DE

BONGARD

FRANZÖSISCHER HERSTELLER UND SPEZIALIST FÜR BÄCKEREITECHNIK

TEIGAUSROLLMASCHINEN

RHEA

Für jeden Bedarf die richtige Lösung



Neue RHEA+ MANU

RHEA ist eine Reihe von Teigausrollmaschinen zum sanften, gleichmäßigen und präzisen Ausrollen von Teig.
Vom kleinen manuellen Tischmodell bis hin zur automatischen Ausrollmaschine mit Touchscreen-Bedienung: Sie finden mit Sicherheit eine **RHEA**-Teigausrollmaschine, die zu Ihrer Produktionsmenge und Ihrer Backstube passt.

Dank ihrer **Ausrollqualität** und ihrer **einfachen Bedienung** ist die **RHEA** die ideale Verbündete für ein breites Angebot **hausgemachter** Produkte.

Die vielseitige Maschine ist für das Ausrollen und Tourieren aller Teigarten geeignet: Blätterteig, Plunderteig, süßer Teig, Mürbeteig, aber auch Marzipan und Zuckermasse.





Eine Teigausrollmaschine für garantiert präzise und qualitativ ausgerollte Teige

Die Teige werden gleichmäßig und in **konstanter Teigdicke** ausgerollt. Die **„Easy Pass“**-Freilaufrollen begleiten die Eingabe der Teigstücke und sorgen dafür, dass sie beim Durchlaufen unter den Schutzgittern nicht zerreißen.



Eine Teigausrollmaschine, die sich leicht reinigen lässt

Für noch mehr Bedienkomfort sind die Bänder der **RHEA**-Teigausrollmaschinen mit einer **SmartBlue-Beschichtung** versehen. Durch ihre **antistatischen** Eigenschaften ist nur eine geringe Bemehlung erforderlich. Zudem dient die blaue Farbe als Blendschutz für die Augen. Zur Reinigung genügt ein Wisch mit dem Schwamm! Unsere **RHEA**-Teigausrollmaschinen sind ebenfalls mit einem **Mehlauffangbehälter** (Sockelmodelle) und **abnehmbaren Teigauffangblechen** aus Edelstahl**ausgestattet**, die sich einfach in der Gewerbespülmaschine reinigen lassen – für eine schnelle, wirksame Reinigung und einwandfreie Hygiene.





Eine Teigausrollmaschine, die Zeit spart

Die an den SC-Modellen verfügbare **Schneidestation** bringt Dynamik in den Ausrollvorgang und beschleunigt die Produktion von Feinbackwaren um **30 %**! Für Ihre Backkreationen ist eine große Auswahl an Schneidwerkzeugen erhältlich: Croissants, Schokocroissants, Torten, Teigtaschen u. v. m.



RHEA+ MANU, eine neue Generation manueller Teigausrollmaschinen für kleine und mittlere Produktionsmengen, für noch mehr Leistung ausgelegt.

Produktivität

SC-Modell mit integrierter Schneidestation und Halterungen zur Aufbewahrung von bis zu 4 Schneidwerkzeugen: Produktivitätssteigerung um 30 % garantiert!



Präzision

Neu: standardmäßige Digitalanzeige des Walzenabstands auf einen Zehntelmillimeter genau für Präzision, Bedienkomfort und Arbeitserleichterung.



Teigschutz

„Easy Pass"-Rollen verhindern das Zerreißen des Teigs.







Praktisches Design

Integrierter herausnehmbarer Mehlbehälter aus Edelstahl für schnelle und effiziente Bemehlung, leicht herausnehmbar (Sockelmodell) für eine einfache Reinigung und optimale Hygiene.



Einfache Reinigung

Neues System mit abnehmbaren Abstreifern und Teigauffangblechen aus Edelstahl, die sich leicht abnehmen und wieder anbringen lassen.



Ergonomie

Neuer Handgriff in der Mitte für bessere Handhabung und Messgenauigkeit.



Zeitersparnis

Enddickenanschlag: zur Einstellung der gewünschten Enddicke und deren Beibehaltung für alle Teigstücke, um den Teams die Arbeit zu erleichtern.

Manuelle Teigausrollmaschinen der Reihe RHEA+ MANU



RHEA+ MANU-T
Tischmodelle
500 und 500L



RHEA+ MANU-S
Sockelmodelle
500, 500L, 600 und 600L



RHEA+ MANU-SC
Sockelmodell mit Schneidestation
600L



Ausrollmaschinen für kleine und mittlere Produktionsmengen

Unsere manuellen Teigausrollmaschinen sind je nach Modell für **4, 6 oder 8 kg** schwere Teigstücke ausgelegt und werden so Ihren individuellen Produktionserfordernissen gerecht.



Kompakte, produktive Ausrollmaschinen

Mit dem SC-Modell walzen, schneiden und wickeln Sie bis zu **640 Croissants pro Stunde***, und das auf einer Stellfläche von nur **3,2 m²**! Unsere Sockelmodelle **RHEA+ MANU** sind mit einem oder zwei **einklappbaren Tischen** ausgestattet, sodass die Maschine nach dem Ausrollen weniger Platz in Ihrer Backstube einnimmt.





Bedarfsgerechte Ausrollmaschinen

Dank der zweifachen Bedienmöglichkeit – **per Hand oder Fuß –** passen sich die Sockelmodelle der Teigausrollmaschinen **RHEA+ MANU** an alle Bediener und deren Vorlieben an. Für ein bequemes Aufwickeln des gewalzten Teigs verfügen die **RHEA+ MANU**-Sockelmodelle über **2 Teigaufnahmerollen aus Aluminium** mit Halterungen auf beiden Seiten der Maschine. So entscheiden Sie selbst, auf welcher Seite Sie Ihre Teiglinge ausrollen.



* 100-g-Croissants mit dem Werkzeug 2 Croissants B 85 H 270, Teiglinge mit einem Gewicht von 8 kg, 2 Bedienpersonen

RHEA AUTO, automatische Teigausrollmaschinen für optimale Produktivität

Produktivität
SC-Modell mit integrierter Schneidestation und Halterungen zur Aufbewahrung von bis zu 4 Schneidwerkzeugen: Produktivitätssteigerung um 30 % garantiert!



Saubere Arbeitsumgebung
Verringerte Mehlstaubbelastung dank des smarten Bemehlungsautomats mit Teigerkennung.
Die Bemehlungsfläche und -menge sind durch ein Schiebersystem je nach Größe der Teigstücke einstellbar.





Zeitersparnis
Automatische Vorrichtung zum schnellen Aufwickeln der gewalzten Teigbänder.

Effizienz
Intuitive Touch-Steuerung, einfache Bedienung, Mult-User-Management.



Ergonomie
Angenehme, rückenfreundliche Arbeitshöhe.
Bequemes Starten und Anhalten der Maschine anhand von 2 Druckknöpfen auf Handhöhe an beiden Seiten.

