

FABRIQUÉ EN FRANCE



paneotrad^{EVO}



Paneotrad EVO
avec support de rangement (accessoire)

www.bongard.fr

 **BONGARD**





▷ NOTRE savoir-faire à VOTRE service

Paneotrad®

Paneotrad® est un procédé unique et breveté de séparation et de mise en forme des pâtons.

Doté d'un système capable d'adapter automatiquement et très finement la pression exercée en fonction de la densité de la pâte, il permet de reproduire un façonnage « traditionnel » « à la main ».

Avec 3 matrices, il est possible de réaliser jusqu'à 6 formes différentes, simplement en combinant les découpes.

Paneotrad EVO®, pour encore plus de flexibilité

Grâce à son système de fixation des matrices totalement inédit et innovant, Paneotrad EVO® permet de changer de forme de découpe en moins de 30 secondes.

Aujourd'hui, plus de 60 formes différentes sont réalisables avec les outils Paneotrad® (en simple et double découpe) et les possibilités de nouvelles matrices augmentent continuellement, au gré des besoins des boulangers.

Avec Paneotrad®, vous aurez la garantie de produire un pain de haute qualité et régulier, quelle que soit votre pâte (tradition, céréales, complète, briochée, etc.).

▷ Augmentez la performance de votre fournil !

Paneotrad® permet, avant tout, de réaliser des produits variés et qualitatifs grâce à un process de fabrication facile à mettre en oeuvre.

Réduisez votre temps de travail !

En choisissant le process Paneotrad®, vous supprimez les contraintes opérationnelles et chronophages d'une panification traditionnelle, tout en réduisant d'environ 30 % votre temps de main d'oeuvre !

Contrairement aux diviseuses à grilles manuelles, nul besoin de rester devant la machine pendant le cycle de travail. Paneotrad® réalise les opérations d'égalisation et de façonnage de manière autonome, en temps masqué, pendant que vous déposez les pâtons sur le tapis d'enfournement.

Votre baguette prête en moins de 30 minutes !

Le process de stockage en bac jusqu'à 72 heures permet de bénéficier d'une réelle souplesse de production. La pâte étant déjà prête, il ne vous reste plus qu'à découper et enfourner. En ne produisant que ce dont vous avez besoin, vous réduirez les invendus, tout en fidélisant votre clientèle avec du pain cuit « à la demande ».

Dynamisez vos ventes

Paneotrad® apparaît comme l'outil idéal pour vous assister dans la création de nouveaux produits et séduire une

nouvelle clientèle.

Il vous permettra d'obtenir un pain ayant de la saveur, une qualité toujours égale avec une mie bien alvéolée, tout en garantissant une excellente conservation de vos produits. Vos clients apprécieront la variété des pains proposés, l'association des goûts, la diversité des formes et surtout le fait d'avoir, quelle que soit l'heure de la journée, du pain chaud et croustillant !

Misez sur la simplicité d'utilisation

Paneotrad® peut également être utilisé par le personnel de vente en support des équipes de production lors de forts pics d'activité, ou encore lors des cuissons de l'après-midi quand le boulanger est en repos.

Avec Paneotrad®, travaillez en toute sécurité

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 Pulvéulence est recommandé.

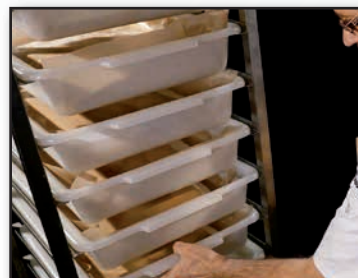
► Un PROCESS REVOLUTIONNAIRE



► Pétrissage



► Pesée des pâtons



► Premier repos de 20 min.



► Rabat puis repos de 20 min.



