



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

AUSROLLMASCHINEN

RHEA

Hochwertiges Teigausrollen
mit mäßiger Bemehlung
dank antistatischer Beschichtung



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

RHEA ist eine Reihe von Teigausrollmaschinen zum sanften und präzisen Ausrollen des Teigs. Vom schlichten manuellen Tischmodell bis hin zur automatischen Ausrollmaschine mit Touchscreen-Bedienung: Die **RHEA**-Palette bietet die passenden Geräte für Ihre Produktionserfordernisse.

Dank ihrer **rissfreien Ausrollqualität** sowie ihrer **leichten Benutzbarkeit** ist die **RHEA** die ideale Verbündete zum Anbieten „**hausgemachter**“ Produkte.

Sie besticht nicht nur durch Ergonomie, sondern auch ihre Vielseitigkeit, gestattet sie doch das Ausrollen der unterschiedlichsten Teigtypen – von Hefe- und Blätterteig über süßen Teig und Mürbeteig bis hin zu Marzipanrohmasse oder Zuckermasse.

Qualität
Vielseitigkeit

Genauigkeit
Gleichförmigkeit

Sicherheit

Unerreichte Ausrollqualität

Das Ausrollen erfolgt gleichmäßig in **konstanter Teigdicke**. Die „**Easy Pass**“ Freilaufrollen sorgen dafür, dass die Teiglinge beim Durchlaufen unter dem Gitter **nicht zerreißen**.



Ergonomisch und leicht zu reinigen

Für optimalen Bedienkomfort sind die Ausrollmaschinen der **RHEA**-Reihe mit einer **Smartblue-Beschichtung** versehen. Deren **antistatische** Eigenschaften machen weniger Bemehlung erforderlich. Die blaue Farbe fungiert zudem als Blendschutz für Ihre Augen. Zur Reinigung genügt ein einfacher Schwamm! Die **RHEA** Teigausrollmaschinen verfügen ferner über einen **Mehlauffang**, was den Gesamtaufwand für die Reinigung weiter verringert.



Zeitersparnis

Die an den SC-Modellen verfügbare **Schneidestation** bringt Dynamik in den Ausrollvorgang und beschleunigt den Produktionszyklus von Feinbackwaren um **30 %!** Es gibt eine große Auswahl an Schneidwerkzeugen für Ihre Backkreationen (Croissants, Schokocroissants, Mürbeteigböden, Teigtaschen u. v. m.).



RHEA MANU – die effizienten, ergonomischen Teigausrollmaschinen

Vielseitigkeit

2-in-1: Integrierte Schneidstation für das Modell SC, mit Halterungen zur Aufbewahrung von bis zu 4 Schneidwerkzeugen



Genauigkeit

Digitale, auf Zehntelmillimeter genaue Anzeige des Walzenabstands (optional für Modell SC)



Sanfte Teigbehandlung

„Easy Pass“ Rollen zur Rissvermeidung



Praktisch

Integrierter, abnehmbarer Streumehlbehälter für zügige und effiziente Bemehlung



Manuelle Teigausrollmaschinen der Reihe RHEA MANU



RHEA MANU-T
Tischmodelle
500 und 500 L



RHEA MANU-S
Sockelmodelle
500, 500 L, 600 und 600 L



RHEA MANU-SC
Sockelmodell mit Schneidstation
600 L



Ausrollmaschinen für kleine und mittlere Produktionsmengen

Unsere manuellen Teigausrollmaschinen sind je nach Modell für **4, 6 oder 8 kg** Teig ausgelegt und werden so Ihren individuellen Produktionserfordernissen gerecht.



Hoher Durchsatz bei wenig Stellfläche

Walzen, Schneiden und Aufwickeln: Das mit nur **3,2 m²** Stellfläche überaus kompakte Modell SC bewältigt bis zu **640 Croissants pro Stunde***. Bei den Sockelmodellen der **RHEA MANU** Reihe lassen sich die **Bänder wegklappen**, sodass die Geräte bei Nichtbenutzung weniger Platz im Backlabor einnehmen.



Bedarfsgerechtes Maschinendesign

Die Sockelmodelle der **RHEA MANU** Reihe lassen sich **sowohl von Hand als auch mit dem Fuß** bedienen – ganz nach Ihren Vorlieben. Damit das Aufwickeln des gewalzten Teiges möglichst bequem vonstattengeht, verfügt die **RHEA MANU** über **zwei Aufnahmerollen aus Aluminium**. Die Halterungen lassen sich dabei auf beiden Seiten anbringen – Sie entscheiden, ob Sie links oder rechts arbeiten möchten!



