



BONGARD

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

RHEA

Качественное раскатывание
с небольшой обсыпкой мукой
благодаря антистатическому
покрытию



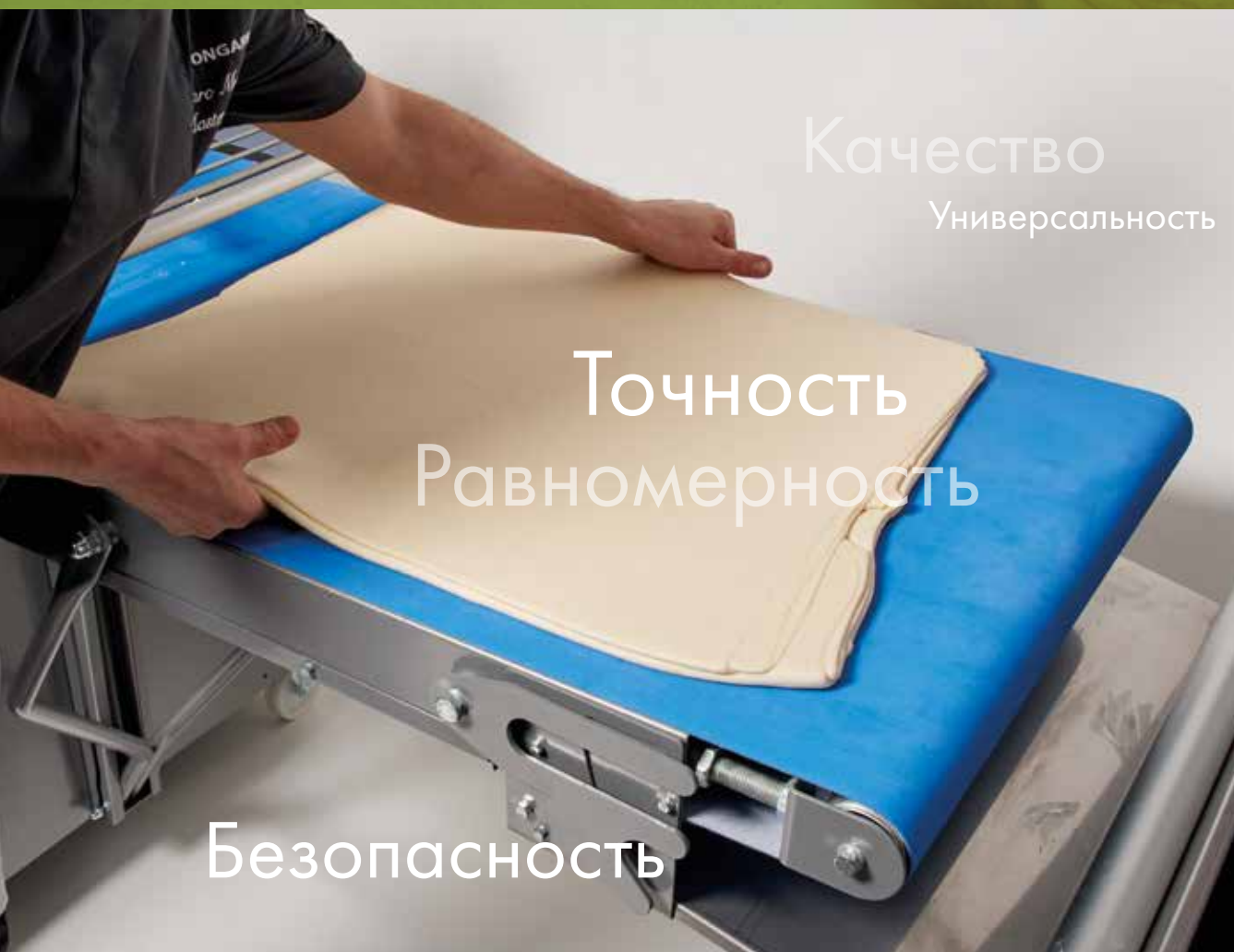
ФРАНЦУЗСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

С 1922 ГОДА

RHEA — это линейка тестораскаточных машин, позволяющих раскатывать тесто точно и аккуратно. Среди тестораскаточных машин **RHEA** вы точно найдете ту, которая оптимально подойдет для вашего производства: начиная с настольных машин ручного типа и вплоть до автоматических тестораскаточных машин с сенсорным управлением.