► Repos de 24h à 72h, à 4°C



► Sortie des bacs puis farinage



► Cycle Panetrad



► Sortie du bac



► Dépose sur tapis



► Enfournement



► Cuisson



► Sortie de four










PRODUITS

► Exemples de combinaisons SIMPLE DÉCOUPE

N° matrice 1 ^{ère} découpe	Nombre de pièces	Dimensions des pièces mm	Poids mini. g	Poids maxi. g	Bac découpé
# 1	10	57 x 375	225	540	
# 2	6	570 x 62.5	375	900	
# 3	15	114 x 125	150	450	
# 15	10	114 x 187.5	225	720	
# 44	15	Ø 95 - 110	75	200	
# 45	25	Ø 75 - 90	45	110	
# 48	10	57 x 375	217	520	

► Exemples de combinaisons DOUBLE DÉCOUPE

N° matrice		Nombre de pièces	Dimensions des pièces mm	Poids mini. g	Poids maxi. g	Bac découpé
1 ^{ère} découpe	2 ^{ème} découpe					
# 1	# 2	60	57 x 62.5	37	90	
# 1	# 3	30	57 x 125	75	180	
# 1	# 15	20	57 x 187.5	112	270	
# 2	# 15	30	114 x 62.5	75	180	
# 4	# 6	64	71 x 47	35	84	
# 3	# 42	30	114 x 125 x 169	75	226	
# 15	# 43	20	114 x 187.5 x 219.5	112	360	

▶ FAITES VOTRE CHOIX

Paneotrad® est équipé en standard de 3 matrices au choix, tandis que **le modèle Evo est livré avec 4 matrices au choix**. Chacune d'entre elle peut être utilisée en simple découpe ou en double découpe. L'utilisation de la double découpe permet de réaliser jusqu'à 6 formes de produits.

Aujourd'hui, Bongard propose une 30^e de matrices, soit plus de 60 formes différentes dans le cadre d'une utilisation en double découpe. Avec Paneotrad®, vous bénéficiez du choix de découpe le plus vaste du marché.

▶ Les matrices pour la SIMPLE DÉCOUPE ou la DOUBLE DÉCOUPE



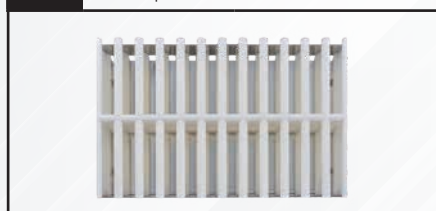
1 10 pces 57 x 375 mm



4 8 pces 570 x 47 mm



7 12 pces 47.5 x 375 mm



10 24 pces 12x2) 47.5 x 187.5 mm



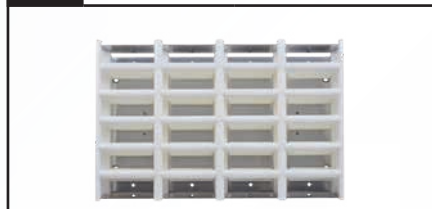
13 8 pces (4x2) 142.5 x 187.5 mm



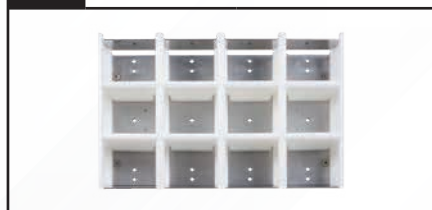
16 4 pces (2x2) 285 x 187.5 mm



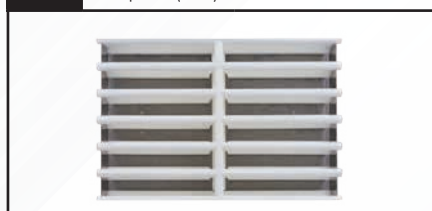
2 6 pces 570 x 62.5 mm



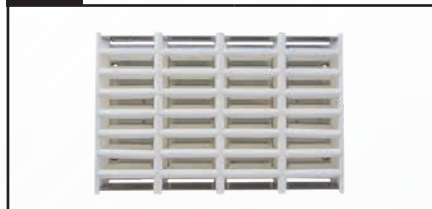
5 24 pces (4x6) 142.5 x 62.5 mm



8 12 pces (4x3) 142.5 x 125 mm



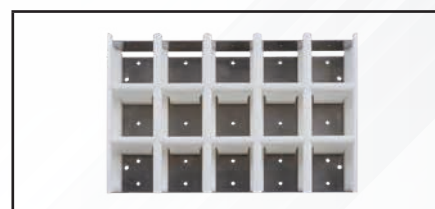
11 12 pces (2x6) 285 x 62.5 mm



14 32 pces (4x8) 142.5 x 46.8 mm



17 11 pces 52 x 375 mm



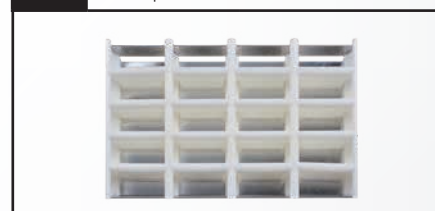
3 15 pces (5x3) 114 x 125 mm



6 8 pces 71.5 x 375 mm



9 4 pces 142.5 x 375 mm



12 20 pces (4x5) 142.5 x 75 mm



15 10 pces (5x2) 114 x 187.5 mm



18 6 pces (3x2) 190 x 187.5 mm



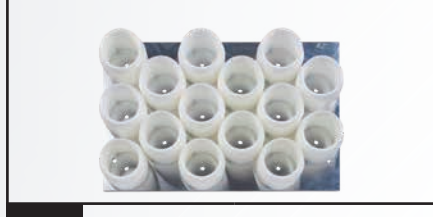
19 15 pces (3x5) 190 x 75 mm



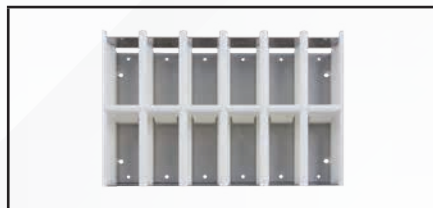
22 16 pces (2x8) 285 x 47 mm



37 6 pces 95 x 375 mm



44 15 pces Ø 95 - 110 mm



20 12 pces (6x2) 95 x 187.5 mm



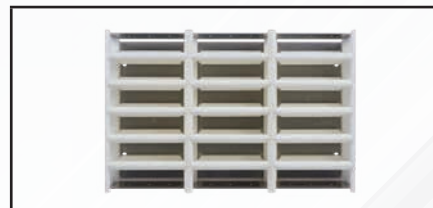
24 16 pces (8x2) 71 x 187.5 mm



38 3 pces 570 X 125 mm



45 25 pces Ø 75 - 90 mm



21 18 pces (3x6) 190 x 62.5 mm



36 4 pces 570 x 93,5 mm

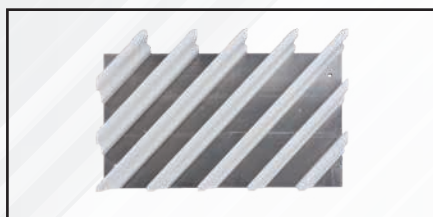


41 6 pces (3x2) 285 X 125 mm



48 10 pces 57 x 375 mm

► Les matrices pour la DOUBLE DÉCOUPE UNIQUEMENT



42 30 triangles 114 x 125 X 169 mm

En double découpe uniquement avec la matrice #3



