



# BONGARD

LAMINOIRES

## RHEA

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



ÉQUIPEMENTIER  
FRANÇAIS DU FOURNIL

**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

Equipement 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



## Pratique

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 m<sup>2</sup>** 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.



# 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 farinage adaptable à la taille des pâtons grâce à un système de tiroirs.



## Gain de temps

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



## Efficacité

Démarrage aisément 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

CERTIFIÉ ✓

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 !



# Une commande intuitive et épurée

## Mode Semi-automatique

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



## Mode Automatique

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

## Mode Manuel

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

## Programme

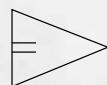
Définissez et enregistrez vos programmes de tourage ou de laminage personnalisés, pour une utilisation en mode automatique

# Des formes de découpe variées

## Croissants



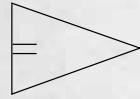
Croissants droits  
B85 x H270 mm



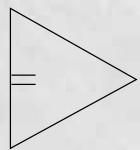
Mini-croissants  
B110 x H137 mm



Mini-croissants  
B80 x H110 mm



Croissants courbés  
B130 x H183 mm



Croissants courbés  
B200 x H180 mm

## Chaussons

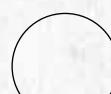


Ovals lisses  
180 x 90 mm



Ovals cannelés  
180 x 90 mm

## Tartes/galettes



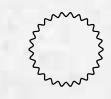
Ronds lisses  
Ø280 mm\*



Ronds lisses  
Ø260 mm



Ronds lisses  
Ø220 mm\*



Ronds cannelés  
Ø220 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

\*Uniquement disponible sur RHEA MANU

# 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 m<sup>2</sup> au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangiers 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	RHEA MANU-S	RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC			
<b>Commande</b>								
Commande «main» uniquement	•	-	-	-	-			
Double commande «mains & pieds»	-	•	•	-	-			
Commande tactile 7"	-	-	-	•	•			
<b>Caractéristiques principales</b>								
Tapis d'entrée et de sortie entraîné	•	•	•	•	•			
Station de découpe	-	-	•	-	•			
Variateur de vitesse	-	-	•	•	•			
<b>Ergonomie</b>								
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	•	•	•	•	•			
<b>Farinage</b>								
Réservoir à farine	•	•	•	-	-			
Farineur automatique	-	-	-	•	•			
Bac récupérateur de farine sous les rouleaux	-	•	•	•	•			
<b>Enroulement</b>								
2 rouleaux récupérateurs d'abaisse aluminium	•	•	•	•	•			
Supports pour rouleau récupérateur gauche et droite	•	•	•	-	-			
Enrouleur automatique à droite et support pour rouleau récupérateur à gauche	-	-	-	•	•			
<b>Tension d'alimentation (prévoir un disjoncteur de type B)</b>								
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	-	-	-	€	€			
<b>Emballage (Inclus en standard un traitement fumigation, norme internationale NIMP 15)</b>								
Palette filmée	•	•	•	•	•			
Caisse pleine	€	€	€	€	€			
Caisse clairevoie	€	€	€	€	€			
<b>Accessoires de découpe pour modèles SC</b>								
Produits	Poids mini (1)	Poids maxi (1)	1 <sup>er</sup> outil : mise en forme	Base (mm)	Hauteur (mm)	2 <sup>ème</sup> outil : découpe longitudinale	Nbre de disques utiles	Espace interdisque
Croissants droits*	70 g	110 g	Outil 2 croissants	85	270	Outil longitudinal 6 disques	3	270 mm
Croissants courbés*	70 g	110 g	Outil 3 croissants	130	183		4	183 mm
	90 g	150 g	Outil 3 croissants	200	180		4	180 mm
Mini-croissants*	45 g	70 g	Outil 4 croissants	110	137		5	137 mm
	27 g	42 g	Outil 5 croissants	80	110		6	110 mm
Pains au chocolat**	70 g	110 g	Outil pains au chocolat	90	-		4	160 mm
Rectangles de pâte*	180 g	285 g	Outil transversal	110	-	selon besoin		
	215 g	335 g	Outil transversal	130	-	selon besoin		
Tarte / galettes	170 g	245 g	Outil 2 ronds lisses	Ø 260	-	(1) Produits crus		
	145 g	205 g	Outil 2 ronds lisses***	Ø 220	-	Pour d'autres formes : nous consulter		
	215 g	310 g	Outil 1 rond lisse***	Ø 330	-	*Combinaison nécessaire pour réaliser la forme désirée : 1 outil de mise en forme + 1 outil de découpe longitudinale		
	145 g	205 g	Outil 2 ronds cannelés***	Ø 220	-	** Pour des barres de chocolat de 80mm		
Tartelettes	90 g	130 g	Outil 4 ronds lisses	Ø 140	-	***Uniquement disponible sur RHEA MANU		
	50 g	90 g	Outil 5 ronds lisses	Ø 100	-			
	90 g	130 g	Outil 4 ronds cannelés	Ø 140	-			
	50 g	90 g	Outil 5 ronds cannelés	Ø 100	-			
Chaussons	60 g	100 g	Outil 5 ovales lisses	180	90			
	60 g	100 g	Outil 5 ovales cannelés	180	90			

