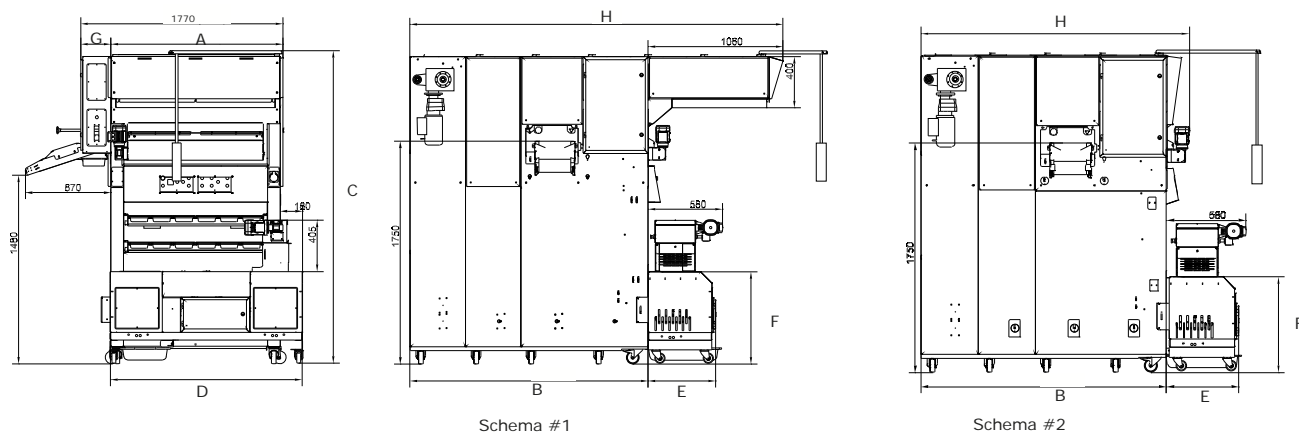
FA204513	Bandrundwirker auf Verteiler BSR - rechts
FA204514	Bandrundwirker auf Verteiler BSR - links
51236604	Förderband auf Verteiler

Technische Daten (Richtwerte)	FA10 650-6-62	FA10 650-6-74 FA10 1000-5-74	FA10 650-6-84 FA10 1000-5-84	FA10 650-6-92 FA10 1000-5-92
Kode	CB205456	CB205461 CB205561	CB205466 CB205566	CB205471 CB205571
Breite der Trögel	1060 mm	1060 mm	1060 mm	1060 mm
Anzahl der Trögel	62	74	84	92
Anzahl der Trögel Gesamt	650 1000	6/372 5/310	6/444 5/370	6/504 5/420
Anzahl der Trögel Nutzbar	650 1000	6/312 5/260	6/378 5/315	6/444 5/370
Gewicht der Teiglinge mini-maxi (g)	650 1000	80 - 650 -	80 - 650 80 - 1000	80 - 650 80 - 1000
Schema	2	1	2	1
A (mm)	1350	1350	1350	1350
B (mm)	1440	1440	1870	1870
C (mm)	2460	2460	2460	2460
D (mm) mit Ladevorrichtung	1510	1510	1510	1510
E (mm) mit Ladevorrichtung	530	530	530	530
F (mm) mit Ladevorrichtung	710	710	710	710
G (mm) ) mit Steuerung	240	240	240	240
H (mm) mit Vorsprung	1610	2500	2050	2930
Gewicht - Medio (kg)	850	950	1000	1100
Gewicht Verteiler (kg)	150	150	150	150
Leistung (kW)	0,95	0,95	0,95	0,95
Anschlusswerte Medio mit DVP, Langroller und TE (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6

## Verpackung - FA 10

	Modell FA 10	FA10 650-6-62	FA10 650-6-74 FA10 1000-5-74	FA10 650-6-84 FA10 1000-5-84	FA10 650-6-92 FA10 1000-5-92
Inland / Seefracht (Kiste)	Breite	1900 mm	1900 mm	1900 mm	1900 mm
	Länge	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm
	Höhe	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
	Gewicht	1245 kg	1300 kg	1350 kg	1450 kg

# Vorgärschrank für automatische Brotanlage **Medio FA 12 Auto** mit Ladevorrichtung



<b>Technische Daten (Richtwerte)</b>	<b>FA12 650-7-52</b>	<b>FA12 650-7-62 FA12 1000-6-62</b>	<b>FA12 650-7-74 FA12 1000-6-74</b>	<b>FA12 650-7-84 FA12 1000-6-84</b>	<b>FA12 650-7-92 FA12 1000-6-92</b>
Kode	CB205476	CB205481 CB205581	CB205486 CB205586	CB205491 CB205591	CB205496 CB205596
Breite der Trögel	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1240 mm
Anzahl der Trögel	52	62	74	84	92
Anzahl der Trögel Gesamt	650 1000	7/364 6/372	7/434 6/444	7/518 6/504	7/588 6/552
Anzahl der Trögel Nutzbar	650 1000	7/287 6/246	7/364 6/312	7/441 6/378	7/518 6/444
Gewicht der Teiglinge mini-maxi (g)	650 1000	80 - 650 80 - 1000	80 - 650 80 - 1000	80 - 650 80 - 1000	80 - 650 80 - 1000
Schema.	1	2	1	2	1
A (mm)	1530	1530	1530	1530	1530
B (mm)	1000	1440	1440	1870	1870
C (mm)	2460	2460	2460	2460	2460
D (mm) mit Ladevorrichtung	1690	1690	1690	1690	1690
E (mm) mit Ladevorrichtung	530	530	530	530	530
F (mm) mit Ladevorrichtung	710	710	710	710	710
G (mm) mit Steuerung	240	240	240	240	240
H (mm) mit Verteiler	2060	1610	2500	2050	2930
Gewicht - Medio (kg)	800	900	1050	1100	1200
Gewicht Verteiler (kg)	170	170	170	170	170
Leistung (kW)	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
Anschlusswerte Medio mit DVP, Langroller und TE (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6

## Verpackung - FA 12

Modell FA 12	FA12 650-7-52	FA12 650-7-62 FA12 1000-6-62	FA12 650-7-74 FA12 1000-6-74	FA12 650-7-84 FA12 1000-6-84	FA12 650-7-92 FA12 1000-6-92	
Inland / Seefracht (Kiste)	Breite	1900 mm	1900 mm	1900 mm	1900 mm	1900 mm
	Länge	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm	2650 mm
	Höhe	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
	Gewicht	1145 kg	1245 kg	1300 kg	1350 kg	1450 kg





# Medio

## Automatische Brotanlage

### Eigenschaften

- 24 Modelle
- Anzahl der Taschen : 364 bis 518 je nach Modell
- Anzahl der Taschen je Trögel: 5 - 7, je nach Modell
- Gewicht der Teiglinge : 80 - 1000g
- Je nach Modell stehen Trögel mit Taschen für Teiglinge bis 650 g oder bis 1000 g zu Verfügung.

### Die Vorteile

- Grosse Kapazität auf engem Raum
- Automatischer Ruhe-Zyklus
- Entladung während der Beschickung möglich
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm

### Benutzung

Die automatische Brotanlage **Medio** ist ein Verbund von Maschinen zum Teilen, Beschicken, Vorgären und Wirken von Teiglingen. Die Anlage ist hauptsächlich für Bäckereibetriebe bestimmt, die 200 - 5 000 Kg Mehl/monatlich mit einer Leistung von 900 – 1 200 St/Std (Baguette und Brötchen) herstellen.

