



BONGARD

С вами задолго до рассвета

ВЕРТИКАЛЬНАЯ ТЕСТОФОРМОВАЧНАЯ МАШИНА

MAJOR

Быстрая формовка,
сочетающая удобство и
безопасность



ФРАНЦУЗСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

С 1922 ГОДА

MAJOR — это линейка вертикальных тестоформовочных машин, адаптированных к любым потребностям и конфигурациям пекарни. При необходимости ее можно разместить на подставке, на шкафу промежуточной расстойки, на столе или на разгрузочном конвейере, а также интегрировать в автоматическую линию предброжения.

Быстрое и равномерное удлинение всех видов теста. **MAJOR** обеспечивает **реальную экономию времени** по сравнению с ручной формовкой, сочетая **удобство работы и безопасность**.

Идеально подходит для формовки французских багетов, а также маленьких и больших батонов, деревенского хлеба и т. д.



Равномерность

Безопасность

Производительность

Компактность

Универсальность



Тестоформовочная машина для ограничения повторяющихся жестов

Посто поместите тесто в желоб, **MAJOR** позаботится обо всем остальном. Он воспроизводит все этапы ручной формовки: заготовки теста **равномерно раскатываются** между двумя цилиндрами, покрытыми анти-прилипающим материалом, проходят под матом, и затем аккуратно укладываются между двумя матами. И вам остается только извлечь их.



Тестоформовочная машина, которая экономит ваше время

Благодаря своей вертикальной форме **MAJOR** занимает немного места на полу и позволяет быстро удлинять ваши изделия. В зависимости от модели можно формовать до **1800 тестовых заготовок** весом от 80 до 1000 г в час.



Тестоформовочная машина, соответствующая вашим потребностям

MAJOR бережно удлиняет все виды теста, **тем самым ограничивая дегазацию**. Вы можете придать своим тестовым заготовкам **ЛЮБУЮ ФОРМУ**, регулируя толщину и длину, чтобы получить, например, багеты, батоны или даже хлебные палочки.



MAJOR была разработана для удобства работы пекарей и кондитеров

Бесшумная и эргономичная тестоформовочная машина

Удобство работы:

Низкий уровень шума (58 дБА)



Прочная и надежная конструкция:

Алюминиевый корпус



Безопасность:

Во избежание несчастных случаев, высокий расширенный желоб позволяет вам держать руки на безопасном расстоянии от роликов. Красная штанга, при нажатии, автоматически останавливает машину



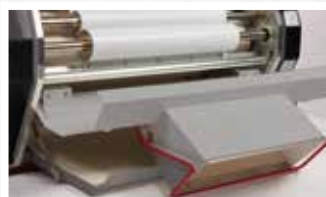
Универсальность:

Эргономичные регулировочные колеса позволяют регулировать толщину и длину теста



Легкость в использовании:

Упрощенная загрузка и выемка тестовых заготовок благодаря высокому расширенному желобу и откидной войлочной полке



Легкость очистки:

Полное открытие крышки для доступа к прокатным роликам



С MAJOR работайте в полной безопасности

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

MAJOR MANU идеально подходит для работы
с шкафом промежуточной расстойки RP

Оптимизируйте свое пространство,
повысив при этом производительность



Наши специалисты к вашим услугам

Наш коммерческий опыт

Наши специалисты 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 организации мастер классов на нашем оборудовании 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 MAJOR

		MAJOR MANU	MAJOR AUTO	MAJOR MADA
Может быть адаптирована к				
Подставка		•	-	-
Стол		•	-	-
RP		•	-	-
MADA 2		-	-	•
MEDIO		-	•	-
Управление				
Регулировочные колеса справа		•	•	•
Регулировочные колеса слева		€	€	€
Электрический блок управления*		•	€	•
Безопасность				
Нажимательная штанга		•	-	•
Загрузочный конвейер 450 мм		-	•	-
Загрузка тестовых заготовок				
Ручная		•	-	-
Автоматическая		-	•	•
Вывод тестовых заготовок				
На полки		•	-	•
На разгрузочный конвейер		-	•	-
Опции				
Вентиляция для сушки войлока		-	€	-
Напряжение электропитания				
400В TRI+N+T 50 Гц		•	•	•
Производительность				
Вес тестовой заготовки мин. - макс.	(г)	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000
Теоретическая частота	(шт./ч)	1500	1800	1500
Мощность двигателя	(кВт)	0,55	0,55	0,55
Размеры и вес				
Ширина (L)	(мм)	1010	1010	1010
Глубина (P)	(мм)	850	1250	850
Высота (H)	(мм)	690	690	690
Высота загрузки (HC)	(мм)	1360	1450	1305
Высота выгрузки (HS)	(мм)	850	940	850
Вес нетто	(кг)	132	150	132