* 100 g Croissants mit der Zickzackschneidewelle 2 B85 x H270, Teigmenge 8 kg, 2 Bedienpersonen

RHEA AUTO – automatische Teigausrollmaschinen für maximalen Zeitgewinn

Vielseitigkeit

2-in-1: Integrierte Schneidstation für das Modell SC mit Halterungen zur Aufbewahrung von bis zu 6 Schneidwerkzeugen



Saubere Arbeitsplatzumgebung

Reduzierte Mehlstaubbelastung dank Bemehlungsautomat. Schieber zum Regulieren der Bemehlungsfläche je nach Größe der Teigstücke.



Zeitgewinn

Automatische Vorrichtung zum superschnellen Aufwickeln des gewalzten Teigbandes

Effizienz

Bequemer Maschinenstart anhand von 2 Druckknöpfen auf beiden Seiten



Automatische Teigausrollmaschinen der Reihe RHEA AUTO



RHEA AUTO-S
Sockelmodell
650



RHEA AUTO-SC
Sockelmodell mit Schneidstation
650 L

RHEA: Für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz



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



Ausrollmaschinen für große Produktionsmengen

Unsere automatischen Ausrollmaschinen sind für Teige von bis zu **13 kg** ausgelegt und bewältigen einen Durchsatz von sage und schreibe **920 Croissants pro Stunde***!



Ein Beitrag zu echtem Arbeitskomfort

Mit einer **RHEA AUTO** wird der gesamte Arbeitsablauf zum Kinderspiel – vom Tourieren über das Ausrollen bis hin zum Schneiden. Die Maschine erledigt alles **automatisch**: Den **Teigdurchgang**, die **Bemehlung** und sogar das **Aufwickeln** des gewalzten Teiges. Sie sparen wertvolle Zeit: Während die Maschine selbstständig arbeitet, können Sie andere Aufgaben erledigen.



Gleichmäßige Produktionsqualität

Über das Touchscreen-Display der **RHEA AUTO** **programmierte Abläufe** für das Tourieren oder Ausrollen sorgen für mehr Gleichförmigkeit im Ergebnis.

Teigdicke, Bandgeschwindigkeit und Bemehlungsintensität lassen sich für jeden Durchgang individuell einstellen.

Die Garantie für **gleichbleibende Qualität** auch bei wechselnden Bedienpersonen!



* 100 g Croissants mit der Zickzackschneidewelle 2 B85 x H270, Teigmenge 13 kg, 2 Bedienpersonen

Intuitive, übersichtliche Bedienung

Halbautomatischer Modus

Anfangs- und Enddicke sowie Anzahl der Ausrollvorgänge eingeben – die Maschine berechnet automatisch den entsprechenden Arbeitszyklus

Automatischer Modus

Das gewünschte benutzerdefinierte Programm auswählen – die RHEA AUTO kümmert sich um den Rest!



Manueller Modus

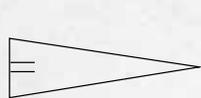
Zur Durchführung einzelner Durchgänge oder für individuelle Arbeitsschritte im laufenden Zyklus

Programm

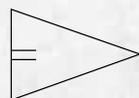
Benutzerdefinierte Programme für das Tourieren und Ausrollen zusammenstellen und speichern, die im automatischen Modus abgearbeitet werden

Vielfältige Schnittformen

Croissants



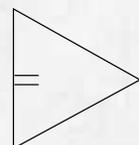
Croissants **gerade**
B85 x H270 mm



Croissants **gebogen**
B130 x H183 mm



Mini-Croissants
B110 x H137 mm



Croissants **gebogen**
B200 x H180 mm



Mini-Croissants
B80 x H110 mm

Teigtaschen



Ovale **glatt**
180 x 90 mm



Ovale **gezahnt**
180 x 90 mm

Mürbeteigböden



Kreise **glatt**
Ø140 mm



Kreise **gezahnt**
Ø140 mm



Kreise **glatt**
Ø100 mm



Kreise **gezahnt**
Ø100 mm

Schoko-Kleingebäck



Schoko-Kleingebäck
90 x 160 mm

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 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.

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 RHEA

Modelle	RHEA MANU-T	RHERA MANU-S	RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Bedienung					
Nur Bedienung „Hand“	•	-	-	-	-
Zweifache Bedienung Hand/Fuß	-	•	•	-	-
7" Touchscreen	-	-	-	•	•
Haupteigenschaften					
Ein- und Ausgabeband angetrieben	•	•	•	•	•
Schneidstation	-	-	•	-	•
Geschwindigkeitsregler	-	-	•	•	•
Ergonomie					
Wegklappbare Tische (Modell SC nur auf einer Seite)	•	•	•	-	-
Auffang aus Edelstahl	•	•	•	•	•
Halterungen zur Aufbewahrung von Schneidwerkzeugen	-	-	•	-	•
„Easy Pass“-Rollen, verhindern Zerreißen des Teiges	•	•	•	•	•
Digitalanzeige für Walzenabstand	-	-	€	-	-
Blockierbare Lenkrollen vorne, Bockrollen hinten	•	•	•	•	•
Bemehlung					
Mehlbehälter	•	•	•	-	-
Bemehlungsautomat	-	-	-	•	•
Abnehmbarer Mehlbehälter (unter Rollen)	-	•	•	•	•
Aufwickeln					
2 Teigaufnahmerollen aus Aluminium	•	•	•	•	•
Halterungen links und rechts für Aufnahmerolle	•	•	•	-	-
Aufwickelautomatik rechts und Halterungen links für Aufnahmerolle	-	-	-	•	•
Stromspannung*					
TRI 400 V 50 Hz	•	•	-	-	-
TRI 400 V 50-60 Hz	-	-	-	•	•
MONO 230 V 50-60 Hz	-	-	•	-	-
TRI 230 V 50 Hz	€	€	-	-	-
TRI 208 V 60 Hz	€	€	-	-	-
TRI 208-230 V 50-60 Hz	-	-	-	€	€
Standardverpackung hitzebehandelt (Internationale Norm NIMP 15)					
Palette mit Schutzfolie	•	•	•	•	•
Geschlossene Kiste	€	€	€	€	€
Gitterbox	€	€	€	€	€

*Schutzschalter Typ B erforderlich

Schneidzubehör für SC-Modelle								
Waren			1. Werkzeug: Formen			2. Werkzeug: Längsschnitt		
Typ	Gewicht Rohprodukte (g)		Bezeichnung	Abmessungen (mm)		Bezeichnung	Anzahl Teilungsscheiben	Scheibenabstand (mm)
	Min.	Max.		Basis	Höhe			
Croissants gerade*	70	110	Werkzeug 2 Croissants	85	270	Längsschneidewellen 6 Scheiben	3	270
Croissants gebogen*	70	110	Werkzeug 3 Croissants	130	183		4	183
	90	150	Werkzeug 3 Croissants	200	180		4	180
Mini-Croissants*	45	70	Werkzeug 4 Croissants	110	137		5	137
	27	42	Werkzeug 5 Croissants	80	110		6	110
Schokocroissants/Kleingebäck**	70	110	Werkzeug Kleingebäck	90	-		4	160
Törtchen	90	130	Werkzeug 4 glatte oder gezahnte Kreise	Ø 140	-			
	50	90	Werkzeug 5 glatte oder gezahnte Kreise	Ø 100	-			
Teigtaschen	60	100	Werkzeug 5 glatte Ovale	180	90			
	60	100	Werkzeug 5 gezahnte Ovale	180	90			

Weitere Formen auf Anfrage

*Erforderliche Kombination für die gewünschte Form: 1 Formgebungswerkzeug + 1 Längsschneidwerkzeug

** Für 80 mm Schoko-Stick

•: Standard

◦: ohne Aufpreis

€: Aufpreis

-: Nicht lieferbar

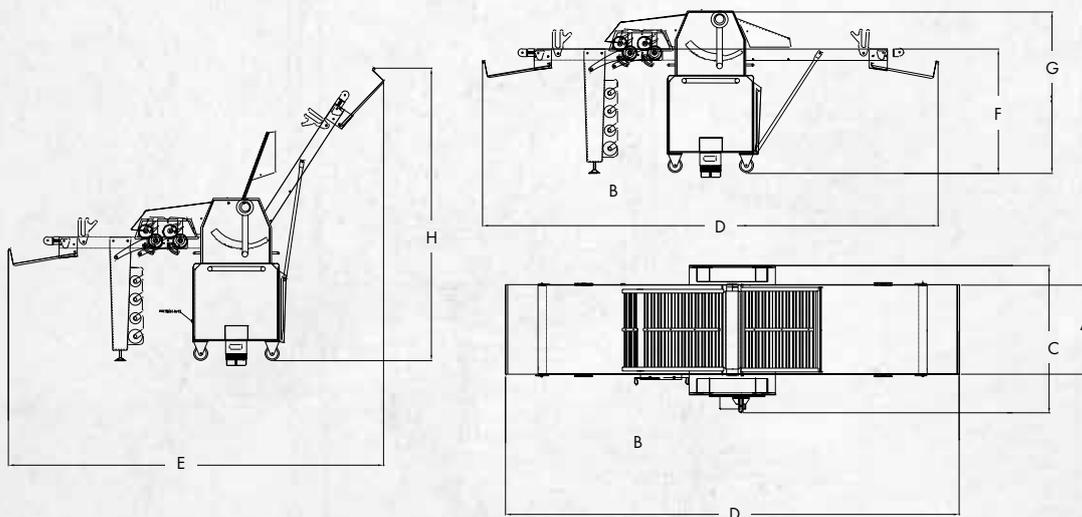
Technische Daten RHEA

Technische Daten

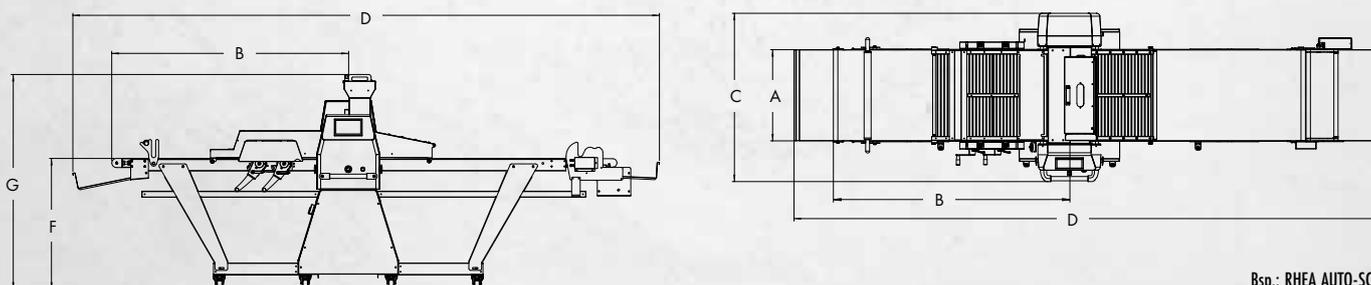
Modell	RHEA MANU-T		RHERA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
	500	500 L	500	500 L	600	600 L	600 L	650	650 L
Min.-Max. Teiggewicht	(kg) 0,5 - 4		0,5 - 6		0,5 - 8		0,5 - 8	0,5 - 13	0,5 - 13
Nettogewicht	(kg) 130 140		220	230	240	250	300	330	380
Walzendurchmesser	(mm) 80		80	80	80	80	80	80	80
Walzenöffnung	(mm) 1 - 47		1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 50	1 - 50
Motorleistung (bei Drehstrom TRI 400 V 50 Hz)	(kW) 0,55		0,55	0,55	0,75	0,75	1	1,1	1,1

Abmessungen (mm)

Modell	RHEA MANU-T		RHEA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
	500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
Bandgröße	500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
(A) Bandbreite	(mm) 500	500	500	500	600	600	600	650	650
(B) Bandlänge	(mm) 500	750	750	1000	1000	1400	1400	1400	1600
(C) Gesamttiefe	(mm) 865	865	910	910	1010	1010	1010	1180	1180
(D) Gesamtbreite in Arbeitsposition	(mm) 1530	2150	2100	2475	2475	3221	3221	3960	4160
(E) Gesamtbreite in Lagerposition	(mm) 1165	1395	1243	1389	1389	1460	2663	-	-
(F) Arbeitshöhe	(mm) 215	215	900	900	900	900	900	920	920
(G) Gesamthöhe in Arbeitsposition	(mm) 690	690	1160	1160	1160	1160	1160	1530	1530
(H) Gesamthöhe in Lagerposition	(mm) 985	985	1685	1685	1685	1685	2093	-	-



Bsp.: RHEA MANU-SC



Bsp.: RHEA AUTO-SC



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

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 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