



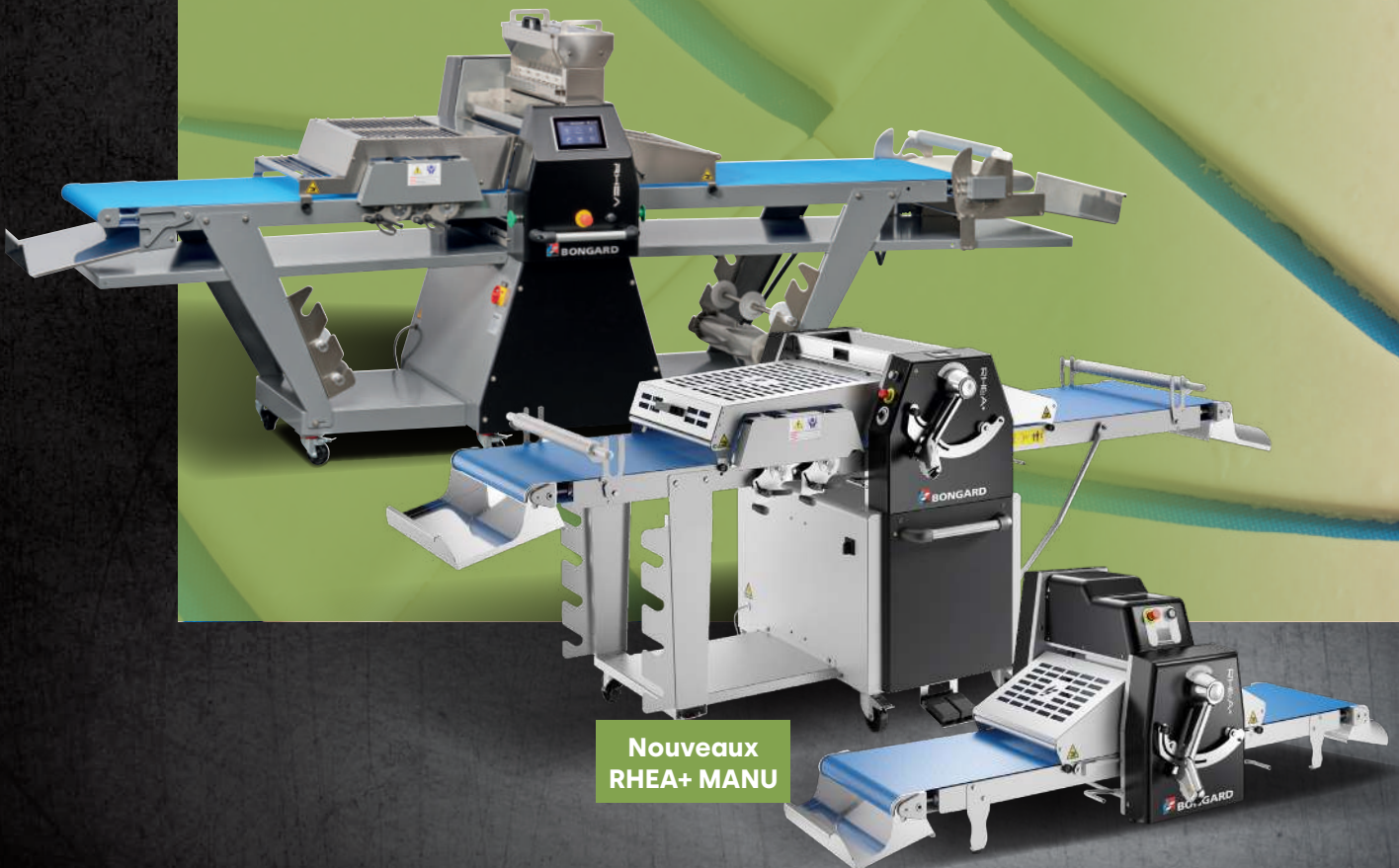
BONGARD

FABRICANT & SPÉCIALISTE FRANÇAIS D'ÉQUIPEMENTS DU FOURNIL

LAMINOIRS

RHEA

Une gamme pensée
pour tous, une solution
adaptée à chacun



Nouveaux
RHEA+ MANU

RHEA est une gamme de laminoirs qui permet d'abaisser la pâte tout en douceur, de façon régulière et précise.

Du petit laminoir manuel à poser sur table jusqu'au laminoir automatique à commande tactile, vous trouverez à coup sûr un laminoir **RHEA** adapté à la taille de votre production et à la place disponible dans votre laboratoire.

Son **laminage de qualité**, ainsi que sa **facilité d'utilisation** font de **RHEA** l'allié idéal pour proposer une offre variée de produits "**faits maison**".

Polyvalent, il permet de laminer et tourer tous types de pâtes comme de la pâte feuilletée, feuilletée levée, sucrée, brisée, de la pâte d'amande ou bien encore de la pâte à sucre.

Qualité
Polyvalence

Précision
Régularité

Confort



Un laminoir qui garantit une abaisse précise et de qualité

Le laminage est régulier avec une **épaisseur constante**. Les rouleaux «**easy pass**» accompagnent l'introduction du pâton et permettent un passage sans déchirure sous les grilles de protection.



Un laminoir facile à nettoyer

Pour plus de confort d'utilisation, nos laminoirs **RHEA** sont munis de **tapis Smartblue**. Sa propriété **anti-statique** nécessite moins de farinage, et sa couleur bleue protège vos yeux de l'éblouissement. Un coup d'éponge suffit pour le nettoyer ! Nos laminoirs **RHEA** possèdent également un **bac récupérateur de farine** (modèles sur socle) et des **tablettes de réception de pâte** en inox **amovibles**, lavables au lave-batterie, pour un nettoyage rapide et efficace et une hygiène irréprochable.



Un laminoir qui vous fait gagner du temps

Dynamisez votre laminage à l'aide de la **station de découpe**, disponible sur les modèles SC, et **réduisez de 30%** le temps de réalisation de vos viennoiseries ! Une large variété d'outils de découpe existe pour toutes vos créations (croissants, pains au chocolat, tartes, chaussons...).



RHEA+ MANU, une nouvelle génération de laminoirs manuels, au service des petites et moyennes productions, repensée pour gagner en performance.

Productivité

Station de découpe intégrée sur le modèle SC, avec supports de rangement pouvant accueillir jusqu'à 4 outils de découpe : +30% de productivité assurés !



Précision

Nouvel afficheur numérique en standard qui indique l'écartement des rouleaux au dixième de millimètre près et apporte ainsi précision, confort et simplicité de travail



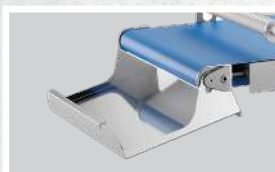
Protection de la pâte

Rouleaux « easy pass » pour éviter les déchirures



Praticité

Bac à farine en inox amovible intégré pour un fleurage rapide et efficace, facilement démontable (modèle sur Socle) pour un nettoyage facilité et une hygiène optimale

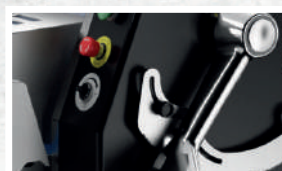


Facilité de nettoyage

Nouveau système de racleurs et tablettes de récupération de pâte amovibles en inox facilement démontables et remontables

Ergonomie

Nouvelle poignée centrée pour une meilleure prise en main et précision de la mesure



Gain de temps

Butée d'épaisseur finale qui permet de régler l'épaisseur finale souhaitée et de la conserver au fil des pâtons pour faciliter le travail des équipes

La gamme de laminoirs manuels RHEA+ MANU



RHEA+ MANU-T
À poser sur Table
500 et 500 L



RHEA+ MANU-S
Sur Socle
500, 500 L, 600 et 600 L



RHEA+ MANU-SC
Sur Socle avec Station de découpe
600 L



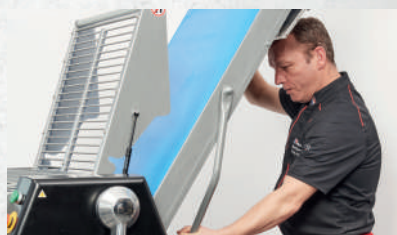
Des laminoirs adaptés aux petites et moyennes productions

Nos laminoirs manuels peuvent accueillir des pâtons de **4, 6 ou 8 kg** selon les modèles, pour s'adapter au plus près à vos besoins.



Des laminoirs compacts et productifs à la fois

Laminez, découpez et roulez jusqu'à **640 croissants par heure***, sur un espace au sol de seulement **3,2 m²** avec le modèle SC ! Equipés d'une ou deux **tables rabattables**, nos laminoirs **RHEA+ MANU** sur socle vous permettent de retrouver de l'espace dans votre laboratoire une fois votre laminage terminé.



Des laminoirs qui s'adaptent à vos besoins

Grâce à leur double commande, **mains ou pieds**, les laminoirs **RHEA+ MANU** sur socle s'adaptent à tous les utilisateurs selon leur préférence de travail. Pour faciliter la récupération de l'abaisse, **RHEA+ MANU** sur socle est équipé de **2 rouleaux enrouleurs en aluminium** et de leurs supports placés de part et d'autre du laminoir, pour vous permettre de dérouler vos pâtons du côté de votre choix.



RHEA AUTO, les laminoirs automatiques qui font gagner en productivité

Productivité

Station de découpe intégrée sur le modèle SC, avec supports de rangement pouvant accueillir jusqu'à 4 outils de découpe : +30% de productivité assurés !



Environnement de travail préservé

Réduction des émissions de poussières de farine grâce au farineur automatique intelligent qui détecte la pâte.

La largeur et l'intensité de farinage est paramétrable à la taille des pâtons grâce à un système de tiroirs



Gain de temps

Enrouleur automatique pour enrouler vos bandes de pâte en un clin d'oeil



Efficacité

Commande tactile intuitive, facile d'utilisation, à gestion multi-utilisateurs



Ergonomie

Hauteur de travail confortable pour le dos. Démarrage et arrêt aisés grâce à 2 boutons poussoirs à hauteur de main, de part et d'autre du laminoir

La gamme de laminoirs automatiques RHEA AUTO



RHEA AUTO-S
Sur Socle
650



RHEA AUTO-SC
Sur Socle avec Station de découpe
650 L

Avec RHEA, travaillez en toute sécurité



Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.



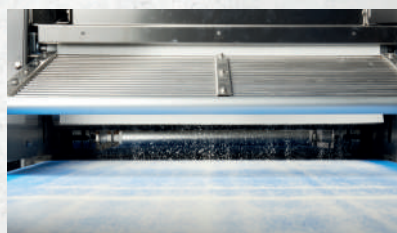
Des laminoirs adaptés aux gros volumes productions

Nos laminoirs automatiques peuvent accueillir des pâtons allant jusqu'à **13 kg**, pour atteindre une cadence de **920 croissants par heure*** !



Des laminoirs qui offrent un véritable confort de travail

Avec **RHEA AUTO**, le tourage, le laminage et la découpe deviennent un jeu d'enfant !
Votre laminoir s'occupe de tout : l'**abaisse**, le **farinage** et l'**enroulement** de vos pâtons se font **automatiquement**. Un gain de temps précieux : pendant que votre équipement travaille tout seul, vous pouvez réaliser d'autres tâches.



Des laminoirs qui garantissent une production uniforme

Gagnez en régularité en **enregistrant vos programmes** de tourage ou de laminage dans la commande tactile de **RHEA AUTO** : l'épaisseur, la vitesse des tapis et l'intensité du farinage sont paramétrables pour chaque passage entre les rouleaux. C'est la garantie d'un **résultat homogène** quel que soit l'opérateur en charge de ces étapes !



*Croissants de 100g réalisés avec l'outil 2 croissants B85 H270, avec des pâtons de 13 kg, à 2 personnes

Une commande intuitive et épurée

Mode Semi-automatique

Renseignez les épaisseurs initiale et finale, le nombre d'étapes, et votre laminoir calcule automatiquement votre cycle de laminage

Mode Automatique

Sélectionnez votre programme personnalisé, RHEA AUTO s'occupe du reste !



Mode Manuel

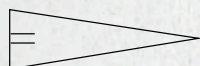
Pour une utilisation passage par passage ou pour reprendre la main sur votre laminoir en cours de cycle

Programme

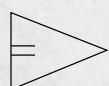
Définissez et enregistrez vos programmes de tourage ou de laminage personnalisés, pour une utilisation en mode automatique

Des formes de découpe variées

Croissants



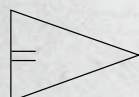
Croissants **droits**
B85 x H270 mm



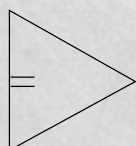
Mini-croissants
B110 x H137 mm



Mini-croissants
B80 x H110 mm

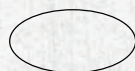


Croissants **courbés**
B130 x H183 mm**

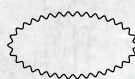


Croissants **courbés**
B200 x H180 mm

Chaussons



Ovales **lisses**
180 x 90 mm



Ovales **cannelés**
180 x 90 mm

Tartes/galettes



Ronds **lisses**
Ø220 mm*



Ronds **lisses**
Ø260 mm



Ronds **lisses**
Ø280 mm



Ronds **cannelés**
Ø220 mm*

Tartelettes



Ronds **lisses**
Ø100 mm



Ronds **lisses**
Ø140 mm

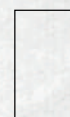


Ronds **cannelés**
Ø100 mm



Ronds **cannelés**
Ø140 mm

Pains au chocolat



Pains au chocolat
90 x 160 mm

Rectangles

Rectangles de pâte
base 110 mm

*Uniquement disponible sur RHEA+ MANU

**Dimensions pour RHEA AUTO : B130 x H180 mm

Autres outils disponibles sur demande, selon catalogue.

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : Bongard Finance. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

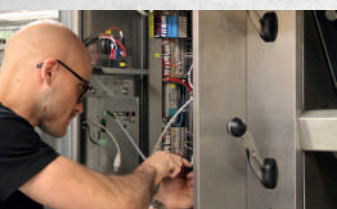
Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements.

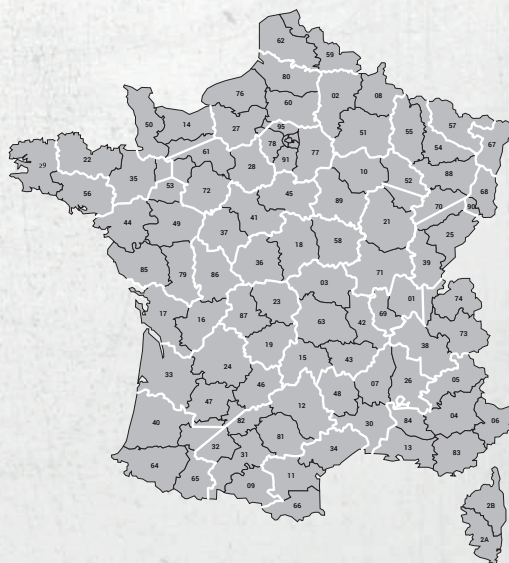
Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48 h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



