



BONGARD

С вами задолго до рассвета

— PANEOTRAD®

PANEOTRAD EVO®

Революционный, продуктивный
и качественный процесс
тестоделения и тестоформовки



ФРАНЦУЗСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

С 1922 ГОДА

Процесс PANEOTRAD®: упростите производство, сократив на 3

1 Замешивание теста



2 Взвешивание тестовых заготовок



5 Расстойка от 24 до 72 ч при температуре 4 °C



Медленный подъем, который позволяет вкусовым качествам развиваться и адаптироваться к требованиям. Производство готово за 30 минут.

6 Извлечение из баков, затем обсыпка мукой



9 Извлечение из бака



10 Размещение на ленте



Экономия времени: На 30 % меньше рабочего времени

Производительность: до 340 багетов в час

Малая занимаемая площадь
(PANEOTRAD EVO® заменяет 3 машины)

Производство по необходимости: **сокращение количества непроданной продукции**



Быстро адаптируется
к любым запросам:

хлеб готов за 30 минут с
возможностью изменения
форм

количество операций и используя только одно оборудование!

3 Первое время расстойки



4 Обминка теста методом сложения, затем расстойка в течение 20 минут



7 Выбор формы в зависимости от потребности



Более 60 возможных форм благодаря различным доступным матрицам.

8 Цикл **PANEOTRAD®**



Выполняет тестоделение и формовку за один этап. Заменяет 3 машины: тестоделительную, тестоформовочную и шкаф предварительной расстойки = экономия времени.

10 Загрузка



11 Выпечка



12 Выход из печи



Гибкость в работе пекаря : возможность планирования производства на 3 следующих дня



Тесто подвергается меньшему механическому воздействию, улучшая пористость структуры мякиша : идеально подходит для ремесленных хлебобулочных изделий

PANEOTRAD EVO® рекомендуется ассоциацией «Ambassadeurs du Pain» в рамках метода Respectus Panis®



PANEOTRAD® — уникальный, запатентованный процесс деления и формовки тестовых заготовок. Он позволяет заменить 3 машины (тестоделительную, тестоформовочную и шкаф предварительной расстойки) при этом обеспечивая воспроизведение «традиционной» ручной формовки. С помощью 3-х матриц можно получить до 6 различных форм, просто комбинируя разрезы.

Проверенный и зарекомендовавший себя с 2006 года, **PANEOTRAD EVO®** позволяет **увеличить производительность** вашей пекарни и выпекать **свежий хлеб** в течение **всего дня**.

Ваш багет готов менее чем за 30 минут!

С **PANEOTRAD EVO®** вы можете быть уверены в безупречно высоком и константном качестве любых хлебобулочных изделий: французский багет, зерновой хлеб, бриошь, пончики или изделия из песочного теста.



Оперативность

Равномерность

Качество

Простота

Креативность



PANEOTRAD EVO® облегчает вашу работу

PANEOTRAD EVO® позволяет сэкономить 30 % рабочего времени по сравнению с традиционным процессом. Он **автоматически** выполняет операции выравнивания и придания формы, пока вы укладываете готовые тестозаготовки на ленту для выпечки.

Простота в использовании : торговый персонал может также работать с PANEOTRAD EVO® во время пиков активности или во время отсутствия пекаря. Его эргономическая высота упрощает эксплуатацию.



PANEOTRAD EVO® разнообразит ассортимент соленых и сладких изделий

Благодаря **35 разным матрицам** можно создавать **самые разнообразные формы** (треугольники, круги, квадраты, багеты с круглым концом, тонкие багеты и т.д.). Система крепления матрицы PANEOTRAD EVO® позволяет менять форму **менее чем за 30 секунд**. PANEOTRAD EVO® адаптируется к вашим желаниям и к **разнообразию вашей продукции** (фирменные хлеба, багеты, бриоши, изделия из песочного теста и т.д.).



PANEOTRAD EVO® производит

высококачественную продукцию

Благодаря этому оборудованию вы сможете предлагать своим клиентам горячий хлеб с хрустящей корочкой **в течение всего дня**, **сокращая** при этом **количество непроданных изделий**. Вы производите только необходимое количество. Изделия получаются **регулярного качества и с улучшенной пористостью мякиша**, так как этот процесс не повреждает тесто. Благодаря отсутствию дегазации и стрессовых операций ваши продукты получаются **однородными, с более развитой пористой структурой** и улучшенными вкусовыми качествами.



Изделия обладают **идентичными характеристиками с утра до вечера**: идеально подходит для сети пекарен, обеспечивая стабильное качество продукции.

PANEOTRAD EVO® разработан для повышения производительность пекарен при одновременном улучшении качества рабочей среды для пекарей и кондитеров.

Эргономичное, компактное и бесшумное оборудование

Менее шумная среда:

бесшумное функционирование



Удобное

использование:

панель с
электромеханическим
управлением



Универсальность:

Непосредственный доступ
к матрицам для их легкой
замены



Удобное хранение:

подставка для
хранения 3-х матриц
в дополнение к
уже установленным



Устойчивость и мобильность:

Съемные рукоятки для
перемещения и 4 поворотных
колесика с тормозом.



Эргономичность:

Опускающееся вниз окно для
вставки лотка для деления



Надежность и прочность:

буфер для защиты
от ударов тележек.

С PANEOTRAD EVO® вы можете работать в полной безопасности



Наши гарантии безопасности не ограничиваются внутренним контролем - вся продукция в обязательном порядке проверяется внешней независимой экспертной организацией. В результате испытаний LEMPA («Национальная лаборатория хлебобулочных изделий»), наши тестodelительные машины признаны как способствующие низкому уровню содержания мучной пыли в воздухе. Рекомендуется использовать муку с низким индексом сыпучести.

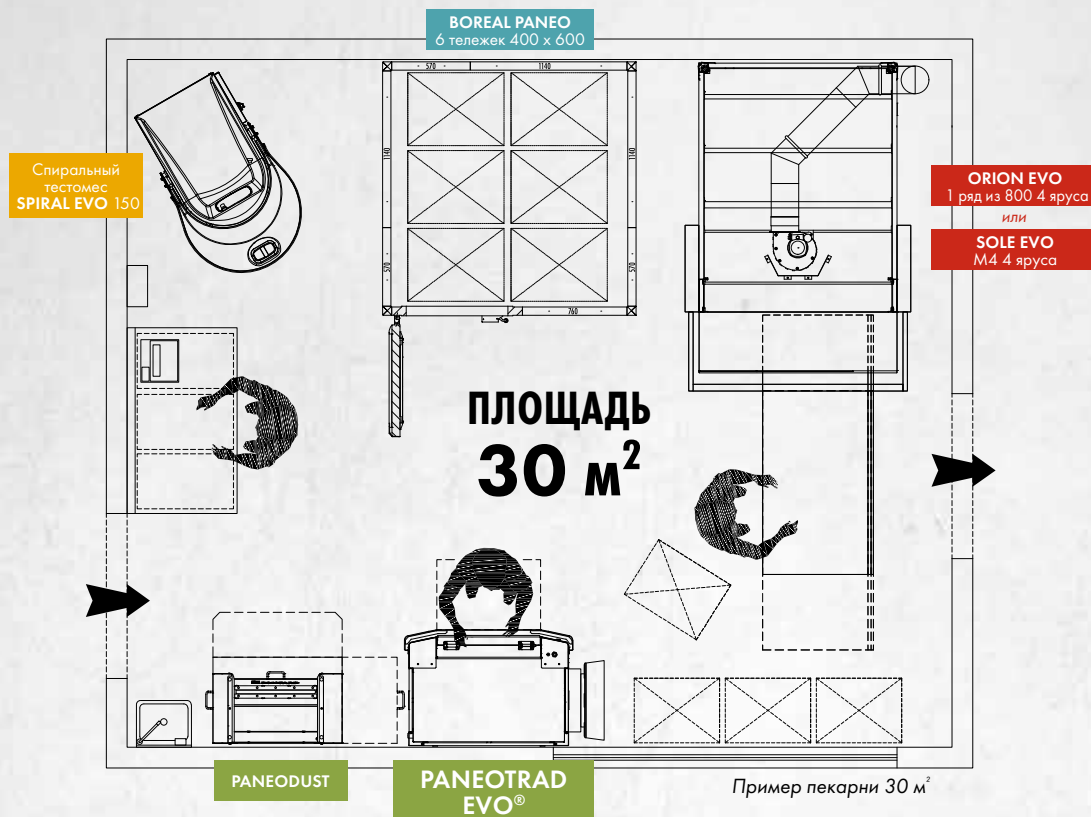
PANEOTRAD EVO® - линейка, адаптированная для всех пекарен

Площадь в 30 м²: 1 PANEOTRAD EVO® для производства от 280 до 1400 багетов в день

Необходимое оборудование: 1 SPIRAL EVO 150 + 1 BOREAL PANEО 6 тележек 400 x 600

+ 1 PANEOTRAD EVO® + 1 PANEODUST + 1 ORION EVO 1 ряд из 800 на 4 яруса

или 1 SOLEO EVO M4 4 яруса



PANEOTRAD EVO® - идеально подходит для периодов высокого спроса

Основанный на традиционном методе производства, PANEOTRAD EVO® идеально подходит для использования при периодически интенсивных потоках клиентов, например, в туристических местах.

Возможность хранить тесто в баке до 72 часов обеспечивает **высокую гибкость производства**.

Тесто уже готово к делению и выпеканию: выберите необходимое количество баков, поместите их в PANEOTRAD EVO®, а затем в печь. **Ваш хлеб готов через 30 минут в любой момент дня.**



Широкий спектр матриц для ваших изделий

Лидеры продаж среди более чем 30 доступных матриц:

Матрица 1:

10 багетов
квадратные
концы



Матрица 2:

6 багетов
и 6 бриошей из
слоеного теста



Матрица 1 + 2:

60 печений
или 60 пончиков



Матрица 3:

15 единиц
хлеба



Матрица 15:

10 единиц
хлеба



Матрица 48:

10 багетов
с закругленными
концами



Матрица 15 + 43:

20 треугольников



Матрица 49 + 1:

20 тонких багетов



Также доступны другие матрицы. Для получения дополнительной информации обратитесь к дилеру Bongard.

PANEODUST — мукопосыпатель с электроприводом, используемый дополнительно с **PANEOTRAD EVO®** для большего комфорта.

Мукопосыпатель PANEODUST сокращает количество используемой муки, обеспечивая равномерную обсыпку. Снижая содержание мучной пыли в воздухе, он способствует сокращению профессиональных легочных заболеваний.

Специально для эксплуатации **PANEODUST**, инженеры Bongard разработали рабочий стеллаж. Встроенная откидная полка обеспечивает дополнительную рабочую поверхность при минимальной занимаемой площади.



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 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.

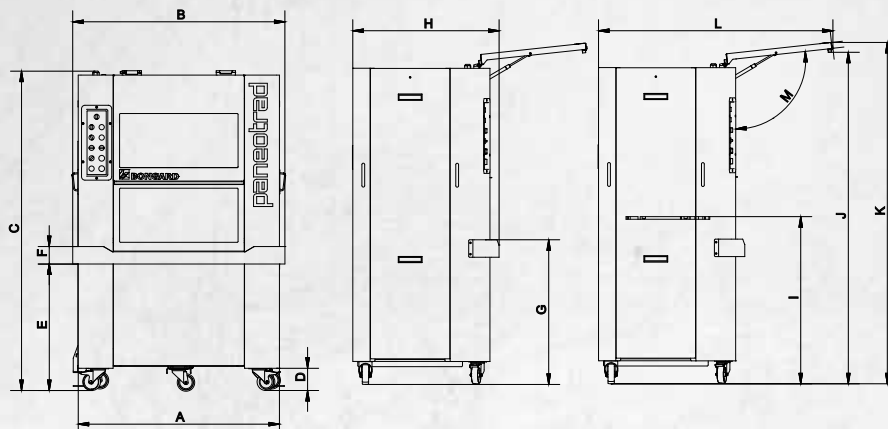
Наши дилеры и дистрибьюторы имеют доступ к онлайн-платформе, содержащей техническую информацию и позволяющую им заказывать около 5000 наименований оригинальных запасных частей, отправляемых в течение 24–48 часов.



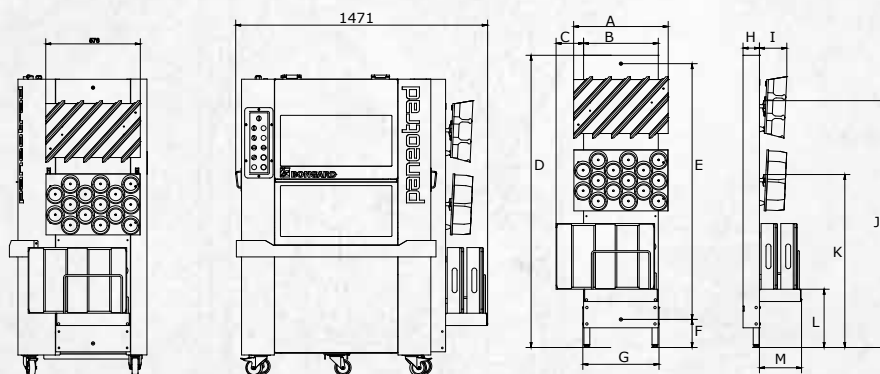
Технические данные PANEOTRAD EVO®

Конфигурация	Paneotrad®	Paneotrad® Evo
Количество матриц	3 на выбор*	4 на выбор*
Масса нетто, снаряженная стандартная (кг)	380	425

*Установка матриц на модели Paneotrad требует привлечения технического специалиста.



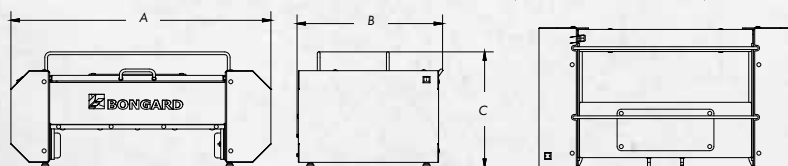
Размеры (мм)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
PANEOTRAD® и PANEOTRAD EVO®	1153	1216	1835	130	727	100	827	837	960	1863	1918	1343	93°



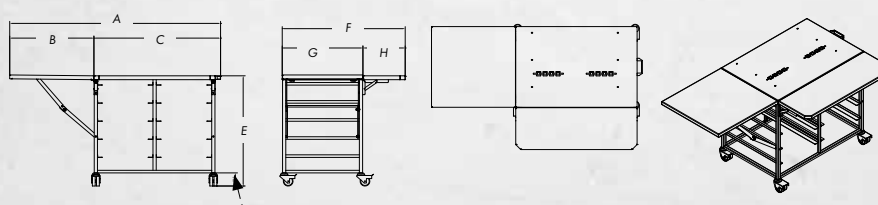
Размеры (мм)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
Стойка для хранения (боковая или настенная)	576	455	168	1794	1558	185	466	115	1518	1504	1068	1518	256

Технические данные PANEODUST

Размеры (мм)	A	B	C
PANEODUST	943	525	437,5



Размеры (мм)	A	B	C	E	F	G	H	I
Стеллаж	1634	653	981	860	953	625	327	106





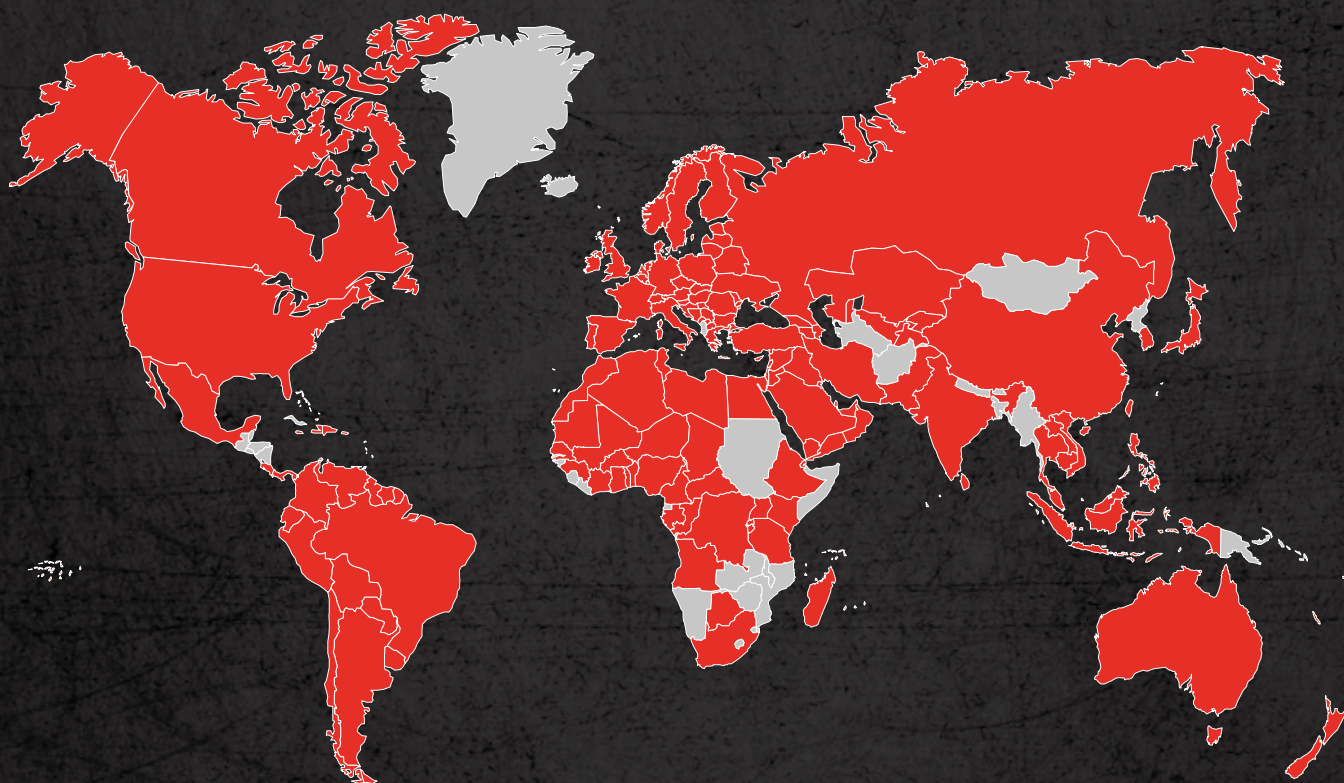
BONGARD

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](https://www.bongard.fr/en/distributor/)

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