



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*



— PANEOTRAD®

## PANEOTRAD EVO®

Un process de division  
et formage révolutionnaire,  
productif et qualitatif



FABRIQUÉ EN FRANCE





# Process PANEOTRAD® : simplifiez votre production avec 3

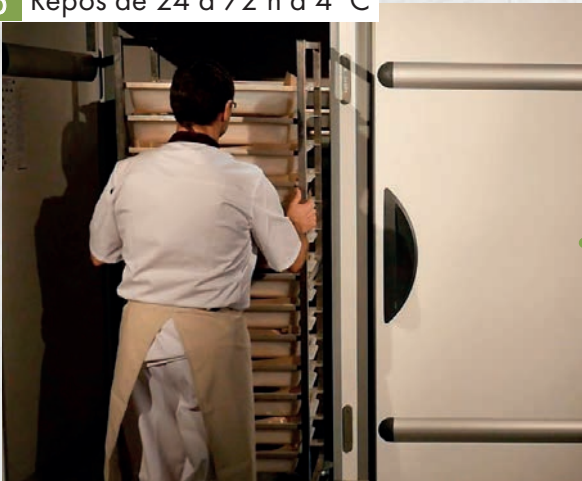
1 Pétrissage



2 Pesée des pâtons



5 Repos de 24 à 72 h à 4°C



Pousse lente qui permet de développer les saveurs et de s'adapter à la demande. Une production est prête en 30 minutes.

6 Sortie des bacs puis farinage



9 Sortie du bac



10 Dépose sur tapis



**Gain de temps :** 30% de temps de travail en moins

**Productivité :** Jusqu'à 340 baguettes par heure

**Encombrement au sol réduit**  
(PANEOTRAD EVO® remplace 3 machines)

Production à la demande : **réduction des invendus**



**S'adapte aux besoins**

**du jour :** du pain prêt  
en 30 minutes avec  
possibilité de varier  
les formes



# étapes de fabrication en moins et un seul équipement !

3 Premier temps de repos



4 Rabat puis repos de 20 min



7 Choix de la forme en fonction du besoin



Plus de 60 formes réalisables, grâce aux différentes matrices disponibles.

8 Cycle **PANEOTRAD®**



Divise et forme en une seule étape. Remplace 3 machines : diviseuse, façonneuse et repose pâton = gain de temps.

10 Enfournement

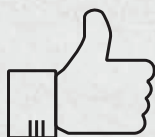


11 Cuisson



12 Sortie du four

**Flexibilité du boulanger :**  
possibilité de prévoir  
sa production pour les  
3 jours suivants



**Pâte moins agressée pour un meilleur alvéolage :**  
idéal pour la Tradition

**PANEOTRAD EVO®** est recommandé par  
les Ambassadeurs du pain dans le cadre  
de leur méthode Respectus Panis





**PANEOTRAD®** est un procédé unique et breveté de séparation et de mise en forme des pâtons. Il permet de remplacer 3 machines (diviseuse, façonneuse et repose pâton) tout en reproduisant un façonnage « traditionnel » à la main. Avec 3 matrices, il est possible de réaliser jusqu'à 6 formes différentes, simplement en combinant les découpes.

Testé et approuvé depuis 2006,  
**PANEOTRAD EVO®** permet d'**augmenter**  
**la productivité** de votre fournil et d'avoir du **pain**  
**frais tout au long de la journée.**  
**Votre baguette est prête en moins de 30 minutes !**

Avec **PANEOTRAD EVO®**, vous aurez  
la garantie de produire des produits boulangers  
salés et sucrés de haute qualité et réguliers,  
quelle que soit votre pâte : tradition, céréales,  
briochée, à beignets, sucrée, sablée...



Réactivité  
**Qualité**  
Simplicité

Régularité

**Créativité**





## PANEOTRAD EVO® facilite votre travail

PANEOTRAD EVO® permet de gagner 30% de temps de travail par rapport à un process traditionnel. Il réalise les opérations d'égalisation et de façonnage de **manière autonome** pendant que vous déposez les pâtons sur le tapis de cuisson.

**Facile à utiliser**, le personnel de vente peut également s'en servir en support des équipes de production lors de forts pics d'activité, ou encore lors des cuissons de l'après-midi. Sa hauteur de travail favorise l'**ergonomie des manipulations**.