Благодаря **качественной раскатке без разрывов и удобству эксплуатации RHEA** — идеальный помощник для приготовления **изделий из теста «по-домашнему»**.

Эта эргономичная универсальная машина может использоваться для раскатывания всех видов теста, включая слоеное, дрожжевое слоеное, сдобное, песочное, марципановое тесто и даже для раскатывания сахарной мастики.



Качество

Универсальность

Точность
Равномерность

Безопасность



Машина, гарантирующая качественную раскатку теста

Тесто раскатывается равномерно с **постоянной толщиной**. Валики для легкого прохождения («**easy pass**») обеспечивают свободное прохождение тестовых заготовок под защитными решетками **без разрывов**.



Эргономичная тестораскаточная машина, которую легко очищать

Для удобства эксплуатации тестораскаточные машины **RHEA** оснащены **покрытием Smartblue**. Благодаря его **антистатическим свойствам** требуется меньше обсыпки мукой, а синий цвет защищает глаза от бликов. Для очистки же достаточно протереть его губкой! Наши тестораскаточные машины **RHEA** также оснащены **баком для сбора муки**, позволяющим производить очистку быстро и эффективно.



Тестораскаточная машина, позволяющая экономить время

Увеличьте эффективность раскатки теста с помощью **станции нарезки** (доступной на модели SC) и **сократите на 30 %** время, необходимое для приготовления венской выпечки! Широкий выбор инструментов для нарезки позволяет изготавливать различные типы изделий (круассаны, булочки с шоколадом, тарты, пирожки и пр.).



RHEA MANU — эффективные и эргономичные ручные тестораскаточные машины

Универсальность

Оборудование 2-в-1: модель SC оснащена встроенной станцией нарезки с подставками, позволяющими хранить до 4 инструментов для нарезки.



Точность

Цифровой индикатор зазора между валками, отображающий расстояние с точностью до десятых долей миллиметра, доступен на модели SC в заказном исполнении.



Защита теста

Валики для легкого прохождения («easy pass») позволяют избежать разрывов.



Практичность

Встроенный съемный бак для муки обеспечивает быструю и эффективную обсыпку мукой.



Линейка ручных тестораскаточных машин RHEA MANU



RHEA MANU-T
настольная
500 и 500 L



RHEA MANU-S
на станине
500, 500 L, 600 и 600 L



RHEA MANU-SC
на станине со станцией нарезки
600 L



Тестораскаточные машины, подходящие для малых и средних объемов производства

Наши ручные тестораскаточные машины могут использоваться с **4, 6 или 8-килограммовыми** тестовыми заготовками (в зависимости от модели), максимально подстраиваясь под ваши потребности.



Компактные и производительные тестораскаточные машины

Используя машину модели SC, вы можете раскатывать, нарезать и сворачивать до **640 круассанов в час***, при этом она занимает на полу всего **3,2 м²**! А наши тестораскаточные машины **RHEA MANU** на станине, оснащенные **складывающимися конвейерами**, позволяют освободить рабочее пространство по окончании раскатки.



Тестораскаточные машины, которые подстраиваются под ваши потребности

Управлять машиной **RHEA MANU** на станине можно **рукой или ногой** в зависимости от ваших предпочтений. Для облегчения сбора раскатанного теста **RHEA MANU** оснащена **2 алюминиевыми скалками для намотки** и подставками под них с обеих сторон тестораскаточной машины, которые позволяют сматывать тестовые заготовки с любой из сторон на ваш выбор.



