



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

— PANEOTRAD®

PANEOTRAD EVO®

Ein revolutionäres, produktives
und hochwertiges Teil- und
Formverfahren



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

PANEOTRAD® Verfahren: vereinfachen Sie Ihre Produktion durch

1 Kneten



2 Wiegen der Teiglinge



5 24 bis 72 Std. Vorgärung bei 4°C



Langsame Gärung zur Verfeinerung der Aromen und Anpassung an den Bedarf.
Eine Produktion ist in 30 Minuten fertig.

6 Entnahme der Teigbehälter und Bemehlung



9 Entnahme des Teigbehälter



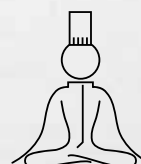
10 Ablage auf dem Band



Zeitgewinn: 30 % weniger Arbeitszeit

Produktivität: Bis zu 340 Baguettes pro Stunde **Geringer** Platzbedarf (der **PANEOTRAD EVO®** ersetzt 3 Maschinen)

Produktion nach Bedarf: **weniger unverkaufte Warte**



Passt sich Ihrem Tagesbedarf an: Das Brot ist in 30 Minuten fertig und die Formen können geändert werden

Einsparen von 3 Herstellungsschritten und mit einem einzigen Gerät!

3 Erste Vorgärzeit



4 Falten und 20 Min Vorgärung



7 Wahl der Form in Abhängigkeit vom Bedarf



Dank der verfügbaren Matrizen sind mehr als 60 Formen ausführbar.

8 PANEOTRAD®-Zyklus



Teilt und formt in einem einzigen Schritt. Ersetzt 3 Maschinen: Teigteiler, Langwirker und Vorgärschrank

10 Einschiessen



11 Backen



12 Ofenentnahme



Flexibilität des Bäckers:
Er kann seine Produktion über
3 Tage planen



Teige werden sanft bearbeitet für eine bessere Porung:
Ideal für traditionelle Baguette

PANEOTRAD EVO® wird von den
„Ambassadeurs du pain“ für ihr Verfahren
„Respectus Panis“ empfohlen



PANEOTRAD® ist ein einzigartiges und patentiertes Verfahren zum Schneiden und Formieren der Teiglinge. Er ersetzt 3 Maschinen (Teigteiler, Langwirker und Vorgärschrank) und ahmt eine „traditionelle“ Handformung nach. Mit 3 Matrizen können bis zu 6 verschiedene Formen einfach durch Schneidekombinationen ausgeführt werden.

Der **PANEOTRAD EVO®** ist geprüft und seit 2006 zugelassen. Er **steigert die Produktivität** Ihrer Backstube und sorgt über den ganzen Tag für **frisches Brot**.

Ihr Baguette ist in unter 30 Minuten fertig!

Mit dem **PANEOTRAD EVO®** haben Sie die Garantie, salzige und süße Backwaren hochwertig und gleichmäßig aus allen Teigtypen zu produzieren: Traditions-, Vollkorn-, Brioche-, Krapfen-, Süß-, Mürbeteig usw.



Reaktivität
Qualität
Einfachheit

Gleichförmigkeit

Kreativität



Der PANEOTRAD EVO® erleichtert Ihre Arbeit

Mit dem PANEOTRAD EVO® sparen Sie 30 % Arbeitszeit im Vergleich zu einem traditionellen Verfahren ein. Er führt **selbstständig** die Egalisierung und Formung aus, während Sie die Teiglinge auf dem Backband ablegen. Dank seiner **leichten Bedienbarkeit** kann er in Stoßzeiten oder beim Backen am Nachmittag auch vom Verkaufspersonal als Unterstützung der Produktionsgeräte benutzt werden. Seine Arbeitshöhe sorgt für **ergonomische Bedienung**.



Der PANEOTRAD EVO® diversifiziert die Formen Ihrer salzigen und süßen Produkte

Dank der 35 verfügbaren Matrizen sind vielfältige Formen (Dreiecke, runde Brote, quadratische Brote, abgerundete Baguettes, Ficelle usw.) **möglich**. Dank seines innovativen Matrizen-Befestigungssystems kann die Schneidform des PANEOTRAD EVO® in **weniger als 30 Sekunden** gewechselt werden. Der PANEOTRAD EVO® passt sich also an Ihre Wünsche und an die **Vielfalt Ihrer Produktion an** (Spezialbrote, Baguettes, Brioches, Buttergebäck usw.).



Der PANEOTRAD EVO® bietet Qualitätsprodukte

Bieten Sie Ihren Kunden mit diesem Gerät **über den ganzen Tag** frisches, knuspriges Brot an und **verringern Sie gleichzeitig die Menge unverkaufter Ware**.

Sie produzieren nur soviel wie Sie brauchen. Die Produkte sind **gleichmäßig und mit einer besseren Porung**, weil dieses Verfahren nicht den Teig angreift. Da es keine Entgasung und stressige Arbeitsschritte gibt, sind Ihre Produkte **gleichmäßiger**, mit einer ausgeprägteren **Porung und reicheren Aromen**.



Das Produkt ist **von morgens bis abends** identisch:
Ideal für Leiter mehrerer Verkaufsstellen, die nach Gleichmäßigkeit streben.

Der **PANEOTRAD EVO®** wurde entwickelt, um die Leistung von Backstuben zu steigern und gleichzeitig die Lebensqualität der Bäcker und Konditoren bei der Arbeit zu verbessern.

Ein ergonomisches, kompaktes und leises Gerät

Weniger laute Umgebung:

Leiser Betrieb



Vielseitig:

Direkter Zugriff auf die Matrizen für einen leichten Wechsel



Leicht benutzbar:

Elektromechanische Bedientafel



Leicht aufzubewahren:

Träger, um zusätzlich zu den montierten 3 Matrizen zur Verfügung zu haben



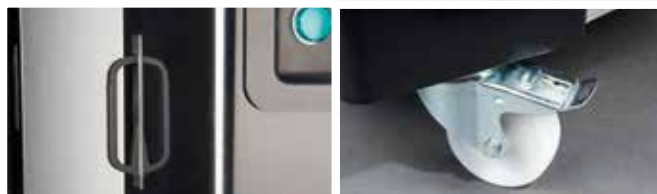
Ergonomisch:

Einführglas der Schneidplatte, nach unten gleitend



Stabil und umsetzbar:

Abnehmbare Griffe und 4 blockierbare Lenkrollen



Zuverlässig und robust:

Stoßfänger als Schutz vor Stößen durch die Wagen

Mit PANEOTRAD EVO®, arbeiten Sie völlig sicher



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.

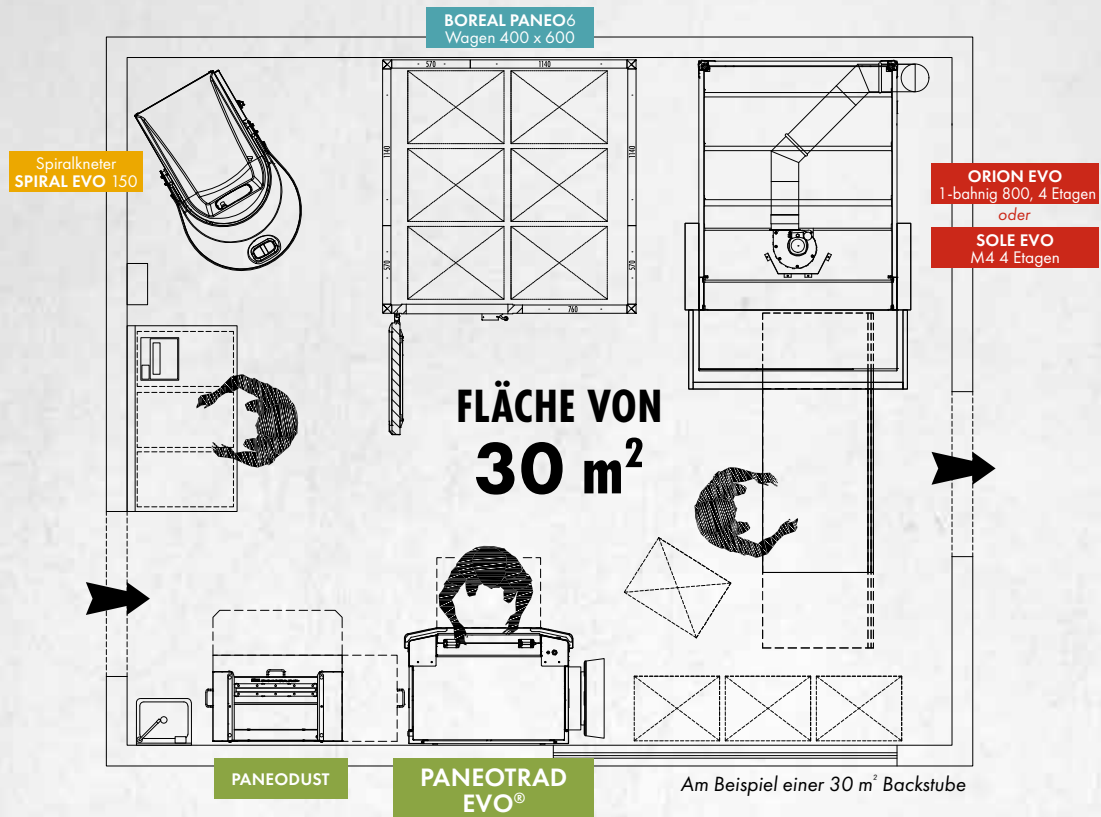
Ein Test hat nachgewiesen, dass unsere Teigteiler einen geringen Mehlausstoß haben.

Es wird eine Bestreuung mit Mehl mit einem geringen Staubindex empfohlen.

Der PANEOTRAD EVO®, eine für alle Backstuben geeignete Produktreihe

In **30 m²**: 1 **PANEOTRAD EVO®** zum Produzieren von **280 bis 1400 Baguettes/Tag**

Erforderliche Geräte: 1 **SPIRAL EVO 150** + 1 **BOREAL PANEO 6** Wagen 400 x 600
+ 1 **PANEOTRAD EVO®** + 1 **PANEODUST** + 1 **ORION EVO** 1-bahnig 800 mit 4 Etagen
oder 1 **SOLEO EVO** M4 4 Etagen



PANEOTRAD EVO®, ideal zum Verwalten von Stoßzeiten

Ohne auf ein traditionelles Produktionsverfahren zu verzichten, ist **PANEOTRAD EVO®** ideal zum Verwalten von Stoßzeiten, wie etwa an touristischen Orten.

Durch das Einlagerungsverfahren im Teigbehälter für bis zu 72 Stunden ist eine sehr flexible **Produktion möglich**. Da der Teig schon schneid- und backfertig ist, wählen Sie, wie viele Behälter Sie benötigen, stellen sie in den **PANEOTRAD EVO®** und dann in den Ofen. **Ihr Brot ist zu jeder Tageszeit innerhalb von 30 Minuten fertig**.



Eine große Matrizenauswahl für alle Ihre Kreationen

Unsere Bestseller von mehr als 30 verfügbaren Matrizen:

Matrize 1:
10 Baguettes
quadratische Enden



Matrize 2:
6 Baguettes
und 6 Blätterteig-
Brioche



Matrize 1 + 2:
60 Brötchen oder
60 Cookies
oder 60 Krapfen



Matrize 3:
15 Brote



Matrize 15:
10 Brote



Matrize 48:
10 Baguettes
runde Enden



Matrize 15 + 43:
20 Dreiecke



Matrize 49 + 1:
20 Stücke Ficelle



Es sind noch weitere Matrizen verfügbar. Gerne gibt Ihnen Ihr Bongard-Vertragshändler weitere Auskünfte.

PANEODUST ist ein motorisierter Mehlstreuer, der als Ergänzung zum **PANEOTRAD EVO®** für mehr Komfort sorgt.

Der Mehlstreuer **PANEODUST** verringert die erforderliche **Mehlmenge** und sorgt für eine gleichmäßige Bemehlung. Die **Mehlemissionen werden ebenfalls verringert**, was die beruflich bedingten Lungenkrankheitsfälle senkt.

Ein speziell entwickelter Beistellwagen hilft bei der Verwendung des **PANEODUST**. Das integrierte, umklappbare Tischchen beansprucht wenig Platz und bietet eine zusätzliche Arbeitsfläche.



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 PANEOTRAD EVO®

Konfiguration

Anzahl Matrizen

Paneotrad®

3 zur Auswahl*

Paneotrad® Evo

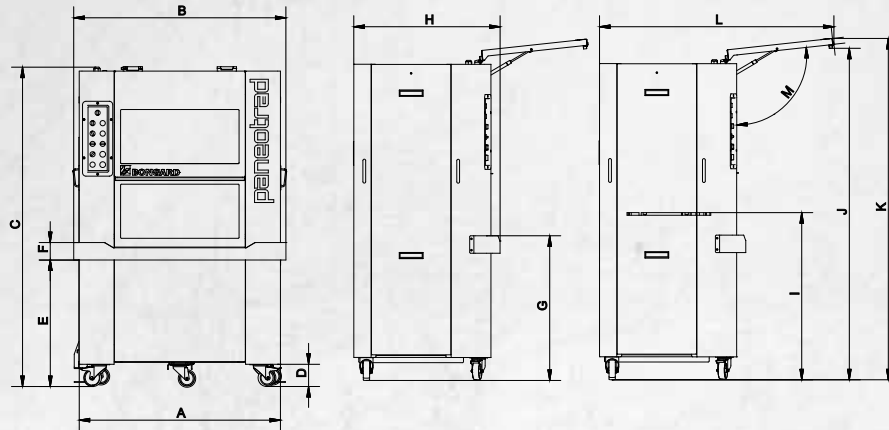
4 zur Auswahl*

Nettogewicht Standardausstattung (kg)

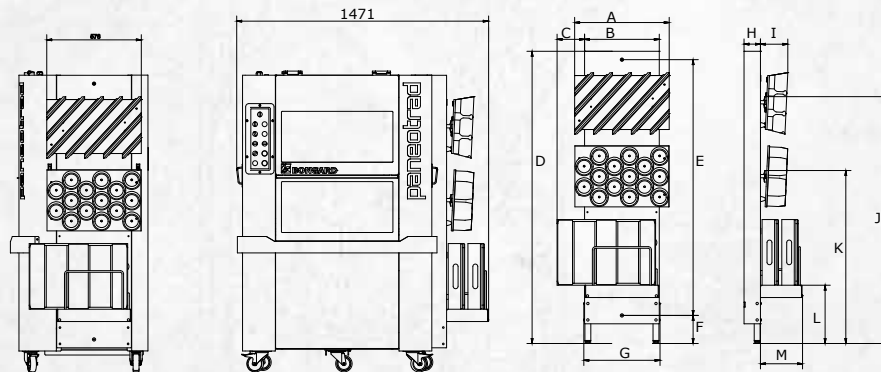
380

425

*Die Installation der Matrizen auf dem Paneotrad-Modell erfordert den Einsatz eines Technikers.



Abmessungen (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
PANEOTRAD® und PANEOTRAD EVO®	1153	1216	1835	130	727	100	827	837	960	1863	1918	1343	93°



Abmessungen (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
Aufbewahrungsträger	576	455	168	1794	1558	185	466	115	1518	1504	1068	1518	256

Technische Daten PANEODUST

Abmessungen (mm)

PANEODUST

A

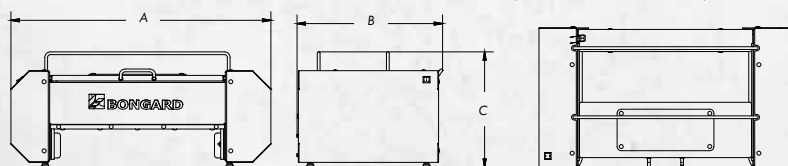
943

B

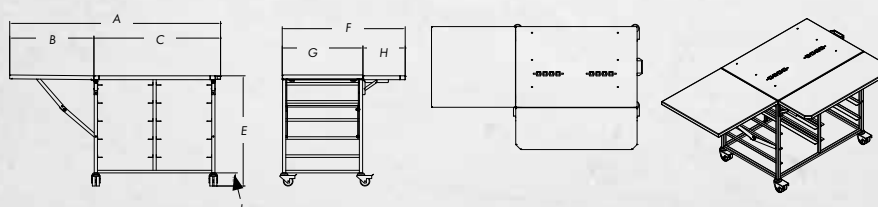
525

C

437,5



Abmessungen (mm)	A	B	C	E	F	G	H	I
Beistellwagen	1634	653	981	860	953	625	327	106





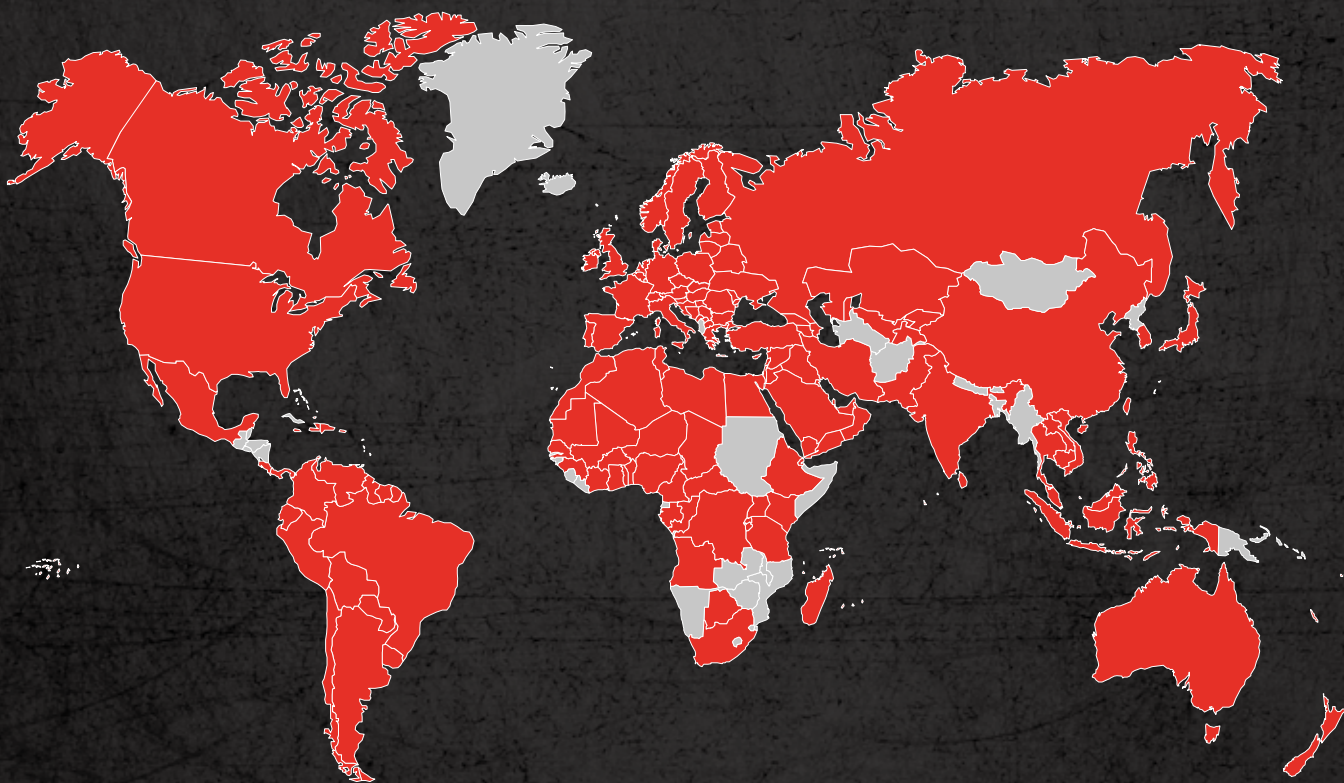
BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an ihrer Seite

BONGARD, französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922, stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die kontinuierlich zur gesamten Produktpalette geschult werden, um überall in Frankreich und den französischen Überseegebieten das ganze Jahr über einen 7-Tage-Service bieten zu können.

BONGARD wird auch in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Um den nächstgelegenen Händler zu finden, gehen Sie bitte auf : <https://www.bongard.fr/de/verteiler/>



Folgen Sie uns auf: [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) [Bongard.bakery](https://www.bongard.fr/de/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