



# BONGARD

*Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite*

SAUERTEIGGERÄT

## DIVAIN

Die persönliche Handschrift  
für Ihre Backwaren



FRANZÖSISCHER  
BACKSTUBENEINRICHTER

SEIT 1922

**DIVAIN** ist eine Anlage zur Herstellung von flüssigem Sauerteig. Das Gerät bewerkstelligt das Mischen der Sauerteigzutaten, eine rasche Reifung und die Konservierung über bis zu 72 Stunden ohne Auffrischen und ohne Eingreifen des Backstubenpersonals. Natursauerteig besteht nur aus Mehl und Wasser. Er fördert die Entwicklung besonderer Aromen, eine ausgeprägte Porung und die Haltbarkeit der Backwaren.

**DIVAIN** ist an Ihrer Seite, um die Zubereitung von flüssigem Sauerteig **präzise zu steuern** und Sie dabei zu unterstützen, Backwaren mit „**persönlicher Handschrift**“ zu kreieren.

Flüssiger Sauerteig lässt sich in die gesamte Produktion einbeziehen, von Spezial- und Weißbrot über Brioche bis hin zu Feinbackwaren uvm.



Qualität

Tradition  
Kreativität

Robust  
Wirtschaftlich





## Das Sauerteiggerät mit Bedienkomfort

Über die Touch-Steuerung lässt sich die Zubereitung und Konservierung von flüssigem Sauerteig kinderleicht steuern. Mit dem Programm-Modus können Sie mehrere Zyklen vorab speichern, um Ihren Sauerteig bis zu **72 Stunden** lang zu halten und so Ihren Sauerteig auch an Tagen zu verwalten, an denen Ihr Geschäft geschlossen ist. Die Rührgeschwindigkeit lässt sich in jeder Phase entsprechend Ihren Arbeitsgewohnheiten anpassen.



## Zuverlässigkeit und Präzision

Durch einen **Infrarot-Sensor** im Kessel haben Sie die **verbleibende Sauerteigmenge\*** im Blick. So ist stets gewährleistet, dass die Mutterteigbasis in der gewünschten Menge erhalten bleibt und für den nächsten Backtag eine **zuverlässige Auffrischung** vorgenommen werden kann.



## Pflegeleicht und wartungsfreundlich

Die **Edelstahlkonstruktion** ist gleichbedeutend mit einwandfreier Hygiene. Der **werkzeuglose Aus- und Einbau** des Mischwerkzeugs (Abstreifer + Rührwerk) und des Entnahmeventils erleichtert die Reinigung.



## Die Tipps unserer Bäcker



Die Auffrischung des Sauerteigs funktioniert optimal mit einer verbleibenden Anstellmenge von mindestens 20 %.

\* Nicht verfügbar bei Modell **DIVAIN 15**

Mit wenig Aufwand zu unverwechselbaren Produkten

## Geräuscharm, ergonomisches Sauerteiggerät



**Arbeitskomfort**  
Geräuscharm (<70 dBA).



### Sicherheit

Deckel mit Rückhaltemechanismus;  
Zyklusstopp bei Öffnen des  
Deckels (Unfallvermeidung).



### Nachhaltige und robuste Konstruktion

Kessel und Struktur aus Edelstahl. Geschützte  
Fühler für Kessel- bzw. Teigtemperatur.



### Leicht zu reinigen

Abnehmbares Entnahmeventil  
aus Edelstahl.



### Handlich

2 Handriffe aus  
Edelstahl; 4 Rollen  
(davon 2 blockierbar)



### Leicht zu montieren

„Plug and play“ bei  
allen Modellen außer  
**DIVAIN 320 l.**

**DIVAIN: Für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz**



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



## Benutzerfreundliche, präzise Steuerung

Datenanzeige  
Mischzyklus

Datenanzeige  
Gärzyklus

Datenanzeige  
Konservierungszyklus

Verbleibende  
Sauerteigmenge in %

Sauerteigtemperatur



Wochenendmodus

Manuelles Mischen

Programmierung des  
manuellen Modus oder  
des Wochenendmodus

Zyklusstart

# 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 m<sup>2</sup> 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 DIVAIN

		DIVAIN 15	DIVAIN 30	DIVAIN 80	DIVAIN 120	DIVAIN 320
<b>Kessel</b>						
Kessel aus Edelstahl		•	•	•	•	•
<b>Steuerung</b>						
Touchscreen Steuerung		•	•	•	•	•
Elektronische Steuerung mit Drehzahlregler		€	€	€	€	-
<b>Deckel</b>						
Transparente Abdeckung		•	•	•	•	•
Rückhaltesystem (Gaszylinder)		•	•	•	•	•
<b>Mischwerkzeug</b>						
Abstreifer		•	•	•	•	•
Rührwerk		•	•	•	•	•
<b>Komfort</b>						
Infrarot-Sensor für Anzeige der Sauerteigmenge im Kessel*		-	•	•	•	•
4 Lenkrollen (2 blockierbare)		•	•	•	•	•
Geschützte Fühler für Kessel- bzw. Teigtemperatur		•	•	•	•	•
<b>Versorgungsspannung (Schutzschalter Typ B erforderlich)</b>						
1 N ~ 208-220 V 50-60 Hz		•	•	•	•	-
3 N ~ 400 V 50 Hz		-	-	-	-	•
<b>Kapazität (Richtwerte)**</b>						
Nutzbare Kapazität	(kg)	10	20	60	80	220
Produktionskapazität	(kg)	14	25	75	100	270
Gesamtkapazität	(kg)	17	30	80	120	320
<b>Modelle</b>						
Gesamtleistung	(kW)	0,7	0,9	1,8	2,3	7,8
Nettogewicht	(kg)	74	107	208	252	557
Mindestgeschwindigkeit Mischwerkzeug	(U/Min.)	15	15	15	15	15
Höchstgeschwindigkeit Mischwerkzeug	(U/Min.)	50	50	50	50	50
<b>Abmessungen</b>						
Kessel-Innendurchmesser	(mm)	320	364	550	550	750
Höhe (A)	(mm)	650	1241	1419	1589	1647
Höhe Rollen (B)	(mm)	-	154	154	154	165
Höhe angehobener Deckel	(mm)	1053	1664	2040	2189	2170
Höhe Entnahmeauslauf (D)	(mm)	340	719,7	810	800	670
Ladehöhe (E)	(mm)	538	1025	1205	1370	1395
Tiefe mit angehobenem Deckel (F)	(mm)	720	785	1045	1024	1300
Breite (G)	(mm)	625	706	895	892	1111

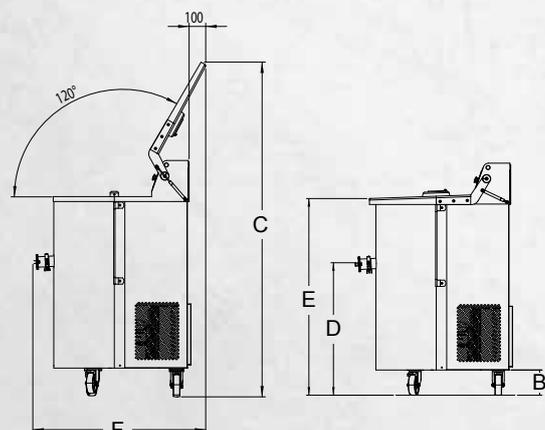
\*Nur an DIVAIN-Geräten mit Touch-Steuerung

\*\*Achtung: die Wassermenge darf nie kleiner sein als die Mehlmenge.

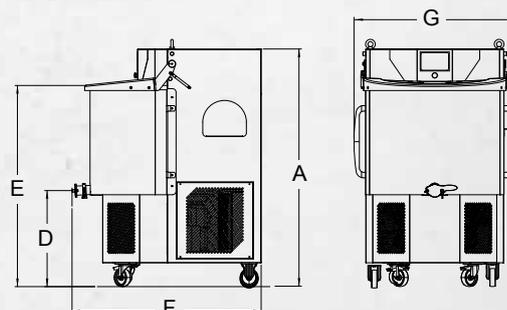
Nutzbare Kapazität: verfügbare Menge für die tägliche Produktion.

Produktionskapazität: nutzbare Kapazität + verbleibender Hefestamm (hier mit 20% Hefestamm berechnet).

## DIVAIN 30, 80 UND 120



## DIVAIN 320



• Standard

◊ ohne Aufpreis

€ Aufpreis



# 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 route 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