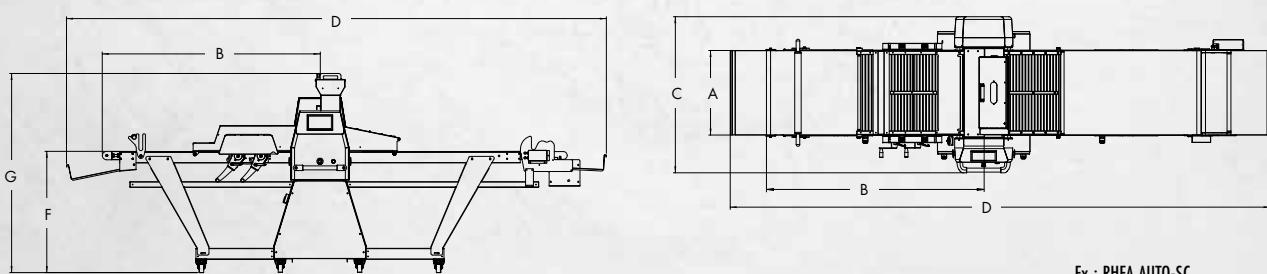
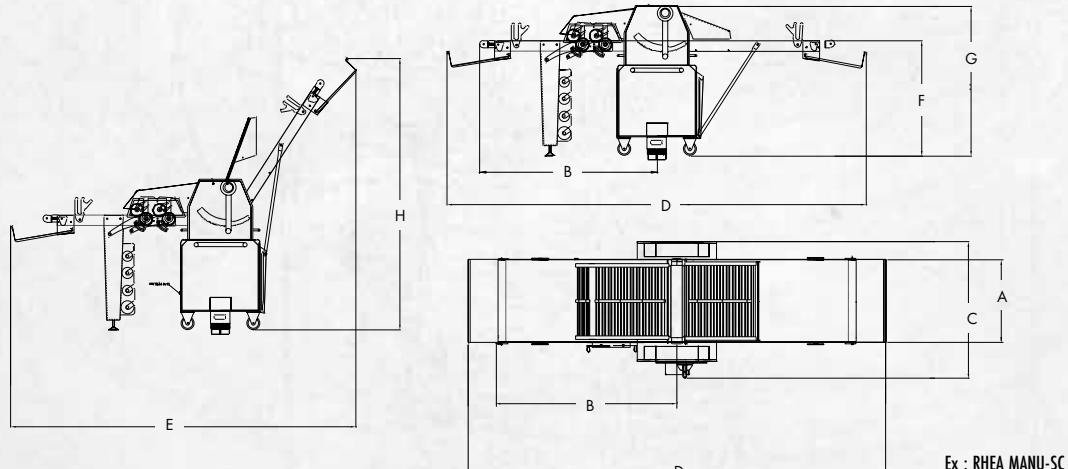
# Données techniques RHEA

Caractéristiques techniques		RHEA MANU-T		RHEA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Modèle		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	3 - 13	3 - 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
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	-	-

Produits complémentaires		
Modèle	Table de découpe T2000	Table de découpe T3000
Longueur de table	2m	3m
Tension d'alimentation*	230V / PH+N+T / 50 Hz	230V / PH+N+T / 50 Hz
Puissance (kW)	0,5	0,5
Accessoires de découpe	Se référer au catalogue « Produits complémentaires »	Se référer au catalogue « Produits complémentaires »

\*Raccordement sur prise type F 16A mono 230V protégé par disjoncteur 16A et différentiel 30mA, fiche fournie.



• : Standard

○ : Option gratuite

€ : Option payante

- : Non disponible



# BONGARD

**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 Outre-mer.

**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 : [f](#) [o](#) [y](#) [in](#) [Bongard.bakery](#)

## 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

