



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

FAÇONNEUSE VERTICALE

MAJOR

Un façonnage rapide alliant
confort et sécurité



FABRIQUÉ EN FRANCE



MAJOR est une gamme de façonneuses verticales s'adaptant à tous les besoins et toutes les configurations de fournils. Elle peut être posée sur un pied, un repose-pâtons, une table ou un convoyeur évacuateur selon les besoins, et peut également être intégrée à un groupe automatique.

Allongez rapidement toutes vos pâtes **mêmes les plus hydratées** de manière régulière. **MAJOR** permet un **véritable gain de temps** par rapport à un façonnage manuel en alliant **confort de travail et sécurité**.

Idéal pour le façonnage de baguettes, mais aussi des petits et gros pains, des pains de campagne, etc...



Régularité

Sécurité

Productivité

Compacité

Polyvalence



Un façonneuse pour limiter les gestes répétitifs

Il vous suffit d'introduire le pâton dans la goulotte, **MAJOR** s'occupe du reste. Elle reproduit toutes les étapes du façonnage manuel : les pâtons **sont laminés de manière régulière** entre deux cylindres recouverts d'un matériau anti-adhérent, roulés sous un tapis lesté, puis allongés en douceur entre deux tapis de feutre de laine. Il ne vous reste plus qu'à les réceptionner.



Une façonneuse qui vous fait gagner du temps

Grâce à son façonnage vertical, **MAJOR** vous permet d'allonger rapidement vos produits sur un espace au sol réduit. Selon les modèles, vous pouvez façonner jusqu'à **2000 pâtons de 80 à 1000 g par heure**.



Une façonneuse s'adaptant à vos besoins

MAJOR allonge **en douceur** toutes vos pâtes, **limitant ainsi le dégazage**. Vous pouvez **personnaliser le façonnage** de vos pâtons en réglant l'épaisseur et la longueur souhaitées afin d'obtenir par exemple des baguettes, des bâtards ou encore des ficelles.



MAJOR a été pensée pour le confort de travail des boulangers-pâtisseries

Une façonneuse silencieuse et ergonomique

Confort de travail :

Faible niveau de bruit (58 dBA)



Construction durable et robuste :

Bâti en aluminium



Sécurité :

La goulotte haute et évasée permet de conserver les mains à bonne distance des rouleaux pour éviter tout accident. La barre rouge, si elle est actionnée, arrête automatiquement la façonneuse.



Polyvalente :

Des molettes ergonomiques permettent de régler l'épaisseur et la longueur de votre pâton



Facile à utiliser :

Introduction et réception des pâtons simplifiées par sa goulotte haute et évasée et sa tablette feutrée rabattable.



Facile à nettoyer :

Ouverture complète du capot pour accéder aux rouleaux de laminage

Avec MAJOR, 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.

MAJOR MANU est idéale pour travailler avec
notre repose-pâton RP

Optimisez votre espace, tout en gagnant en productivité



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

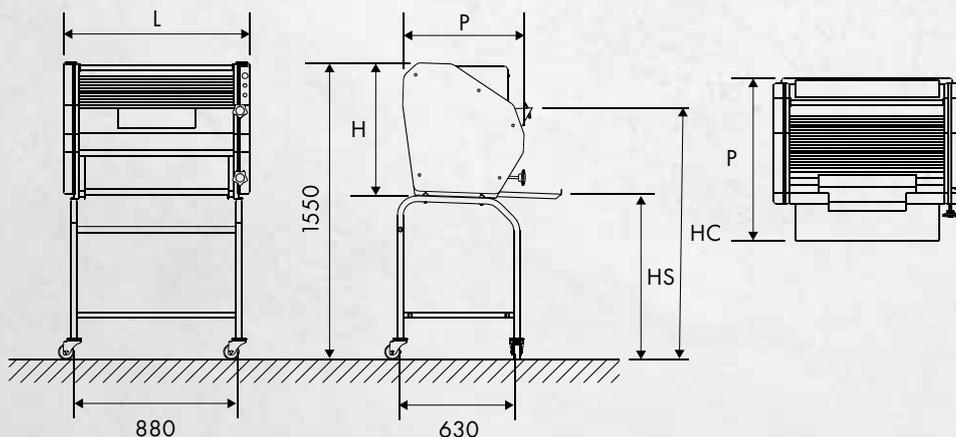
350 commerciaux et techniciens

Données techniques MAJOR

		MAJOR MANU	MAJOR AUTO	MAJOR ALPHA AUTO	MAJOR MADA
Adaptation possible sur					
Pied		•	-	-	-
Table		•	-	-	-
RP		•	-	-	-
MADA 2		-	-	-	•
MEDIO		-	•	-	-
IK		-	-	•	-
Commande					
Molette de réglage à droite		•	•	•	•
Molette de réglage à gauche	€	€	€	€	€
Boîtier de commande électrique du côté de la molette de réglage*		•	€	-	•
Dispositif de sécurité					
Barre sensible		•	-	•	•
Conveyeur de chargement 450 mm		-	•	-	-
Chargement de pâtons					
Manuel		•	-	-	-
Automatique		-	•	•	•
Sortie des pâtons					
Sur tablettes		•	-	-	•
Sur tapis évacuateur		-	•	•	-
Options					
Ventilation de séchage des feutres		-	€	-	-
Tension d'alimentation					
400V TRI+N+T 50 Hz		•	•	•	•
Performances					
Poids pâtons mini - maxi	(g)	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000
Cadence théorique	(p/h)	1500	1800	2000	1500
Puissance moteur	(kw)	0,55	0,55	0,55	0,55
Dimensions et poids					
Largeur (L)	(mm)	1010	1010	1010	1010
Profondeur (P)	(mm)	850	1250	780	850
Hauteur (H)	(mm)	690	690	690	690
Hauteur chargement (HC)	(mm)	1360	1450	1350	1305
Hauteur sortie (HS)	(mm)	850	940	940 (TE)	850
Poids net	(kg)	132	150	140	132

*A prévoir sur les MAJOR AUTO si utilisation avec une chambre concurrente.

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



MAJOR MANU



MAJOR AUTO



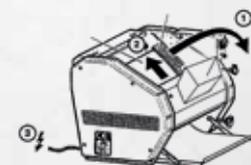
MAJOR ALPHA AUTO



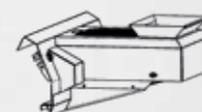
MAJOR MADA



Sens de rotation | Tapis lourd



MAJOR MANU



MAJOR AUTO RTM



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