



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

HYDRAULIKTEILER MIT OPTIONALEM GITTERTRÄGER

MERCURE 4

Ergonomischer, vielseitiger
Teigteiler mit individueller
Bedarfsanpassung

Qualité
**LABORATOIRE
NATIONAL**
de la Boulangerie
Pâtisserie
lempa



HERGESTELLT IN FRANKREICH



Der **MERCURE 4** ist ein hydraulischer Teigteiler mit 20 Teilungen, ausgestattet mit einem Aluminiumbehälter für bis zu 20 kg Teig. Mit dem optionalen Gitterteiler übernimmt das Gerät außerdem das Wirken der Teiglinge.

Die **ergonomische** Konstruktion erleichtert die Handhabung und sorgt für echten **Arbeitskomfort**. Der **MERCURE 4** bewerkstelligt das Teigteilen **schnell und mühelos**.

Das vielseitige Gerät eignet sich für eine breite Backwarenpalette von Kleingebäck für Bäckereien über Stangenbrot bis hin zu 1 kg-Broten. Ideal für alle Teigarten mit und ohne Untermischungen (Körner, Speckwürfel u. dgl.).



Produktivität
Ergonomisch
Robust



Sicherheit
Vielseitigkeit



Produktiver, gleichförmiger Teigteilungsprozess

Der **MERCURE 4** bewerkstelligt einen durchgehend perfekten, präzisen Schnitt. Dabei lässt sich ein Produktionsdurchsatz von bis zu **1.200 Stück pro Stunde** mit einem Stückgewicht von **200-1000 g** erreichen.



Der Teigteiler mit echtem Bedienungskomfort

Der **Arbeitskomfort** stand bei der Entwicklung des **MERCURE 4** im Vordergrund. Die Frontseite ist im oberen Bereich **geneigt**, und die in die Front **integrierte Greifstange** gestattet ein Arbeiten in geringem Abstand zum Behälter. Das **Heben schwerer Lasten mit ausgestreckten Armen** entfällt dadurch weitgehend.



Ein Teigteiler für alle Teigarten

Der **MERCURE 4** kann mit einem **Druckregler** mit einer Skala von 1-5 ausgestattet werden, um den Schneidvorgang an verschiedene Teigarten anzupassen und **Entgasung** einzudämmen.



MERCURE 4, entwickelt für optimalen Bedienungskomfort bei hoher Wartungsfreundlichkeit und Produktivität

Ergonomischer, wartungsfreundlicher Teigteiler

Geräuscharm:

nur 65 dBA



Leicht benutzbar:

zwei Knöpfe mit Mehlstaubschutz;
Griff mit gefederter Rückführung in die
Arbeitsposition



Saubere Arbeitsplatzumgebung:

Mehlspritzschutz

Bequeme Gitteranbringung:

leicht auswechselbare
Edelstahlgitter



Ergonomisch:

optionale Klappablage für
Bleche, Gitter und Behälter



Bequeme, schnelle Reinigung:

automatisches Anheben der
Schneidemesser, Mehlauffang an
Vorderseite



Robust und wartungsfreundlich:

Aluminiumbehälter; Seitenteile ohne
Werkzeug abnehmbar



Leicht zu bewegen:

2 Bockrollen hinten, 2 feststellbare
Lenkrollen vorne

MERCURE 4 für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus. Wir lassen unsere Produkte von externer, unabhängiger Stelle prüfen. Ein LEMPA-Test hat nachgewiesen, dass unsere Teigteiler einen geringen Mehlausstoß haben. Es wird eine Bestreuerung mit Mehl mit einem geringen Staubindex empfohlen.

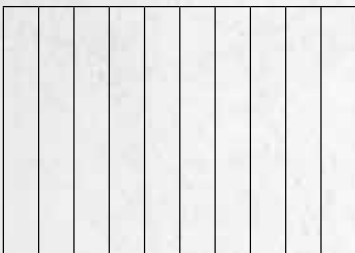
MERCURE 4 mit Gitterträger*

Teilen und Wirken in einem

Große Gitterauswahl für alle Ihre Kreationen

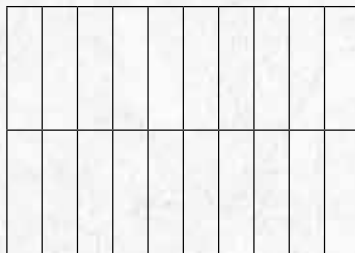
Gitter 1:

Baguette 10 Teilungen
400 x 50 mm



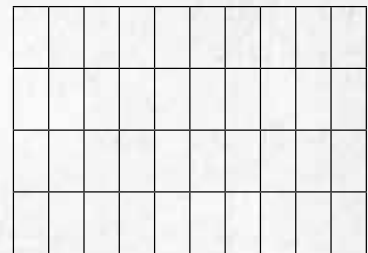
Gitter 2:

1/2 Baguette 20 Teilungen
200 x 50 mm



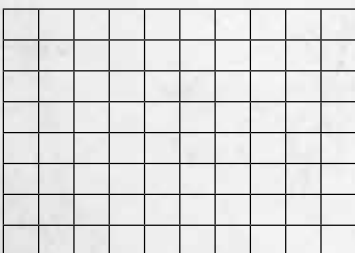
Gitter 3:

Brötchen 40 Teilungen
100 x 50 mm



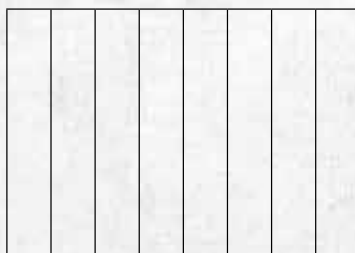
Gitter 4:

Gastronomie-Kleingebäck
80 Teilungen - 50 x 50 mm



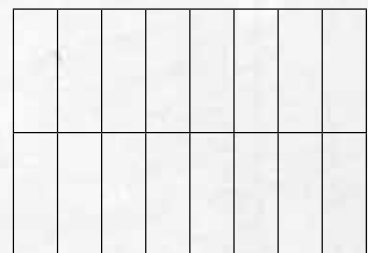
Gitter 5:

Baguette 8 Teilungen
400 x 60 mm



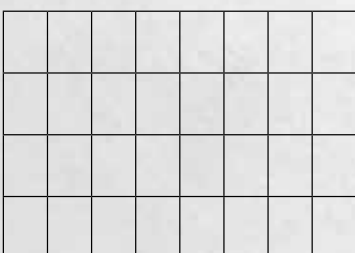
Gitter 6:

1/2 Baguette 16 Teilungen
200 x 60 mm



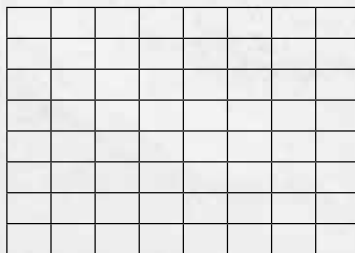
Gitter 7:

Brötchen 32 Teilungen
100 x 60 mm



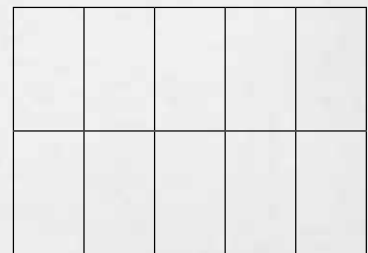
Gitter 8:

Brötchen 64 Teilungen
50 x 60 mm



Gitter 18:

Brötchen 10 Teilungen
200 x 100 mm



*Gitterträger als Zubehör erhältlich. Weitere Gittermodelle auf Nachfrage.

Unsere Experten zu Ihren Diensten

Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Implementierungsteams stehen Ihnen bei der Realisierung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Bäckerei passend zu Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch einen Service an, der sich speziell mit Finanzierungsleasing beschäftigt: Bongard Finanzen. Eine agile Methode der Finanzierung, die den Cashflow schont, ein Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und Labor mit 320 m² Stammsitz in Holtzheim steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, um unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozess zu testen.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auf Wunsch überall auf der Welt in Ihre Bäckereien, um Sie an unseren Maschinen zu schulen.

Unser technische Expertise

Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

Bongard schult die Techniker der Händler und Distributoren, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten.

Unsere Händler und Distributoren haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen, die es ihnen ermöglicht, etwa 5000 Artikel an Original-Ersatzteilen zu bestellen, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.