* 100-граммовые круассаны, изготавливаемые двумя людьми с использованием инструмента «2 круассана» B85 H270 из тестовых заготовок по 8 кг

RHEA AUTO — автоматические тестораскаточные машины, позволяющие экономить время

Универсальность

Оборудование 2-в-1: модель SC оснащена встроенной станцией нарезки с подставками, позволяющими хранить до 6 инструментов для нарезки.



Забота о рабочей среде

Благодаря автоматическому мукопосыпателю сокращены выбросы мучной пыли. Ширина обсыпки мукой подстраивается под размер тестовой заготовки при помощи системы выдвижных блоков.



Экономия времени

Автоматический намотчик сматывает полотно теста в мгновение ока.

Эффективность

Простота запуска благодаря двум нажимным кнопкам с обеих сторон тестораскаточной машины.



Линейка автоматических тестораскаточных машин RHEA AUTO



RHEA AUTO-S
на станине
650



RHEA AUTO-SC
на станине со станцией нарезки
650 L

С RHEA вы можете работать в полной безопасности



Наши гарантии безопасности не ограничиваются внутренним контролем: вся продукция в обязательном порядке проверяется внешней независимой экспертной организацией.



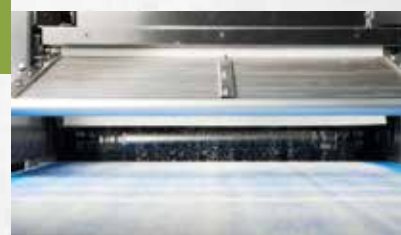
Тестораскаточные машины, подходящие для больших объемов производства

Наши автоматические тестораскаточные машины могут использоваться с тестовыми заготовками весом до **13 кг**, позволяя достичь производительности в **920 круассанов в час***!



Тестораскаточные машины, обеспечивающие действительно комфортные условия работы

С машиной **RHEA AUTO** выполнить формирование слоев, раскатку и нарезку проще простого! Тестораскаточная машина сделает всё за вас: она **автоматически раскатает, обсыпает мукой и сматывает** тестовые заготовки. Экономия драгоценного времени: пока оборудование работает автономно, вы можете заняться другими делами.



Тестораскаточные машины, гарантирующие однородность продукции

Получайте более однородную продукцию, **сохранив ваши программы** формирования слоев или раскатывания при помощи сенсорного пульта управления **RHEA AUTO**: толщину, скорость конвейера и интенсивность обсыпки мукой можно настроить для каждой проходки между валками. Это гарантирует **однородность производства** вне зависимости от того, кто из операторов выполняет эти этапы!



* 100-граммовые круассаны, изготавливаемые двумя людьми с использованием инструмента «2 круассана» B85 H270 из тестовых заготовок по 13 кг

Лаконичный и интуитивно понятный пульт управления

Полуавтоматический режим

Укажите исходную и конечную толщину, а также количество этапов, и ваша тестораскаточная машина автоматически рассчитает цикл раскатывания.

Автоматический режим

Выберите свою пользовательскую программу, а RHEA AUTO позаботится обо всем остальном!



Ручной режим

Для контроля за каждой отдельной проходкой или для взятия управления тестораскаточной машиной в свои руки в ходе выполнения цикла.

Программа

Создание и сохранение пользовательских программ формирования слоев или раскатывания для последующего использования в автоматическом режиме.

Различные формы нарезки

Круассаны



Круассаны **прямые**
B85 x H270 мм



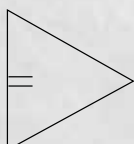
Мини-круассаны
B110 x H137 мм



Мини-круассаны
B80 x H110 мм



Круассаны **изогнутые**
B130 x H183 мм



Круассаны **изогнутые**
B200 x H180 мм

Пирожки



Овалы **с ровным краем**
180 x 90 мм



Овалы **с фигурным краем**
180 x 90 мм

тарт



Круги **с ровным краем**
Ø280 мм*



Круги **с ровным краем**
Ø260 мм



RoКруги **с ровным краем**
Ø220 мм*



Круги **с фигурным краем**
Ø220 мм*

Тарталетки



Круги **с ровным краем**
Ø140 мм



Круги **с фигурным краем**
Ø140 мм



Круги **с ровным краем**
Ø100 мм



Круги **с фигурным краем**
Ø100 мм

РБулочки с шоколадом



Булочки с шоколадом
90 x 160 мм

* доступно только с RHEA MANU

Наши специалисты к вашим услугам

Наш коммерческий опыт

Наши команды по продажам и проектированию готовы оказать помощь в реализации вашего проекта: предоставление рекомендаций по оборудованию и расстановке в пекарне в соответствии с вашим производственным процессом.

Для французского рынка мы предлагаем также услугу финансового лизинга: Bongard Finance. Система гибкого финансирования, которая позволяет сохранить оборотные средства, первая на рынке хлебобулочных и кондитерских изделий.

Наш профессиональный опыт

Наш шоурум площадью 320 м² и пекарский цех в штаб-квартире в Олцхейме доступны для вас по запросу для тестирования нашего оборудования в соответствии с вашим производственным процессом.

Наши опытные мастера-пекари приедут по запросу в вашу пекарню, в каком бы уголке мира она ни находилась, чтобы предоставить вам обучение по использованию вашего оборудования.

Наш технический опыт

Наше оборудование сопровождается гарантией производителя, которая действует с момента его поставки. Чтобы оптимизировать работу вашего оборудования в долгосрочной перспективе и избежать дорогостоящих простоев, вы можете выбрать контракт на техническое обслуживание с расширенной гарантией.

Компания Bongard проводит обучение технических специалистов, дилеров и дистрибьюторов, чтобы гарантировать надлежащую работу и долговечность вашего оборудования.

Наши дилеры и дистрибьюторы имеют доступ к онлайн-платформе, содержащей техническую информацию и позволяющую им заказывать около 5000 наименований оригинальных запасных частей, отправляемых в течение 24–48 часов.



Технические данные RHEA

Модель	RHEA MANU-T	RHEA MANU-S	RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Управление					
Только «ручное» управление	•	-	-	-	-
Двойное управление: «ручное и ножное»	-	•	•	-	-
7" сенсорный пульт управления	-	-	-	•	•
Основные характеристики					
Приводные подающий и отводящий конвейеры	•	•	•	•	•
Станция нарезки	-	-	•	-	•
Вариатор скорости	-	-	•	•	•
Эргономичность					
Подъемные столы (только с одной стороны на модели SC)	•	•	•	-	-
Приемные полки из нержавеющей стали	•	•	•	•	•
Подставки для хранения инструментов для нарезки	-	-	•	-	•
Валики «Easy pass» для предупреждения разрывов	•	•	•	•	•
Цифровой индикатор зазора между валками	-	-	€	-	-
Поворотные колесики с тормозами спереди, фиксированные — сзади	•	•	•	•	•
Обсыпка мукой					
Резервуар для муки	•	•	•	-	-
Автоматический мукопосыпатель	-	-	-	•	•
Бак для сбора муки под валками	-	•	•	•	•
Смотка					
2 алюминиевые скалки для намотки раскатанного теста	•	•	•	•	•
Подставки под скалки для намотки слева и справа	•	•	•	-	-
Автоматический намотчик справа и подставка под скалку для намотки слева	-	-	-	•	•
Напряжение электропитания (Необходимо предусмотреть автоматический выключатель типа В)					
Три фазы, 400 В, 50 Гц	•	•	-	-	-
Три фазы, 400 В, 50–60 Гц	-	-	-	•	•
Одна фаза, 230 В, 50–60 Гц	-	-	•	-	-
Три фазы, 230 В, 50 Гц	€	€	-	-	-
Три фазы, 208 В, 60 Гц	€	€	-	-	-
Три фазы, 208–230 В, 50–60 Гц	-	-	-	€	€
Упаковка (В стандартном варианте включается фумигационная обработка, международный стандарт ISPM 15)					
Поддон с пленочной упаковкой	•	•	•	•	•
Плотный ящик	€	€	€	€	€
Решетчатый ящик	€	€	€	€	€

Аксессуары для нарезки к модели SC								
Изделия	Мин. вес (г)	макс.вес(г)	1-ый инструмент: придание формы	Основание (мм)	Высота (мм)	2-ой инструмент: продольная резка	Количество исп. дисков	Расстояние м/у дисками
Круассаны прямые*	70 g	110 g	Инструмент «2 круассана»	85	270	Инструмент для продольной резки, 6 дисков	3	270 mm
Круассаны изогнутые*	70 g	110 g	Инструмент «3 круассана»	130	183		4	183 mm
	90 g	150 g	Инструмент «3 круассана»	200	180		4	180 mm
Мини-круассаны*	45 g	70 g	Инструмент «4 круассана»	110	137		5	137 mm
	27 g	42 g	Инструмент «5 круассанов»	80	110		6	110 mm
Булочки с шоколадом**	70 g	110 g	Инструмент «Булочки с шоколадом»	90	-		4	160 mm
Конвертики из теста*	180 g	285 g	Инструмент для поперечной резки	110	-	в зависимости от потребностей		
	215 g	335 g	Инструмент для поперечной резки	130	-			
тарт	170	245	Инструмент «2 круга с ровным краем»	Ø 260	-	Прочие формы: пожалуйста, свяжитесь с нами * Для получения желаемой формы необходимо использовать комбинацию инструментов: 1 инструмент для придания формы + 1 инструмент для продольной резки ** Для шоколадных палочек по 80 мм *** доступно только с RHEA MANU		
	145	205	Инструмент «2 круга с ровным краем»***	Ø 220	-			
	215	310	Инструмент «1 круга с ровным краем»***	Ø 330	-			
	145	205	Инструмент «2 овалов с фигурным краем»***	Ø 220	-			
Тарталетки	90 g	130 g	Инструмент «4 круга с ровным краем»	Ø 140	-			
	50 g	90 g	Инструмент «5 кругов с ровным краем»	Ø 100	-			
	90 g	130 g	Инструмент «4 круга с фигурным краем»	Ø 140	-			
	50 g	90 g	Инструмент «5 кругов с фигурным краем»	Ø 100	-			
Пирожки	60 g	100 g	Инструмент «5 овалов с ровным краем»	180	90			
	60 g	100 g	Инструмент «5 овалов с фигурным краем»	180	90			

Технические характеристики

Модель		RHEA MANU-T		RHEA 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
Вес тестовой заготовки (мин. – макс.)	(кг)	0,5–4		0,5–6		0,5–8		0,5–8	0,5–13	0,5–13
Вес нетто	(кг)	130	140	220	230	240	250	300	330	380
Диаметр валков	(мм)	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Зазор между валками	(мм)	1–47	1–47	1–47	1–47	1–47	1–47	1–47	1–50	1–50
Мощность двигателя (при напряжении: три фазы, 400 В, 50 Гц)	(кВт)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1	1,1	1,1