## PANEOTRAD EVO® diversifie la présentation de vos produits salés et sucrés

Une **grande variété de formes** (triangles, ronds, carrés, baguettes bouts ronds, etc.) sont possibles grâce aux **30 matrices disponibles**. A l'aide de son système de fixation de matrices innovant, **PANEOTRAD EVO®** permet de changer de forme de découpe en **moins de 30 secondes**. **PANEOTRAD EVO®** s'adapte donc à vos envies et à la **diversité de votre production** (spéciaux, baguettes, brioches, sablés, etc.).



## PANEOTRAD EVO® offre des produits de qualité

Proposez à vos clients du pain chaud et croustillant **tout au long de la journée** grâce à cet équipement tout en **réduisant les invendus**. Vous ne produisez que ce dont vous avez besoin. Les produits sont **réguliers et avec un meilleur alvéolage** puisque ce process n'agresse pas la pâte. Grâce à l'absence de dégazage et d'opération stressante, vos produits sont **réguliers**, avec un **alvéolage plus développé** et des **saveurs décuplées**.



.....  
Le produit est **identique du matin au soir** :  
idéal pour les gérants de plusieurs boutiques qui recherchent de la régularité.  
.....



**PANEOTRAD EVO®** a été conçu pour augmenter la performance des fournils tout en améliorant la qualité de vie au travail des boulangers-pâtisseries.

## Un équipement ergonomique, compact et silencieux

Environnement moins bruyant :

Fonctionnement silencieux



Polyvalente :

Accès direct aux matrices pour pouvoir les changer facilement



Facile à utiliser :

Panneau de contrôle électro-mécanique



Facile à ranger :

Support pour avoir 3 matrices à disposition, en plus de celles montées



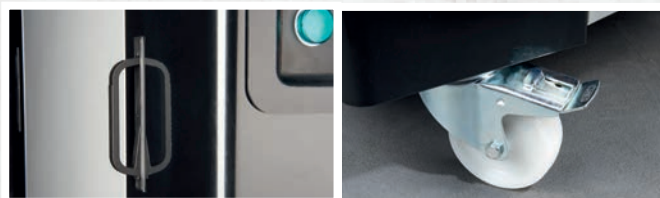
Ergonomique :

Vitre d'introduction du plateau de découpe, coulissante vers le bas



Stable et facile à déplacer :

Poignées de manutention amovibles et 4 roulettes pivotantes avec frein



Fiable et robuste :