### Funktionsprinzip

Der Abwieger **DVP** übergibt die Teiglinge automatisch in den Vorgärschrank **Delta auto** über einen Verteiler werden die Teiglinge in die Filztrögel transferiert. Nachdem alle Trögel bestückt sind und die gewünschte Ruhezeit abgelaufen ist werden die Teiglinge automatisch in den Langwirker **Major Alpha Auto** übergeben.

Die **Medio Brotanlage** kann von einer Person kontinuierlich oder diskontinuierlich bedient werden.

Die Einlauf der Teiglinge geschieht über ein Einlaufband T3 (Länge 600 mm) oder T4 (Länge 800 mm) das mit einem Mehlstreuer ausgerüstet ist.

Das Auslaufband kann entweder links oder rechts angeordnet werden (muss bei Bestellung angegeben werden)

Bongard empfiehlt den Einsatz vom Langwirker **Major Auto** + Auslaufband **TE**

### ■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :

Bei der Wahl des Vorgärschranks **Medio** im Verbund mit einer automatischen Brotanlage ist man bei der Standardauslegung von Leistung und Ruhezeit ausgegangen.

■ Um eine Brotanlage zu konfigurieren sollte die Maschine entsprechend der Bedürfnisse ausgelegt sein

< 800 g = Saugteiler DVP 4

< 1000g = Saugteiler DVP 5

Entspricht  Normen

## Automatische Brotanlage **Medio**

### ■ Saugteiler ausgerüstet mit :

- Edelstahltrichter 160 kg Teig bei einer Eingabehöhe von 1540 mm
- Edelstahltrommel
- Schutzgitter für Trichter
- Teiglingszähler
- Kunststoffabdeckung ABS
- Gewicht und Leistung einstellbar an der Maschinen-Front
- Auf Rollen fahrbar
- Leistung : Im Verbund mit der Brotanlage 900 St/Std, Autonom 900 – 1 800 St/Std
- Die Rundwirkvorrichtung ist vor Ort zu montieren
- Motorleistung des Saugteilers DVP : 1,5 kW

### ■ Vorgärschrank Medio

- Epoxy- Lackierung lebensmittelgeeignet
- UV-Lampen
- Entladung der Teiglinge durch motorisiertes Förderband (links/ rechts wahlweise möglich)
- Trockengebläse
- Steuerpult hängend
- Elektrische Steuerung für den Langwirkers Major und Auslaufband TE
- Auf Rollen fahrbar
- Steuerungsspannung : 24 V
- Stromspannung : 3 x 400V +MP+PE 50/60 Hz

### Optionen Medio

- Rundwirkvorrichtung links oder rechts möglich
- Nylon-Taschen ohne Aufpreis
- Förderband
- Auf Anfrage kann die Höhe auf 2240 mm gesenkt werden

### ■ Langwirker Major Alpha Auto

- Körper aus Aluminiumguss
- Verkleidungsbleche und Eingabetrichter Epoxy- lackiert
- Kunststoffabdeckung ABS
- Antrieb durch Zahnriemen
- Geräuscharm
- Steuerungen rechts in der Standardausführung
- Langwirksteuerung links als Option
- Langwirkteppich neigbar
- Maximales Teiglinggewicht 650 g (nur mit Delta), > 1000 g autonom

Technische Daten (Richtwerte)	DVP 4	DVP 5
Kode	99102301	99102302
Zahl der Teilungen	1	1
Kolbendurchmesser	120 mm	130 mm
Fassungsvermögen des Trichters	160 kg	160 kg
Stundenleistung (mini-maxi)	900 - 1800 St./ Std.	900 - 1800 St./ Std.
Gewicht der Teiglinge (mini-maxi)	100-800 g	150-1000 g
Leistung mit normalem Trichter	1,5 kW	1,5 kW
<b>Maße und Gewichte</b>		
normalem Trichter	1540 mm	1540 mm
Gesamt (B x T)	1830 x 865 mm	1830 x 865 mm
Nettogewicht	500 kg	500 kg

Technische Daten (Richtwerte)	Major Auto	
Kode	29800373	
Beladung von Teiglingen	manuell	Nein
	automatisch	Ja
Schutzschalter	Fühlerstab	Nein
Auslauf der Teiglinge	auf Band	Ja
Leistungsmerkmale	1800 St./Std.	
Gewicht der Teiglinge	mini - maxi	80 - 1000 g
Motorleistung	0,55 kW	
<b>Maße und Gewichte</b>		
Breite x Tiefe	1010 x 1250 mm	
Höhe	690 mm	
Eingabehöhe	1450 mm	
Ausgabehöhe	940 auf TE (Auslaufteppich)	
Nettogewicht	150 kg	

Auslaufband	3 TE	4 TE
Kode	29900032	29900152
Leistung	0,09 kW	0,09 kW
Maße B x T	2450 x 930 mm	3250 x 930 mm
Höhe	880 mm	880 mm
Gesamt B x T	1950 x 690 mm	2660 x 690 mm
Nettogewicht	140 kg	160 kg

Modells	FA10 650-6-74	FA10 650-6-84 FA 10 1000-5-84	FA12 650-7-62	FA12 650-7-74 FA 12 1000-6-74
Kode	CB205461	CB205466 CB205566	CB205481	CB205486 CB205586
Breite der Trögel	1060 mm	1060 mm	1240 mm	1240 mm
<b>Leistungsmerkmale</b>				
Nbre total de balancelles	74	84	62	74
Anzahl der Trögel Gesamt	650 1000	6/444 -	6/504 5/420	7/434 -
Anzahl der Trögel Nutzbar	650 1000	6/378 -	7/364 -	7/441 6/378
Gewicht der Teiglinge mini-maxi (g)	650 1000	80 - 650 -	80 - 650 -	80 - 650 80 - 1000
<b>Maße (page 66)</b>				
Leistung (kW)	0,95	0,95	0,95	0,95
Anschlusswerte Medio mit DVP, Langroller und TE (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6



Nur zusammen  
mit den Langwir-  
ker Major Alpha  
Auto + Elektro  
Steuerung

## ECP Zwischengärschrank

### Eigenschaften

- Anzahl der Modelle : 16
- Anzahl der Taschen : 192 - 368, je nach Modell
- Teiglinggewicht : 200 – 1 200 g
- Leistung : 900 – 1 200 St/Std.

### Die Vorteile

- Grosse Kapazität auf engem Raum
- Sehr einfache Bedienung
- Geräuscharm
- Automatisierung des Ruhe-Zyklus
- Verkürzte Ruhezeit durch manuelle Betätigung der Ausgangsklappe

### Benutzung

Der Zwischenjärschrank *ECP* wird im Verbund mit automatischen Brotlinien eingesetzt und sichert die Kontinuität des Herstellungsprozess im programmierten Rhythmus. Er wurde dazu entwickelt und dimensioniert, den Teiglingen optimale Ruhe und Schutz in einem geschlossenen Raum zu bieten. Auf Anfrage ist ein Klimagerät lieferbar. Die Teiglinge werden entweder über einen Kegelrundwirker BC oder Bandrundwirker BLR oder AT dem Zwischenjärschrank zugeführt oder direkt über einen Abwieger DVP mit eingebauter Rundwirrvorrichtung. Der Langwirker Major Alpha Auto, mit TE Auslaufband, wird generell am Ausgang des Zwischenjärschranks angeschlossen.

### Funktionsprinzip

Die geteilte und gewirkten Teiglinge gelangen über einen Eingabetrichter direkt in die Nylontaschen. Eine Lichtschranke erfasst jeden Teigling und bewirkt die Vorwärtsbewegung der Taschen. Die Taschen werden schrittweise gekippt und die Teiglinge werden nach und nach zum Ausgangstransportband gefördert.

