DE

BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

SENKRECHT-LANGWIRKER

MAJOR

Langwirken mit Zeitgewinn, Komfort und Sicherheit

HERGESTELLT IN FRANKREICH

Die Langwirker der Reihe **MAJOR** zeichnen sich durch ihre senkrechte Bauanordnung aus und sind für die unterschiedlichsten Bedürfnisse und Backstubenkonfigurationen ausgelegt. Die Installation ist je nach Bedarf auf einem Gestell, einem Vorgärschrank, einem Tisch oder einem Auslaufband möglich. Sogar dem Einsatz im Verbund mit einer automatischen Brotanlage steht nichts im Weg.

Gleichförmiges Langwirken von Teiglingen **selbst mit sehr hoher Hydrierung**. **MAJOR** bietet eine **echte Zeitersparnis** im Vergleich zum manuellen Langwirken und verbindet **Bedienungskomfort** mit **Sicherheit**.

Ideal zum Ausrollen von Baguettes, aber auch von Stangenbroten, Bauernbrot etc.

Langwirker zum Rationalisieren wiederholter Arbeitsschritte

Die Teigstücke in die Rinne einführen – den Rest erledigt der **MAJOR**! Die Teiglinge werden zwischen zwei antihaftbeschichteten Walzen **gleichmäßig ausgewalzt**, unter einem beschwerten Band ausgerollt und dann zwischen zwei Filzbändern sanft langgewirkt. Und schon stehen sie für die weiteren Arbeitsabläufe zur Verfügung.

Zeitersparnis beim Langwirken

Die senkrechte Konstruktion des **MAJOR** gestattet ein Langwirken mit minimalem Platzbedarf. Je nach Modell bewältigt das Gerät bis zu **2000 Teiglinge à 80-1000 g pro Stunde**.

Abgestimmt auf Ihren Bedarf

Der **MAJOR** vollführt ein **sanftes** Langwirken der unterschiedlichsten Teige mit **begrenzter Entgasung**. Die **individuelle Dicken- und Längeneinstellung** gestattet das Anfertigen von Stangenbroten in verschiedenen Varianten.

MAJOR, gemacht für den Arbeitskomfort in Bäckerei- und Konditoreibetrieben

Leise und ergonomisch

Arbeitskomfort:

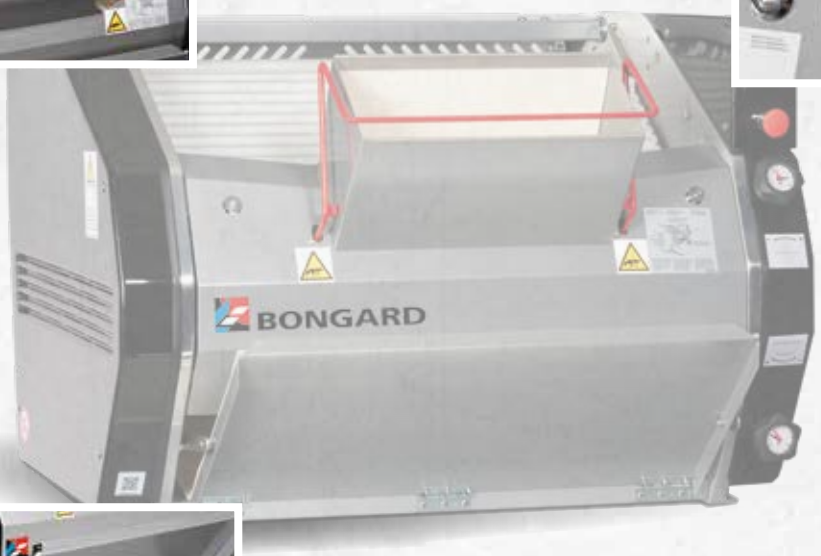
Geräuscharm (58 dBA)

Nachhaltige und robuste Konstruktion:

Aluminiumrahmen

Sicherheit:

Die hohe, sich verbreiternde Rinne gestattet ein Einladen in sicherem Abstand. Die rote Schiene fungiert bei Bedarf als Notabschaltung.