Automatische Teigausrollmaschinen der Reihe RHEA AUTO



RHEA AUTO-S
Sockelmodell
650

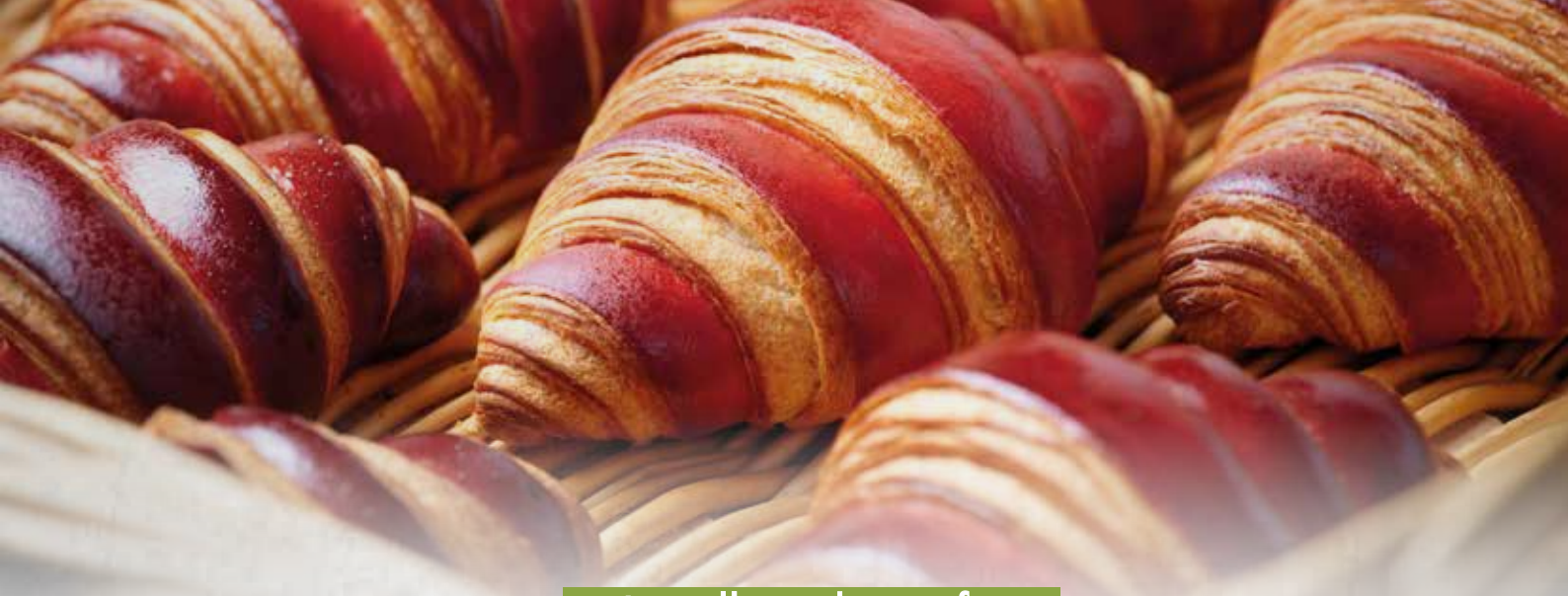


RHEA AUTO-SC
Sockelmodell mit Schneidestation
650L

RHEA, für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz

CERTIFIÉ

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



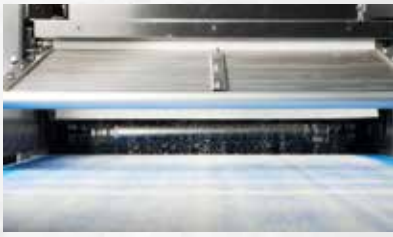
Ausrollmaschinen für große Produktionsmengen

Unsere automatischen Ausrollmaschinen sind für Teigstücke von bis zu **13 kg** ausgelegt und bewältigen einen Durchsatz von **920 Croissants pro Stunde***!



Ausrollmaschinen für echten Arbeitskomfort

Mit einer **RHEA AUTO**wird das Tourieren, Ausrollen und Schneiden von Teig zum Kinderspiel! Ihre Teig-ausrollmaschine erledigt den gesamten Arbeitsablauf automatisch: **Walzen**, **Bemehlung** und **Aufwickeln** Ihrer Teigstücke**.** Sie sparen wertvolle Zeit: Während die Maschine selbständig arbeitet, können Sie andere Aufgaben erledigen.





Ausrollmaschinen für gleichmäßige Produktionsqualität

Speichern Sie Ihre Abläufe für das Tourieren oder Ausrollen über das Touchscreen-Display der **RHEA AUTO**. So gewährleisten Sie die Gleichförmigkeit Ihrer Backwaren: Teigdicke, Bandgeschwindigkeit und Bemehlungsintensität lassen sich für jeden Walzendurchgang individuell einstellen. Die Garantie für **gleichbleibende Qualität**, selbst bei wechselnden Bedienpersonen an der Maschine!