### Konstruktion

- Struktur und Verkleidung Epoxy-lackiert
- Trögel- Gehänge aus galvanisiertem Profil
- Teigtaschen aus thermisch geformten Nylongewebe
- Antrieb durch Getriebemotor und Endloskette
- Elektrische Steuerungstafel 24 V
- 3 Anschluss-Steckdosen für zusätzliche Maschinen
- UV Lampen - serienmäßig
- Stromspannung : 3 x 400V +MP +PE 50/60 Hz

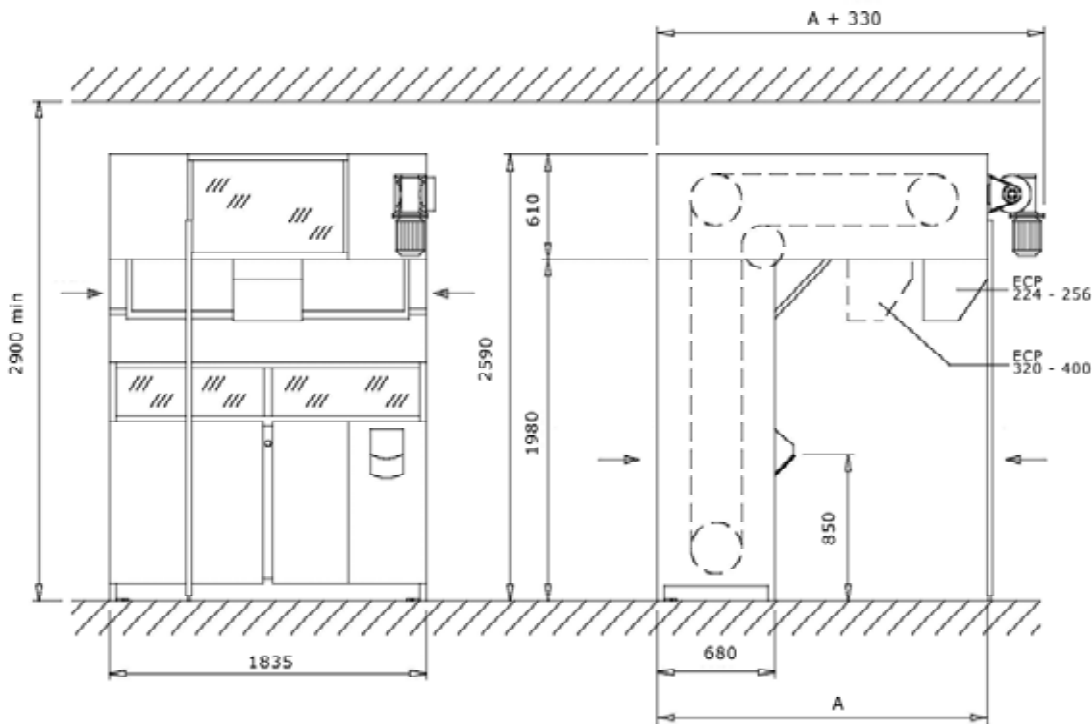
### Ruhezeit-Berechnung abhängig von der Produktionsleistung

**Modell ECP 224** (192 Taschen) = Produktion von 900 St/Std.  
900 St : 60 = 15 St/Min, 192 Taschen : 15 = 12,8 Min Ruhezeit

**Modell ECP 320** (288 Taschen) = Produktion von 1200 St/Std.  
1200 St : 60 = 20 St/Min, 288 Taschen : 20 = 14,4 Min Ruhezeit

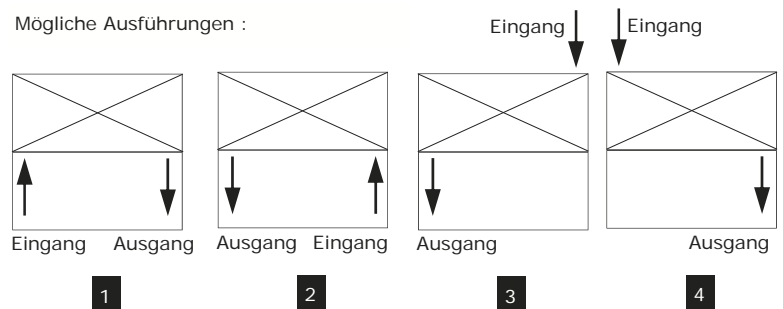
Entspricht  Normen

# Zwischengärschrank ECP



Kode	Modell
07005862	ECP 224
07005864	ECP 256
07005871	ECP 320
07005882	ECP 400
Zubehör	
07005886	Dampfgerät + Heizung

Mögliche Ausführungen :



Technische Daten (Richtwerte)	ECP 224	ECP 256	ECP 320	ECP 400
<b>Leistungsmerkmale</b>				
Gewicht der Teiglänge	224	256	320	400
Zahl der Vorgärschrank	192	224	288	368
Leistung	0.6 kW	0.6 kW	0.6 kW	0.6 kW
Leistung mit CTU	2.6 kW	2.6 kW	2.6 kW	2.6 kW
<b>Maße und Gewichte</b>				
Tiefe	1450 mm	1910 mm	2850 mm	3960 mm
Breite	1835 mm	1835 mm	1835 mm	1835 mm
Höhe	2590 mm	2590 mm	2590 mm	2590 mm
Verpackung	11.3 m <sup>3</sup>	12.2 m <sup>3</sup>	13.8 m <sup>3</sup>	15.3 m <sup>3</sup>
Nettogewicht	745 kg	790 kg	1025 kg	1230 kg

## Verpackung

	Modell	ECP 224	ECP 256	ECP 320	ECP 400
Inland	Breite	2020 mm	2020 mm	2020 mm	2020 mm
	Länge	2400 mm	2600 mm	3600 mm	3300 mm
	Höhe	2200 mm	2400 mm	2200 mm	2200 mm
	Gewicht	800 kg	850 kg	1090 kg	1310 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	ECP 224	ECP 256	ECP 320	ECP 400
	Breite	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm
	Länge	2500 mm	2700 mm	3600 mm	3400 mm
	Gewicht	850 kg	900 kg	1200 kg	1500 kg



Major Manu



Major Alpha Auto

# Major Langwirker

## Eigenschaften

- Anzahl der Modelle : 4
- Teiglingsgewicht : 80 – 1 000g
- Leistung : < 2000 St/Std.

## Die Vorteile

- Für alle Teigarten auch für weiche und empfindliche Teige, geeignet
- Sehr einfache Benutzung
- Sehr robust
- Zuverlässig
- Sehr geräuscharm (58 dBA)

## Benutzung

Die Langwirker **Major** werden zum Langwirken von Teiglingen jeglicher Brotarten verwendet (Baguette, Brötchen, Bauernbrot etc.). Ob Gestell, Vorgärschrank, Tisch oder Förderband, mit ihren Varianten und Optionen lassen sich die Langwirker in halb- oder vollautomatische Brotanlagen integrieren. Durch die Zusammenlegung der Bedien- und Sicherheitsfunktionen wurde die Benutzung vereinfacht.

Die Einstellungen lassen sich sehr einfach per ergonomischen Drehknopf mit Anzeiger durchführen. Die Maschine arbeitet geräuscharm (58 dBA) was bei intensivem Betrieb als ein wahres Plus anzusehen ist.

