



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

| PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS

CALYPSO

Offrez le pétrissage
d'antan à toutes vos pâtes



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

Le travail délicat des bras plongeurs du pétrin **CALYPSO** favorise la multiplication et l'activation des levures de par une **excellente oxygénation** de la pâte. La température de pâte est préservée, les qualités des ingrédients sublimées.

CALYPSO reproduit parfaitement le mouvement manuel de l'artisan. Il pétrit délicatement les pâtes en limitant leur échauffement, même à haute hydratation.

A la fin du pétrissage, le réseau glutineux est constitué et la pâte bien développée ; un réel atout pour obtenir de savoureux pains, brioches et pizzas.



Performance

Ergonomie

Polyvalence

Fiabilité

Tradition





Un pétrin respectueux de vos pâtes

La gamme de pétrins à bras plongeants **CALYPSO** se décline en 4 capacités de cuves allant de 70 à 200 l permettant de travailler de 5 à 150 kg de pâte.

Les **CALYPSO 150** et **200** sont équipés d'un racleur assurant un **résultat constant et de grande qualité** sur de très petites comme de très grandes pétrissées.



Un pétrin ergonomique

Sa commande multi-programmes, **simple d'utilisation** libère l'esprit et améliore le **confort d'utilisation** au quotidien.

Le bouton "Positionnement précis" de sa commande permet de stopper les bras dans la position désirée. Associé à la cuve aux bords arrondis, le **décuvage** et le **nettoyage sont grandement facilités** !



Un pétrin polyvalent

CALYPSO peut pétrir des pâtes aux **taux d'hydratation allant de 55% à 100%** selon le type de farine utilisé.

Pains, viennoiseries, panettones, cookies ou encore brioches, **laissez libre cours à votre imagination** !



Un pétrin à bras plongeurs conçu pour optimiser le confort de travail des boulangers-pâtisseries



Vérin hydraulique pour une **descente en douceur** du couvercle



Goulotte à ingrédients avec système de fixation pour **ajout en cours de cycle**



Poignée pour une **bonne prise en main** du couvercle



Les courroies trapézoïdales et les engrenages immergés dans un bain d'huile garantissent un fonctionnement **silencieux et durable**



Bras monoblocs en inox pour une **grande solidité** et **durabilité**

Racleur **démontable** rapidement et sans outils pour un **nettoyage facilité** (modèles 150 et 200)



Accès rapide aux éléments mécaniques et électriques pour une **maintenance aisée**



Déplacement facile grâce aux roulettes logées sous le bâti et pieds réglables en hauteur pour une **parfaite stabilité**

Avec CALYPSO, 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.



Une commande multi-programmes, facile d'utilisation

Jusqu'à 99 recettes de 1 à 5 phases, d'une durée au choix, peuvent être enregistrées. Les phases programmées s'enchaînent automatiquement.

Le variateur permet d'ajuster la vitesse de pétrissage de 25 à 75 rotations de bras par minute. La vitesse et la durée de pétrissage **peuvent être modifiées en cours de cycle** pour s'adapter à la pâte travaillée.

Une phase de "Pause" est également disponible : **idéale pour les temps de repos**. Un appui long sur le bouton "Positionnement précis" enclenche une rotation très lente de la cuve et des bras. Le relâcher les **stoppe instantanément dans la position souhaitée**.



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 m² au siège à Holtzheim en Alsace 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

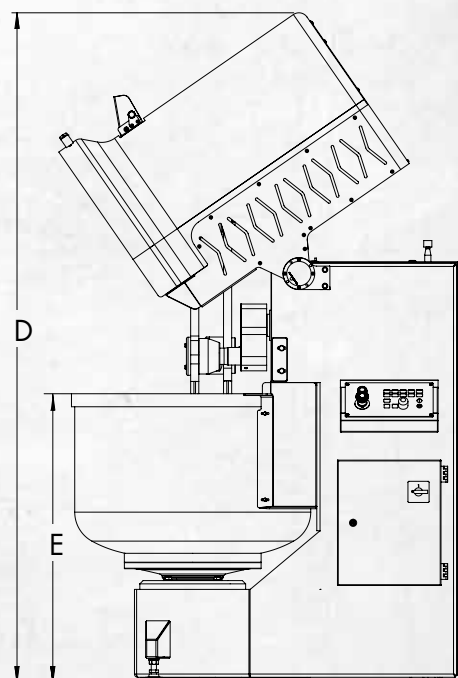
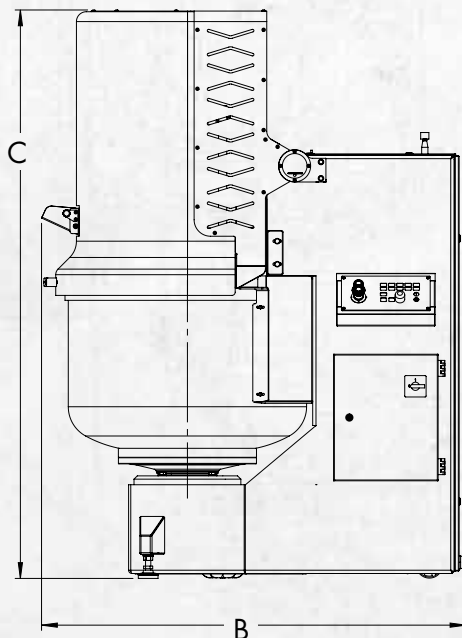
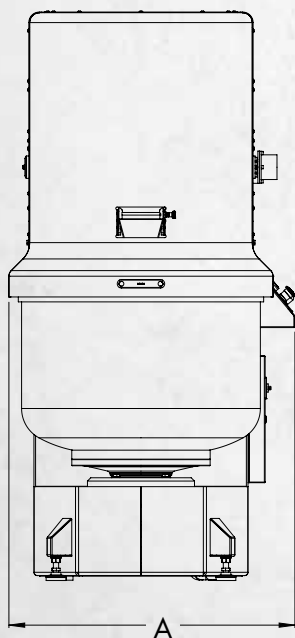
350 commerciaux et techniciens

Données techniques

	CALYPSO 70	CALYPSO 90	CALYPSO 150	CALYPSO 200
Commande				
Electronique Multi-Programmes (MP)	•	•	•	•
Protection				
Couvercle transparent avec poignée	•	•	•	•
Vérin hydraulique de retenue du couvercle	•	•	•	•
Outils				
Cuve rotative inox	•	•	•	•
Bras plongeurs inox	•	•	•	•
Racleur amovible	-	-	•	•
Tension d'alimentation				
1N~230V	•	•	-	-
3~400V	€	€	•	•
3~230V	€	€	€	€

Modèle	Pâte (kg)	Farine (kg)	Coulage (L)	Total (L)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Vitesse bras (tr/min)	Vitesse cuve (tr/min)
CALYPSO 70	5 - 48	3 - 30	2 - 18	70	2,2	320	25 - 75	5 - 15
CALYPSO 90	5 - 64	3 - 40	2 - 24	90	2,2	330		
CALYPSO 150	8 - 110	5 - 70	3 - 40	150	4,0	670		
CALYPSO 200	8 - 150	5 - 95	3 - 55	200	5,5	690		

Valeurs indicatives pour un taux d'hydratation de 60%



Modèle	Dimensions (mm)				
	A	B	C	D	E
CALYPSO 70	698	1049	1427	1721	729
CALYPSO 90	698	1049	1487	1755	789
CALYPSO 150	869	1291	1684	2031	851
CALYPSO 200	869	1291	1729	2056	861



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 rue de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company

