



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

| VORGÄRSCHRANK

RP

Steigert die Produktivität
bei optimalem Platzbedarf



HERGESTELLT IN FRANKREICH



Der mit Trögeln ausgestattete Vorgärschrank **RP** dient dem Vorgären von Teiglingen, wobei deren Ein- und Auslegen manuell geschieht. Das Vorgären fördert die Entspannung der Kleber und sorgt dadurch für eine bessere Teigverarbeitung. Die stabile Atmosphäre im Schrank begünstigt die Aromenentwicklung und verhindert das Verkrusten.

Der **RP** findet dank seiner **geringen Stellfläche** problemlos in allen Backstubenkonfigurationen einen Platz. Die hohe **Schrankkapazität** und die **ergonomischen Vorzüge** des Geräts sorgen für optimalen **Bedienungskomfort**.

Je nach Modell fasst der **RP** bis zu 160 Teiglinge à 1 kg und lässt sich damit auf die Produktionserfordernisse der unterschiedlichsten Betriebe abstimmen.



Produktivität
Kompakt

Vielseitigkeit
Komfort
Ergonomisch



Der kompakte Vorgärschrank mit Bedienkomfort

Rasches und unkompliziertes Be- und Entladen dank der leicht zugänglichen Steuerung in bequemer Arbeitshöhe.
Das Gerät bietet bei minimaler Stellfläche (**weniger als 1,5 m²** bei den kleinsten Modellen) Platz für **224-360 Teiglinge à 350 g**.



Wartungsfreundlich

Je nach Arbeitsroutine und Präferenz sind die Trögel in **Filz- oder Monofilausführung** erhältlich. Mit ihrer Klettbandfixierung lassen sie sich **leicht abnehmen** und sind **waschmaschinenfest** (Kaltwaschgang).
Für einwandfreie Hygiene ist optional auch ein **Set aus bakterientötenden UV-Lampen mit Trockenanlage** erhältlich.



Vorgärschrank für ergonomische Abläufe bei Teigteilen, Teigruhe und Langwirken

Der **MAJOR** Langwirker von Bongard ist direkt mit dem **RP** koppelbar und wird auf dessen Haube installiert. Auf dem Bedienfeld ist eine weitere Anschlussmöglichkeit gegeben, ideal für den Teigteiler **MERCURE**.
Das sorgt für optimale Platznutzung und **mehr Arbeitskomfort**, da weniger Handgriffe und Bewegungen anfallen.



Die Tipps unserer Bäcker und Konditoren



Für Teige mit hoher Hydrierung (TA > 165 %) empfehlen wir die Filzausführung.

Die durchdachte Konzeption des **RP** steigert Produktivität und Arbeitskomfort bei optimaler Platznutzung

Kompakter, ergonomischer Vorgärschrank

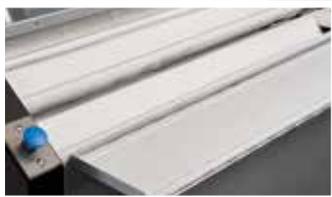
Weniger laute Umgebung:

Sehr geräuscharm (< 70 dBA)



Komfort:

Rundwirkfläche mit Filzbeschichtung, um ggf. Langwirken manuell nachzubearbeiten



Nachhaltig und robust:

Edelstahlrahmen mit Epoxy-Lackierung



Leicht benutzbar:

Beidseitige Druckknöpfe, um Trögel schrittweise durchlaufen zu lassen



Leicht zu bewegen:

4 Lenkrollen (vorne 2 x feststellbar)

Anpassbar:

Trögel in Filz- oder MonofilAusführung



RP für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatzplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus. Wir lassen unsere Produkte von externer, unabhängiger Stelle prüfen.

Der **RP** lässt sich perfekt mit dem **MAJOR** Langwirker kombinieren

Mehr Produktivität, optimale Platznutzung

Die Teiglinge können direkt aus dem **RP** entnommen und in den Langwirker eingeladen werden.



Benutzerfreundliche Steuerung



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 RP

	RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
Trögelausführung*					
Behandelter Filz	•	•	•	•	•
Monofil	o	o	o	o	o
Wirkablage					
Filzoberfläche	•	•	•	•	•
Kunststoffoberfläche	o	o	o	o	o
Optionen					
Fußbedienung	€	€	€	€	€
UV-Lampen + Trockenanlage	€	€	€	€	€
Geliefert					
Zerlegt	•	•	•	•	•
Montiert	€	€	€	€	€
Stromspannung					
400V 3 PH + N + Gr 50Hz	•	•	•	•	•

*Trögel aus Nylon oder in Einzel-Taschenform: auf Anfrage.

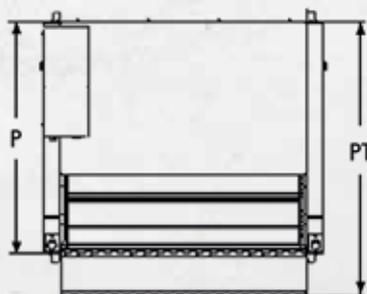
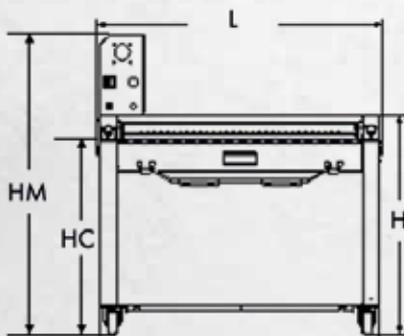
•: Standard

o: ohne Aufpreis

€: Aufpreis

-: Nicht lieferbar

Leistung						
Anzahl der Trögel		32	32	40	40	32
Maximalgewicht der Teigstücke	(g)	630	630	630	630	1000
Leistung	(kW)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Kapazität						
Anzahl Teigstücke à 350 g	je Trögel	7	9	7	9	9
	insgesamt	224	288	280	360	288
Anzahl Teigstücke à 550 g	je Trögel	6	7	6	7	7
	insgesamt	192	224	240	280	224
Anzahl Teigstücke à 1000 g	je Trögel	0	0	0	0	5
	insgesamt	0	0	0	0	160
Maße und Gewicht						
Breite (L)	(mm)	1304	1644	1304	1644	1644
Tiefe (P)	(mm)	1050	1050	1270	1270	1270
Tiefe mit geöffneter Ablage (PT)	(mm)	1250	1250	1470	1470	1470
Höhe (H)	(mm)	998	998	998	998	998
Höhe mit Motor (HM)	(mm)	1275	1275	1275	1275	1275
Ladehöhe (HC)	(mm)	890	890	890	890	890
Abmessungen der Trögel	(mm)	1060 x 130	1400 x 130	1060 x 130	1400 x 130	1400 x 155
Nettogewicht	(kg)	253	284	283	320	320





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