



# BONGARD

*Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite*

DOPPELARM-KNETMASCHINE

## CALYPSO

Klassische  
Teigbereitung  
für alle Teigarten



FRANZÖSISCHER  
BACKSTUBENEINRICHTER

SEIT 1922

Die beiden Knetarme der **CALYPSO**-Knetmaschine arbeiten besonders schonend und sorgen so für eine **hervorragende Durchlüftung** des Teiges. Das begünstigt die Vermehrung und Aktivierung der Hefe, die Teigtemperatur bleibt stabil und die Eigenschaften der Zutaten kommen optimal zur Geltung.

**CALYPSO** simuliert den klassischen Vorgang des händischen Knetens perfekt. Der Teig wird sanft geknetet, ohne ihn zu erhitzen – selbst bei hoher Hydrierung.

Nach vollendetem Knetvorgang stehen eine gute Kleberstruktur und ein perfekt ausgekneteter Teig bereit. Ein unschätzbare Vorteil für die Herstellung von leckeren Broten, Brioche und Pizzen.



Leistung

Ergonomie

Vielseitigkeit

Zuverlässigkeit

Tradition





## Schonendes Kneten

Die Doppelarm-Knetmaschinen der **CALYPSO**-Reihe sind in 4 Kesselgrößen von 70 bis 200 Litern erhältlich und damit für Teigmengen von 5 bis 150 kg ausgelegt.

Die Modelle **CALYPSO 150** und **200** sind mit einem Abstreifer ausgestattet. Dieser gewährleistet ein **konstantes, hochwertiges Knetergebnis**, ob bei sehr kleinen oder großen Teigmengen.



## Ergonomie

Die **benutzerfreundliche** Multi-Programm-Steuerung erledigt einen Gutteil der Handhabung und verbessert damit den **Bedienkomfort** im Backstubenalltag. Mit der Steuerungstaste „Feinpositionierung“ können die Knetarme in einer präzisen Position angehalten werden. Die abgerundeten Kanten des Kessels erleichtern die **Teigentnahme** und die **Reinigung erheblich!**



## Vielseitig

**CALYPSO** bewältigt je nach Mehltyp Teige mit einer **Hydrierung von 55 bis 100 %**.

Brot, Feinbackwaren, Panettone, Cookies, Brioche und mehr: Ihren **Backreationen** sind keine Grenzen gesetzt!

# Doppelarm-Knetmaschine für optimalen Arbeitskomfort im Backstubenalltag



Hydraulikzylinder für **sachtes Absenken** des Deckels



Einfüllklappe mit Halterung für **Zutatengabe** bei laufendem Zyklus



Griff für **sicheren Halt** des Deckels



In Ölbad getauchte Keilriemen und Zahnräder sorgen für **geräuscharmen** und **dauerhaften** Betrieb



Knetarme aus Blockguss-Edelstahl für **hohe Festigkeit** und **Haltbarkeit**

Bequem **abnehmbarer** und **reinigungsfreundlicher** Abstreifer (Modelle 150 und 200)