## Funktionsprinzip

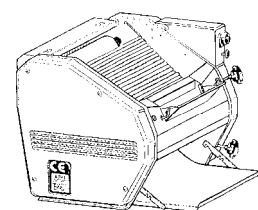
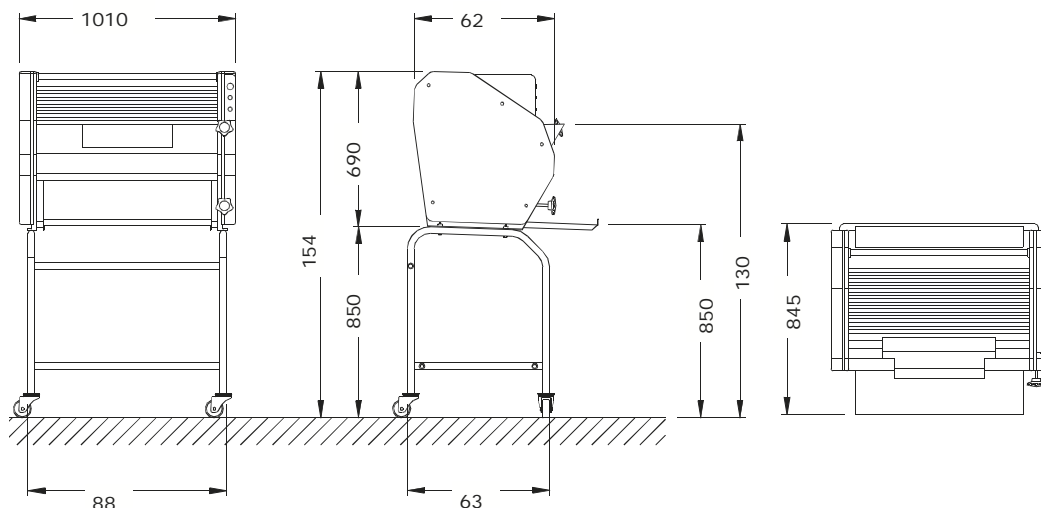
Die Teiglinge werden im Eingabetrichter (Modell **Major**) zentriert oder durch ein Einlaufband (Modell **Major Alpha**) geführt und anschließend zwischen zwei teilgabweisenden Walzen langgewirkt und unter einem Belastungsband aufgerollt. Durch eine bis zu 40° schwenkbare Wirkfläche (Modell **Major Alpha**) wird der Wirkvorgang beschleunigt. Zwischen zwei entgegengerichteten Filzbändern werden die Teiglinge sanft und progressiv langgewirkt. Die gewirkten Teiglinge gelangen dann auf eine filzbezogene Auflage die aufklappbar ist (Modell Manu und **Alpha Manu**).

## Konstruktion

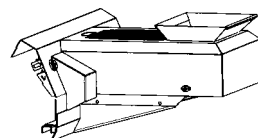
- Körper aus Aluminiumguss
- Aussenverkleidungsbleche und Eingabetrichter Epoxy-lackiert
- Kunststoffabdeckung ABS
- Antrieb durch Zahnriemen
- Geräuscharm
- Langwirkteppich schwenkbar (Modell Major Alpha)
- Steuerungen rechts in der Standardausführung
- Steuerungskasten auf Modell Manu Standard, bei Modell Auto Option
- Elektrischer Steuerungskasten, Wirkgriffe auf linker Seite als Option
- Stromspannung : 400 x 3+MP +PE 50/60 Hz

Entspricht  Normen

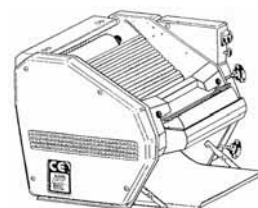
## Langwirker Major



Major Manu



Major Auto



Major Alpha Manu

Kode	Modell
29800333	Major Manu
29800373	Major Auto
29800353	Major Alpha Manu
29800363	Major Alpha Auto

Zubehör	
29800421	Steuerungsteil für Major Auto (vorzusehen bei bestehender Anlage vor Juli 1996, ECP oder Konkurrenzanlage)
29800831	Gebälse zur Trocknung der Filze lediglich für RTM Anlagen
29800431	Mechanische und elektrische Steuerungen links angeordnet

Zubehör	
29800401	Fahrbares Gestell
29800811	Verlängerung der Drehknöpfe des Langwirkers Major Auto (links angebracht)

### Technische Daten (Richtwerte)

Modell	Major Manu	Major Auto	Major Alpha Manu	Major Alpha Auto
Möglicher Anschluss	Fahrbares Gestell, Tisch, Vorgärschrank	Vorgärschrank RTM	Fahrbares Gestell, Tisch, Vorgärschrank	Delta70 ECP
Elektrischer Anschluss	Ja	Als Option	Ja	Option - passend für ECP
Beladung von Teiglingen	manuell	Ja	Nein	Ja
	automatisch	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsvorrichtung	Fühlerstab	Ja	Nein	Ja
Einlaufteppich 450 mm	Nein	Ja	Nein	Nein
Auslauf der Teiglinge	auf integr. Platte	Ja	Nein	Ja
	auf Band	Nein	Ja	Nein
Leistungsmerkmale	1500 St./Std.	1800 St./Std.	+ 1500 St./Std.	2000 St./Std.
Gewicht der Teiglinge	Min - Max.	80 - 1000 g	80 - 1000 g	80 - 1000 g
Motorleistung	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW
<b>Maße und Gewichte</b>				
Breite x Tiefe	1010 x 800 mm	1010 x 1250 mm	1010 x 780 mm	1010 x 780 mm
Höhe	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Eingabehöhe	1350 mm	1450 mm	1300 mm	1350 mm
Ausgabehöhe	880 mm	940 mm	880 (mit Gestell)	940 (mit TE)
Nettogewicht	132 kg	150 kg	142 kg	140 kg

### Verpackung

	Modell	Major Manu	Major Auto	Major Alpha Manu	Major Alpha Auto
Inland	Breite	1030 mm	1030 mm	1030 mm	1030 mm
	Länge	880 mm	880 mm	880 mm	880 mm
	Höhe	890 mm	1300 mm	890 mm	890 mm
	Gewicht	160 kg	180 kg	170 kg	170 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	Major Manu	Major Auto	Major Alpha Manu	Major Alpha Auto
	Breite	1110 mm	1110 mm	1110 mm	1110 mm
	Länge	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
	Höhe	980 mm	1300 mm	980 mm	980 mm
	Gewicht	210 kg	240 kg	220 kg	220 kg



# TE

## Auslaufband für Langwirker Major

### Eigenschaften

- Anzahl der Modelle : 5
- Leistung : < 2 000 St/Std

### Die Vorteile

- Ideal im Verbund mit einer automatischen Brotanlage
- Sehr einfache Bedienung
- Echtes Zeitersparnis beim Handling der Teiglinge

### Benutzung

Das Auslaufband **TE** dient als Untergestell für den Langwirker Major und erleichtert die Übernahme der Teiglinge nach dem Langwirken.

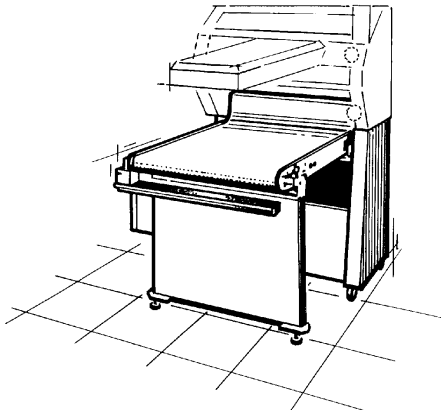
### Funktionsprinzip

Nach dem Langwirken gelangen die Teiglinge über eine Filzband direkt auf das Auslaufband TE. Die Länge und Geschwindigkeit des Auslaufbandes erlaubt es die Leistung vom Langwirker bzw. von der Brotanlage zu optimieren.