* 100-g-Croissants mit dem Werkzeug 2 Croissants B 85 H 270, Teiglinge mit einem Gewicht von 13 kg, 2 Bedienpersonen

Intuitive, übersichtliche Bedienung

Halbautomatischer Modus

Anfangs- und Enddicke sowie die Anzahl der Ausrollvorgänge eingeben – die Maschine berechnet automatisch den entsprechenden Arbeitszyklus.



Manueller Modus

Zur Durchführung einzelner Durchgänge oder für manuelle Eingriffe in einen laufenden Zyklus.

Programm

Benutzerdefinierte Programme für das Tourieren oder Ausrollen zusammenstellen und speichern, für eine Nutzung im automatischen Modus.

Automatischer Modus

Das gewünschte benutzerdefinierte Programm wählen – und die RHEA AUTO macht den Rest!

Vielfältige Schnittformen

Croissants



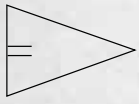
Croissants **gerade**
B 85 x H 270 mm



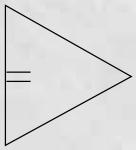
Mini-Croissants
B 110 x H 137 mm



Mini-Croissants
B 80 x H 110 mm



Croissants **gebogen**
B 130 x H 183 mm**



Croissants **gebogen**
B 200 x H 180 mm

Teigtaschen



Ovale **glatt**
180 x 90 mm



Ovale **gezahnt**
180 x 90 mm

Torten



Kreise **glatt**
Ø 220 mm*



Kreise **glatt**
Ø 260 mm



Kreise **glatt**
Ø 280 mm



Kreise **gezahnt**
Ø 220 mm*

Törtchen



Kreise **glatt**
Ø 100 mm



Kreise **glatt**
Ø 140 mm



Kreise **gezahnt**
Ø 100 mm



Kreise **gezahnt**
Ø 140 mm

Schokocroissants



Schokocroissants
90 x 160 mm

Rechtecke

Teigrechtecke
Basis 110 mm

* Nur mit RHEA+ MANU erhältlich

** Abmessungen für RHEA AUTO: B 130 x H 180 mm

Weitere Werkzeuge auf Anfrage gemäß Katalog.

Unsere Experten zu Ihren Diensten



Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Inbetriebnahme-Teams unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihres Projekts: mit Empfehlungen zu Geräten und der Einrichtung Ihrer Backstube entsprechend Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir zudem einen speziellen Service für Finanzierungsleasing: Bongard Finance. Eine flexible Finanzierungsmethode, die Ihre Liquidität schont – eine Premiere auf dem Markt der Bäckerei- und Konditoreiausrüstung.



Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und unser Labor mit einer Gesamtfläche von 320 m² am Firmensitz in Holtzheim stehen Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, falls Sie unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozess testen möchten.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auch gern in Ihre Backstube – egal, wo in der Welt sie sich befindet –, um Sie für die Bedienung unserer Maschinen zu schulen.



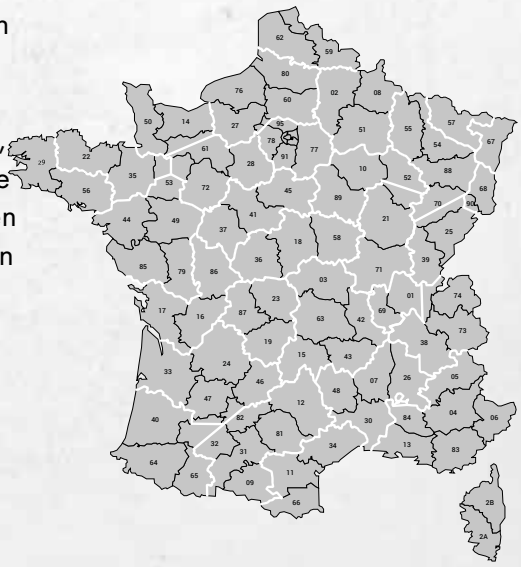
Unsere technische Expertise

Für unsere Geräte gilt ab dem Zeitpunkt der Auslieferung die Herstellergarantie. Um die langfristige optimale Funktion Ihrer Geräte zu sichern und kostspielige Ausfallzeiten zu vermeiden, können Sie einen Wartungsvertrag in Verbindung mit einer Garantieverlängerung abschließen.