**Unkomplizierte Wartung** dank leicht zugänglicher Mechanik- und Elektrik-Bauteile



**Flexibel fahrbar** auf unter dem Gestell angebrachten Rollen, höhenverstellbare Füße für **maximale Stabilität**

**CALYPSO: Für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz**



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



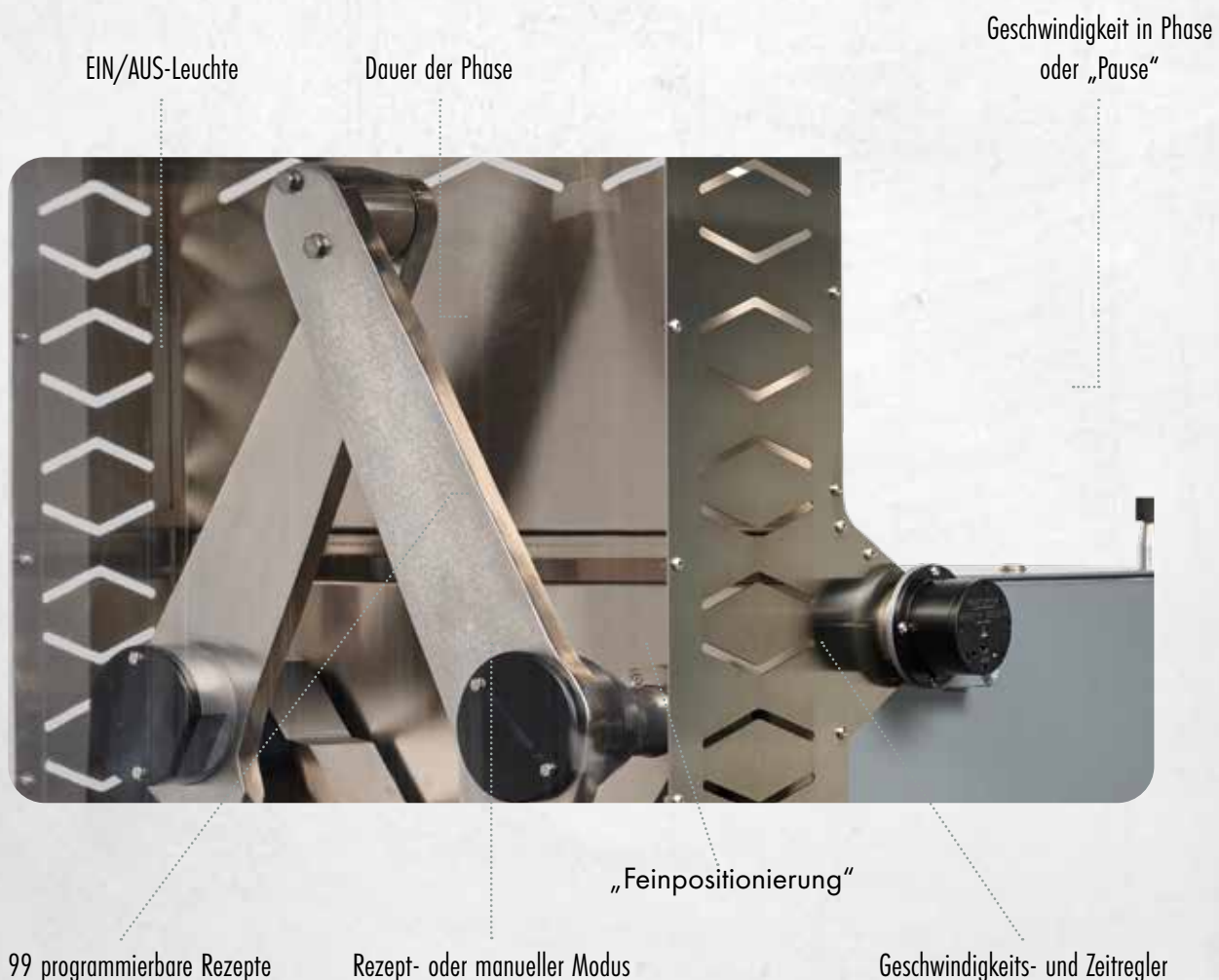
## Programmierbare Bedieneinheit mit ergonomischer Handhabung

Rezepte können mit 1–5 Phasen von beliebiger Dauer programmiert werden.

Über einen Regler lässt sich die Knetarmgeschwindigkeit zwischen 25 und 75 Drehungen pro Minute steuern. Knetgeschwindigkeit und -dauer können **während des Zyklus angepasst** werden, falls es der bearbeitete Teig erfordert.

Die „Pause“-Phase dient der **Teigrast**. Die programmierten Phasen laufen automatisch der Reihe nach ab.

Durch Gedrückthalten der Taste „Feinpositionierung“ wird eine langsame Kessel- und Knetarmdrehung in Gang gesetzt. Bei Freigabe der Taste **stoppt die Bewegung augenblicklich in der gewünschten Position**.



## Unsere Experten an Ihrer Seite

### Kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Planungsteams stehen Ihnen bei der Umsetzung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Backstube, abgestimmt auf Ihren Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch Mietkaufmöglichkeiten an (**Bongard Finance**). Diese flexible Finanzierungsoption schont den Cashflow und ist ein interessantes Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

### Branchen-Knowhow

An unserem Stammsitz in Holtzheim (Elsass) erwartet Sie auf 320 m<sup>2</sup> ein Showroom mit Labor, in dem Sie auf Wunsch unsere Geräte nach Ihren Produktionsparametern testen können.

Unsere versierten Bäckermeister halten auf Anfrage auch in Ihrer Backstube Einschulungen an unseren Maschinen ab – weltweit!

### Technische Expertise

Auf unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung. Um den Betrieb Ihrer Geräte langfristig zu optimieren und kostspielige Ausfallzeiten zu vermeiden, können Sie einen **Wartungsvertrag** mit **Garantieverlängerung** abschließen.

Bongard schult die Techniker seiner Handels- und Vertriebspartner, um den reibungslosen Betrieb und die Langlebigkeit der verkauften Geräte zu gewährleisten. Unsere Händler und Vertriebspartner haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen. Dort können an die 5.000 Original-Ersatzteile bestellt werden und sind binnen 24-48 Stunden versandfertig.



## Unsere Exklusiv-Vertragshändler in Ihrer Nähe

Mit einem Frankreich-weiten Netzwerk aus 32 Exklusivhändlern und 45 technischen Vertretungen bedienen wir Sie mit einem umfassenden Serviceangebot – von der Geräteberatung über Empfehlungen für das Laden- und Backstuben-Layout bis hin zum Pannendienst an 365 Tagen im Jahr. Sie können unsere Geräte auch in einem Händler-Showroom in Ihrer Nähe testen.

Unsere Händler begleiten Sie bei Ihren Projekten, egal ob Sie eine Bäckerei/Konditorei einrichten oder einfach nur Ihre Ausrüstung erneuern möchten.



