



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

LAMINOIRS

RHEA

Un laminage de qualité
avec peu de farinage
grâce à son revêtement
anti-statique



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

RHEA est une gamme de laminoirs qui permet d'abaisser la pâte tout en douceur et de façon précise. Du petit laminoir manuel à poser sur table jusqu'au laminoir automatique à commande tactile, vous trouverez à coup sûr un laminoir **RHEA** adapté à votre production.

Son **laminage de qualité, sans déchirure**, ainsi que sa **facilité d'utilisation** font de **RHEA** l'allié idéal pour proposer des **produits "faits maison"**.

Ergonomique et polyvalent, il permet de laminer tous types de pâtes comme de la pâte feuilletée, feuilletée levée, sucrée, brisée, de la pâte d'amande ou bien encore de la pâte à sucre.

Qualité
Polyvalence

Précision
Régularité

Sécurité





Un laminoir qui garantit une abaisse de qualité

Le laminage est régulier avec une **épaisseur constante**.
Les rouleaux **«easy pass»** permettent un passage **sans déchirure** des pâtons sous les grilles de protection.



Un laminoir ergonomique et facile à nettoyer

Pour plus de confort d'utilisation, nos laminoirs **RHEA** sont munis d'un **revêtement Smartblue**. Sa propriété **anti-statique** nécessite moins de farinage, et sa couleur bleue protège vos yeux de l'éblouissement. Un coup d'éponge suffit pour le nettoyer ! Nos laminoirs **RHEA** possèdent également un **bac récupérateur de farine**, pour un nettoyage rapide et efficace.



Un laminoir qui vous fait gagner du temps

Dynamisez votre laminage à l'aide de la **station de découpe**, disponible sur les modèles SC, et **réduisez de 30%** le temps de réalisation de vos viennoiseries ! Une large variété d'outils de découpe existe pour toutes vos créations (croissants, pains au chocolat, tartes, chaussons...).



RHEA MANU, les laminoirs manuels efficaces et ergonomiques

Polyvalence

Équipement 2 en 1 : station de découpe intégrée sur le modèle SC, avec supports de rangement pouvant accueillir jusqu'à 4 outils de découpe



Précision

Affichage numérique de l'écartement des rouleaux au dixième de millimètre près, disponible en option sur le modèle SC



Protection de la pâte

Rouleaux « easy pass » pour éviter les déchirures



Praticité

Bac à farine amovible intégré pour un fleurage rapide et efficace

La gamme de laminoirs manuels RHEA MANU



RHEA MANU-T
À poser sur Table
500 et 500 L



RHEA MANU-S
Sur Socle
500, 500 L, 600 et 600 L



RHEA MANU-SC
Sur Socle avec station de découpe
600 L



Des laminoirs adaptés aux petites et moyennes productions

Nos laminoirs manuels peuvent accueillir des pâtons de **4, 6 ou 8 kg** selon les modèles, pour s'adapter au plus près à vos besoins.



Des laminoirs compacts et productifs à la fois

Laminez, découpez et roulez jusqu'à **640 croissants par heure***, sur un espace au sol de seulement **3,2 m²** avec le modèle SC ! Equipés de **tapis rabattables**, nos laminoirs **RHEA MANU** sur socle vous permettent de retrouver de l'espace dans votre laboratoire une fois votre laminage terminé.



Des laminoirs qui s'adaptent à vos besoins

Actionnez votre **RHEA MANU** sur socle **à la main ou au pied** selon votre préférence. Pour faciliter la récupération de l'abaisse, **RHEA MANU** est équipé de **2 rouleaux enrouleurs en aluminium** et de leurs supports placés de part et d'autre du laminoir, pour vous permettre d'enrouler vos pâtons du côté de votre choix.