### Konstruktion

- Stahlblech Epoxy- lackiert
- Teigabweisender Teppich
- Auffangblech für Teigstücke
- Fahrbares Gestell auf 4 feststellbaren Rollen
- Modelle TE-Major mit eigener Stromversorgung
- Modelle TE-Medio Stromversorgung über den Vorgärschrank medio
- Stromspannung 400 V x 3 + Mp + Pe 50 Hz

Entspricht  Normen



Kode	Modell
ohne elektrisches Steuerungsteil für Vorgärschrank Medio	
29900012	1 TE—Medio
29900022	2 TE—Medio
29900032	3 TE—Medio
29900152	4 TE—Medio
29900132	5 TE—Medio

Kode	Modell
mit Steuerungsteil für RTM vor 1996, ECP oder Fremdfabrikate	
29900011	1 TE—Major
29900021	2 TE—Major
29900031	3 TE—Major
29900151	4 TE—Major
29900131	5 TE—Major

Technische Daten (Richtwerte)						
Modell		1 TE	2 TE	3 TE	4 TE	5 TE
Leistung		0,09 kW	0,09 kW	0,09 kW	0,09 kW	0,09 kW
Maße und Gewichte						
Gesamt	B x L	1150 x 930 mm	1850 x 930 mm	2450 x 930 mm	3250 x 930 mm	4000 x 930 mm
Höhe		880 mm	880 mm	880 mm	880 mm	880 mm
Nutzbar, gesamt	B x L	530 x 690 mm	1240 x 690 mm	1950 x 690 mm	2660 x 690 mm	3370 x 690 mm
Nettogewicht		85 kg	110 kg	140 kg	160 kg	180 kg

Verpackung						
	Modell	1 TE	2 TE	3 TE	4 TE	5 TE
Inland	Breite	1560 mm	1860 mm	2600 mm	3400 mm	4000 mm
	Länge	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
	Höhe	590 mm	590 mm	590 mm	590 mm	590 mm
	Gewicht	142 kg	175 kg	200 kg	250 kg	300 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	1 TE	2 TE	3 TE	4 TE	5 TE
	Breite	1560 mm	1860 mm	2600 mm	3400 mm	4000 mm
	Länge	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
	Gewicht	142 kg	175 kg	200 kg	250 kg	300 kg



Sanftes  
langwirken auch  
für kurze Brote  
geeignet

## FB 700

### Brotlangwirker

#### Eigenschaften

- Anzahl der Modelle : 6
- Gewichtsbereich : 50 - 800g
- Leistung : 1500 St/Std

#### Die Vorteile

- Ideal auch für kurze Brote
- Weich und progressives Langwirken
- Für verschiedene auch weiche Teigarten, geeignet
- Sehr einfach zu bedienen
- Geräuscharm

#### Benutzung

Die Langwirker **FB 700** dienen dem Langwirken aller Brotarten (Baguette, Brötchen, Bauernbrot etc. von 50 – 800 g) und dem Ausrollen von Fladenbroten.

Die Langwirker lassen sich wunderbar in halb- oder vollautomatische Brotanlagen integrieren. Durch die Zusammenlegung der Bedienungs- und Sicherheitsfunktionen wurde die Benutzung vereinfacht. Die Einstellungen lassen sich sehr einfach per ergonomischen Stellknopf mit Anzeiger durchführen.

#### 2 Varianten

- Autonomer Betrieb : alleine oder im Verbund mit Fremdfabrikaten
- Betrieb im Verbund mit der Brotanlage Medio : Halb- oder Vollautomatisch

#### Funktionsprinzip

Das einfache, schnelle und wirksame Einstellen von Ausrollen und Teiglingsgröße erfolgt per Hebel. Der Langwirker **FB 700** ist standardmäßig mit einer Kalibriervorrichtung ausgerüstet.

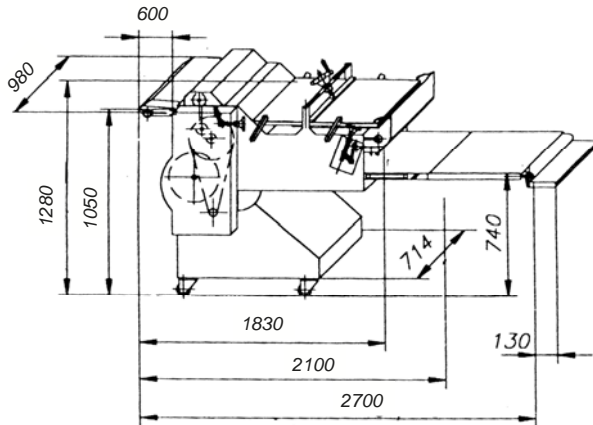
Auf drehbaren Rollen stehend lässt sich der Langwirker FB 700 in der Höhe verstellen und ist somit an verschiedenen Vorgärschränken leicht anzupassen.

Das Auslaufband mit einer Länge von 1000 mm ist faltbar und die Optionslänge 1700 mm fix.

#### Konstruktion

- Aussenverkleidung und Steuerungsblock aus lackiertem Stahl
- Kalibrierwalze kunststoffbeschichtet
- Einlaufband
- 2 Ausrollzylinder kunststoffbeschichtet einstellbar von 0 bis 10 mm
- Einstellbare Wirkplatte
- Nutzbare Länge des Auslaufbandes : 1000 mm
- Zusatzvorrichtung für "Brote mit spitzen Enden"
- By-pass für kurze Brote oder Fladenbrote
- Der Langwirker **FB 700** in der selbständigen Ausführung wird mit eigenem Steuerungsteil geliefert.
- Der Langwirker **FB 700** zusammen mit der Brotanlage Medio wird ohne Steuerungsteil geliefert.
- Durch das Einlaufband lässt sich der Langwirker seitlich an den Vorgärschrank platzsparend aufstellen.
- Einstellung der Laminierwalzen und des Wirkbandes rechts oder links angeordnet
- Anschluss : 3 x 400V +MP+PE 50/60 Hz

Entspricht  Normen



**Modelle FB 700 selbständige Maschine**

88700460	FB 700 Stellknöpfe rechts
88700461	FB 700 Stellknöpfe rechts und Auslaufförderer
88700430	FB 700 Stellknöpfe links
88700431	FB 700 Stellknöpfe links und Auslaufförderer

**Modelle FB 700 für RTM Vorgärschrank**

88700451	FB 700 Stellknöpfe rechts und Auslaufförderervoyeur
88700421	FB 700 Stellknöpfe links und Auslauff

**Zubehör**

Nutzbare Auslaufbandlänge : 1400 mm

**Technische Daten**

Modell	FB 700	FB 700 für Medio
Mögliche Anpassung an		Für Medio Vorgärschrank
Elektrischer Anschluss	Ja	Nein
Beladung von Teiglingen Automatisch	Ja	Ja
Auslauf der Teiglinge Auf Auslaufteppich	Ja	Ja
Leistungsmerkmale	1500 St./Std.	1500 St./Std.
Gewicht der Teiglinge (Min - Max)	50 - 800 g	50 - 800 g
Motorleistung	0,55 kW	0,55 kW
<b>Maße &amp; Gewicht</b>		
Breite x Tiefe	980 x 2700 mm	980 x 2700 mm
Höhe	1280 mm	1400 mm
Eingabehöhe	1050 mm	1380 mm
Ausgabehöhe	740 mm	740 mm
Nettogewicht	360 kg	380 kg