**32** Händler

**45** technische Vertretungen

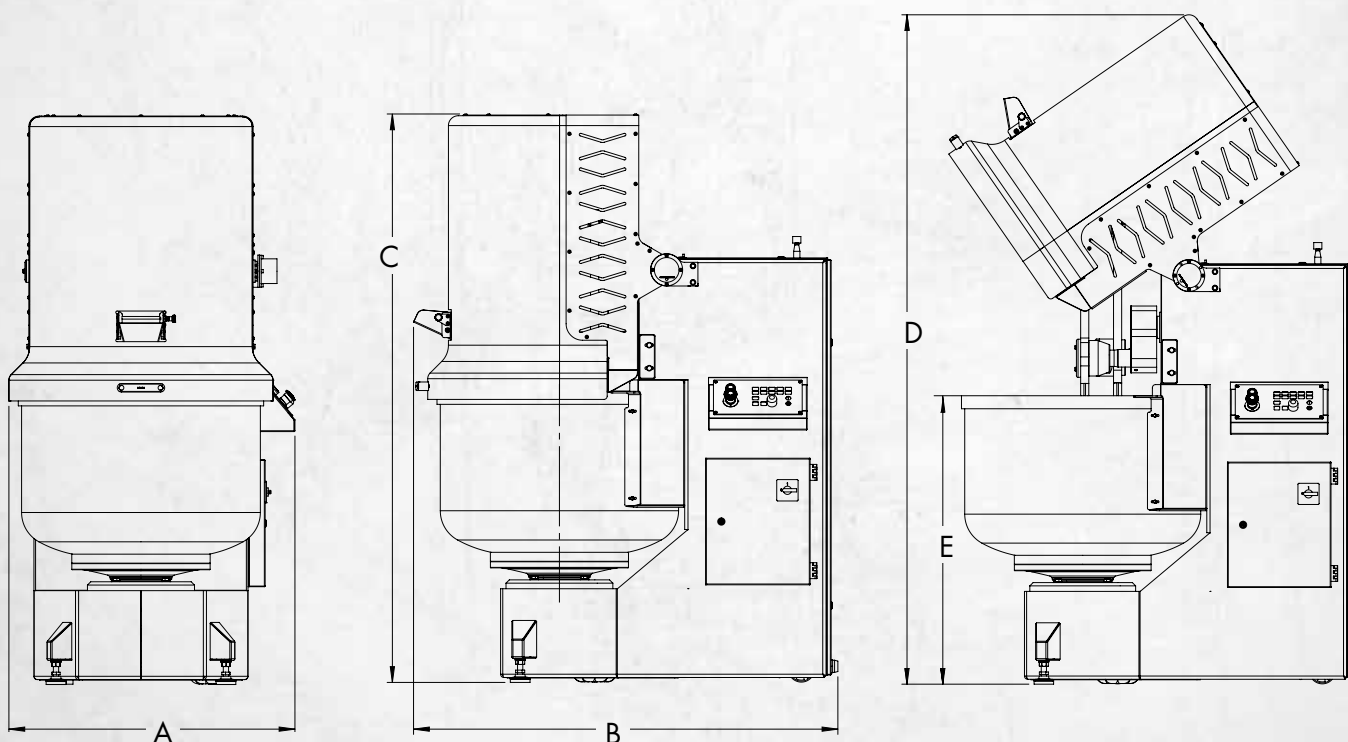
**350** Vertriebsmitarbeiter und Techniker

# Technische Daten

|                                       | CALYPSO 70 | CALYPSO 90 | CALYPSO 150 | CALYPSO 200 |
|---------------------------------------|------------|------------|-------------|-------------|
| <b>Bedienung</b>                      |            |            |             |             |
| Multi-Programm-Elektronik (MP)        | •          | •          | •           | •           |
| <b>Schutz</b>                         |            |            |             |             |
| Transparente Abdeckung mit Griff      | •          | •          | •           | •           |
| Abdeckung mit Arretierungsmechanismus | •          | •          | •           | •           |
| <b>Werkzeuge</b>                      |            |            |             |             |
| Drehender Edelstahlkessel             | •          | •          | •           | •           |
| Knetarme aus Edelstahl                | •          | •          | •           | •           |
| Abnehmbarer Abstreifer                | -          | -          | •           | •           |
| <b>Versorgungsspannung</b>            |            |            |             |             |
| 1N~230V                               | •          | •          | -           | -           |
| 3~400V                                | €          | €          | •           | •           |
| 3~230V                                | €          | €          | €           | €           |

| Modell      | Teig (kg) | Mehl (kg) | Schüttwasser (L) | Gesamt (L) | Leistung (kW) | Nettogewicht (kg) | Drehzahl Knetarme (U/Min.) | Drehzahl Kessel (U/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               |                            |                          |

Richtwerte für Hydrationsatz 60 %



| Modell      | Abmessungen (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

*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 rue 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