Un pare-choc pour protéger des coups de chariots

Avec **PANEOTRAD EVO®**, travaillez en toute sécurité



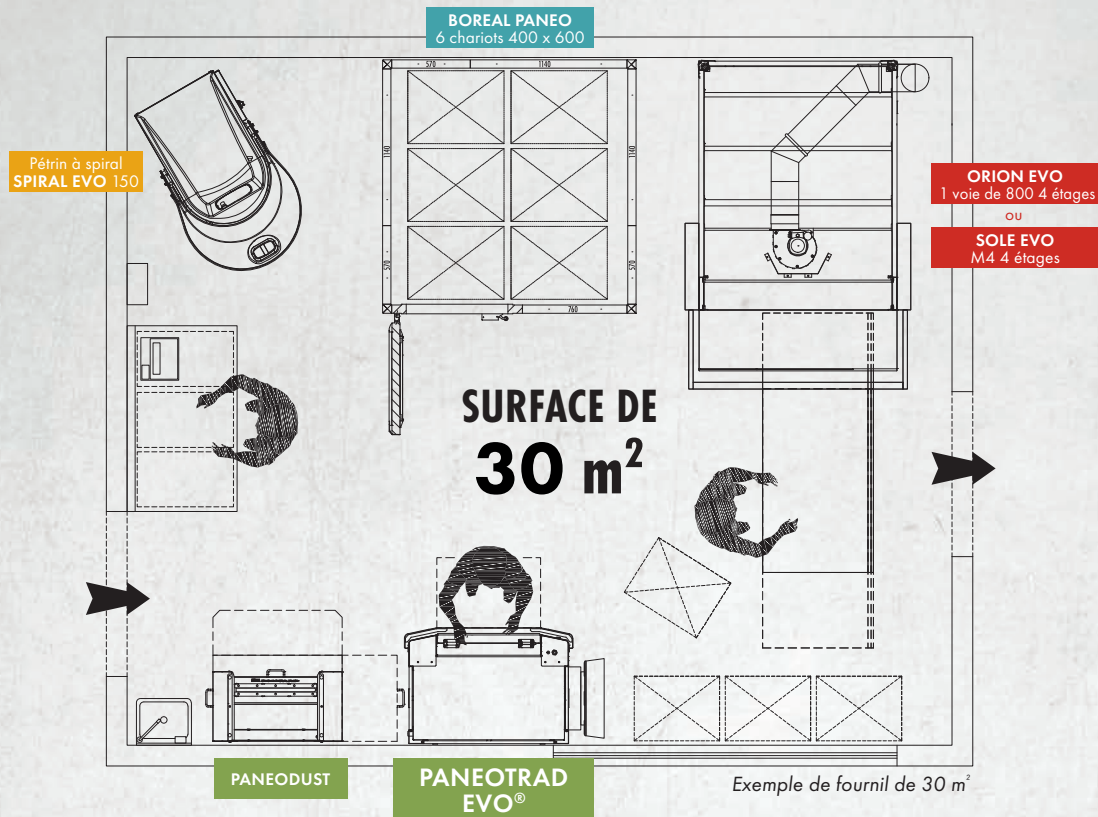
Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant. Nos diviseuses sont reconnues à faible émission de farine suite à un test réalisé au LEMPA. Un fleurage à l'aide de farine à faible Indice de Pulvérulence est recommandé.



# PANEOTRAD EVO<sup>®</sup>, une gamme adaptée à tous les fournils

Dans 30 m<sup>2</sup> : 1 PANEOTRAD EVO<sup>®</sup> pour produire de 280 à 1400 baguettes/jour

Equipements nécessaires : 1 SPIRAL EVO 150 + 1 BOREAL PANEO 6 chariots 400 x 600  
+ 1 PANEOTRAD EVO<sup>®</sup> + 1 PANEODUST + 1 ORION EVO 1 voie de 800 sur 4 étages  
ou 1 SOLEO EVO M4 4 étages

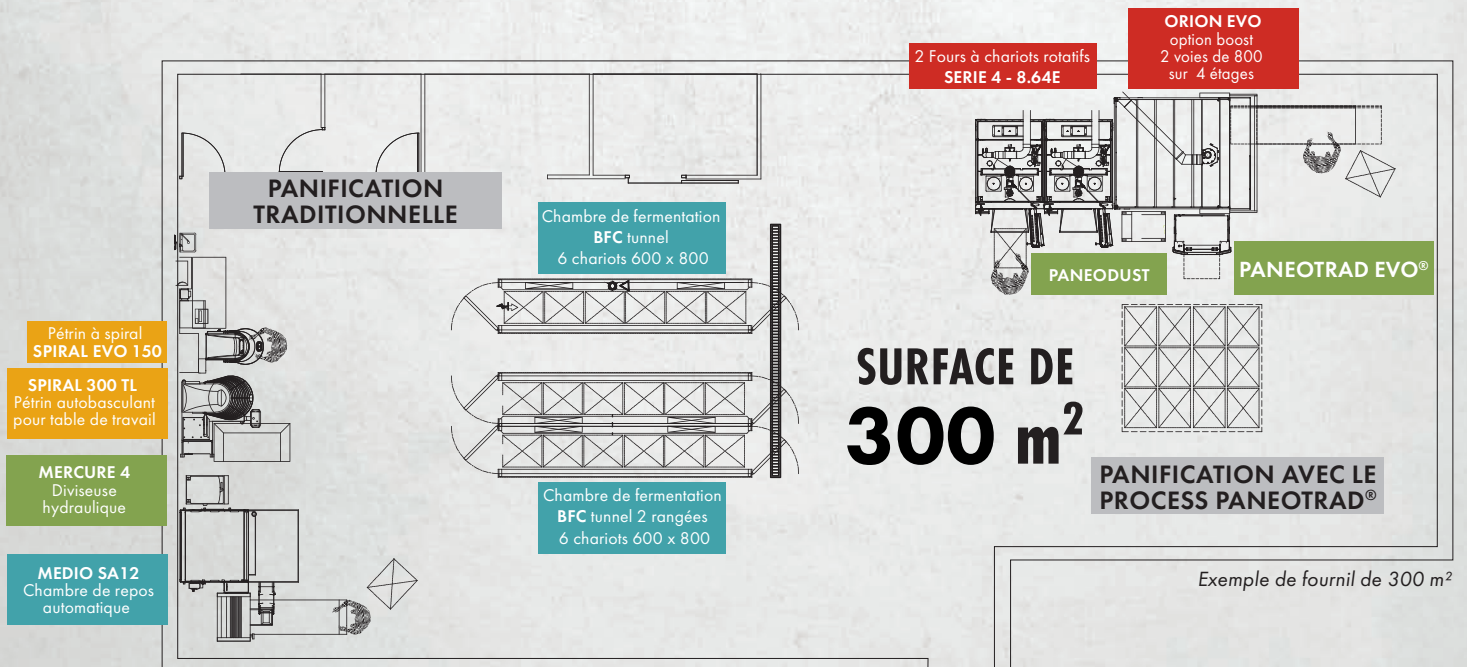


# PANEOTRAD EVO<sup>®</sup>, idéal pour gérer les fortes affluences

Associé à une méthode de production traditionnelle, **PANEOTRAD EVO<sup>®</sup>** est idéal pour gérer les pics, comme dans les lieux touristiques par exemple.

Le process de stockage en bac jusqu'à 72 heures permet de bénéficier d'une **réelle souplesse de production**.

La pâte étant déjà prête à être découpée et cuite, vous choisissez le nombre de bacs dont vous avez besoin, les passez dans le **PANEOTRAD EVO<sup>®</sup>**, puis au four. **Votre pain est disponible en 30 minutes à tout moment de la journée.**





# Une large variété de matrices pour toutes vos créations

Nos best-sellers parmi plus de 30 matrices disponibles :

**Matrice 1 :**  
10 baguettes  
bouts carrés



**Matrice 2 :**  
6 baguettes  
et 6 brioches  
feuilletées



**Matrice 1 + 2 :**  
60 cookies  
ou 60 beignets



**Matrice 3 :**  
15 pavés



**Matrice 15 :**  
10 pavés



**Matrice 48 :**  
10 baguettes  
bouts ronds



**Matrice 15 + 43 :**  
double découpe :  
20 triangles



.....  
D'autres matrices sont également disponibles, contactez votre concessionnaire Bongard pour avoir plus d'informations.  
.....



**PANEODUST** est un farineur motorisé, à utiliser en complément de **PANEOTRAD EVO®** pour plus de confort.

Le farineur **PANEODUST** permet une **réduction de la quantité de farine utilisée** et un farinage uniforme. Les **émissions de farines sont également réduites**, ce qui entraîne une réduction des maladies pulmonaires professionnelles.

Une servante a été spécialement conçue pour accompagner l'utilisation de **PANEODUST**. Une tablette rabattable intégrée fournit une surface de travail supplémentaire avec un encombrement minimum.





## 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 m<sup>2</sup> 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.

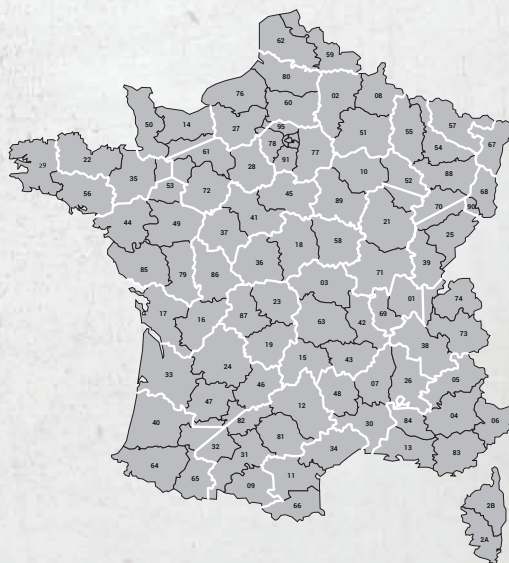
Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque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



