



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

| DIVISEUSE FORMEUSE HYDRAULIQUE

MERCURE 4

La diviseuse ergonomique et polyvalente adaptée à tous vos besoins

Qualité
LABORATOIRE NATIONAL
 de la Boulangerie
 Pâtisserie
 lempa



FABRIQUÉ EN FRANCE



MERCURE 4 est une diviseuse hydraulique 20 divisions, à grande capacité de production, pouvant contenir jusqu'à 20 kg de pâte dans sa cuve en aluminium. Équipée d'un support de grille en option, elle évolue en diviseuse formeuse.

Sa construction **ergonomique** facilite les manipulations et apporte ainsi un véritable **confort de travail**. Avec **MERCURE 4**, l'opération de division est réalisée **rapidement et sans effort**.

Polyvalente, elle permet de diviser une large gamme de produits : petits pains restaurant, baguettes, gros pains d'1 kg. Idéale pour tous vos types de pâtes, avec ou sans incorporations (graines, lardons...).



Productivité
Ergonomie
Robustesse

Sécurité
Polyvalence



Une diviseuse productive et régulière

MERCURE 4 réalise une coupe nette et précise tout au long de la production. Elle peut atteindre des cadences de **1 200 pièces / heure** et permet de réaliser des pâtons de **200 g à 1000 g**.



Une diviseuse qui pense au confort de son utilisateur

L'**amélioration du confort de travail** est l'une des principales lignes directrices du développement de la diviseuse **MERCURE 4**.

La partie haute de sa face avant est **inclinée** et la barre de préhension, **intégrée à la façade**, permet à l'utilisateur de s'approcher au plus près de la cuve, **réduisant ainsi la manipulation de charges à bout de bras**.



Une diviseuse adaptée à tous types de pâtes

MERCURE 4 peut être équipée d'un **régulateur de pression** gradué de 1 à 5, afin d'adapter la découpe et de respecter les différents types de pâtes en **limitant leur dégazage**.



MERCURE 4 est conçue pour améliorer le confort de travail des boulangers en alliant facilité d'entretien et productivité

Une diviseuse ergonomique et facile d'entretien

Un faible niveau sonore :

Seulement 65 dBA



Facile à utiliser :

Deux boutons anti encrassement et une poignée équipée d'un ressort pour revenir systématiquement en position de travail



Préserve l'environnement de travail du boulanger :

Système antiprojection de farine



Installation facile des grilles :

Grilles en inox facilement interchangeables



Ergonomique :

Une tablette rabattable en option pour déposer vos plaques, grilles ou bacs



Nettoyage simple et rapide :

Remontée automatique des couteaux et bac de récupération de farine à l'avant de l'équipement



Robuste et facile d'entretien :

Une cuve en aluminium et des capots latéraux amovibles sans outil



Facile à déplacer :

2 roulettes fixes à l'arrière et 2 roulettes pivotantes à l'avant avec frein

Avec MERCURE 4, travaillez en toute sécurité



Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

Nos diviseuses sont reconnues à faible émission de farine suite à un test réalisé au LEMPA. Un fleurage à l'aide de farine à faible Indice de Pulvérulence est recommandé.

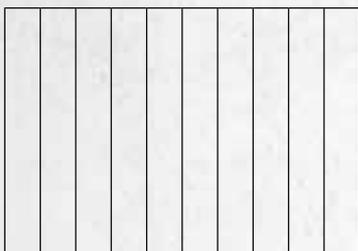


MERCURE 4 évolue en diviseuse formeuse par l'ajout d'un support de grille*

Un choix varié de grilles pour toutes vos créations

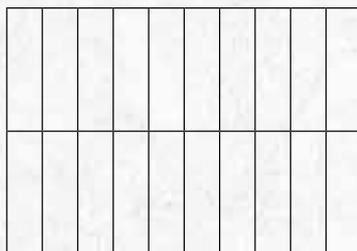
Grille 1 :

Baguettes 10 divisions
400 x 50 mm



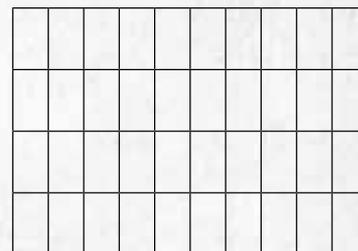
Grille 2 :

Demi-baguettes 20 divisions
200 x 50 mm



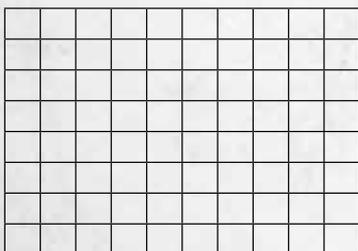
Grille 3 :

Petits pâvés 40 divisions
100 x 50 mm



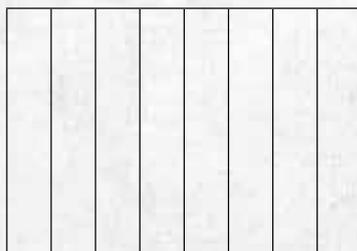
Grille 4 :

Petits pains restaurant 80 divisions
50 x 50 mm



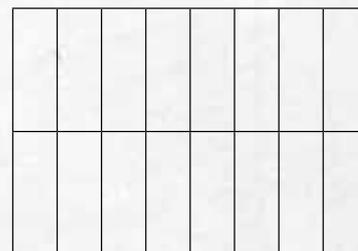
Grille 5 :