*Croissants de 100g réalisés avec l'outil 2 croissants B85 H270, avec des pâtons de 8 kg, à 2 personnes

RHEA AUTO, les laminoirs automatiques qui font gagner du temps

Polyvalence

Équipement 2 en 1 : station de découpe intégrée sur le modèle SC avec supports de rangement pouvant accueillir jusqu'à 6 outils de découpe



Environnement de travail préservé

Réduction des émissions de poussières de farine grâce au farineur automatique. Largeur de farineur adaptable à la taille des pâtons grâce à un système de tiroirs.



Gain de temps

Enrouleur automatique pour enrouler vos bandes de pâte en un clin d'œil

Efficacité

Démarrage aisé grâce à 2 boutons poussoirs de part et d'autre du laminoir



La gamme de laminoirs automatiques RHEA AUTO



RHEA AUTO-S
Sur Socle
650



RHEA AUTO-SC
Sur Socle avec station de découpe
650 L

Avec RHEA, 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.



Des laminoirs adaptés aux gros volumes productions

Nos laminoirs automatiques peuvent accueillir des pâtons allant jusqu'à **13 kg**, pour atteindre une cadence de **920 croissants par heure*** !



Des laminoirs qui offrent un véritable confort de travail

Avec **RHEA AUTO**, le tourage, le laminage et la découpe deviennent un jeu d'enfant !
Votre laminoir s'occupe de tout : l'**abaisse**, le **farinage** et l'**enroulement** de vos pâtons se font **automatiquement**. Un gain de temps précieux : pendant que votre équipement travaille tout seul, vous pouvez réaliser d'autres tâches.



Des laminoirs qui garantissent une production uniforme

Gagnez en régularité en **enregistrant vos programmes** de tourage ou de laminage dans la commande tactile de **RHEA AUTO** : l'épaisseur, la vitesse des tapis et l'intensité du farinage sont paramétrables pour chaque passage entre les rouleaux. C'est la garantie d'un **résultat homogène** quel que soit l'opérateur en charge de ces étapes !



*Croissants de 100g réalisés avec l'outil 2 croissants B85 H270, avec des pâtons de 13 kg, à 2 personnes

Une commande intuitive et épurée

Mode Semi-automatique

Renseignez les épaisseurs initiale et finale, le nombre d'étapes, et votre laminoir calcule automatiquement votre cycle de laminage

Mode Automatique

Sélectionnez votre programme personnalisé, RHEA AUTO s'occupe du reste !



Mode Manuel

Pour une utilisation passage par passage ou pour reprendre la main sur votre laminoir en cours de cycle

Programme

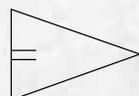
Définissez et enregistrez vos programmes de tournage ou de laminage personnalisés, pour une utilisation en mode automatique

Des formes de découpe variées

Croissants



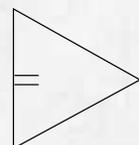
Croissants **droits**
B85 x H270 mm



Croissants **courbés**
B130 x H183 mm



Mini-croissants
B110 x H137 mm



Croissants **courbés**
B200 x H180 mm



Mini-croissants
B80 x H110 mm

Chaussons

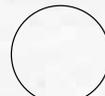


Ovales **lisses**
180 x 90 mm



Ovales **cannelés**
180 x 90 mm

Tartelettes



Ronds **lisses**
Ø140 mm



Ronds **cannelés**
Ø140 mm



Ronds **lisses**
Ø100 mm



Ronds **cannelés**
Ø100 mm

Pains au chocolat



Pains au chocolat
90 x 160 mm

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 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 48 h.