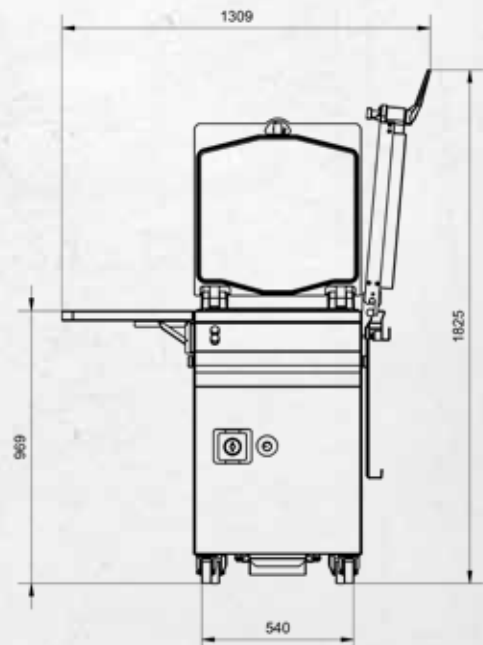
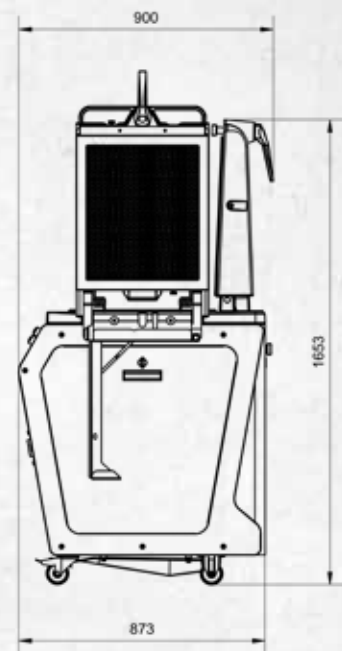
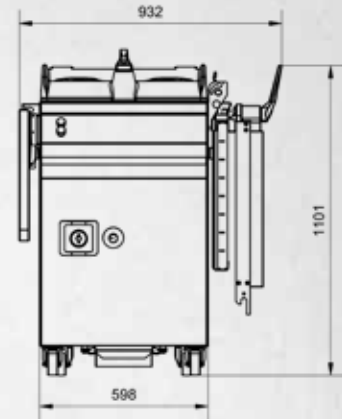
Technische Daten MERCURE 4 und CONCORDE 4

	MERCURE 4	CONCORDE 4
Behälterform		
Rechteckig	•	-
Rund	-	•
Teilung		
20 Teilungen	•	•
Steuerung		
Elektromechanische Knöpfe	•	•
Komfort		
Stop & Go	•	•
2 Bockrollen hinten, 2 feststellbare Lenkrollen vorne	•	•
Hygiene und Sicherheit		
Automatisches Anheben der Schneidmesser	•	•
Mehlspritzschutz	•	•
Seitenteile aus Edelstahl	•	•
Optionen		
Druckregler	€	-
Edelstahl-Klappablage links	€	€
Gitter		
Kit: Gitterträger + 1 Gitter* + Platte	€	-
Gitterhalter	€	-
Stromspannung		
400V 3PH+G 50Hz	•	•

*1 Standardgitter (Spezialgitter auf Anfrage).

Allgemeine Eigenschaften	MERCURE 4	CONCORDE 4
Leistung		
Behältertiefe	(mm) 129	129
Behälterabmessungen	(mm) 500 x 400	Ø 500
Min.-max. Kapazität* bei Standardteilung	(l) 27	25
Min.-max. Kapazität* bei Teilung mit Gitter	(kg) 4 - 20	3 - 18
Teigmenge max.*	(kg) 3 - 5	-
Stundentakt	(p/h) 1200	1200
Leistung	(kW) 1,05	1,05
Druck ohne Regler	(bars) 54	53
Druckregler		
1	(bars) 44	-
2	(bars) 47	-
3	(bars) 50	-
4	(bars) 52	-
5	(bars) 54	-
Maße und Gewicht		
Am Boden	(mm) 890 x 598	890 x 598
Nettogewicht des Teigtilers	(kg) 240	240
Nettogewicht mit Gitter und Gitterträger	(kg) 260	-

*Teigruhe im Teigbehälter bis max. 30 Minuten.



•: Standard

•-: Nicht lieferbar

€: Aufpreis



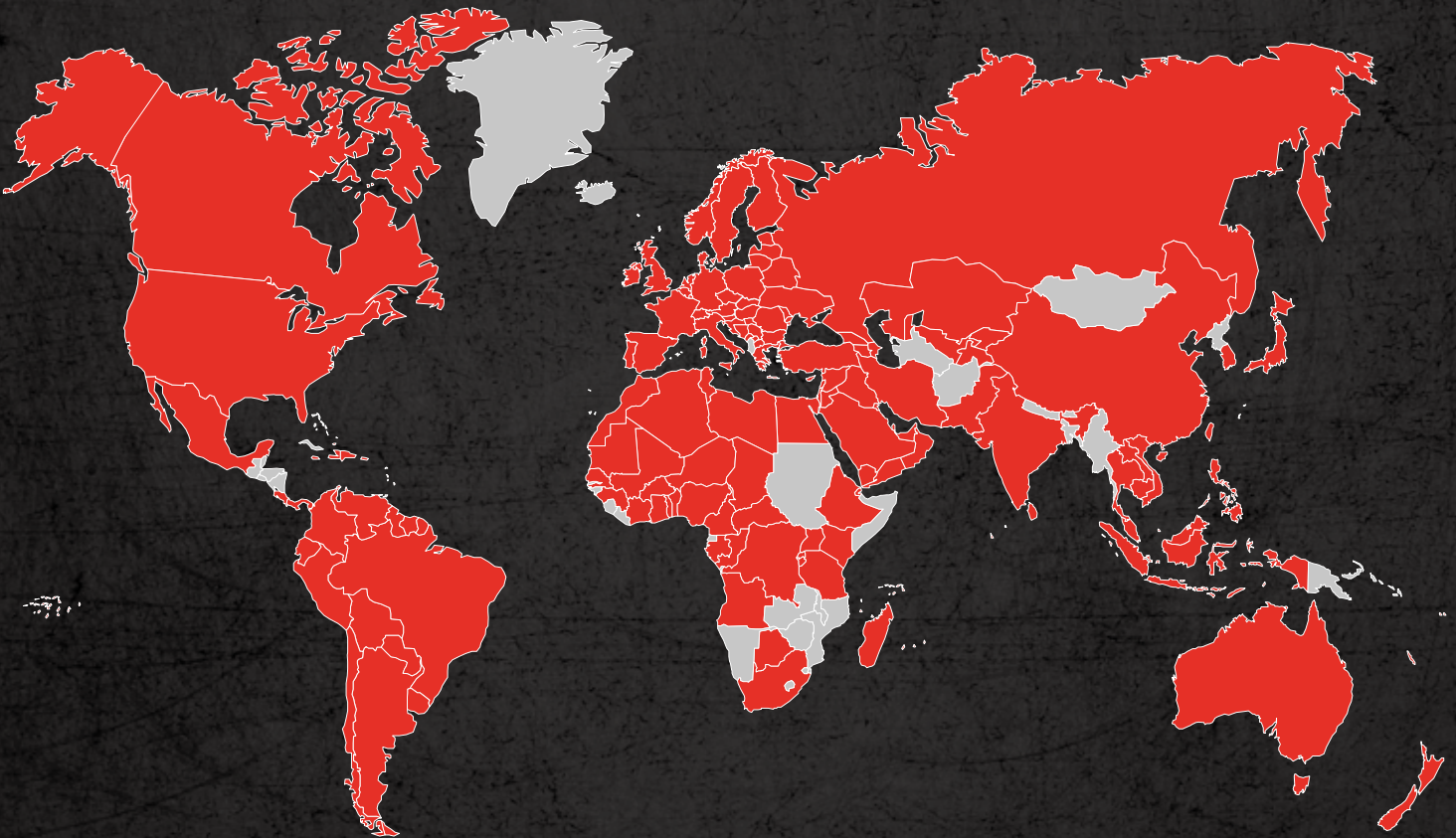
BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite


BONGARD ist führender französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922. Das Unternehmen stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die dank kontinuierlicher Schulungen in der gesamten Produktpalette landesweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen Rundum-Service bieten.

BONGARD wird zudem in über 140 Ländern weltweit vertrieben.


Den nächstgelegenen Händler finden Sie auf
<https://www.bongard.fr/de/verteiler/>




Folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken:

 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