**Verpackung**

	Modell	FB 700	FB 700 mit Auslaufteppich
Inland	Breite	1560 mm	1860 mm
	Länge	950 mm	950 mm
	Höhe	590 mm	590 mm
	Gewicht	142 kg	175 kg
Seefracht (Kiste)	Modell	FB 700	FB 700 mit Auslaufteppich
	Breite	1560 mm	1860 mm
	Länge	950 mm	950 mm
	Höhe	590 mm	590 mm
	Gewicht	142 kg	175 kg



# Paneotrad

## Eigenschaften

### Zyklus Dauer : Version 2

- Einfaches Schneiden : 75 Sekunden
- Doppeltes Schneiden : 124 Sekunden

## Die Vorteile

- Bis zu 72 Stunden gegärte Teige
- Über 20 verschiedene Matrizen lieferbar
- Leichte Bedienung
- Spart Arbeitszeit
- Kompakte Bauweise – platzsparend
- Ideal bei Neueinrichtungen
- Außergewöhnliche Gebäckqualität

## Benutzung

Paneotrad entwickelt zur rationellem Herstellung von traditionellem Weisbrot. Paneotrad ist in der Lage gegarte oder Langzeit geführte Teige schonend zu Teilen und in Form zu bringen. Die Teige können bis 72 Stunden problemlos aus der Kälte bei 3/4C° bearbeitet werden und anschließend gleich in den Backofen eingeschossen werden. Diese Arbeitsweise stellt die bisherigen Arbeitsmethoden auf den Kopf wobei Teigstruktur und Brotqualität im absoluten Mittelpunkt stehen. Das bedeutet für den Verbraucher besseres Brot das länger frisch bleibt.

## Funktionsprinzip

Der fertig gegarte und gekühlte Teig wird manuell in eine Schneidewanne gegeben diese kommt in den Paneotrad und der Zyklus wird gestartet.

Zuerst wird der Teig gegen eine Druckplatte gepresst dabei wird den Teig sanft kalibriert ohne die bereits gebildete Struktur zu zerstören.

Danach senkt die Schneidewanne wieder und der Drehkopf bringt die gewünschte Matrice in Position. Durch erneutes hochfahren der Wanne wird der Teig in gleichgewichtige Teiglinge „gestanzt“. Jetzt kann entweder eine zweite Teilung mit einer 2.Matrice erfolgen oder die fertig geformten „baguettes, Ciabatta oder Brötchen können abgebacken werden.

### Die verschiedenen Etappen des Paneotrad Prozesses

- Das Kneten
- Lagerung mit Kunststoffbehältern im Gärverzögerungsschrank bei 2°C während 24 bis 72 Std
- Teigformung im Paneotrad
- Backen.

## Konstruktion

### Paneotrad

- Matrizen und Kunststoff-Schneidewanne lebensmittelgeeignet
- Egalisierungsplatte
- Grosse und transparente Schiebetür
- Auf Rollen fahrbar
- Verkleidungspaneele Epoxy lackiert
- Programm für weichen oder feste Teig
- Wählschalter einfaches oder doppeltes Teilen
- Automatischer Ablauf
- Stromspannung : 3 x 400V +MP+PE 50/60 Hz

### Zubehör:

■ **Wannenbodenhalter** (im Lieferumfang), erleichtert das Entnehmen der Teiglinge aus der Schneidewanne

### ■ Tisch mit Mehlstreuer

Zur effizienten und rationellen Mehlstreuung auf Teig und Wannenboden

- Tisch-Oberfläche aus Edelstahl oder Buchenholz
- Edelstahlkörper auf 4 Rollen davon 2 feststellbar
- 2 X 5 Blechleisten für Wannen

Entspricht  Normen

# Paneotrad

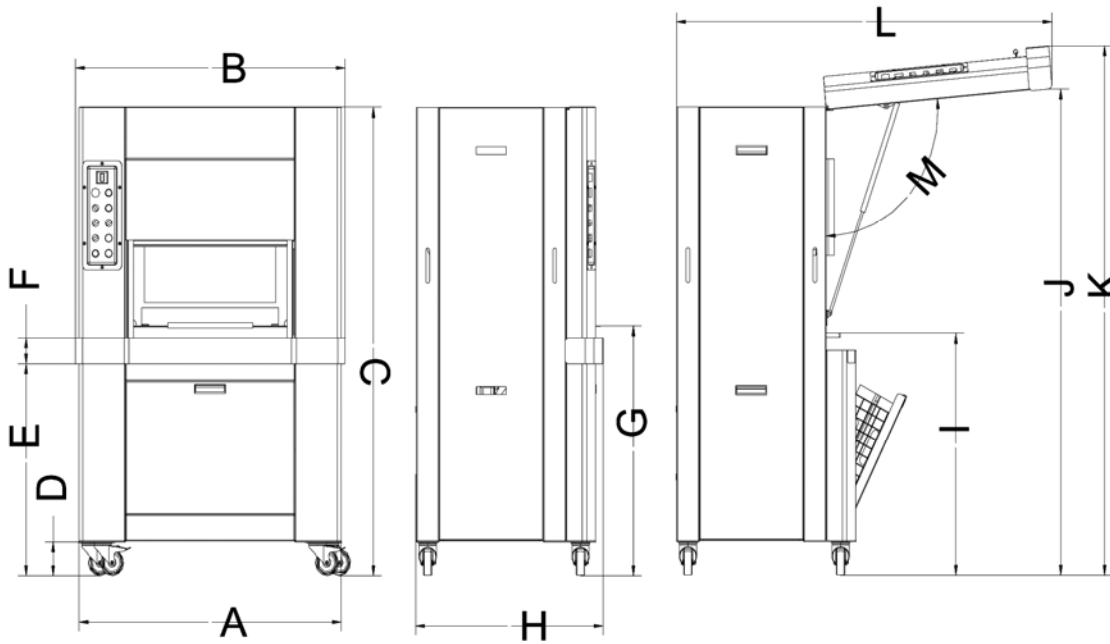
## ■ Tisch mit Wannensbodenhalter für 5 Wannens

- Edelstahlkörper auf 4 Rollen davon 2 feststellbar
- Edelstahl-Oberfläche angepasst für Bodenhalter
- 1 X 5 Blechleisten für Wannens

Pack Paneotrad	Pack 1	Pack 2	Pack 3
Lieferzeit :	2 Wochen	2 Wochen	5 Wochen
Paneotrad	■	■	■
Schneidewanne (3 Stück gehören zum Lieferumfang)	■	■	■
Wannensbodenhalter (gehört zum Lieferumfang)	■	■	■
Matrizen (montiert)	1/2/3	1/2/15	Nach Wahl
Anzahl der Matrizen	3	3	1, 2 oder 3
<b>Matrizen (B x L : 570 x 375 mm)</b>			
<b>Beschreibung</b>			
Matrize # 1 : 10 Baguettes längs 57 x 375 mm	■	■	□
Matrize # 2 : 6 Baguettes längs 570 x 62.5 mm	■	■	□
Matrize # 3 : 15 Brote (5x3) 115 x 125 mm	■	❖	□
Matrize # 4 : 8 Baguettes längs 570 x 62.5 mm	❖	❖	□
Matrize # 5 : 24 Brote (4x6) 142.5 x 62.5 mm	❖	❖	□
Matrize # 6 : 8 Baguettes längs 71.5 x 375 mm	❖	❖	□
Matrize # 7 : 12 Baguettes längs 47.5 x 375 mm	❖	❖	□
Matrize # 8 : 12 Brote (4x3) 145 x 125 mm	❖	❖	□
Matrize # 9 : 4 Baguettes längs 142.5 x 375 mm	❖	❖	□
Matrize # 10 : 24 Brote (12x2) 48 x 188 mm	❖	❖	□
Matrize # 11 : 12 Brote (2x6) 287 x 62.5 mm	❖	❖	□
Matrize # 12 : 20 Brote (4x5) 142.5 x 75 mm	❖	❖	□
Matrize # 13 : 8 Brote (4x2) 142.5 x 188 mm	❖	❖	□
Matrize # 14 : 32 Brote (4x8) 142.5 x 48 mm	❖	❖	□
Matrize # 15 : 10 Brote (5x2) 114 x 187.5 mm	❖	■	□
Matrize # 16 : 4 Brote (2x2) 287 x 187.5 mm	❖	❖	□
Matrize # 17 : 11 Baguettes längs 52.5 x 375 mm	❖	❖	□
Matrize # 18 : 6 Brote (3x2) 190 x 187.5 mm	❖	❖	□
Matrize # 19 : 15 Brote (3x5) 188 x 75 mm	❖	❖	□
Matrize # 20 : 12 Brote (6x2) 96 x 188 mm	❖	❖	□
Matrize # 21 : 18 Brote (3x6) 192 x 63 mm	❖	❖	□
Matrize # 22 : 16 Brote (2x8) 288 x 47 mm	❖	❖	□
Matrize # 23 : 24 Brote (6x4) 96 x 94 mm	❖	❖	□
Matrize # 24 : 16 Brote (8x2) 72 x 188 mm	❖	❖	□
<b>Zubehör</b>			
Schneidewanne	□€	□€	□€
Fahrbarer CNS Tisch mit Mehlstreuer	□€	□€	□€
Fahrbarer Tisch mit Mehlstreuer und Holzoberfläche	□€	□€	□€
Fahrbarer Tisch für Wannensbodenhalter	□€	□€	□€
Wannensbodenhalter	□€	□€	□€
Teigbehälter H95 mm	□€	□€	□€
Teigbehälter H75 mm	□€	□€	□€
CNS Wagen für 14 Teigbehälter H95 mm	□€	□€	□€
CNS Wagen für 17 Teigbehälter H75 mm	□€	□€	□€
CNS Wagen für 2x14 Teigbehälter H95 mm	□€	□€	□€
CNS Wagen für 2x17 Teigbehälter H75 mm	□€	□€	□€
Antihafffolien (Glasfaser + Teflon) 400x600 mm	□€	□€	□€

■ Standard / □ Option / □ € Aufpreis / ❖ Nicht lieferbar

# Paneotrad



## Technische Daten (Richtwerte)

Modell	Paneotrad
Leistung	1 kW
Nettogewicht	380 kg

## Maße

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1150 mm	1180 mm	1815 mm	130 mm	840 mm	100 mm	955 mm	820 mm	940 mm	1880 mm	2050 mm	1630 mm	95°

Maße	Breite	Länge	Höhe
Wagen für 14-17 Teigbehälter	530 mm	675 mm	1785 mm
Wagen für 2x14-17 Teigbehälter	670 mm	810 mm	1788 mm
Fahrbarer CNS Tisch mit Mehlstreuer	929 mm	623 mm	852 mm
Tisch für Wannensbodenhalter	479 mm	623 mm	852 mm

## Verpackung

	Modell	Paneotrad	Wagen	Tisch
Inland	Breite		675 mm	980 mm
	Länge		530 mm	750 mm
	Höhe		1785 mm	1250 mm
	Gewicht		20 kg	60 kg
	Modell	Paneotrad	Wagen	Tisch
Seefracht (Kiste)	Breite	1280 mm	775 mm	1080 mm
	Länge	1040 mm	775 mm	850 mm
	Höhe	2030 mm	1850 mm	1400 mm
	Gewicht	410 kg	40 kg	80 kg

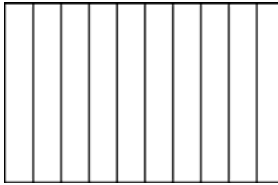
# Paneotrad Zubehör

## Matrizen

Matrize

Maße 570 x 375 mm

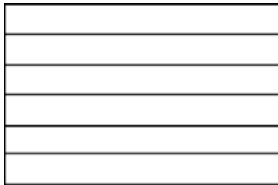
**Matrize # 1 : 10 x 57 x 375 mm**



Teigwanne 75mm: 2.5 bis 4kg Teig  
Teigling: 250 bis 400g

Teigwanne 95mm: 2.5 bis 4.5 kg Teig  
Teigling: 250 bis 400g

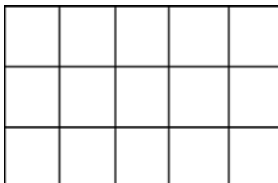
**Matrize # 2 : 6 x 570 x 62.5 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 3.9 kg Teig  
Teigling: 400 bis 650 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 5.4 kg Teig  
Teigling: 400 bis 900 g

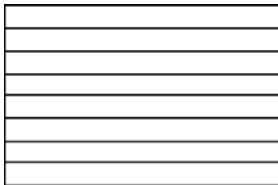
**Matrize # 3 : 15 (5x3) x 115 x 125 mm**



Teigwanne 75mm: 2.25 bis 4.05 kg Teig  
Teigling: 150 bis 270 g

Teigwanne 95mm: 2.25 bis 6.75 kg Teig  
Teigling: 150 bis 450 g

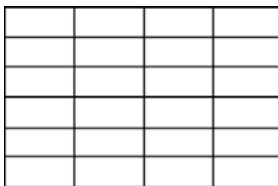
**Matrize # 4 : 8 x 570 x 62.5 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 5.4 kg Teig  
Teigling: 300 bis 675 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 6.8 kg Teig  
Teigling: 300 bis 850 g

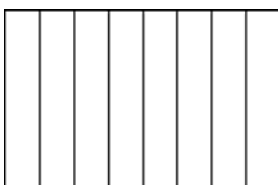
**Matrize # 5 : 24 (4x6) 142.5 x 62.5 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 3.84 kg Teig  
Teigling: 100 bis 160 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg Teig  
Teigling: 100 bis 300 g

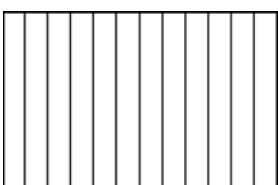
**Matrize # 6 : 8 x 71.5 x 375 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4.2 kg Teig  
Teigling: 300 bis 525 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 5.2 kg Teig  
Teigling: 300 bis 650 g

**Matrize # 7 : 12 x 47.5 x 375 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 200 bis 333 g

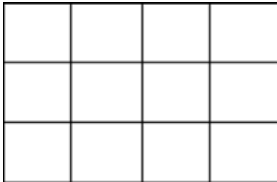
Teigwanne 95mm: 2.4 bis 4.8 kg Teig  
Teigling: 200 bis 400 g

# Paneotrad Zubehör

## Matrizen

**Matrize** *Maße 570 x 375 mm*

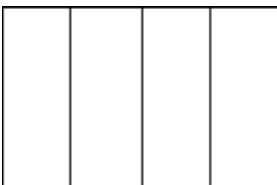
**Matrize # 8 : 12 (4x3) 142.5 x 125 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 200 bis 333 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg Teig  
Teigling: 200 bis 600 g

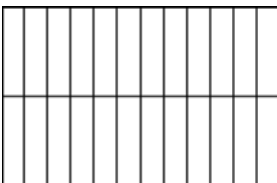
**Matrize # 9 : 4 x 142.5 x 375 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 600 bis 1000 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg Teig  
Teigling: 600 bis 1800 g

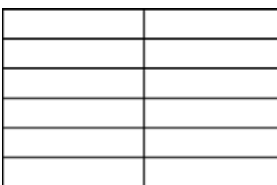
**Matrize # 10 : 24 (12x2) 48 x 188 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 100 bis 166 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg Teig  
Teigling: 100 bis 300 g

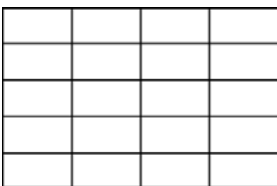
**Matrize # 11 : 12 (2x6) 287 x 62 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4.2 kg Teig  
Teigling: 200 bis 350 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 5.4 kg Teig  
Teigling: 200 bis 450 g

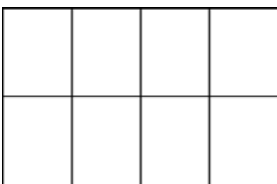
**Matrize # 12 : 20 (4x5) 142 x 75 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 120 bis 200 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 5.2 kg Teig  
Teigling: 120 bis 260 g

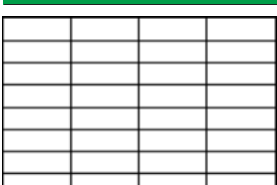
**Matrize # 13 : 8 (4x2) 142 x 188 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 5 kg Teig  
Teigling: 300 bis 625 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 6.8 kg Teig  
Teigling: 300 bis 850 g

**Matrize # 14 : 32 (4x8) 142 x 48 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 75 bis 125 g

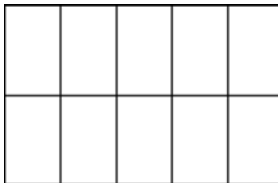
Teigwanne 95mm: 2.4 bis 6.6 kg Teig  
Teigling: 75 bis 206 g

# Paneotrad Zubehör

## Matrizen

**Matrize** *Maße 570 x 375 mm*

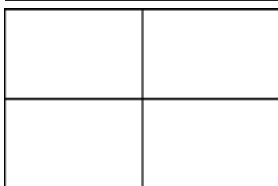
**Matrize # 15 : 10 (5x2) 114 x 187 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 5.4 kg Teig  
Teigling: 240 bis 540 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg Teig  
Teigling: 240 bis 720 g

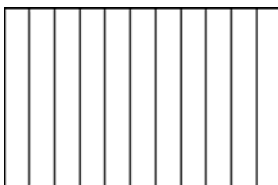
**Matrize # 16 : 4 (2x2) 287 x 187 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 5.4 kg Teig  
Teigling: 600 bis 1350 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg Teig  
Teigling: 600 bis 1800 g

**Matrize # 17 : 11 Baguettes 52 x 375 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 220 bis 365 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 4.4 kg Teig  
Teigling: 220 bis 400 g

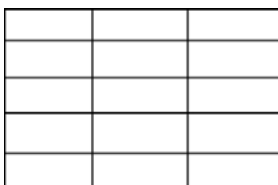
**Matrize # 18 : 6 (3x2) 190 x 187.5 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 5 kg Teig  
Teigling: 120 bis 300 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7 kg Teig  
Teigling: 120 bis 1165 g

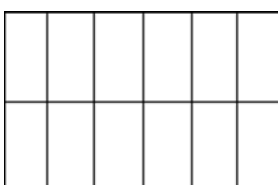
**Matrize # 19 : 15 (3x5) 188 x 75 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 160 bis 266 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 6.75 kg Teig  
Teigling: 160 bis 450 g

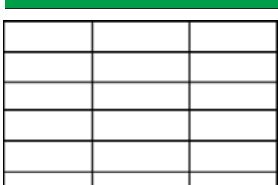
**Matrize # 20 : 12 (6x2) 96 x 188 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4.2 kg Teig  
Teigling: 200 bis 350 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 5.4 kg Teig  
Teigling: 200 bis 450 g

**Matrize # 21 : 18 (3x6) 192 x 63 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 133 bis 222 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 5.2 kg Teig  
Teigling: 133 bis 289 g

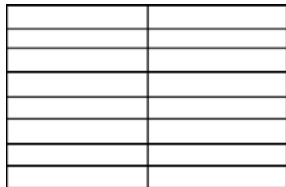
# Paneotrad Zubehör

## Matrizen

Matrize

Maße 570 x 375 mm

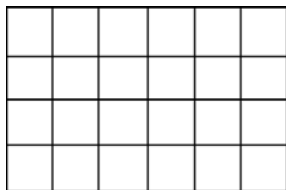
**Matrize # 22 : 16 (2x8) 288 x 47 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 150 bis 250 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 6.75 kg Teig  
Teigling: 150 bis 420 g

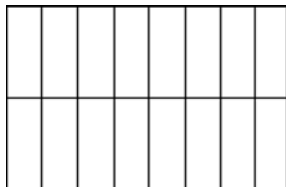
**Matrize # 23 : 24 (6x4) 96 x 94 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 100 bis 166 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg Teig  
Teigling: 100 bis 300 g

**Matrize # 24 : 16 (8x2) 72 x 188 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4 kg Teig  
Teigling: 150 bis 250 g

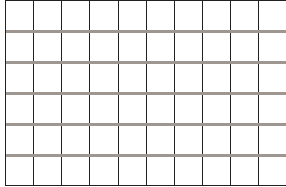
Teigwanne 95mm: 2.4 bis 6.75 kg Teig  
Teigling: 150 bis 420 g

# Paneotrad Zubehör

## Beispiele Doppelte Teilungen

**Matrize** *Maße 570 x 375 mm*

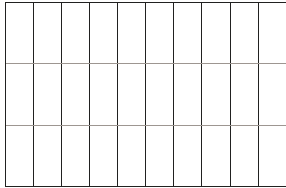
**Matrize # 1 + Matrize # 2 : 60 Brötchen 57 x 62.5 mm**



Teigwanne 75mm: 3 bis 3.9 kg  
Teigling: 40 bis 65 g

Teigwanne 95mm: 3 bis 6 kg  
Teigling: 40 bis 90 g

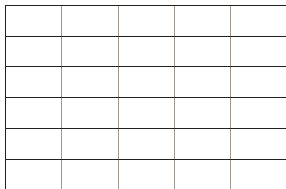
**Matrize # 1 + Matrize # 3 (5x3) : 30 Brötchen 57 x 125 mm**



Teigwanne 75mm: 2.25 bis 3.9 kg  
Teigling: 75 bis 130 g

Teigwanne 95mm: 2.25 bis 6.75 kg  
Teigling: 75 bis 225 g

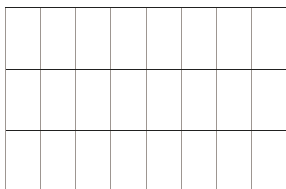
**Matrize # 2 + Matrize # 3 (5x3) : 30 Brötchen 115 x 62.5 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4.2 kg  
Teigling: 75 bis 130 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 6.75 kg  
Teigling: 75 bis 225 g

**Matrize # 6 + Matrize # 8 (4x3) : 24 Brötchen 71 x 125 mm**



Teigwanne 75mm: 2.4 bis 4.25 kg  
Teigling: 100 bis 180 g

Teigwanne 95mm: 2.4 bis 7.2 kg  
Teigling: 100 bis 300 g

**■ ■ ■ Wichtiger Hinweis :**  
Ander Kombinationen auf Anfrage.