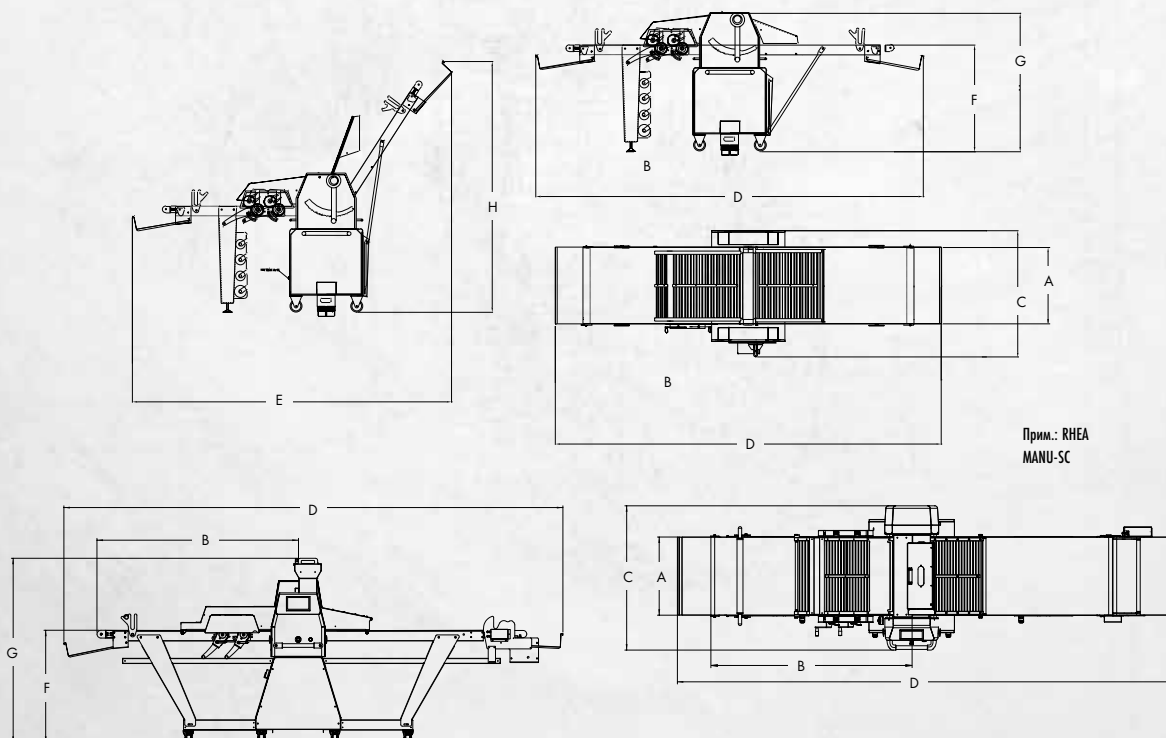
Габаритные характеристики (мм)

Модель		RHEA MANU-T		RHEA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
		500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
Размеры конвейера		500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
(А) Ширина конвейера	(мм)	500	500	500	500	600	600	600	650	650
(В) Длина стола	(мм)	500	750	750	1000	1000	1400	1400	1400	1600
(С) Общая глубина	(мм)	865	865	910	910	1010	1010	1010	1180	1180
(D) Общая ширина в рабочем положении	(мм)	1530	2150	2100	2475	2475	3221	3221	3960	4160
(E) Общая ширина в положении хранения	(мм)	1165	1395	1243	1389	1389	1460	2663	-	-
(F) Рабочая высота	(мм)	215	215	900	900	900	900	900	920	920
(G) Общая высота в рабочем положении	(мм)	690	690	1160	1160	1160	1160	1160	1530	1530
(H) Общая высота в положении хранения	(мм)	985	985	1685	1685	1685	1685	2093	-	-

Дополнительное оборудование

Модель	Стол нарезки T2000	Стол нарезки T3000
Длина стола	2m	3m
Напряжение питания*	230 В / PH+N+T / 50 Гц	230 В / PH+N+T / 50 Гц
Мощность (кВт)	0,5	0,5
Аксессуары для нарезки	См. каталог «Дополнительное оборудование»	См. каталог «Дополнительное оборудование»

*Подключение к однофазной розетке типа F, 16 А, 230 В, защищенной автоматическим выключателем на 16 А и дифференциальным автоматом на 30 мА; вилка входит в комплект поставки.



Прим.: RHEA
MANU-SC

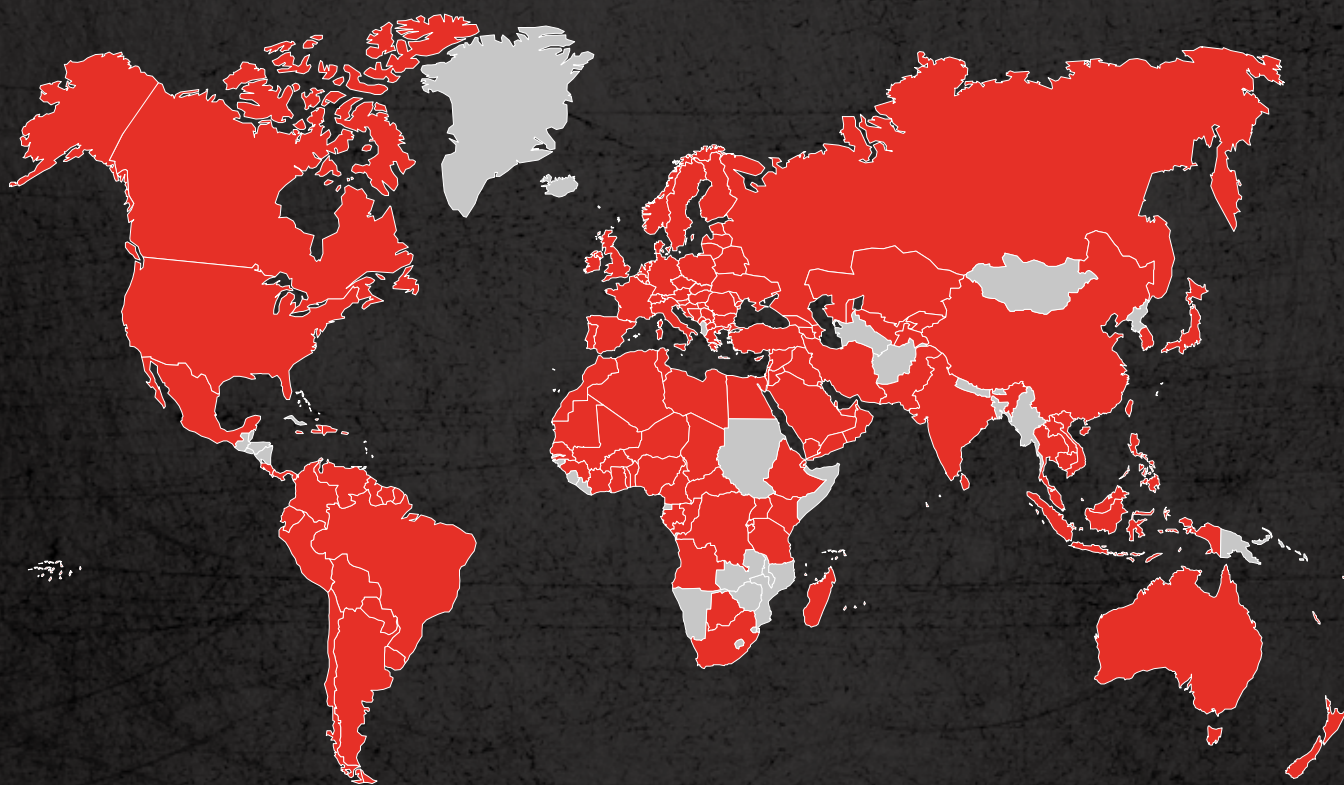
Прим.: RHEA
AUTO-SC



Компания **BONGARD**, французский производитель оборудования для пекарен, ведущий деятельность с 1922 года, опирается на сеть эксклюзивных дилеров, постоянно проходящих обучение по всему оборудованию, чтобы гарантировать вам коммерческое и техническое обслуживание 7 дней в неделю, 365 дней в году как в самой Франции, так и в ее заморских владениях.

BONGARD также представлен в более чем 140 странах по всему миру.

Чтобы найти ближайшего к вам дистрибьютора,
посетите: <https://www.bongard.fr/en/distributor/>



Подпишитесь на нас :     Bongard.bakery

BONGARD

32 rue 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