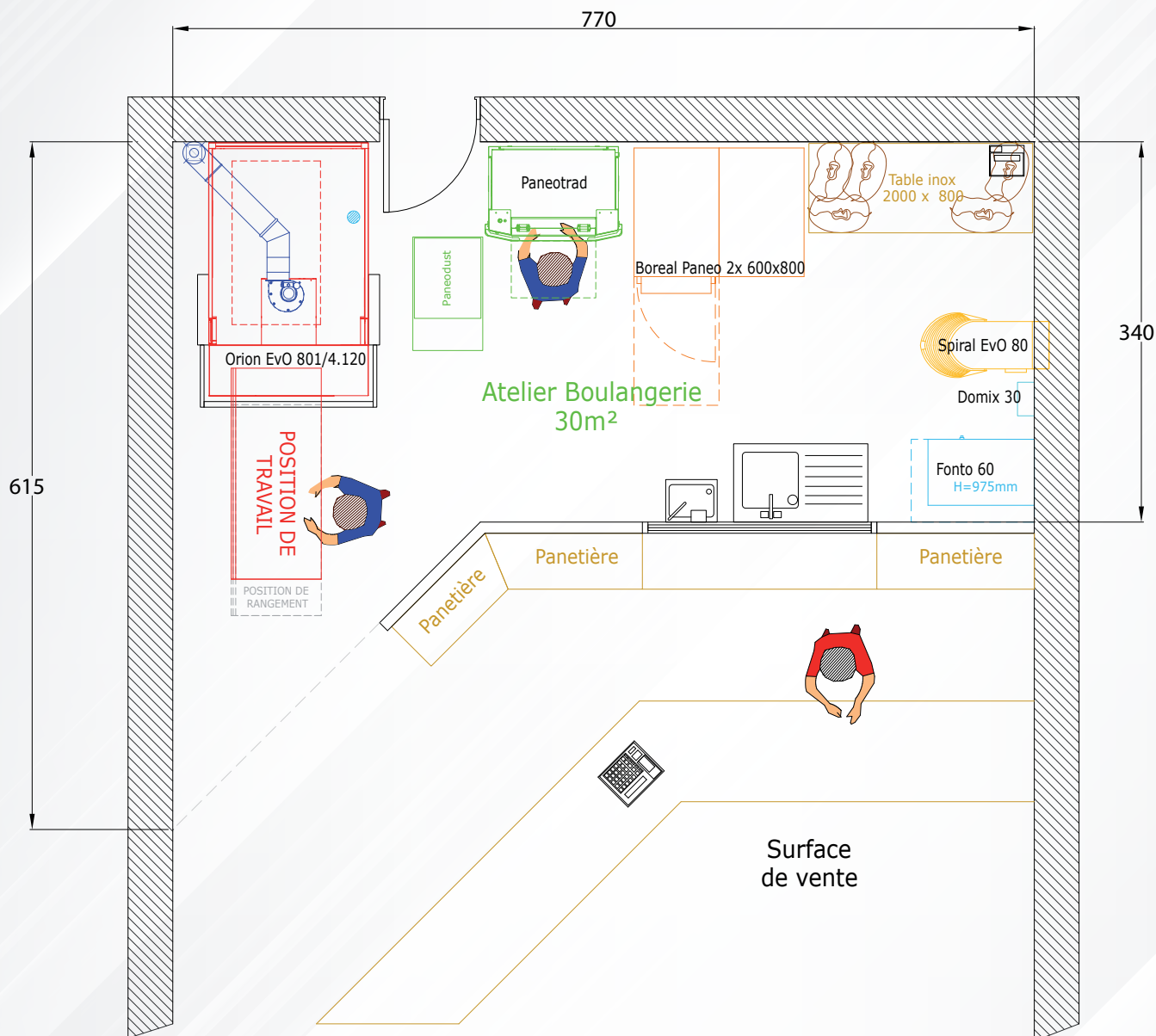
43 20 triangles 114 X 187.5 X 219.5 mm

En double découpe uniquement avec la matrice #15

► FURNIL PANEOTRAD® : un process complet

Bien plus qu'un équipement, Paneotrad® est un concept à part entière qui, depuis sa création en 2007, a totalement révolutionné le monde de la boulangerie et le process de panification traditionnel.

Bongard propose un fournil "clef en main" optimisé pour une production de qualité, à travers une gamme d'équipements qui vient compléter l'offre Paneotrad.



CARACTERISTIQUES



► Etape 1 : préparation de la pétrissée et pétrissage



Ses avantages

- Une meilleure hygiène
- Pas d'accumulation d'eau
- Pas de pompe de tirage
- Une utilisation de la pression du réseau
- Une réserve de froid par simple bac d'eau

► 1 Refroidisseur d'eau à coulée continue **Fonto 60**

Directement raccordé à l'eau du réseau, le Fonto est destiné à refroidir l'eau de la pétrissée.

Caractéristiques générales		
Modèles		Fonto 60
Débit instantané	(l/min)	8
Débit horaire maximum (de + 20°C à + 1°C)	(l/h)	-
Débit horaire maximum (de + 20°C à + 3°C)	(l/h)	60
Volume		
Volume cuve		140
Nb d'agitateurs		2
Nb de cuve		1
Puissance		
Puissance frigorifique à -10°	(kW)	0.7
Puissance électrique Mono 230 V - 50 Hz	(kW)	0.7
Dimensions et poids		
A x B	(mm)	950 x 590
H	(mm)	975
Poids net	(kg)	110
Poids avec eau	(kg)	250

► 1 Doseur mélangeur d'eau **Domix 30**

Le Domix 30 dose et mélange précisément la quantité et la température d'eau chaude et/ou froide destinée à la pétrissée.