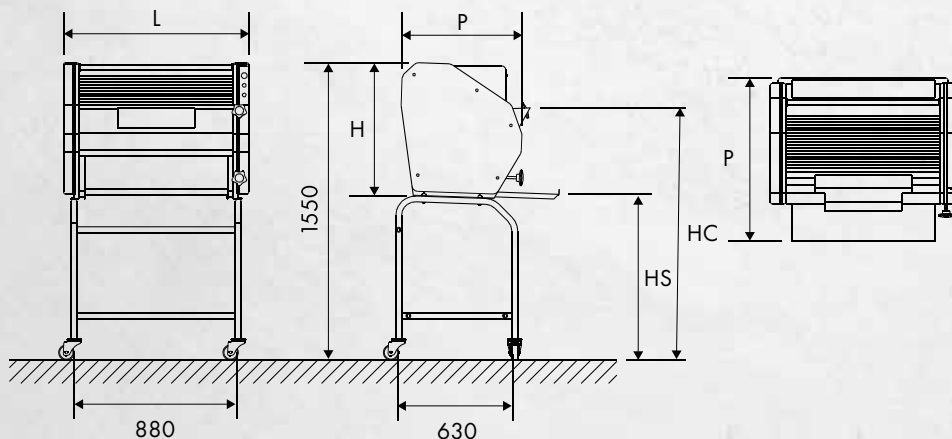
*Для MAJOR AUTO, при использовании с камерой другого производителя.

• : Стандартное исполнение

o : Бесплатное дополнение

€ : Платная опция

- : Не доступно



MAJOR MANU



MAJOR AUTO



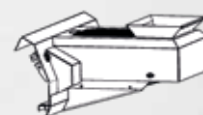
MAJOR MADA



Сторона вращения Утяжеленный мат



MAJOR MANU



MAJOR AUTO



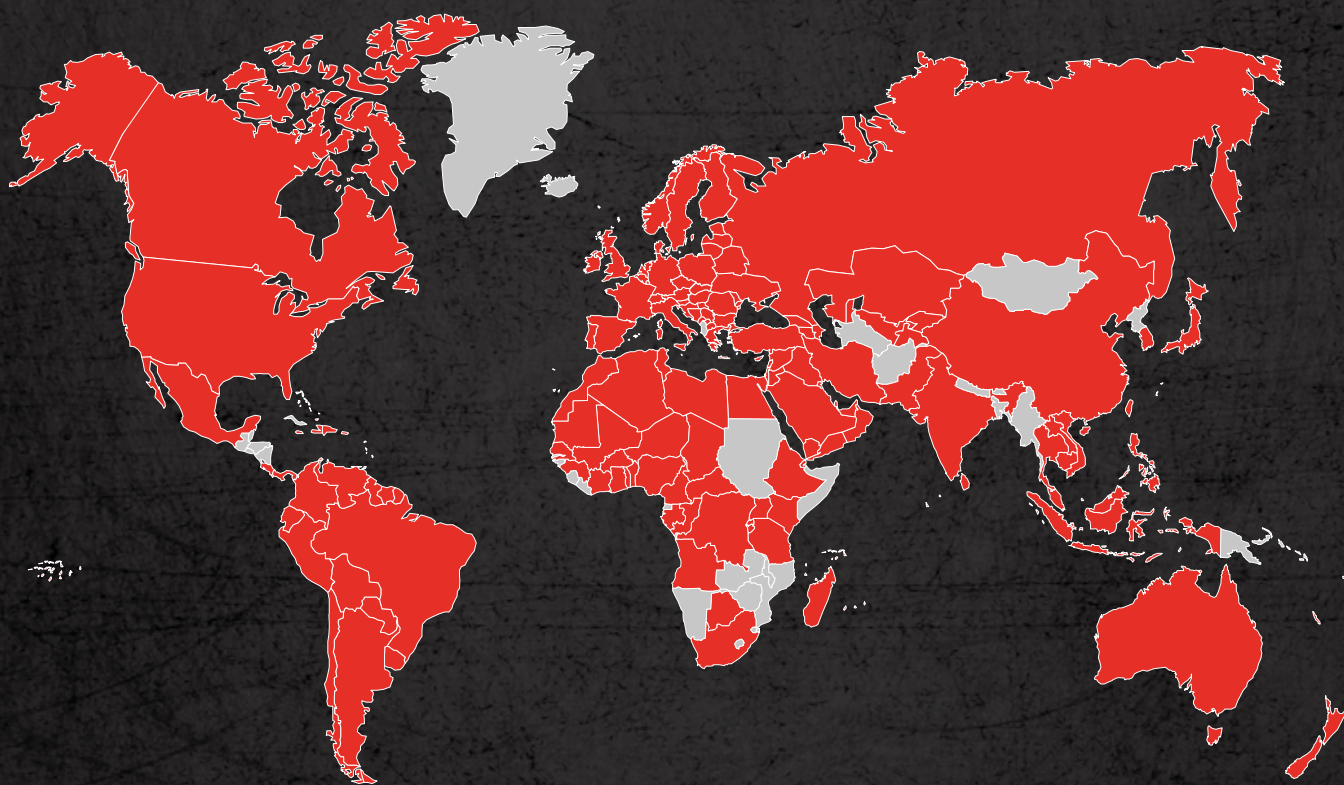
BONGARD

С вами задолго до рассвета

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 : [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) 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