



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



BATTEUR MÉLANGEUR

STELLAR

Le petit batteur mélangeur
qui a tout d'un grand



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922



STELLAR

Le petit batteur mélangeur qui a tout d'un grand

A la fois compact et maniable, le nouveau batteur mélangeur 20 litres Stellar est destiné à tous les artisans désireux d'acquérir un matériel professionnel de qualité, moins volumineux mais tout aussi efficace qu'un batteur mélangeur traditionnel.

Plus compact mais tout aussi efficace

Stellar a été développé avec les mêmes spécificités que les batteurs mélangeurs de la gamme Saturne 3, à savoir :

- Un bâti en acier inoxydable recouvert d'un revêtement compatible contact alimentaire



- Quatre pieds fixes antidérapants, dont un réglable en hauteur, pour une meilleure stabilité

- Un couvercle transparent thermoformé en PMMA* résistant aux rayures et doté d'un système de retenue du capot par vérin hydraulique

Lorsque confort d'utilisation rime avec sécurité

- Deux poignées situées sur les côtés permettent d'insérer facilement la cuve

- Un système de verrouillage par levier bloque la cuve pendant tout le cycle. Une simple action sur les leviers permet de libérer le contenant

- Les outils s'installent et s'enlèvent en un seul mouvement, sans avoir à retirer la cuve, même lorsque celle-ci est pleine

- Le couvercle en PMMA* transparent limite les poussières de farine, tout en assurant la sécurité de l'utilisateur lorsque le matériel est en fonctionnement

- La goulotte amovible permet de déverser des ingrédients supplémentaires pendant le cycle sans ouvrir le couvercle

Un équipement ergonomique et simple à utiliser

Que cela soit la commande électronique dotée d'un variateur de vitesse, la goulotte de déversement ou encore l'accès aux outils, tout a été étudié pour que l'utilisateur ait accès en façade à tous les éléments importants à l'utilisation du batteur mélangeur.

(*)PMMA: polyméthacrylate de méthyle

Les accessoires disponibles avec Stellar



Un kit réduction 12 litres

Avec le kit réduction 12 litres, il est désormais possible de travailler de très petites quantités de préparation. Le kit comporte une cuve 12 litres et ses 3 outils (fouet, palette, spirale). Tout comme le modèle 20 litres, tous les équipements sont en acier inoxydable pour toujours plus de robustesse.

Un support avec espace de stockage

Ce support a été développé pour recevoir le modèle standard du Stellar 20 litres, ainsi que tous ses accessoires. Il permet le rangement optimisé des outils et de la cuve, offrant ainsi un réel gain de place dans le fournil. Monté sur roulettes, il se déplace aisément.

Les différents outils livrés en standard avec le Stellar



La cuve

Avec une capacité de 20 litres, elle permet la réalisation de différentes préparations en fonction des besoins de la journée. En acier inoxydable, elle peut facilement passer au lave-batterie, sans risque d'altération.



Le fouet

Son diamètre a été étudié pour émulsionner parfaitement des appareils à meringues, des mousses ou des chantilly légères à souhait, mais aussi des sauces, des mayonnaises ou des crèmes.



La palette

La géométrie de l'outil parfaitement adapté à la cuve est idéale pour la pâte à choux, les gâteaux, les cookies ou toute autre préparation à base de pâte molle.



La spirale

Cet outil est destiné au pétrissage de pâtes souples. La forme spéciale de la spirale permet de réduire au maximum le temps de préparation sans surchauffer la pâte.

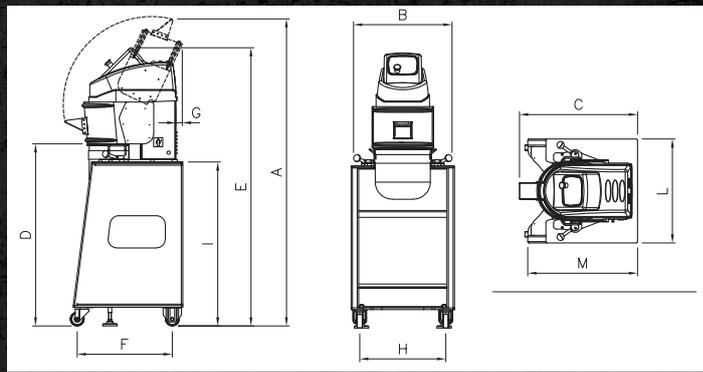
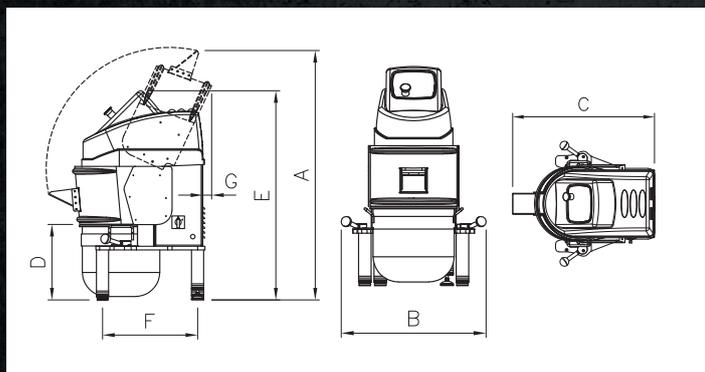


STELLAR	
TYPE DE COMMANDE	
Commande électronique avec variateur de vitesse	•
CAPOT	
Capot de protection transparent	•
Vérin hydraulique de retenue du capot	•
EQUIPEMENT TOUT INOX	
Cuve	•
Fouet	•
Palette	•
Spirale	•
TENSION D'ALIMENTATION	
230/1/50Hz	•
ACCESSOIRES	
Réduction de cuve : cuve + 3 outils (fouet, palette, spirale)	€
Support avec espace de stockage	€

• Standard / € Option payante / - Non disponible

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES		
Capacité cuve	(l)	20
Kit réduction de cuve : cuve + outils	(l)	12
Puissance	(kW)	1,1
STELLAR		
DIMENSIONS ET POIDS		
Hauteur capot ouvert (A)	(mm)	1037
Largeur totale (B)	(mm)	572
Profondeur totale (goulotte comprise) (C)	(mm)	643
Hauteur de la cuve (D)	(mm)	314
Hauteur capot fermé (E)	(mm)	870
Distance entre les pieds avant/arrière (F)	(mm)	393
Diamètre de la cuve	(mm)	320
Poids	(kg)	95

STELLAR + SUPPORT		
DIMENSIONS ET POIDS		
Hauteur capot ouvert (A)	(mm)	1777
Largeur totale du support (L)	(mm)	600
Profondeur totale (goulotte comprise) (C)	(mm)	676
Profondeur totale (sans goulotte) (M)	(mm)	629
Hauteur capot fermé (E)	(mm)	1610
Distance entre les pieds avant/arrière (F)	(mm)	546
Hauteur du support (I)	(mm)	949
Hauteur du support + cuve (D)	(mm)	1054
Poids	(kg)	225



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 - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence