



SATURNE 3

Gamme de batteur-mélangeur



www.bongard.fr

 **BONGARD**



COMPACTE ET POLYVALENTE, LA GAMME SATURNE 3 SERA L'ALLIÉE D'UNE PRODUCTION DE QUALITÉ.

Avec un volume utile de 20 à 60 litres selon le modèle et les équipements choisis, le Saturne 3 se révèle idéal pour le travail de petites quantités et de produits délicats. Il est livré en standard avec une cuve et 3 outils (fouet, palette et spirale) et peut également adapter à une cuve de taille identique ou moindre.

DESTINÉ AUX PÂTISSERIES ET BOULANGERIES TRADITIONNELLES

Le Saturne 3 est un batteur-mélangeur destiné aux pâtisseries, aux boulangeries ainsi qu'aux petits laboratoires et aux cuisines industrielles (crèmes, pâtes molles, sauces, mayonnaises, etc.).

Le modèle Saturne 3 EV à variateur de vitesses est, quant à lui, particulièrement destiné aux pâtisseries et petits laboratoires. Équipé d'une vitesse électronique variable de 30 à 125 t/min, il permet de réaliser toutes les recettes avec une plus grande précision.

Grâce au mouvement planétaire de ses outils, Saturne 3 est l'équipement idéal pour travailler des pâtes lisses, monter parfaitement des blancs en neige, réaliser des mousses, crèmes et chantilly légères à souhait.

LES SATURNE 3 SE COMPOSENT :

- D'un bâti laqué époxy (contact alimentaire) sur quatre pieds métalliques en acier inoxydable montés sur semelle plastique

- D'un couvercle plastique rotatif démontable sans outil et en toute sécurité

- D'une panoplie d'outils interchangeables, selon le mélange à obtenir, en fonte d'aluminium et en acier inoxydable (fouet)

- D'un système fonctionnel de fixation de la cuve

- D'un tableau de commande avec bouton poussoir (sur le modèle M)

Pour garantir une utilisation en toute sécurité et conformément aux normes d'hygiène et de sécurité les plus avancées, les Saturne 3 sont dotés d'un frein qui stoppe l'outil en cas d'ouverture du couvercle.

- D'un tableau de commande ergonomique à touches digitales (sur les modèles E et EV)

ACCESSOIRES DISPONIBLES POUR LES BATTEURS MÉLANGEURS SATURNE 3 DE CAPACITÉ 10 LITRES, 20 LITRES, 40 LITRES ET 60 LITRES

- Un kit réduction de cuve comprenant :

Une cuve (1) 10 litres, 20 litres ou 40 litres, selon le modèle de kit choisi.

Une spirale (4) pour le pétrissage des détrempes, feuilletages, brioches, pâtes diverses, etc.

Un fouet (2) pour l'émulsion des blancs en neige, crèmes, sauces, chantilly, etc.

- Le chariot de cuve (5) :

Pour faciliter le transport des cuves

Une palette (3) pour le mélange de farces, pâtes à biscuits, mousses, etc.



1



2



3



4



5



LA GAMME SATURNE 3 EST DISPONIBLE EN 3 VERSIONS DE COMMANDES

LA COMMANDE TYPE M ÉLECTROMÉCANIQUE À 3 VITESSES PRÉSELECTIONNÉES SE COMPOSE :

- d'un tableau de commande à composants électromécaniques
- d'une minuterie gérant la mise en marche et l'arrêt des vitesses (de 0 à 30 minutes)
- de 3 boutons poussoirs pour la mise en route des vitesses
- d'un indicateur lumineux de mise sous tension
- d'un bouton d'arrêt d'urgence

LA COMMANDE TYPE EV ÉLECTRONIQUE À VARIATEUR DE VITESSES SE COMPOSE :

- d'un tableau de commande à composants électroniques et à touches digitales
- d'un écran digital indiquant le temps de décrémentation en automatique et d'incrémentation en manuel
- d'une touche de mise en marche du cycle
- d'une touche pour augmenter et diminuer la vitesse
- d'une touche pour sélectionner le cycle (automatique ou manuel)
- d'une touche d'arrêt de cycle et/ou de remise à zéro
- d'une touche pour augmenter et diminuer les temps
- d'un indicateur lumineux de mise sous tension
- de 3 leds d'état des capteurs (indicateur de grille ou capot fermé, indicateur de cuve en position haute, indicateur de fonctionnement de la machine)
- d'un bouton d'arrêt d'urgence

La commande type E électronique à 3 vitesses préselectionnées se compose :

- d'un tableau de commande à composants électroniques et à touches digitales
- d'un écran digital indiquant le temps de décrémentation en automatique et d'incrémentation en manuel
- de 3 touches de mise en marche des vitesses
- d'une touche pour sélectionner le cycle (automatique ou manuel)
- d'une touche d'arrêt de cycle et/ou de remise à zéro
- d'une touche pour augmenter et diminuer les temps
- d'un indicateur lumineux de mise sous tension
- de 3 leds d'état des capteurs (indicateur de grille ou capot fermé, indicateur de cuve en position haute, indicateur de fonctionnement de la machine)
- d'un bouton d'arrêt d'urgence



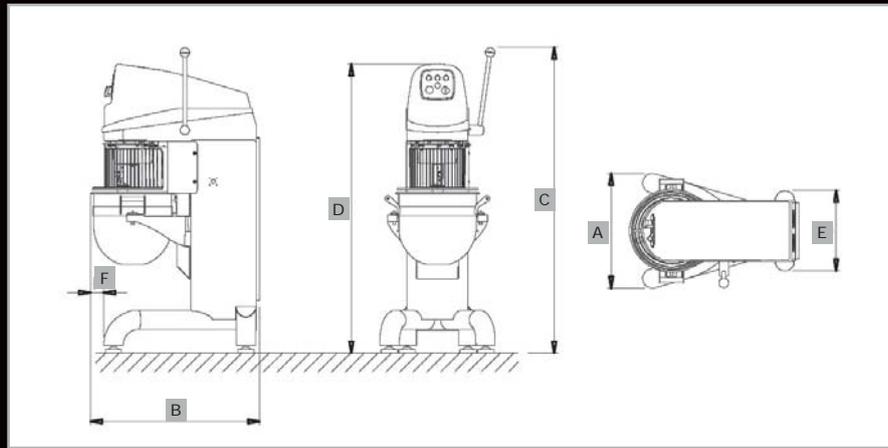
Commande Type M



Commande Type EV



Commande Type E



Caractéristiques générales				
Modèle		Saturne 3 - 20	Saturne 3 - 40	Saturne 3 - 60
Capacité cuve	(litres)	20	40	60
Adaptation possible équipement et cuve	(litres)	10—20	10—20—40	20 - 40—60
Puissance	(kW)	1,5 (M-E)	2,2	3,1
		2,2 (EV)		
Dimensions et poids				
L x l (A x B)	(mm)	601 x 855	601 x 855	681 x 981
Hauteur avec levier ©	(mm)	1510	1510	1620
Hauteur machine (D)	(mm)	1440	1440	1550
Poids net	(kg)	220	235	305



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)
 Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence