



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an ihrer Seite

| KNETMASCHINE MIT TAUCHARMEN

CALYPSO

Lassen Sie all Ihre
Teige kneten wie
in alten Zeiten



FRENCH BAKERY
EQUIPMENT MANUFACTURER

SINCE 1922

CALYPSO ist eine Knetmaschine mit Taucharmen, die die Handbewegungen des Bäckers perfekt nachbildet und so den Teig sanft knetet, um seine Sauerstoffzufuhr zu fördern und seine Erwärmung zu begrenzen.

Das ist die ideale Knetmaschine für Bäcker und Konditoren, sich wünschen zu kneten wie in alten Zeiten bei all ihren Produkten, unabhängig von Feuchtigkeit und Mehlmenge des zu knetenden Teiges.

Am Ende des Knetvorgangs ist das Gluten-Netzwerk etabliert und der Teig ist gut entwickelt: ein echter Vorteil, um nach dem Backen schmackhafte Brote, Brioche und Pizzen zu erhalten.



Tradition
Komfort
Sicherheit
Vielseitigkeit
Robustheit





Eine Knetmaschine, die auf Ihre Teige achte

Die Bewegung der Arme fördert die Entwicklung des Gluten-Netzwerks und gibt dem Teig Festigkeit, **ohne ihn zu erdrücken oder zu erhitzen** und unter Beibehaltung der Eigenschaften der Inhaltsstoffe.

Dies ermöglicht eine hervorragende **Sauerstoffzufuhr** was zur Vermehrung von Hefen führt, die für eine **optimale Entwicklung** Ihrer Produkte sorgt.



Eine vielseitige Knetmaschine

CALYPSO kann Teige mit **Feuchtigkeitsgehalt von 55 %** (Croissant-Teig) bis 100 % (Roggenbrot) kneten, je nach Mehlsorte und verwendetem Prozess.

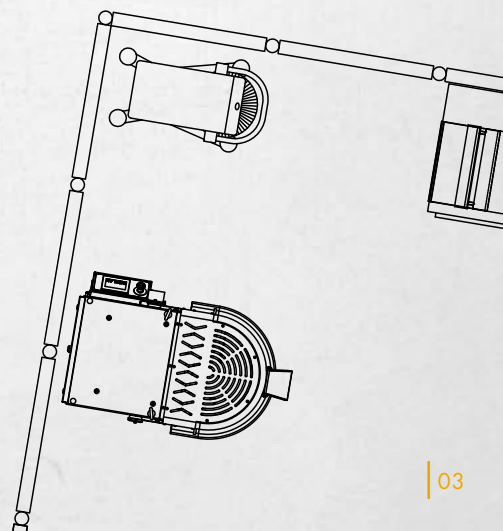
Die Knetgeschwindigkeit kann mit dem Drehzahlregler von **25 bis 75 Bewegungen/Minute** eingestellt werden, um eine konstante Knetqualität unabhängig vom Feuchtigkeitsgehalt des Teigs zu gewährleisten.

CALYPSO kann im selben Bottich kleine und große Mengen kneten dank seiner **großen Füllmenge** (von 3 kg bis 40 kg Mehl für das Modell Calypso 90).



Eine wirtschaftliche Knetmaschine

Durch Verwendung einer einzigen Knetmaschine für Ihre gesamte Produktion **sparen Sie Platz** in Ihrer Bäckerei.



Eine Knetmaschine, die entwickelt wurde, um den Arbeitskomfort von Bäckern und Konditoren zu optimieren

Eine leise und ergonomische Knetmaschine

Ihre Umgebung ist weniger geräuschvoll, dank seiner Konstruktion arbeitet der CALYPSO auch beim Kneten mit hoher Geschwindigkeit leise.



Die sichere Handhabung wird durch eine Haube gewährleistet, die durch einen hydraulischen Haubenhaltezyylinder betätigt wird.

Die Reinigung der Seiten des Kessels und unter den Armen ist sehr einfach.



Füße sorgen für zusätzliche Stabilität, und Rollen unter dem Gestell erleichtern die Reinigung.



Die Wartung wird durch den schnellen Zugang zu den mechanischen Elementen und dem Schaltkasten erleichtert.

Mit CALYPSO 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.



Einfach zu bedienende Steuerung mit Drehzahlregler

Die Knetgeschwindigkeit und zeit kann während des Zyklus geändert werden, um sie an die Art des zu verarbeitenden Teigs anzupassen.



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 am 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.

Um den Betrieb Ihrer Geräte langfristig zu optimieren und kostspielige Ausfallzeiten zu vermeiden, können Sie einen Wartungsvertrag mit Garantieverlängerung auswählen. 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

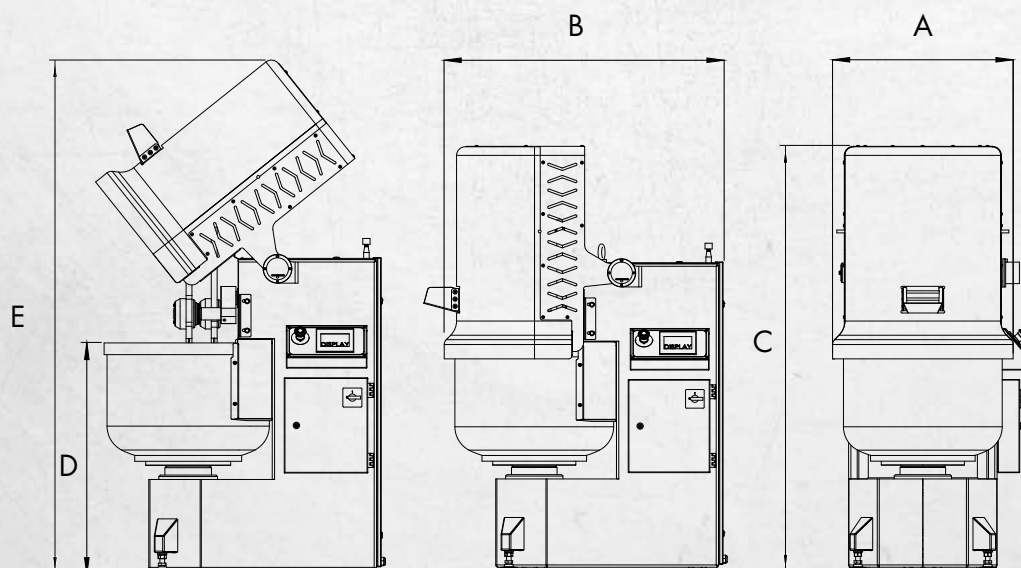
	CALYPSO 70	CALYPSO 80	CALYPSO 90
Kesseltyp			
Fest	•	•	•
Steuerung			
Drehzahlregler-Elektronik (Typ Magnetventil)	•	•	•
Spritzschutz			
Transparente Abdeckung	•	•	•
Hydraulikzylinder zum Halten des Spritzschutzes	•	•	•
Teigkammer			
Edelstahlkessel	•	•	•
Versorgungsspannung			
1N~ 230V 50-60Hz	•	•	•
3N~ 400V 50-60Hz	€	€	€
UL-Komponenten	€	€	€
• Standard II € Mit Aufpreis			

Kapazitäten (Richtwerte)				
Modell	Mehl (kg)	Teig (kg)	Füllmenge (L)	Gesamt (L)
CALYPSO 70	3 - 30	5 - 48	2-18	70
CALYPSO 80	3 - 35	5 - 56	2-21	80
CALYPSO 90	3 - 40	5 - 64	2-24	90

Diese Daten sind auf Grundlage eines Feuchtigkeitsgehalts von 60 % berechnet.

Modell	Gesamtleistung (kW)	Nettogewicht (kg)	Armdrehzahl 50-60 Hz (Bew./min)	Kesseldrehzahl 50-60 Hz (Bew./min)
CALYPSO 70	1,5	320	30 - 70	6 - 14
CALYPSO 80		325		
CALYPSO 90		330		

Abmessungen (mm)					
Modell	A	B	C	D	E
CALYPSO 70	692	973	1424	682	1720
CALYPSO 80	692	973	1434	692	1726
CALYPSO 90	692	977	1484	742	1754





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 24-Stunden/7-Tage-Service bieten zu können.

Des Weiteren ist **BONGARD** anhand seines aus 450 Vertriebsmitarbeitern und Technikern bestehenden Vertriebsnetzes in mehr als 90 Ländern präsent.

Um einen Händler in Ihrer Nähe zu finden, gehen Sie bitte zu:
<https://www.bongard.fr/en/distributor/>



Folgen Sie uns auf :



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