



CONCORDE 4 - MERCURE 4

Diviseuses hydrauliques



www.bongard.fr





- 1 Poignée de préhension en acier inox 304
- 2 Couvercle en ABS / PMMA très résistant aux chocs
- 3 Poignées en aluminium équipées d'un ressort de rappel : La poignée est toujours dans la bonne position pour être refermée
- 4 Support de grille en aluminium (en option)
- 5 Poignée de préhension du support de grille
- 6 Grille de 3mm en acier inoxydable 304, facilement interchangeable (en option)
- 7 3 capots amovibles en acier inoxydable (latéraux et arrière) facilitant le nettoyage de l'intérieur de la machine
- 8 Cuve et tour de cuve en aluminium
- 9 2 roulettes avant multi directionnelles avec freins et 2 roulettes arrière mono directionnelles pour une bonne maniabilité
- 10 Panneau de commande : 2 boutons électromécaniques anti encrassement pour une utilisation facile
- 11 Tiroir collecteur des poussières de farine pour un usage quotidien

Quand design rime avec ergonomie



L'amélioration du confort de travail du boulanger est une ligne directrice pour le développement de nos nouveaux produits et c'est bien dans cet esprit que notre nouvelle gamme de diviseuses hydrauliques a été conçue.

■ Un design anguleux et volontaire

La position devant la machine est très confortable, l'opération de division est ainsi réalisée rapidement et sans effort.

- Le corps de la diviseuse est incliné face avant pour permettre à l'utilisateur de s'approcher le plus possible, réduisant ainsi la manipulation de charges à bout de bras.
- Le confort d'utilisation de la commande a été spécialement étudié :

- une joue noire d'une épaisseur de 6mm permet un appui confortable de la paume de la main,
- les boutons sont incorporés dans un plan incliné, ce qui favorise une position naturelle et sans contrainte de poignet.

■ Une poignée multi fonction

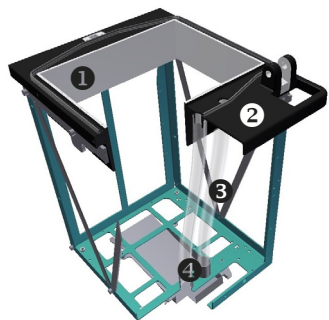
Une poignée cylindrique en acier inoxydable est parfaitement intégrée au design de la machine. Elle permet une préhension aisée de la diviseuse et joue également un rôle de protection de la commande.

L'amélioration des conditions de travail du boulanger, au cœur de nos préoccupations

Le système « Dust Control »

■ Stop aux poussières de farine allergisantes

Contrairement aux diviseuses classiques qui expulsent la farine en dehors de la cuve au cours du cycle d'égalisation, les diviseuses Mercure 4 et Concorde 4 sont équipées du **système « Dust Control »** :



- ① joint hermétique (sur couvercle)
- ② évents dans le tour de cuve
- ③ conduits des poussières
- ④ tiroir collecteur amovible

Les poussières ne sont pas projetées dans l'air mais sont acheminées dans un circuit hermétique à l'issue duquel elles sont récupérées.



Il suffit ensuite de retirer le tiroir collecteur et d'en vider ou en aspirer le contenu.

Silence ça divise !

Le bruit constitue une nuisance majeure dans le milieu professionnel. Il peut provoquer des surdités mais aussi stress et fatigue qui, à la longue, ont des conséquences sur la santé et la qualité du travail.

C'est la raison pour laquelle nous mettons tout en œuvre afin de réduire au maximum le bruit émis par nos équipements.

- Grâce à la nouvelle centrale hydraulique silencieuse qui équipe les machines Mercure 4 et Concorde 4, la quantité de bruit reçue par l'utilisateur est divisée par 2 comparativement à des machines classiques.
- Nos diviseuses sont systématiquement équipées de la fonction « Stop & Go » qui présente 2 avantages :
 - le vérin ne fonctionne que lorsque cela est nécessaire.
 - le temps de fonctionnement de la machine est plus court ce qui engendre des économies d'énergie et d'entretien.
- Pour une hygiène irréprochable, nous utilisons des matériaux sains et nobles évitant ainsi tout transfert à la pâte.

Hygiène et entretien

■ Un nettoyage quotidien en moins de 10 minutes !



La diviseuse est équipée d'un système de remontée des couteaux pour leur nettoyage : il suffit de faire descendre le plateau en fond de cuve et continuer d'appuyer sur le bouton « descente » pour que les couteaux de la diviseuse apparaissent.



Les capots arrière et latéraux se démontent sans outil et en toute sécurité.

L'accès à l'intérieur de la machine est donc possible en quelques secondes.

Une sécurité audité

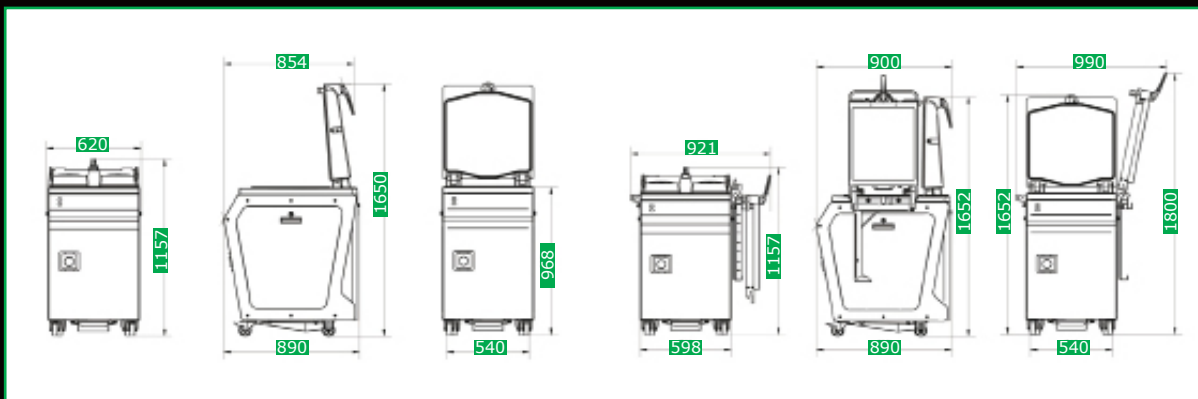
Nos produits sont toujours conçus dans le respect des normes.

Soucieux de toujours garantir le meilleur pour nos produits et ceux qui en font usage, notre engagement pour la sécurité va au-delà d'une auto certification, puisque **nous faisons systématiquement auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.**

Nos diviseuses sont reconnues à faible émission de farine suite à un test réalisé au LEMPA.

Un fleurage à l'aide de farine à faible Indice de Pulvérulence est recommandé.





■ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CONCORDE 4

| Concorde 4 | |
|-----------------------------------|---|
| Division | |
| 20 divisions | • |
| Hygiène | |
| Remontée automatique des couteaux | • |
| Système anti projection de farine | • |
| Capotage inox | • |
| Cuve et tour de cuve en aluminium | • |
| Confort | |
| Centrale hydraulique silencieuse | • |
| Stop & Go | • |
| Panneau de commande ergonomique | • |
| Tension d'alimentation | |
| TRI 400 V 50Hz | • |

• Standard --- € Option payante

| Caractéristiques générales | | |
|--|--------------|-----------|
| Performances | | |
| Profondeur de la cuve | (mm) | 129 |
| Diamètre de la cuve | (mm) | 500 |
| Volume de cuve | (l) | 25 |
| Contenance mini* | (kg de pâte) | 3 |
| Contenance maxi* | (kg de pâte) | 18 |
| Cadence horaire | (p/h) | 1200 |
| Puissance | (kW) | 1,05 |
| Pression | (bars) | 53 |
| * Donné pour un temps de repos en bac inférieur à 30 min | | |
| Dimensions et poids | | |
| Au sol | (mm) | 890 x 598 |
| Poids net | (kg) | 240 |

■ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MERCURE 4

| Mercure 4 | |
|---|---|
| Division | |
| 20 divisions | • |
| Support de grille + 1 grille au choix *+ plaque | € |
| Range grille | € |
| Hygiène | |
| Remontée automatique des couteaux | • |
| Système anti projection de farine | • |
| Capotage inox | • |
| Confort | |
| Groupe pompe silencieux | • |
| Stop & Go | • |
| Panneau de commande ergonomique | • |
| Tension d'alimentation | |
| TRI 400 V 50Hz | • |
| * Parmi la liste de grilles standard (hors grilles sur demande) | |

• Standard --- € Option payante

| Caractéristiques générales | | |
|--|--------------|---------------|
| Performances | | |
| Profondeur de la cuve | (mm) | 129 |
| Diamètre de la cuve | (mm) | 512,5 x 409,5 |
| Volume de cuve | (l) | 27 |
| Contenance mini* | (kg de pâte) | 3 |
| Contenance maxi* | (kg de pâte) | 18 |
| Cadence horaire | (p/h) | 1200 |
| Puissance | (kW) | 1,05 |
| Pression | (bars) | 53 |
| * Donné pour un temps de repos en bac inférieur à 30 min | | |
| Dimensions et poids | | |
| Au sol | (mm) | 890 x 598 |
| Poids net sans grille et support | (kg) | 240 |
| Poids net avec grille et support | (kg) | 260 |

| Grille |
|---|
| Kit: support de grille + 1 grille *+ plaque |
| Grille 1 - 10 divisions (400 X 50) |
| Grille 2 - 20 divisions (200 X 50) |
| Grille 3 - 40 divisions (100 X 50) |
| Grille 4 - 80 divisions (50 X 50) |
| Grille 5 - 8 divisions (400 X 60) |
| Grille 6 - 16 divisions (200 X 60) |
| Grille 7 - 32 divisions (100 X 60) |
| Grille 8 - 64 divisions (50 X 60) |
| Grille 18 - 10 divisions (200 X 100) |
| Pour tout autre forme de grille: nous consulter |



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