Ses avantages

- Une gestion optimisée de la température et de la quantité d'eau sortante qui garantit une régularité de la pétrissée.

Caractéristiques générales	
Modèle	Domix 30
Fonction doseur	oui
Fonction mélangeur	oui
Minirupteur pompe	oui
Arrivée d'eau froide	oui
Arrivée d'eau chaude	oui
Pression d'eau requise (bar)	1 - 5
Poids net (kg)	9
Débit	
Débit d'eau à 1 bar et 20°C (l/min)	15
Débit d'eau à 5 bars et 20°C (l/min)	35
Tension d'alimentation : Mono de 208 V à 240 V 50/60 Hz (W)	25



► 1 pétrin à spiral **Spiral EvO 80**

Equipée de 2 vitesses de rotation, le pétrin Spiral EvO garantit un frassage et un pétrissage de qualité, sur des petites comme sur des grandes quantités de pâte (de 3 à 60 kg).

Spiral EvO 80 est équipé en standard d'un couvercle de sécurité transparent à retenue et d'une commande électronique à touches à membranes haute résistance.

Modèle	Puissance totale (kW)	Poids net (kg)	Vitesse bras 50Hz (t/min)	Vitesse cuve 50Hz (t/min)	Vitesse bras 60Hz (t/min)	Vitesse cuve 60Hz (t/min)
Spiral EVO 80	2,57	360	100 - 200	7 - 14	100 - 200	7 - 14

Dimensions (mm)							
Modèle	Largeur au sol	Profondeur	Hauteur	Hauteur de travail	Hauteur couvercle relevé	Largeur de cuve	Espace cuve-tête
Spiral Evo 80	565	1150	1550	911	1705	675	153

Ses avantages

- Une maîtrise de l'échauffement de la pâte, une oxygénation améliorée et une qualité constante quelle que soit la quantité de pâte.
- Une commande intuitive, avec un programme spécialement dédié à Paneotrad.

► Etape 2 : Mise en bac et blocage de pâte



► 1 Chambre de conservation **Boreal Paneo 600x800**

La gamme de chambre de conservation Boreal Paneotrad® a été exclusivement développée pour le blocage de pâte froide en bac pendant 12 à 72 heures.

Ses avantages

- La technologie double flux pour garantir une excellente qualité de conservation de la pâte
- Le dimensionnement de la surface d'échange de l'évaporateur optimisé pour la capacité de stockage de pâte dans la chambre
- Un équipement frigorifique haut de gamme, adapté aux différents fluides frigorigènes du marché
- Une construction robuste de qualité premium
- La finition des panneaux constituée d'un revêtement PVC rigide de 120µ anti rayure et résistant à l'humidité
- Une multitude de possibilité d'agencement des chambres
- Un montage des chambres facile et rapide

Modèle	Nombre total de chariots	Nombre de rangée de chariots par cellule	Sens d'entrée du chariot	Nombre de portes en façade	Passage libre de porte (mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Profondeur (mm)	Dimensions intérieures Largeur (mm)	Dimensions intérieures Profondeur (mm)	Volume (m ³)
BOREAL-PANEO 1CH 68 1R 1S LO	1	1	800	1	930	1272	1082	1140	950	2,2

► Etape 3 : Mise en forme - Paneotrad



► Paneotrad® et son farineur motorisé Paneodust

Caractéristiques générales			
Modèle		Paneotrad®	Paneotrad® EvO
Puissance de raccordement	(kW)	1	1
Poids net équipé standard	(kg)	380	425
Tension d'alimentation		400 V TRI + N + 50 Hz	

Dimensions (mm)	Largeur	Profondeur	Hauteur
Paneodust	940	526,2	417,5



► Etape 4 : Cuisson

► 1 Four à soles fixes électrique Orion EvO

Orion EvO 1 voie de 800 mm est un four à soles fixes électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers-pâtisseries et viennois.

Ses avantages

- Une excellente qualité et régularité de cuisson
- Une commande tactile capacitive 10 pouces, intelligente et conviviale
- Une gestion centralisée et maîtrisée de l'énergie
- Un four qui tient la cadence de production
- Une capacité de cuisson élevée, adaptée à la pâte froide
- Un four facile à nettoyer : effet "sole lisse" et position de nettoyage intérieure des vitres
- Un four évolutif : un four 3 étages peut être converti en un 4 étages



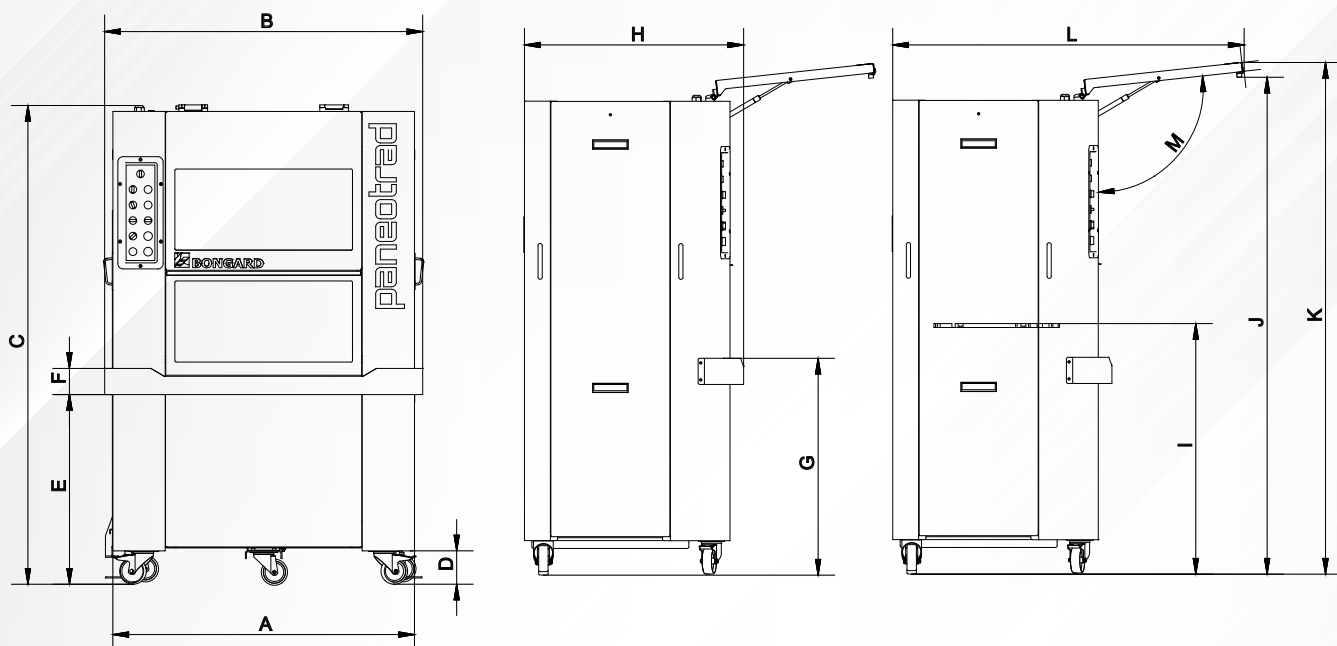
Caractéristiques dimensionnelles

Profondeur hors tout	Profondeur au sol	Profondeur four + enfourneur *	Largeur avec élévateur	Largeur Four	Hauteur hors tout	Hauteur Four en façade	Hauteur en façade	Surface de cuisson	Surface au sol	
(mm)								(m ²)		
Orion- 1 x 800 mm - 4 étages										
801/4.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,2

(*) Profondeur pour un four équipé d'un élévateur standard avec butée mobile et enfourneur en position de rangement.

► DIMENSIONNELS

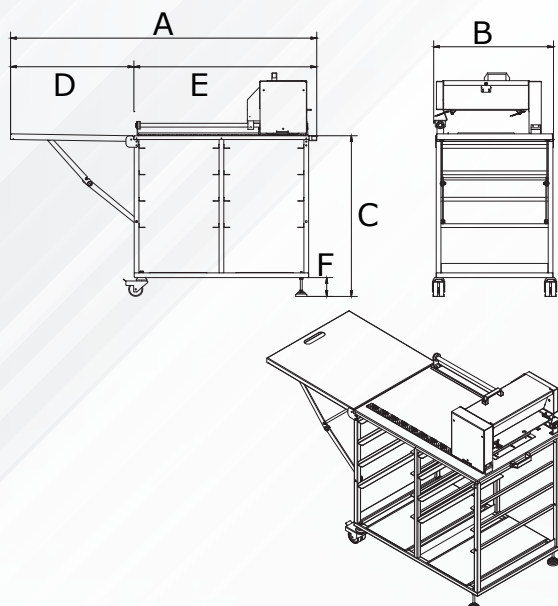
► Paneotrad® & Paneotrad EvO



Dimensions - Paneotrad® & Paneotrad® EvO (mm)

A	B	C	D	E	F	G	H
1150	1215	1825	130	725	100	825	840
I	J	K	L	M			
950	1960	2020	1320	105°			

► Servante avec farineur manuel



Dimensions servante & farineur - tablette rabattue (mm)

A	B	C	D	E	F
-	635	852	654	1015	100

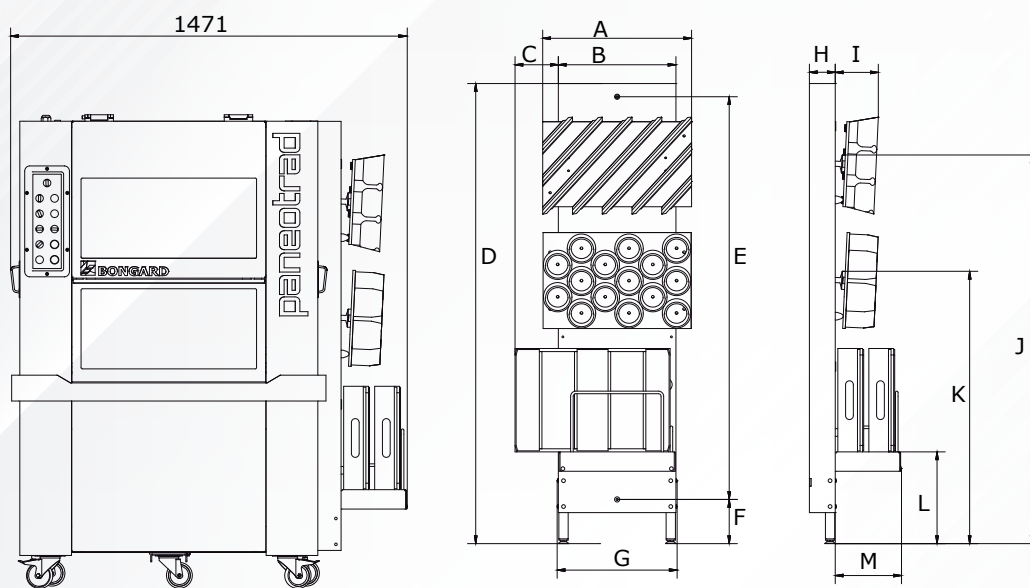
Dimensions servante & farineur - tablette ouverte (mm)

A	B	C	D	E	F
1624	635	852	654	-	100

Dimensions servante & farineur - sans tablette (mm)

A	B	C	D	E	F
-	635	852	-	950	100

► Support de rangement(*)



Dimensions support de rangement (mm)

A	B	C	D	E
576	455	168	1780	1558

F	G	H	I	J
171	464	100	167	1504

K	L	M
1054	355	256

(*) Egalement disponible en version murale

► Dimensionnels chariots



Dimensions	Sens d'entrée des bacs	Largeur (mm)	Profondeur plan de travail (mm)	Hauteur de travail (mm)
17 bacs H75	400	460	605	1756
14 bacs H95	400	460	605	1756
17 bacs H75	600	670	410	1758
14 bacs H75	600	670	410	1758
2 x 17 bacs H75	600	670	810	1788
2 x 14 bacs H75	600	670	810	1788

paneotrad[®]



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