## 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

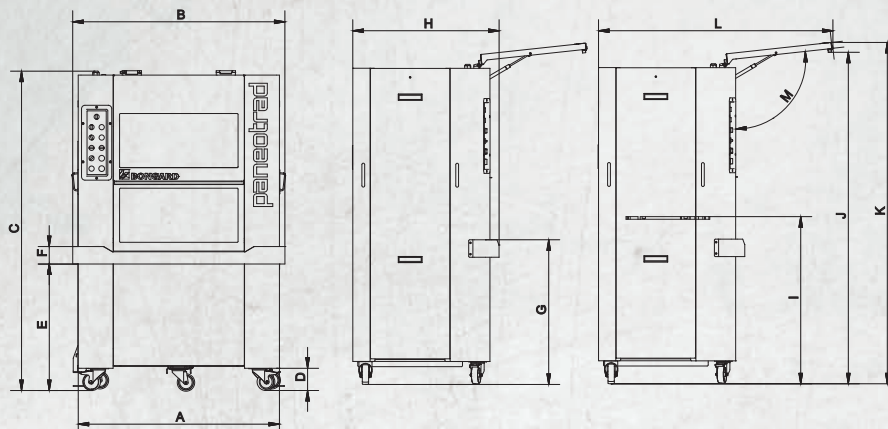
**45** agences techniques

**350** commerciaux et techniciens

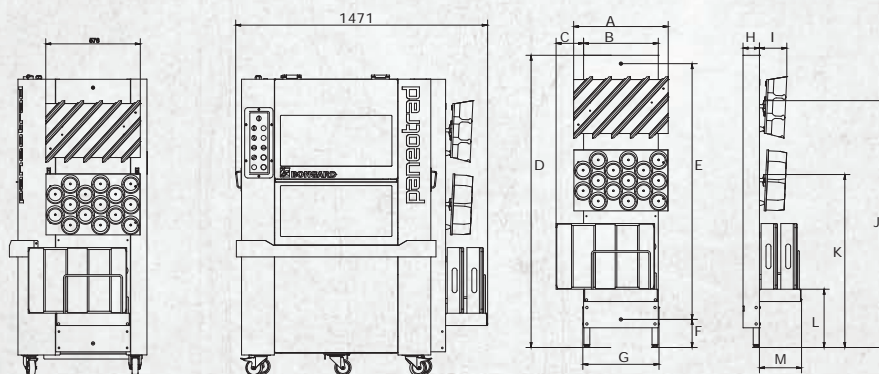


# Données techniques PANEOTRAD EVO®

Configuration	Paneotrad®	Paneotrad® Evo
Matrices	Fixes	Amovibles
Nombre de matrices	3 au choix	4 au choix
Poids net équipé standard (kg)	380	425



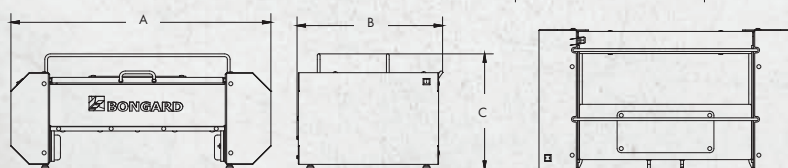
Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
PANEOTRAD® et PANEOTRAD EVO®	1150	1215	1825	130	725	100	825	840	950	1960	2020	1320	105°



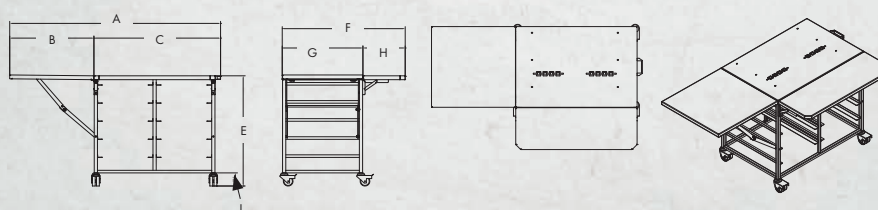
Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
Support de rangement latéral	576	1445	54	167	1531	1081	382	256	167	1504	1504	355	256

# Données techniques PANEODUST

Dimensions (mm)	A	B	C
PANEODUST	940	526,2	417,5



Dimensions (mm)	A	B	C	E	F	G	H	I
Servante	1633	652	981	854	953	625	328	102







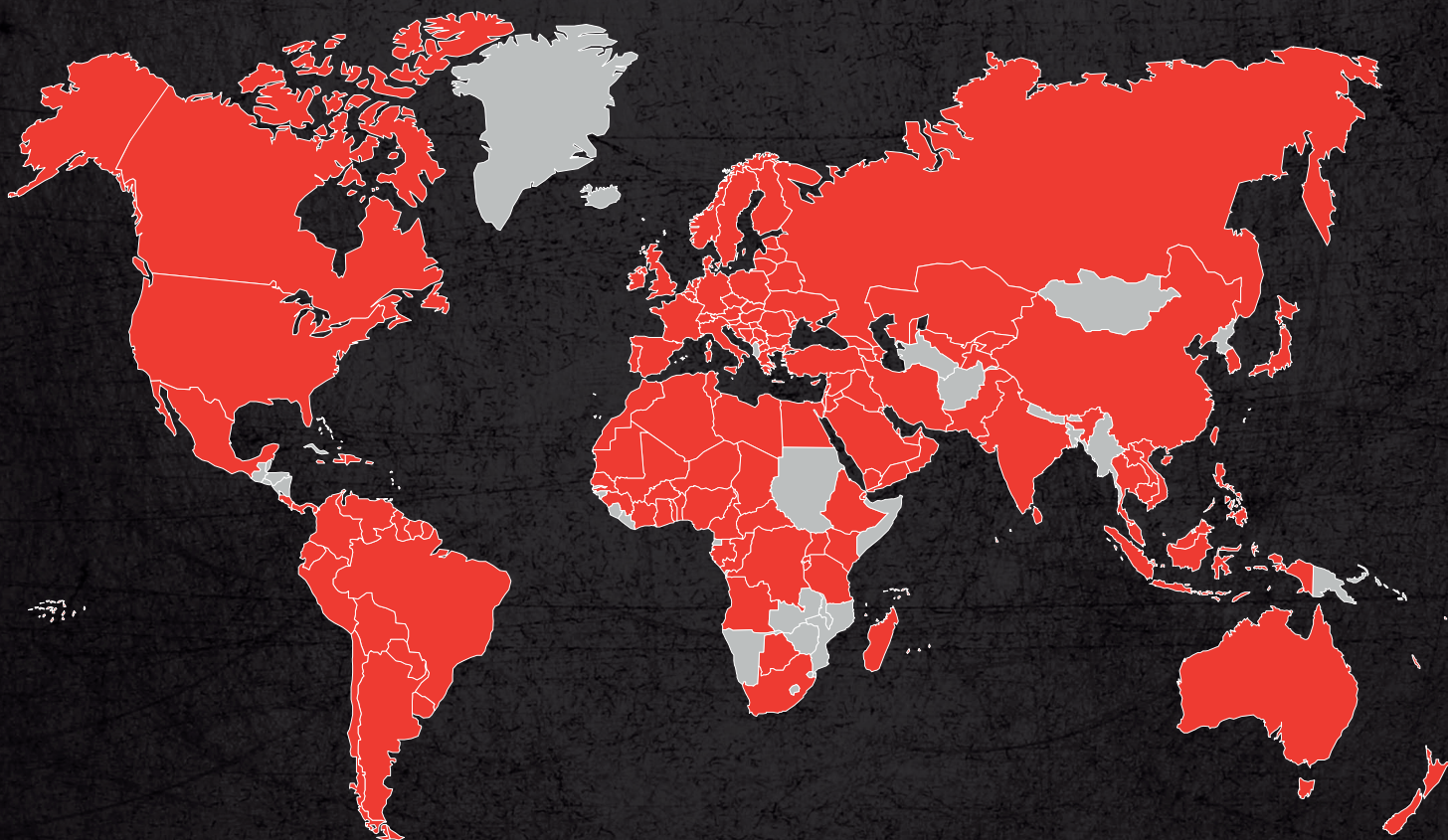
# BONGARD

*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](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence