



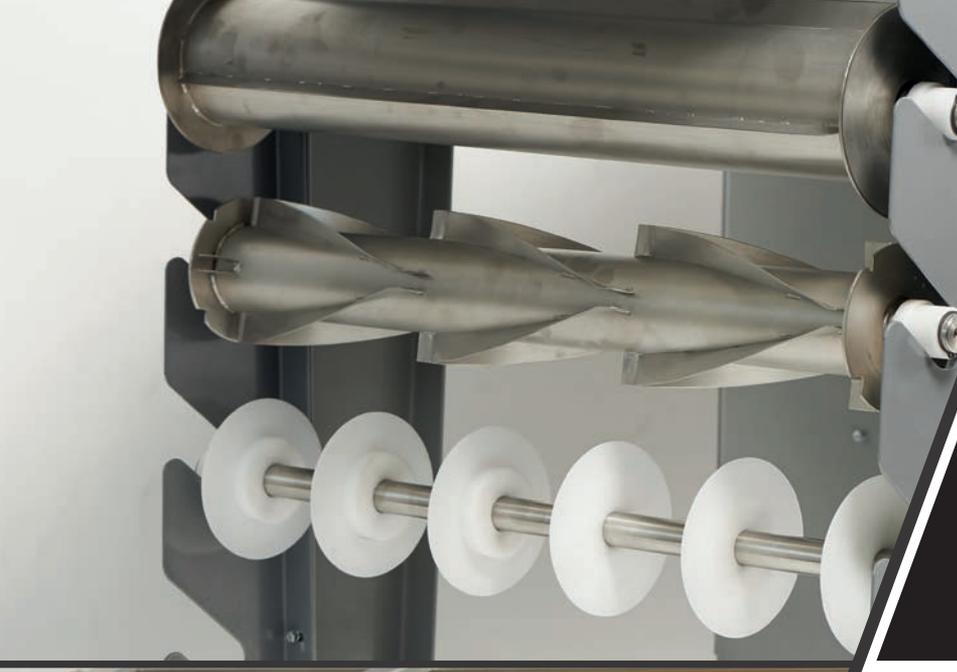
# RHEA

Gamme de laminoirs



[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

 **BONGARD**



Avec la nouvelle gamme de laminoirs Rhea, vous pourrez laminier, de façon précise et tout en douceur, tous types de pâtes (feuilletée, à tarte, à foncer ainsi que de la pâte d'amande).



## ▷ Facilité d'entretien et de rangement

- Bac de récupération des farines
- Racleurs amovibles sur les rouleaux lamineurs
- Vérins de maintien de grille en position haute
- Table de réception relevable
- Système de maintien des tables par glissière sur les modèles sur socle
- Bati monté sur roulettes sur les modèles sur socle



## ▷ Confort de travail

Equipements standard :

- Double commande pieds/mains sur les modèles sur socle
- 2 Rouleaux récupérateurs de l'abaisse
- Tablette de réception
- Poignée de manutention sur les modèles sur socle
- Réservoir de farine amovible pour les modèles sur socle



## ▷ Gain de temps

Station de découpe avec support de rangement des outils équipé de roulettes  
Vitesse de découpe réglable par variateur

• **Outils disponibles** en option :

- 1 outil de découpe longitudinale
- 4 outils de découpe croissants
- 2 outils de découpe «rectangle»

- 2 outils de découpe «rond lisse»
- 2 outils de découpe «rond cannelé»
- 1 outil de découpe «ovale lisse»
- 1 outil de découpe «ovale cannelé»

Ergonomiques, polyvalents mais également efficaces et robustes, ils sont à même d'effectuer un laminage de qualité aussi bien des petites que des grosses quantités.



## ▷ Qualité de laminage

- Rouleaux «Easy pass» pour un laminage sans risque de déchirure du pàton
- Possibilité de laminier des pàtons jusqu'à 8 kg, sur un tapis de 600 mm
- Précision du réglage de l'écartement des rouleaux
- Epaisseur constante et régularité du laminage

La gamme de laminoirs Rhea se compose de 7 modèles.

### ▶ 2 modèles Rhea à poser sur table

- 1 largeur de tapis : 500 mm
- 2 longueurs de table : 500 ou 750 mm



### ▶ 4 modèles Rhea sur socle

- 2 largeurs de tapis : 500 ou 600 mm
- 3 longueurs de table par largeur : 750, 1000 ou 1400 mm



### ▶ 1 modèle Rhea sur socle avec station de découpe

- 1 largeur de tapis : 600 mm
- 1 longueur de table : 1400 mm



Modèles Rhea	500 T	500 TL	500	500 L	600	600 L	600 LC
<b>Caractéristiques principales</b>							
Largeur du tapis en mm	500	500	500	500	600	600	600
Longueur de table en mm	500	750	750	1000	1000	1400	1400
Type de support	A poser sur table			socle			
Tapis d'entrée et de sortie entraînée	■	■	■	■	■	■	■
Station de découpe	❖	❖	❖	❖	❖	❖	■
Variateur de vitesse	❖	❖	❖	❖	❖	❖	■
<b>Ergonomie</b>							
Tables relevables (d'un seul côté uniquement sur le 600LC)	■	■	■	■	■	■	■
Réservoir à farine fixe intégré	■	■	❖	❖	❖	❖	❖
Réservoir à farine amovible	❖	❖	■	■	■	■	■
Tablettes de réception en acier inox	■	■	■	■	■	■	■
Double commande «mains & pieds»	❖	❖	■	■	■	■	■
Equipé d'un rouleau récupérateur aluminium	■	■	■	■	■	■	■
Bac récupérateur de farine	❖	❖	■	■	■	■	■
Rangement des outils de découpe	❖	❖	❖	❖	❖	❖	■
2 Rouleaux «Easy pass»	■	■	■	■	■	■	■
<b>Tension d'alimentation</b>							
TRI 400 V 50Hz	■	■	■	■	■	■	❖
<b>Emballage (Inclus en standard un traitement fumigation , norme internationale NIMP 15)</b>							
Palette filmée	■	■	■	■	■	■	■

<b>Caractéristiques techniques</b>								
Puissance moteur (pour voltage 400Tri 50Hz)	(kW)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1
Poids net	(kg)	130	140	220	230	240	250	300
Diamètre des cylindres	(mm)	80						
Ouverture des cylindres	(mm)	1-47						
Poids mini - maxi du pâton	(kg)	0,5 - 4		0,5 - 6		0,5 - 8		0,5 - 8
Profondeur totale	(mm)	865	865	910	910	1010	1010	1010
Largeur totale en position de travail	(mm)	1530	2150	2100	2475	2475	3221	3221
Largeur totale en position de rangement	(mm)	1165	1395	1243	1389	1389	1460	2663
Hauteur de travail	(mm)	215	215	900	900	900	900	900
Hauteur totale en position de travail	(mm)	690	690	1160	1160	1160	1160	1160
Hauteur totale en position de rangement	(mm)	985	985	1685	1685	1685	1685	2093

<b>Accessoires pour Rhea 600 LC*</b>					
Désignation		Dimensions (mm)		Poids produits crus (g)	
		mini	maxi	mini	maxi
1er outil: mise en forme	Outil 3 croissants	130	183	50	80
	Outil 4 croissants	110	137	35	45
	Outil 3 croissants	200	180	82	112
	Outil 5 croissants	80	110	20	27
	Outil transversal pour rectangles	110	-	50	80
	Outil transversal pour rectangles	130	-	70	100
	Outil 4 ronds lisses	Ø 140	-	65	85
	Outil 5 ronds lisses	Ø 100	-	30	50
	Outil 4 ronds cannelés	Ø 140	-	65	85
	Outil 5 ronds cannelés	Ø 100	-	30	50
	Outil 5 ovales lisses	180	90	50	90
Outil 5 ovales cannelés	180	90	50	90	
2ème outil: découpe longitudinale	Outil 6 disques	Adapter réglage de l'écartement des disques			

\* Lors de l'utilisation d'un outil de découpe croissants ou transversal, il est nécessaire d'installer un outil de découpe longitudinale pour réaliser la forme désirée



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