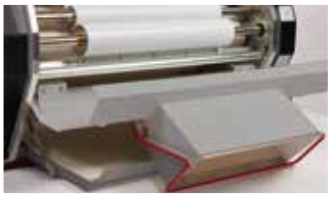


Vielseitig:

Einstellung der Dicke und Länge mit ergonomischem Einstellknopf.

Leicht benutzbar:

Hohe, sich verbreiternde Rinne und Klappablage mit Filzbezug: bequemes Einführen und Entnehmen der Teiglinge.



Leicht zu reinigen:

Vollständige Haubenöffnung für Zugang zu Walzen.

MAJOR für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz

CERTIFIED

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

MAJOR MANU, die perfekte Ergänzung zum Vorgärschrank RP

Mehr Produktivität, optimale Platznutzung

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 Produktionsprozessprozess 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 MAJOR

		MAJOR MANU	MAJOR AUTO	MAJOR ALPHA AUTO	MAJOR MADA
Installationsmöglichkeiten					
Gestell		•	-	-	-
Tisch		•	-	-	-
RP		•	-	-	
MADA 2		-	-	-	•
MEDIO		-	•	-	-
IK		-	-	•	-
Steuerung					
Einstellknopf rechts		•	•	•	•
Einstellknopf links		€	€	€	€
Elektrisch Steuerung*		•	€	-	•
Sicherheitsvorrichtung					
Notabschaltung per Schiene		•	-	•	•
Zufuhrband 450 mm		-	•	-	-
Beladung von Teiglingen					
Manuell		•	-	-	-
Automatisch		-	•	•	•
Ausgabe der Teiglinge					
auf integrierten Ablagen		•	-	-	•
auf Band		-	•	•	-
Zubehör					
Gebläse für Filztrocknung		-	€	-	-
Stromspannung					
400V 3 PH + N + Gr 50Hz		•	•	•	•
Leistung					
Gewicht der Teigstücke Min.-Max.	(g)	80-1000	80-1000	80-1000	80-1000
Durchsatz (theoretisch)	(Stück/ Std.)	1500	1800	2000	1500
Motorleistung	(kW)	0,55	0,55	0,55	0,55
Maße und Gewicht					
Breite (L)	(mm)	1010	1010	1010	1010
Tiefe (P)	(mm)	850	1250	780	850
Höhe (H)	(mm)	690	690	690	690
Ladehöhe (HC)	(mm)	1360	1450	1350	1305
Ausgabehöhe (HS)	(mm)	850	940	940 (TE)	850
Nettogewicht	(kg)	132	150	140	132

*Erforderlich für MAJOR AUTO bei Einsatz mit Fremdanlage.

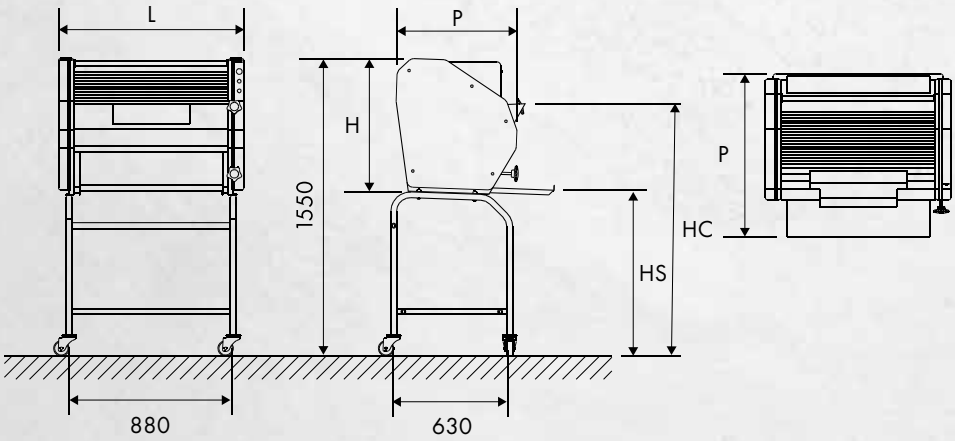
•: Standard | o: ohne Aufpreis | €: Aufpreis | -: Nicht lieferbar