Bongard veranstaltet Schulungen für die Techniker seiner Vertragshändler und Vertriebspartner, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten. Unseren Vertragshändlern und Vertriebspartnern stellen wir eine Online-Plattform mit technischen Informationen zur Verfügung, über die sie rund 5000 Original-Ersatzteile bestellen können, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.

Unsere exklusiven Vertragshändler in Ihrer Nähe

Dank unseres in Frankreich einzigartigen Netzes von 32 Exklusiv-Vertragshändlern und 45 technischen Büros im ganzen Land haben wir eine Antwort für jeden Bedarf: Beratung zu Maschinen und Geräten, zur Ladengestaltung oder Einrichtung der Backstube oder zur Störungsbehebung. Wir sind an 365 Tagen im Jahr für Sie da. Sie können unsere Geräte auch in den Ausstellungsräumen unserer Vertragshändler in Ihrer Nähe testen.



Unsere Vertragshändler begleiten Sie bei Ihren Projekten, sei es die Eröffnung einer Bäckerei-Konditorei oder die Erneuerung von Maschinen in Ihrer Backstube.

30 Vertragshändler **45** technische Büros **350** Vertriebsmitarbeiter und Techniker

Technische Daten RHEA+

Modelle	RHEA+ MANU-T	RHEA+ MANU-S	RHEA+ MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Steuerung					
Hebel zur Einstellung des Walzenabstands	•	•	•	-	-
Nur Handbedienung	•	-	-	-	-
Zweifache Bedienmöglichkeit „Hand/Fuß“	-	•	•	-	-
Touch-Steuerung mit 7-Zoll-Bildschirm	-	-	-	•	•
Haupteigenschaften					
Digitalanzeige des Walzenabstands	•	•	•	-	-
„Easy Pass“-Rollen, verhindern Zerreißen des Teigs	•	•	•	•	•
Ein- und Ausgabeband angetrieben	•	•	•	•	•
Schneidestation	-	-	•	-	•
Geschwindigkeitsregler	-	-	•	•	•
Ergonomie					
Hochklappbare Tische (Modell SC: nur an einer Seite)	•	•	•	-	-
Abnehmbare Teigauffangbleche aus Edelstahl	•	•	•	•	•
Halterungen zur Aufbewahrung der Schneidwerkzeuge	-	-	•	-	•
Blockierbare Lenkrollen vorn, Bockrollen hinten	•	•	•	•	•
Bemehlung					
Integrierter fixer Mehlbehälter	•	-	-	-	-
Herausnehmbarer Mehlbehälter aus Edelstahl	-	•	•	-	-
Bemehlungsautomat	-	-	-	•	•
Mehlauffangbehälter unter den Walzen	-	•	•	•	•
Aufwickeln					
2 Teigaufnahmerollen aus Aluminium	•	•	•	•	•
Halterungen links und rechts für Aufnahmerolle	-	•	•	-	-
Automatische Aufwickelvorrichtung rechts und Halterung für Aufnahmerolle links	-	-	-	•	•
Stromspannung*					
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 50/60 Hz	-	-	-	€	€
TRI 380 V 60 Hz	•	•	-	-	-
Verpackung (standardmäßig hitzebehandelt gemäß der internationalen Norm ISPM 15)					
Mit Schutzfolie umwickelte Palette	•	•	•	•	•
Geschlossene Kiste	€	€	€	€	€
Gitterbox	€	€	€	€	€

* Schutzschalter Typ B obligatorisch für MANU-SC und AUTO

Schneidzubehör für SC-Modelle

Produkte	Mindestgewicht (1)	Höchstgewicht (1)	1. Werkzeug: Formen	Basis (mm)	Höhe (mm)	2. Werkzeug: Längsschnitt	Anzahl Teilungsscheiben	Scheibenabstand (mm)
Croissants gerade*	70 g	110 g	Werkzeug 2 Croissants	85	270	Längsschneidwerkzeug 6 Scheiben	3	270 mm
Croissants gebogen*	70 g	110 g	Werkzeug 3 Croissants	130	183		4	183 mm
	90 g	150 g	Werkzeug 3 Croissants	200	180		4	180 mm
Mini-Croissants*	45 g	70 g	Werkzeug 4 Croissants	110	137		5	137 mm
	27 g	42 g	Werkzeug 5 Croissants	80	110		6	110 mm
Schokocroissants**	70 g	110 g	Werkzeug Schokocroissants	90	-		4	160 mm
Teigrechtecke*	180 g	285 g	Querschneidwerkzeug	110	-		nach Bedarf	
	215 g	335 g	Querschneidwerkzeug	130	-		nach Bedarf	
Torten	170 g	245 g	Werkzeug 2 glatte Kreise	Ø 260	-			
	145 g	205 g	Werkzeug 2 glatte Kreise***	Ø 220	-			
	215 g	310 g	Werkzeug 1 glatter Kreis***	Ø 330	-			
	145 g	205 g	Werkzeug 2 gezahnte Kreise***	Ø 220	-			
Törtchen	90 g	130 g	Werkzeug 4 glatte Kreise	Ø 140	-			
	50 g	90 g	Werkzeug 5 glatte Kreise	Ø 100	-			
	90 g	130 g	Werkzeug 4 gezahnte Kreise	Ø 140	-			
	50 g	90 g	Werkzeug 5 gezahnte Kreise	Ø 100	-			
Teigtaschen	60 g	100 g	Werkzeug 5 glatte Ovale	180	90			
	60 g	100 g	Werkzeug 5 gezahnte Ovale	180	90			

(1) Rohprodukte
Weitere Werkzeuge auf Anfrage gemäß Katalog.
* Erforderliche Kombination für die gewünschte Form: 1 Formgebungswerkzeug + 1 Längsschneidwerkzeug
** Für Schokoriegel 80 mm
*** Nur mit RHEA+ MANU erhältlich

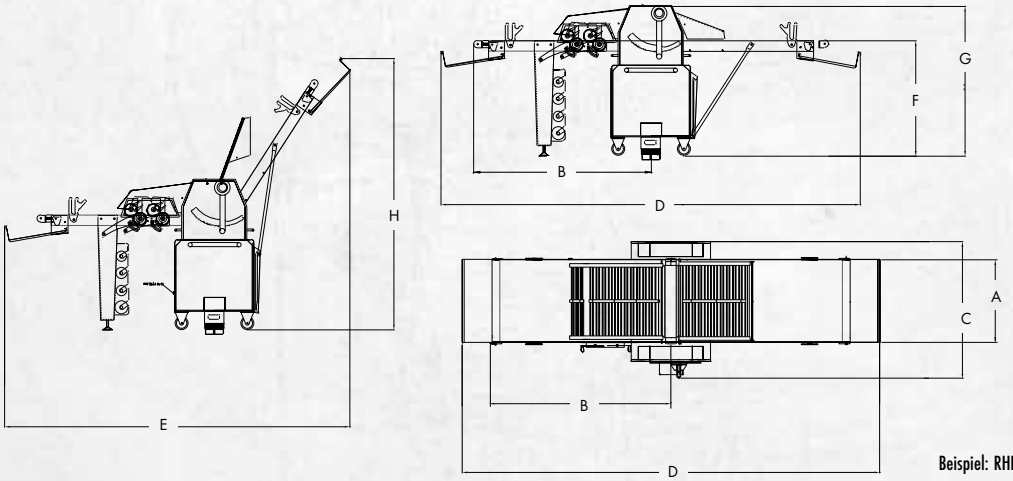
Technische Daten RHEA

Technische Daten										
Modell		RHEA+ MANU-T		RHEA+ MANU-S				RHEA+ MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
		500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
Min.-Max. Teiggewicht	(kg)	0,5–4		0,5–6		0,5–8		0,5–8	3–13	3–13
Nettogewicht der Teigausrollmaschine	(kg)	130	135	210	215	230	240	290	330	380
Walzendurchmesser	(mm)	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Walzenöffnung	(mm)	1–47	1–47	1–47	1–47	1–47	1–47	1–47	1–50	1–50
Motorstärke (für Spannung TRI 400 V 50 Hz)	(kW)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1	1,1	1,1