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 RHEA

Modèles	RHEA MANU-T	RHERA MANU-S	RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Commande					
Commande «main» uniquement	•	-	-	-	-
Double commande «mains & pieds»	-	•	•	-	-
Commande tactile 7"	-	-	-	•	•
Caractéristiques principales					
Tapis d'entrée et de sortie entrainé	•	•	•	•	•
Station de découpe	-	-	•	-	•
Variateur de vitesse	-	-	•	-	•
Ergonomie					
Tables relevables (uniquement d'un côté sur le modèle SC)	•	•	•	-	-
Tablettes de réception en acier inox	•	•	•	•	•
Supports de rangement pour outils de découpe	-	-	•	-	•
Rouleaux anti-déchirure «Easy pass»	•	•	•	•	•
Affichage numérique de l'écartement des rouleaux	-	-	€	-	-
Roulettes pivotantes avec frein à l'avant, fixes à l'arrière	•	•	•	•	•
Farinage					
Réservoir à farine	•	•	•	-	-
Farineur automatique	-	-	-	•	•
Bac récupérateur de farine sous les rouleaux	-	•	•	•	•
Enroulement					
2 rouleaux récupérateurs d'abaisse aluminium	•	•	•	•	•
Supports pour rouleau récupérateur gauche et droite	•	•	•	-	-
Enrouleur automatique à droite et support pour rouleau récupérateur à gauche	-	-	-	•	•
Tension d'alimentation*					
TRI 400 V 50 Hz	•	•	-	-	-
TRI 400 V 50-60 Hz	-	-	-	•	•
MONO 230 V 50-60 Hz	-	-	•	-	-
TRI 230V 50 Hz	€	€	-	-	-
TRI 208V 60 Hz	€	€	-	-	-
TRI 208-230 V 50-60 Hz	-	-	-	€	€
Emballage (Inclus en standard un traitement fumigation, norme internationale NIMP 15)					
Palette filmée	•	•	•	•	•
Caisse pleine	€	€	€	€	€
Caisse clairevoie	€	€	€	€	€

*Prévoir un disjoncteur de type B

Accessoires de découpe pour modèles SC								
Type	Produits		1 ^{er} outil : mise en forme			2 ^{ème} outil : découpe longitudinale		
	Mini	Maxi	Désignation	Base	Hauteur	Désignation	Nombre de disques utiles	Espacement interdisque (mm)
Croissants droits*	70	110	Outil 2 croissants	85	270	Outil longitudinal 6 disques	3	270
Croissants courbés*	70	110	Outil 3 croissants	130	183		4	183
	90	150	Outil 3 croissants	200	180		4	180
Mini-croissants*	45	70	Outil 4 croissants	110	137		5	137
	27	42	Outil 5 croissants	80	110		6	110
Pains au chocolat**	70	110	Outil pains au chocolat	90	-	4	160	
Tartelettes	90	130	Outil 4 ronds lisses ou cannelés	Ø 140	-			
	50	90	Outil 5 ronds lisses ou cannelés	Ø 100	-			
Chaussons	60	100	Outil 5 ovales lisses	180	90			
	60	100	Outil 5 ovales cannelés	180	90			

Pour d'autres formes : nous consulter

*Combinaison nécessaire pour réaliser la forme désirée : 1 outil de mise en forme + 1 outil de découpe longitudinale

** Pour des barres de chocolat de 80mm

• : Standard

◦ : Option gratuite

€ : Option payante

- : Non disponible

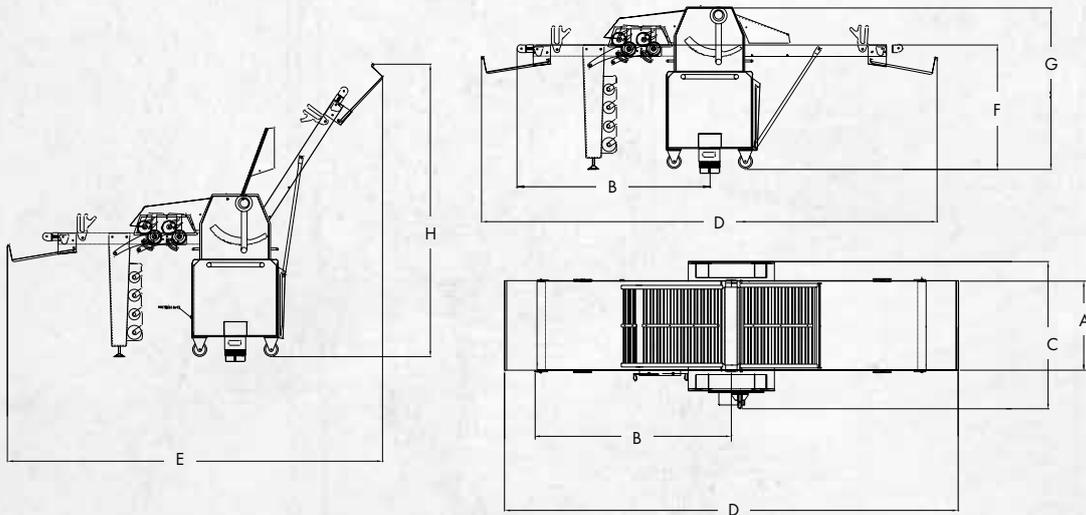
Données techniques RHEA

Caractéristiques techniques

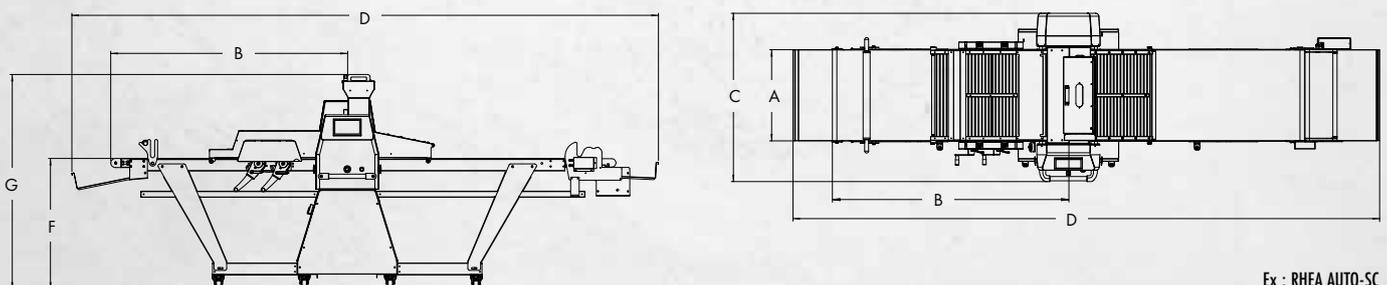
Modèle		RHEA MANU-T		RHERA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
		500	500 L	500	500 L	600	600 L	600 L	650	650 L
Poids mini - maxi du pâton	(kg)	0,5 - 4		0,5 - 6		0,5 - 8		0,5 - 8	0,5 - 13	0,5 - 13
Poids net	(kg)	130	140	220	230	240	250	300	330	380
Diamètre des cylindres	(mm)	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Ouverture des cylindres	(mm)	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 50	1 - 50
Puissance moteur (pour voltage TRI 400 V 50 Hz)	(kW)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1	1,1	1,1

Caractéristiques dimensionnelles (mm)

Modèle		RHEA MANU-T		RHEA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
		500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
Taille des tapis		500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
(A) Largeur de tapis	(mm)	500	500	500	500	600	600	600	650	650
(B) Longueur de table	(mm)	500	750	750	1000	1000	1400	1400	1400	1600
(C) Profondeur totale	(mm)	865	865	910	910	1010	1010	1010	1180	1180
(D) Largeur totale position travail	(mm)	1530	2150	2100	2475	2475	3221	3221	3960	4160
(E) Largeur totale position rangement	(mm)	1165	1395	1243	1389	1389	1460	2663	-	-
(F) Hauteur de travail	(mm)	215	215	900	900	900	900	900	920	920
(G) Hauteur totale position travail	(mm)	690	690	1160	1160	1160	1160	1160	1530	1530
(H) Hauteur totale position rangement	(mm)	985	985	1685	1685	1685	1685	2093	-	-



Ex : RHEA MANU-SC



Ex : RHEA AUTO-SC



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 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