



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*



REPOSE-PÂTONS

## RP

Gagnez en productivité,  
tout en optimisant  
l'espace au sol



FABRIQUÉ EN FRANCE



**RP** est un repose-pâtons à balancelles qui se charge et se décharge manuellement. Utilisé après l'étape de division, il favorise la relaxation du gluten pendant la détente et permet de faciliter le façonnage de la pâte. Lorsqu'il est fermé, son ambiance stable favorise le développement des arômes et protège les pâtons du croûtage.

**RP** s'intègre facilement dans toutes les configurations de fournils artisanaux grâce à son **faible encombrement au sol**. Avec sa **large capacité de stockage** et son **ergonomie**, il apporte un véritable **confort de travail** aux boulangers.

Selon les modèles, **RP** peut accueillir jusqu'à 160 pâtons de 1 kg, s'adaptant ainsi à toutes vos productions.



Productivité  
**Compacité**

Polyvalence  
**Confort**  
Ergonomie

## Un repose-pâton compact et facile à utiliser

Chargez et déchargez rapidement et facilement votre RP grâce à sa commande facile d'accès et sa hauteur de travail confortable.

Selon les modèles, vous pouvez stocker de **224 à 360 pâtons de 350 g** sur un espace au sol limité (**moins de 1,5 m<sup>2</sup>** pour les plus petits modèles).

## Un repose-pâton facile d'entretien

Selon vos habitudes de travail et vos préférences, les balancelles sont **disponibles en feutre ou en monofilament**. Fixées à l'aide d'un velcro, elle peuvent être **retirées facilement** et **nettoyées à froid en machine**.

Pour une hygiène irréprochable, un **kit lampes germicides et soufflerie** est également disponible en option.

## Un repose-pâton pour plus d'ergonomie dans les étapes de division, repos et façonnage

Notre façonneuse **MAJOR** peut être raccordée directement sur notre **RP** et installée sur son capot. Un autre raccordement est également disponible sur le panneau de contrôle, idéal pour relier une diviseuse **MERCURE**.

Votre espace est ainsi optimisé et vous apporte un **meilleur confort de travail** en réduisant le nombre de gestes et déplacements à réaliser.



Pour vos pâtes les plus hydratées (>65%), nous recommandons le revêtement en feutre.

**RP** a été créé pour optimiser votre espace et gagner en productivité tout en améliorant vos conditions de travail

## Un repose-pâtons compact et ergonomique

**Environnement moins bruyant :**

Fonctionnement silencieux < 70 dBA 

**Confort :**

Plan de boulage recouvert de feutre pour finaliser le façonnage manuellement si besoin



**Durable et robuste :**

Bâti en acier avec une peinture epoxy



**Facile à utiliser :**

Boutons-poussoirs de part et d'autre de l'équipement pour faire défiler les balancelles pas à pas



**Facile à déplacer :**

4 roulettes directionnelles dont 2 avec frein à l'avant

**Personnalisable :**

Balancelles disponibles en feutre ou monofilament



**Avec RP, travaillez en toute sécurité**

  
**CERTIFIÉ**

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

# RP est idéal pour travailler avec notre façonneuse MAJOR

## Optimisez votre espace, tout en gagnant en productivité

Les pâtons peuvent être prélevés directement dans le **RP** puis déposés dans la façonneuse.



## Une commande simple d'utilisation

Prise triphasée pour raccorder une diviseuse

Interrupteur on/off

Option  
Bouton d'activation du cycle d'hygiène (kit lampe germicide et soufflerie)



Bouton d'arrêt

Bouton de défilement continu des balancelles

## 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 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 RP

	RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
<b>Matières des balancelles*</b>					
Feutre traité	•	•	•	•	•
Monofilament	o	o	o	o	o
<b>Tablette de boulage</b>					
Dessus feutre	•	•	•	•	•
Dessus plastique	o	o	o	o	o
<b>Options</b>					
Commande au pied	€	€	€	€	€
Kit lampes germicides et soufflerie	€	€	€	€	€
<b>Livré</b>					
Démonté	•	•	•	•	•
Monté	€	€	€	€	€
<b>Tension d'alimentation</b>					
400 V TRI+N+T 50 Hz	•	•	•	•	•

<b>Performances</b>		RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
Nombre de balancelles		32	32	40	40	32
Poids maximum par pâton	(g)	630	630	630	630	1000
Puissance	(kW)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25

<b>Capacités</b>		RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
Nombre de pâtons de 350 g	par balancelle	7	9	7	9	9
	total	224	288	280	360	288
Nombre de pâtons de 550 g	par balancelle	6	7	6	7	7
	total	192	224	240	280	224
Nombre de pâtons de 1000 g	par balancelle	0	0	0	0	5
	total	0	0	0	0	160

<b>Dimension et poids</b>		RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
Largeur (L)	(mm)	1304	1644	1304	1644	1644
Profondeur (P)	(mm)	1050	1050	1270	1270	1270
Profondeur tablette ouverte (PT)	(mm)	1250	1250	1470	1470	1470
Hauteur (H)	(mm)	998	998	998	998	998
Hauteur avec moteur (HM)	(mm)	1373	1373	1373	1373	1373
Hauteur de chargement (HC)	(mm)	890	890	890	890	890
Dimension d'une balancelle	(mm)	1060 x 130	1400 x 130	1060 x 130	1400 x 130	1400 x 155
Poids net	(kg)	253	284	283	320	320

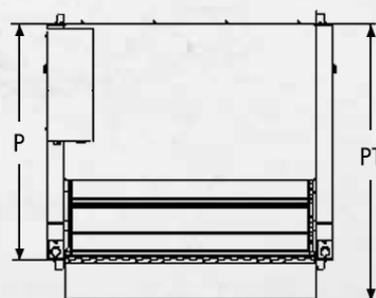
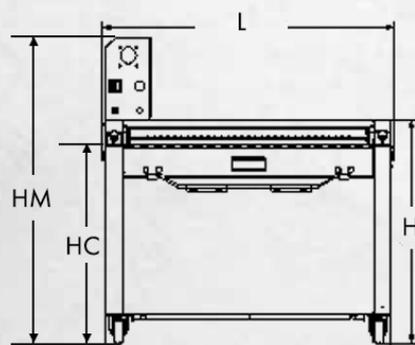
\*Balancelles en nylon en forme de poches : nous consulter.

• : Standard

o : Option gratuite

€ : Option payante

- : Non disponible





# 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