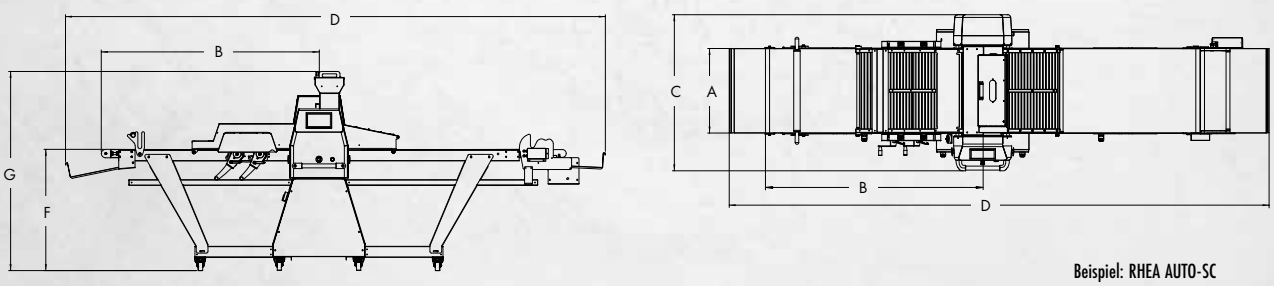
Abmessungen (mm)										
Modell		RHEA+ MANU-T		RHEA+ MANU-S				RHEA+ MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Bandgröße		500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
(A) Bandbreite	(mm)	500	500	500	500	600	600	600	650	650
(B) Bandlänge	(mm)	500	750	750	1000	1000	1400	1400	1400	1600
(C) Gesamttiefe	(mm)	970	970	970	970	1070	1070	1070	1180	1180
(D) Gesamtbreite in Arbeitsposition	(mm)	1470	2070	2300	2560	2560	3250	3250	3960	4160
(E) Gesamtbreite in Lagerposition	(mm)	1130	1085	1360	1550	1550	1940	2410	-	-
(F) Arbeitshöhe	(mm)	205	205	890	890	890	890	890	920	920
(G) Gesamthöhe in Arbeitsposition	(mm)	700	700	1180	1180	1180	1180	1180	1530	1530
(H) Gesamthöhe in Lagerposition	(mm)	740	940	1550	1640	1640	1930	1930	-	-

Ergänzende Produkte		
Modell	Schneidtisch T2000	Schneidtisch T3000
Tischlänge	2 m	3 m
Stromspannung*	230 V / 1 Ph + N + PE / 50 Hz	230 V / 1 Ph + N + PE / 50 Hz
Leistung (kW)	0,5	0,5
Schneidzubehör	Bitte kontaktieren Sie uns	Bitte kontaktieren Sie uns

* Anschluss an Steckdose Typ F 16 A einphasig 230 V, geschützt durch Leistungsschalter 16 A und FI-Schalter Typ B 30 mA.



Beispiel: RHEA+ MANU-SC



Beispiel: RHEA AUTO-SC

• : Standard | o: kostenlose Option | €: kostenpflichtige Option | -: nicht verfügbar

BONGARD

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 frankreichweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen kaufmännischen und technischen 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

BONGARD
32 rue de Wolfisheim – 67810 HOLTZHEIM (Frankreich) – Tel. +33 3 88 78 00 23 – www.bongard.fr – bongard@bongard.fr

ALI GROUP
the spirit of excellence

REV04 - 10/26