30 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques RHEA+

Modèles	RHEA+ MANU-T	RHEA+ MANU-S	RHEA+ MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Commande					
Poignée de réglage de l'écartement des cylindres lamineurs	•	•	•	-	-
Commande «main» uniquement	•	-	-	-	-
Double commande «mains & pieds»	-	•	•	-	-
Commande tactile 7"	-	-	-	•	•
Caractéristiques principales					
Affichage numérique de l'écartement des rouleaux	•	•	•	-	-
Rouleaux anti-déchirure "Easy-pass"	•	•	•	•	•
Tapis d'entrée et de sortie entraîné	•	•	•	•	•
Station de découpe	-	-	•	-	•
Variateur de vitesse	-	-	•	•	•
Ergonomie					
Tables relevables (uniquement d'un côté sur le modèle SC)	•	•	•	-	-
Tablettes de réception de pâte en acier inox amovibles	•	•	•	•	•
Supports de rangement pour les outils de découpe	-	-	•	-	•
Roulettes pivotantes avec frein à l'avant, fixes à l'arrière	•	•	•	•	•
Farinage					
Bac à farine fixe intégré	•	-	-	-	-
Bac à farine en acier inox amovible	-	•	•	-	-
Farineur automatique	-	-	-	•	•
Bac récupérateur de farine sous les cylindres	-	•	•	•	•
Enroulement					
2 rouleaux récupérateurs d'abaisse aluminium	•	•	•	•	•
Supports pour rouleau récupérateur gauche et droite	-	•	•	-	-
Enrouleur automatique à droite et support pour rouleau récupérateur à gauche	-	-	-	•	•
Tension d'alimentation*					
TRI 400 V 50 Hz	•	•	-	-	-
MONO 230 V 50-60 Hz	-	-	•	-	-
TRI 230 V 50 Hz	-	€	-	-	-
TRI 208 V 60 Hz UL	€	€	€	€	€
TRI 208-230 V 50-60Hz	-	-	-	€	€
TRI 380V 60 Hz	•	•	-	-	-
Emballage (Inclus en standard un traitement fumigation, norme internationale NIMP 15)					
Palette filmée	•	•	•	•	•
Caisse pleine	€	€	€	€	€
Caisse clairevoie	€	€	€	€	€

*Prévoir un disjoncteur de type B obligatoire pour MANU-SC et AUTO

Accessoires de découpe pour modèles SC								
Produits	Poids mini (1)	Poids maxi (1)	1 ^{er} outil : mise en forme	Base (mm)	Hauteur (mm)	2 ^{ème} outil : découpe longitudinale	Nbre de disques utiles	Espacement interdisque
Croissants droits*	70 g	110 g	Outil 2 croissants	85	270	Outil longitudinal 6 disques	3	270 mm
Croissants courbés*	70 g	110 g	Outil 3 croissants	130	183		4	183 mm
	90 g	150 g	Outil 3 croissants	200	180		4	180 mm
Mini-croissants*	45 g	70 g	Outil 4 croissants	110	137		5	137 mm
	27 g	42 g	Outil 5 croissants	80	110		6	110 mm
Pains au chocolat**	70 g	110 g	Outil pains au chocolat	90	-		4	160 mm
Rectangles de pâte*	180 g	285 g	Outil transversal	110	-		selon besoin	
	215 g	335 g	Outil transversal	130	-		selon besoin	
Tartes / galettes	170 g	245 g	Outil 2 ronds lisses	Ø 260	-	(1) Produits crus Autres outils disponibles sur demande, selon catalogue. *Combinaison nécessaire pour réaliser la forme désirée : 1 outil de mise en forme + 1 outil de découpe longitudinale ** Pour des barres de chocolat de 80mm ***Uniquement disponible sur RHEA+ MANU		
	145 g	205 g	Outil 2 ronds lisses***	Ø 220	-			
	215 g	310 g	Outil 1 rond lisse***	Ø 330	-			
	145 g	205 g	Outil 2 ronds cannelés***	Ø 220	-			
Tartelettes	90 g	130 g	Outil 4 ronds lisses	Ø 140	-			
	50 g	90 g	Outil 5 ronds lisses	Ø 100	-			
	90 g	130 g	Outil 4 ronds cannelés	Ø 140	-			
	50 g	90 g	Outil 5 ronds cannelés	Ø 100	-			
Chaussons	60 g	100 g	Outil 5 ovales lisses	180	90			
	60 g	100 g	Outil 5 ovales cannelés	180	90			

Données techniques RHEA

Caractéristiques techniques

Modèle		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
Poids mini - maxi du pâton	(kg)	0,5 - 4		0,5 - 6		0,5 - 8		0,5 - 8	3 - 13	3 - 13
Poids net du laminoir	(kg)	130	135	210	215	230	240	290	330	380
Diamètre des cylindres	(mm)	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Ouverture des cylindres	(mm)	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 50	1 - 50
Puissance moteur (pour voltage TRI 400 V 50 Hz)	(kW)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1	1,1	1,1

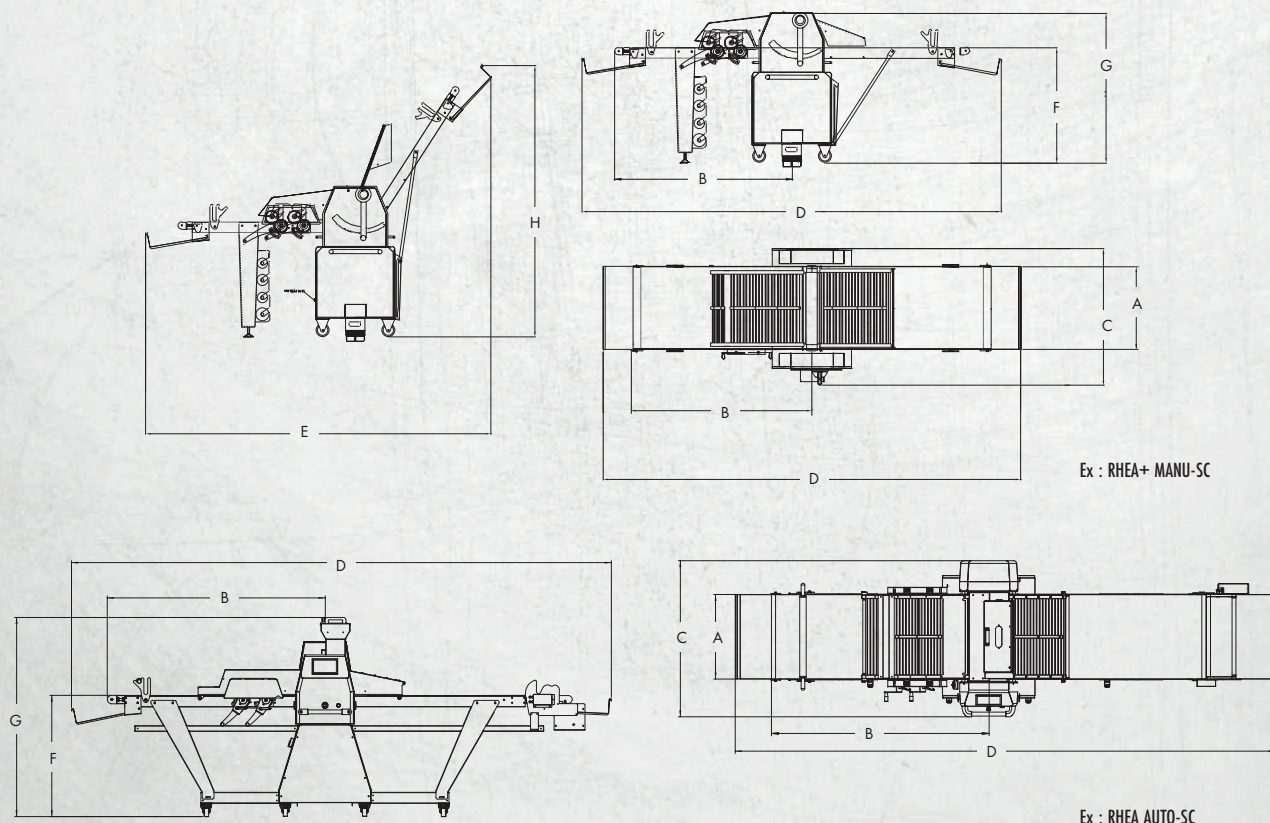
Caractéristiques dimensionnelles (mm)

Modèle		RHEA+ MANU-T		RHEA+ MANU-S				RHEA+ MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Taille des tapis		500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
(A) Largeur de tapis	(mm)	500	500	500	500	600	600	600	650	650
(B) Longueur de tapis	(mm)	500	750	750	1000	1000	1400	1400	1400	1600
(C) Profondeur totale	(mm)	970	970	970	970	1070	1070	1070	1180	1180
(D) Largeur totale position travail	(mm)	1470	2070	2300	2560	2560	3250	3250	3960	4160
(E) Largeur totale position rangement	(mm)	1130	1085	1360	1550	1550	1940	2410	-	-
(F) Hauteur de travail	(mm)	205	205	890	890	890	890	890	920	920
(G) Hauteur totale position travail	(mm)	700	700	1180	1180	1180	1180	1180	1530	1530
(H) Hauteur totale position rangement	(mm)	740	940	1550	1640	1640	1930	1930	-	-

Produits complémentaires

Modèle	Table de découpe T2000	Table de découpe T3000
Longueur de table	2 m	3 m
Tension d'alimentation*	230V / PH+N+T / 50 Hz	230V / PH+N+T / 50 Hz
Puissance (kW)	0,5	0,5
Accessoires de découpe	Nous consulter	Nous consulter

*Raccordement sur prise type F 16A mono 230V protégée par disjoncteur 16A et différentiel type B 30 mA.



• : Standard

◦ : Option gratuite

€ : Option payante

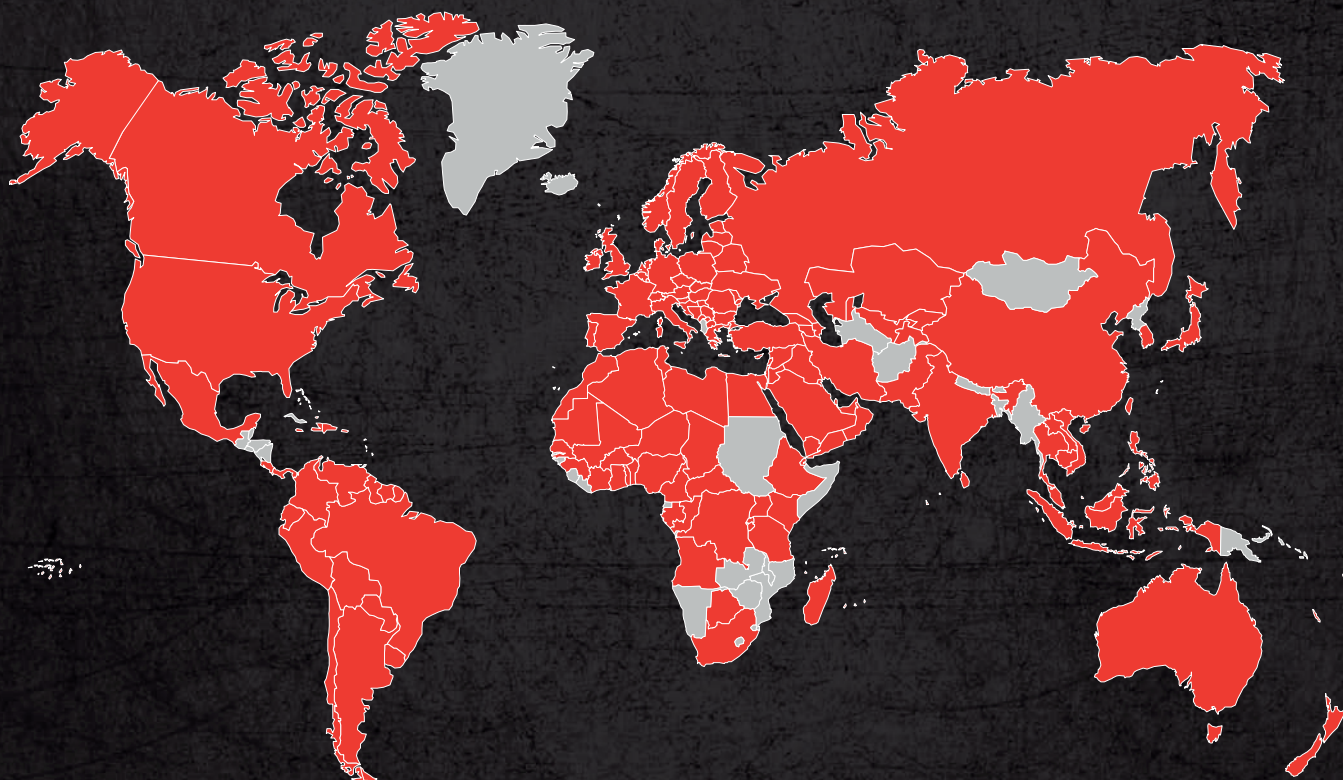
- : Non disponible



BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les Outre-mer.

BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur : [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) 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