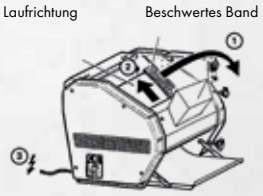
MAJOR MANU

MAJOR AUTO

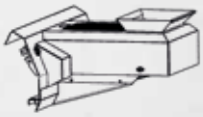
MAJOR ALPHA AUTO

MAJOR MADA





MAJOR MANU



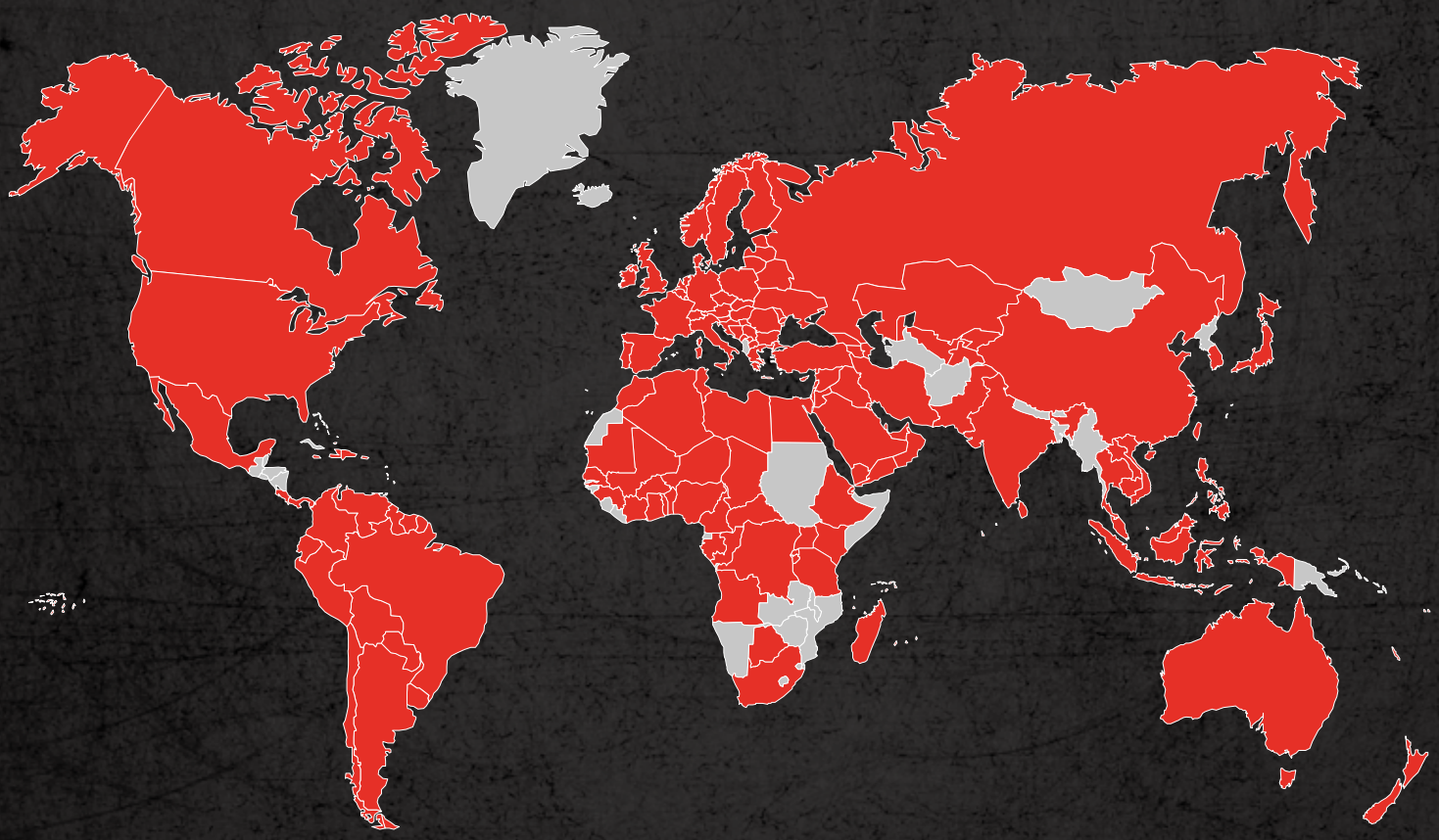
MAJOR AUTO RTM

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