Baguettes 8 divisions
400 x 60 mm



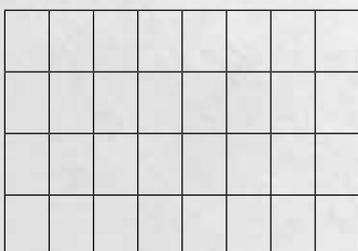
Grille 6 :

Demi-baguettes 16 divisions
200 x 60 mm



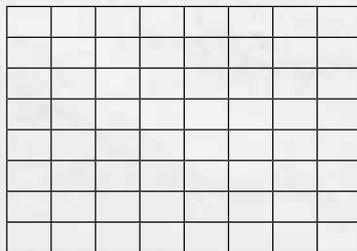
Grille 7 :

Petits pâvés 32 divisions
100 x 60 mm



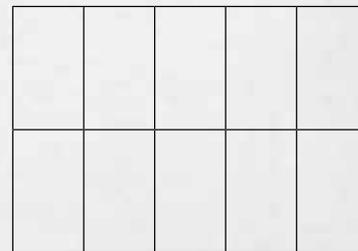
Grille 8 :

Petits pâvés 64 divisions
50 x 60 mm



Grille 18 :

Pavés 10 divisions
200 x 100 mm



*Support de grille disponible en option. Pour tout autre modèle de grille : nous consulter.

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : Bongard Finance. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48 h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

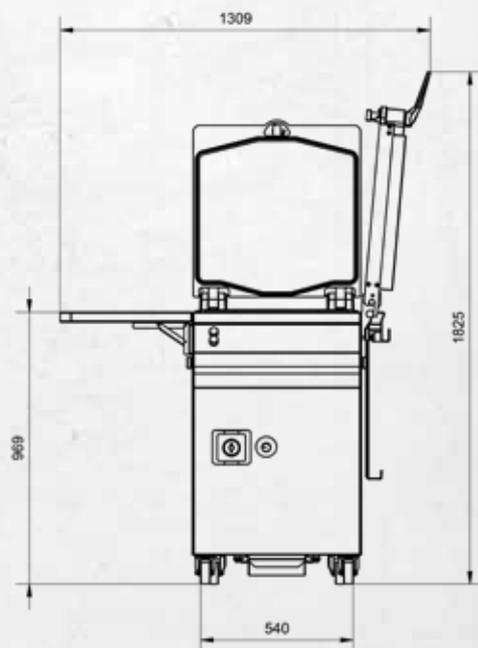
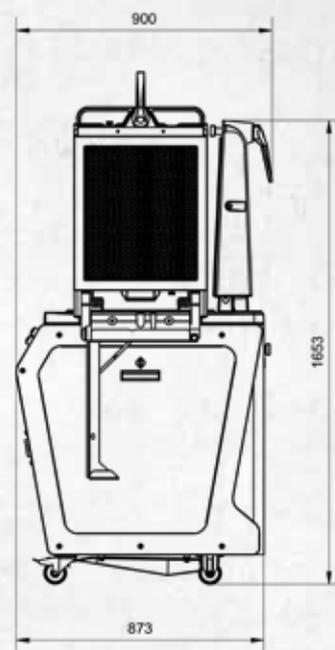
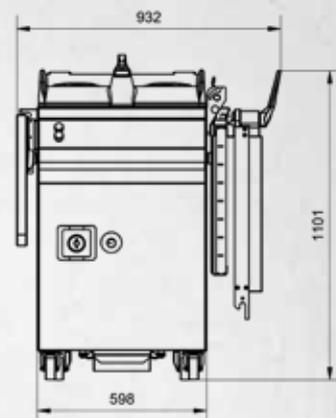
Données techniques MERCURE 4 et CONCORDE 4

	MERCURE 4	CONCORDE 4
Forme de la cuve		
Rectangulaire	•	-
Ronde	-	•
Division		
20 divisions	•	•
Commande		
Boutons électromécaniques	•	•
Confort		
Stop & Go	•	•
2 roulettes fixes à l'arrière et 2 roulettes pivotantes à l'avant avec frein	•	•
Hygiène et sécurité		
Remontée automatique des couteaux	•	•
Système anti-projection de farine	•	•
Capots latéraux en inox	•	•
Options		
Régulateur de pression	€	-
Tablette inox rabattable sur le côté gauche	€	€
Grilles		
Kit : support de grille + 1 grille* + plaque	€	-
Range grille	€	-
Tension d'alimentation		
400V TRI+T 50Hz	•	•

*Parmi la liste de grilles standard (hors grilles sur demande).

Caractéristiques générales		MERCURE 4	CONCORDE 4
Performances			
Profondeur de la cuve	(mm)	129	129
Dimensions de la cuve	(mm)	500 x 400	Ø 500
Volume de cuve	(l)	27	25
Capacité de pâte* mini-maxi en découpe standard	(kg)	4 - 20	3 - 18
Capacité de pâte* mini-maxi en découpe avec grille	(kg)	3 - 5	-
Cadence horaire	(p/h)	1200	1200
Puissance	(kW)	1,05	1,05
Pression sans régulateur	(bars)	54	53
Pression avec régulateur sur graduation			
1	(bars)	44	-
2	(bars)	47	-
3	(bars)	50	-
4	(bars)	52	-
5	(bars)	54	-
Dimensions et poids			
Au sol	(mm)	890 x 598	890 x 598
Poids net de la diviseuse	(kg)	240	240
Poids net avec grille et support	(kg)	260	-

*Pour un temps de repos en bac inférieur à 30 min.



• : Standard | - : Non disponible | € : Option payante



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique, 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.

BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur :

 Bongard.bakery

 Bongard_bakery

 BongardBakery

 Bongard

BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence