



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

SENKRECHT-LANGWIRKER

MAJOR

Langwirken mit Zeitgewinn,
Komfort und Sicherheit



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

SEIT 1922

Die Langwirker der Reihe **MAJOR** zeichnen sich durch ihre senkrechte Bauanordnung aus und sind für die unterschiedlichsten Bedürfnisse und Backstubenkonfigurationen ausgelegt. Die Installation ist je nach Bedarf auf einem Gestell, einem Vorgärschrank, einem Tisch oder einem Auslaufband möglich. Sogar dem Einsatz im Verbund mit einer automatischen Brotanlage steht nichts im Weg.

Bringen Sie Ihre Teigstücke rasch und gleichmäßig auf die gewünschte Länge. **MAJOR** bietet eine **echte Zeitersparnis** im Vergleich zum manuellen Langwirken und verbindet **Bedienungskomfort** mit **Sicherheit**.

Ideal zum Ausrollen von Baguettes, aber auch von Stangenbrot, Bauernbrot etc.



Gleichförmigkeit
Sicherheit

Produktivität
Kompakt
Vielseitigkeit



Langwirker zum Rationalisieren wiederholter Arbeitsschritte

Die Teigstücke in die Rinne einführen – den Rest erledigt der **MAJOR**! Die Teiglinge werden zwischen zwei antihafbeschichteten Walzen **gleichmäßig ausgewalzt**, unter einem Band aufgerollt und dann zwischen zwei langgewirkt. Und schon stehen sie für die weiteren Arbeitsabläufe zur Verfügung.



Zeitersparnis beim Langwirken

Die senkrechte Konstruktion des **MAJOR** gestattet ein Langwirken mit minimalem Platzbedarf. Je nach Modell bewältigt das Gerät bis zu **1800 Teiglinge à 80-1000 g pro Stunde**.



Abgestimmt auf Ihren Bedarf

Der **MAJOR** vollführt ein **sanftes** Langwirken der unterschiedlichsten Teige mit **begrenzter Entgasung**. Die **individuelle Dicken- und Längeneinstellung** gestattet das Anfertigen von Stangenbroten in verschiedenen Varianten.



MAJOR, gemacht für den Arbeitskomfort in Bäckerei- und Konditoreibetrieben

Leise und ergonomisch

Arbeitskomfort:

Geräuscharm (58 dBA)



Nachhaltige und robuste Konstruktion:

Aluminiumrahmen



Sicherheit:

Die hohe, sich verbreiternde Rinne gestattet ein Einladen in sicherem Abstand. Die rote Schiene fungiert bei Bedarf als Notabschaltung.



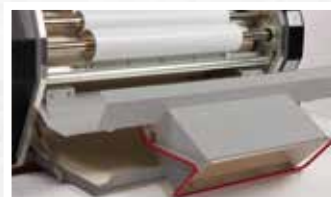
Vielseitig:

Einstellung der Dicke und Länge mit ergonomischem Einstellknopf.



Leicht benutzbar:

Hohe, sich verbreiternde Rinne und Klappablage mit Filzbezug: bequemes Einführen und Entnehmen der Teiglinge.



Leicht zu reinigen:

Vollständige Haubenöffnung für Zugang zu Walzen.

MAJOR für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz



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

MAJOR MANU, die perfekte Ergänzung zum
Vorgärschrank RP

Mehr Produktivität, optimale Platznutzung



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 MAJOR

		MAJOR MANU	MAJOR AUTO	MAJOR MADA
Installationsmöglichkeiten				
Gestell		•	-	-
Tisch		•	-	-
RP		•	-	-
MADA 2		-	-	•
MEDIO		-	•	-
Steuerung				
Einstellknopf rechts		•	•	•
Einstellknopf links		€	€	€
Elektrisch Steuerung*		•	€	•
Sicherheitsvorrichtung				
Notabschaltung per Schiene		•	-	•
Zufuhrband 450 mm		-	•	-
Beladung von Teiglingen				
Manuell		•	-	-
Automatisch		-	•	•
Ausgabe der Teiglinge				
auf integrierten Ablagen		•	-	•
auf Band		-	•	-
Zubehör				
Gebüse für Filztrocknung		-	€	-
Stromspannung				
400V 3 PH + N + Gr 50Hz		•	•	•
Leistung				
Gewicht der Teigstücke Min.-Max.	(g)	80-1000	80-1000	80-1000
Durchsatz (theoretisch)	(Stück/ Std.)	1500	1800	1500
Motorleistung	(kW)	0,55	0,55	0,55
Maße und Gewicht				
Breite (L)	(mm)	1010	1010	1010
Tiefe (P)	(mm)	850	1250	850
Höhe (H)	(mm)	690	690	690
Ladehöhe (HC)	(mm)	1360	1450	1305
Ausgabehöhe (HS)	(mm)	850	940	850
Nettogewicht	(kg)	132	150	132

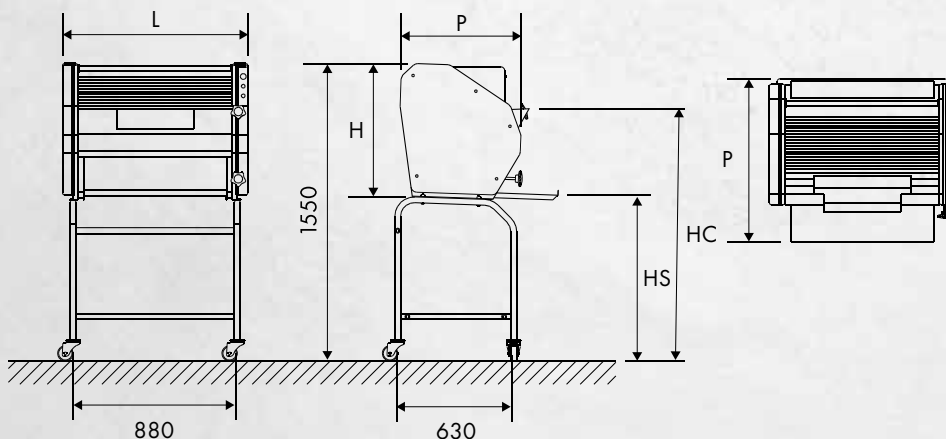
*Erforderlich für MAJOR AUTO bei Einsatz mit Fremdanlage.

•: Standard

◦: ohne Aufpreis

€: Aufpreis

-: Nicht lieferbar



MAJOR MANU



MAJOR AUTO



MAJOR MADA

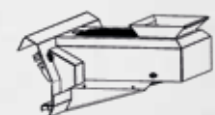


Laufrichtung

Beschwertes Band



MAJOR MANU



MAJOR AUTO



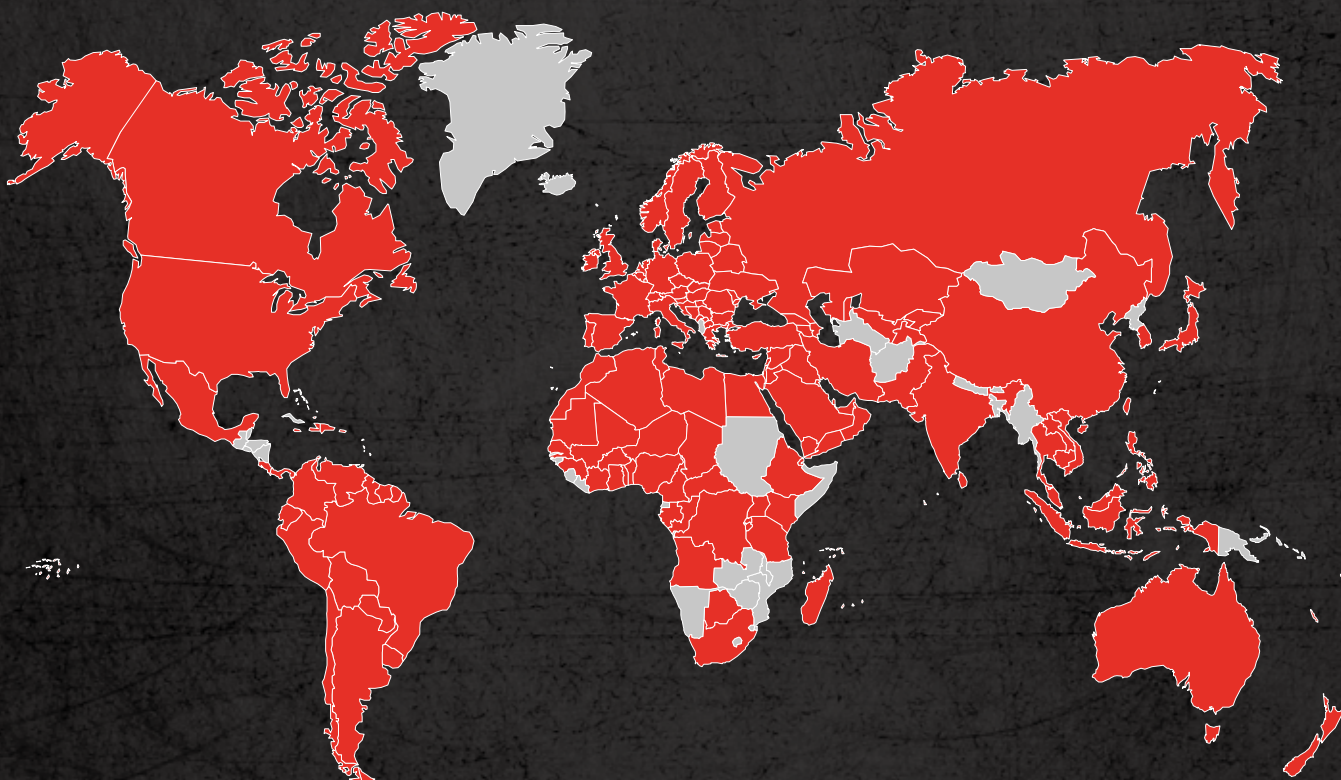
BONGARD

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 auf:     [Bongard.bakery](https://www.bongard.fr/de/bongard.bakery)

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