



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an ihrer Seite

TEIGTEIL- UND RUNDWIRKMASCHINEN

ERIS

Doppelt so schnell
wie von Hand
teilen und rundwirken



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

SEIT 1922

ERIS ist eine Teigteil- und Rundwirkmaschine für bis zu 52 Teilungen. Er ermöglicht in einem einzigen Arbeitszyklus das Rundwirken eines vorher gewogenen Teigs in gewichtsgleiche Teiglinge. Er ist in 3 Ausführungen erhältlich: Halbautomatisch, Automatisch und Vollautomatisch.

Durch die **Automatisierung des Prozesses**, spart die Teigteil- und Rundwirkmaschine **ERIS Full Auto** 50 % Arbeitszeit im Vergleich zum manuellen Rundwirken ein.

Rundwirken Sie schnell alle Teigtypen mit einer maximalen Hydratation von 60 %. Perfekt für Pizzas, Hamburger, Briochen, Aperitifhäppchen, Einzelbrote usw.



Gleichförmigkeit
Sicherheit

Produktivität
Qualität
Vielseitigkeit





ERIS Rundwirkmaschinen für eine höhere Produktionsrate

Durch die Kombination von Teilen und Rundwirken steigert die **ERIS** die Produktivität bei **optimalem Platzbedarf**. Je nach Modell können Sie zwischen **840 Teiglinge zu 130 g pro Stunde** und **6200 Teiglinge zu 20 g pro Stunde** rundwirken. Um diese Stundenleistung aufrecht zu erhalten, wird die Rundwirkmaschine mit 3 Wirkplatten geliefert. Während eine Person die ersten Teigkugeln entlädt, kann eine weitere Person das Rundwirken an der **ERIS** fortsetzen.



ERIS Rundwirkmaschinen für eine gleichmäßige Produktion

Die produzierten Teigkugeln sind dank der **ERIS** absolut identisch. Um den Teig nicht zu gefährden, können Sie das Pressgewicht und die Rundwirkzeit manuell an die Teigart anpassen. So passt sich die **ERIS** durch ihre Genauigkeit an Ihre Bedürfnisse an.



ERIS Rundwirkmaschinen für Vielseitigkeit

Wenn Sie Ihre Produktion diversifizieren möchten, können Sie Teigkugeln unterschiedlichen Gewichts und Durchmessers auf derselben Maschine produzieren, indem Sie einfach die optional erhältlichen Teilungsköpfe und Wirkplatten wechseln.

Die **ERIS** wurde für Ergonomie und Nachhaltigkeit ausgelegt

ERIS Rundwirkmaschinen für mehr Ergonomie

Leicht zu reinigen:

Schwenkbarer Aufbau zum leichten Wechseln des Kopfes



Nachhaltige und robuste Konstruktion:

Messer aus Edelstahl und Aufbau aus Stahl

Leicht zu bewegen:

Auf Rollen montiert und mit einem ergonomischen Griff versehen

Genauigkeit:

Pressgewicht-Einstellstange



Sicherheit:

Die Haube macht das Rundwirken sicher



Wirksamkeit:

Kunststoffbeschichtete Wirkplatte



Mit ERIS arbeiten Sie völlig sicher



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.



Präzise Bedienung, die sich an den verarbeiteten Teigtyp anpasst

Bedienung des Full Auto Modells



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 ERI5

Technische Daten							
			Anzahl der Teilungen - Durchmesser einer Teigkugel				
		Modelle	14-4	30-3	30-4	36-4	52-3
Leistung							
Anzahl der Teilungen			14	30	30	36	52
Gewicht der Teigstücke	Minimum (g)	Bei allen Modellen	130	30	40	33	20
	Maximum (g)		261	86	122	101	50
Ausgang*	(St/h)	ERIS SA	840	1800	1800	2200	3100
		ERIS A	1100	2400	2400	2900	4200
		ERIS FA	1700	3600	3600	4300	6200
Leistung	(kW)	ERIS SA	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
		ERIS A / ERIS FA	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Maß und Gewicht							
Ladehöhe	(mm)	ERIS SA	914	914	914	914	914
		ERIS A / ERIS FA	1120	1120	1120	1120	1120
Maße über alles	(mm)	ERIS SA	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625
		ERIS A / ERIS FA	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625
Höhe	(mm)	ERIS SA	1455	1455	1455	1455	1455
		ERIS A / ERIS FA	1759	1759	1759	1759	1759
Höhe bei angehobenen Armen	(mm)	ERIS SA	2161	2161	2161	2161	2161
		ERIS A / ERIS FA	1759	1759	1759	1759	1759
Nettogewicht	(kg)	ERIS SA	400	400	400	400	400
		ERIS A / ERIS FA	440	440	440	440	440

*Für den Dauerbetrieb des Geräts

	14-4	30-3	30-4	36-4	52-3
Steuerungstyp					
Halbautomatisch (ERIS SA)	€	€	€	€	€
Automatisch (ERIS A)	€	€	€	€	€
Vollautomatisch (ERIS FA)	€	€	€	€	€
Eigenschaften					
Runde Teigkammer	•	•	•	•	•
3 Wirkplatten	•	•	•	•	•
Teiglinge					
14	•	-	-	-	-
30	-	•	•	-	-
36	-	-	-	•	-
52	-	-	-	-	•
Versorgungsspannung					
3N ~ 400 V	•	•	•	•	•
Optionen					
Zusätzliche Wirkplatte	€	€	€	€	€
Zusätzlicher, auswechselbarer Teilungskopf**	€	€	€	€	€
Runder Teigbehälter (Ø 380 mm)	€	€	€	€	€
Fahrbarer Rechen für 8 Behälter	€	€	€	€	€
Teigwanne 170 l	€	€	€	€	€

**Kopf an der Eris SA nicht auswechselbar.



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an ihrer Seite

BONGARD, französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922, stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die kontinuierlich zur gesamten Produktpalette geschult werden, um überall in Frankreich und den französischen Überseegebieten das ganze Jahr über einen 7-Tage-Service bieten zu können.

BONGARD wird auch in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Um den nächstgelegenen Händler zu finden, gehen Sie bitte 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