



BONGARD

Always by your side

| OBJEMOVÁ DĚLIČKA

VENUS

Produktivita spolu s šetrným
zpracováním těsta



FRENCH BAKERY
EQUIPMENT MANUFACTURER

SINCE 1922

VENUS je inovativní objemová dělička na kynuté těsto, která je navržena tak, aby vám ušetřila čas a práci. Lze ji integrovat do automatické výroby chleba nebo kombinovat s automatickým systémem vkládání zásobníků **VENUS LINE**.

Zaměřte se na to nejdůležitější - automatizujte výrobní proces a zachovejte strukturu drobenky a chuť chleba.

Ideální pro dělení velkého množství fermentovaného těsta (od 72 do 200 kg/nádobu) s mírou hydratace až 80 % (VENUS), 75 % (VENUS LINE) včetně těst obsahujících semena nebo jiné přidané složky.



Konzistentní

Efektivní

Uživatelsky přívětivé

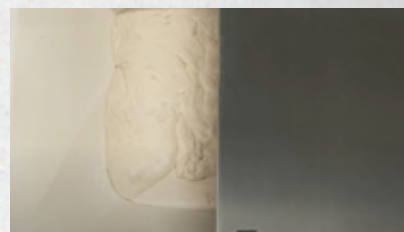
Všestranný

Respekt



Dělička, který chrání vaše těsto

Dělicí proces poháněný pístem respektuje fermentovaná těsta. Jeho dělení kopíruje ruční dělení, což vede k menšímu odplynění než u běžných objemových děličů. To napomáhá rozvoji struktury střídky a vůni chleba.



Dělička, který šetří váš čas

Její dotykový ovládací panel je vybaven regulátorem rychlosti, takže si můžete zvolit rychlost výroby (600 až 1200 kusů za hodinu), vytvořit až 40 různých programů a naplánovat počet kusů, které se mají vyrobit. Vyberte si ze 3 velikostí pístu pro dělení kousků těsta o hmotnosti 150 až 1300 g. Funkce časového limitu umožňuje zdvojnásobit tyto hmotnosti.



Automatická dělička která zaručuje konzistentní výsledky

Stačí vložit těsto do zásobníku a o zbytek se postará dělička. Vážení a dělení probíhá automaticky, což zaručuje konzistentní výsledky bez ohledu na uživatele nebo typ těsta (tradiční, vícezrnné, brioškové atd.).



DĚLIČKA NA TĚSTO od společnosti BONGARD zlepšuje pracovní podmínky a bezpečnost pekařů.

Všestranný, uživatelsky přívětivý dělič

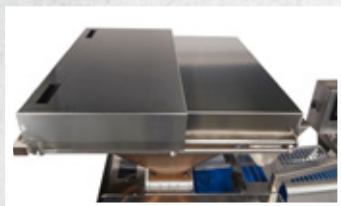
Odolná, robustní konstrukce
Panely z nerezové oceli

Zdraví a bezpečnost

Teleskopické víko pro ochranu
uživatele a těsta

Tlačítko nouzového zastavení

Zásobník na mouku



Snadný pohyb

4 kolečka (včetně 2 otočných s brzdou)



Snadnější údržba

K otevření olejové nádrže není třeba
žádné nářadí

Dvojitý upozornění na hladinu oleje
(LED a bzučák)



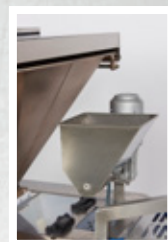
Optimální podmínky a žádné lepení

Motorizovaný poprašovač mouky

Nepřilnavý povlak na násypce

Olejový kroužek (volitelně)

Antistatický modrý pás



Snadné použití

Intuitivní dotykový ovládací
panel s variátorem otáček



Všestranný

Úhel sklonu výstupního pásu lze
nastavit tak, aby vyhovoval uživateli.

Lze připojit k automatickému
zařízení na výrobu chleba nebo k
systému vkládání zásobníků



PRACUJTE ZCELA BEZPEČNĚ SE SPOLEČNOSTÍ BONGARD

Náš závazek k bezpečnosti jde nad rámec vlastní certifikace: naše výrobky jsou auditovány externím a nezávislým orgánem.



VENUS Technické údaje

Kapacita zásobníku	VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
80 kg těsta	•	-	-
150 kg těsta	-	•	-
200 kg těsta	-	-	•
Hmotnost kusů těsta			
110 píst: 150 až 600 g	0	0	0
120 píst: 175 až 900 g	0	0	0
135 píst: 200 až 1300 g	•	•	•
Ovládací prvky			
Dotykový ovládací panel s variátorem otáček	•	•	•
Vytváření programů	•	•	•
Počítadlo kusů těsta	•	•	•
Zdraví a bezpečnost			
Zásobník s nepřilnavým povrchem	•	•	•
Panely z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Teleskopické víko z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Komfortní			
Motorizovaný vysavač mouky	•	•	•
Antistatický modrý pás	•	•	•
4 kolečka (včetně 2 otočných)	•	•	•
Možnost nastavení úhlu sklonu pásu	•	•	•
Systém olejových kroužků	€	€	€
Napájecí napětí (nutný diferenciální jistič typu B)			
Třífázové ~ 400 V 50-60 Hz	•	•	•
Možnosti nakládání			
Ruční	•	-	-
SPIRAL EVO TH	-	•	-
Naklápeč mísy BDC	-	•	•
Zvedák mísy s naklápečem TILTI	-	•	•

• : Standard

0: Možnost zdarma

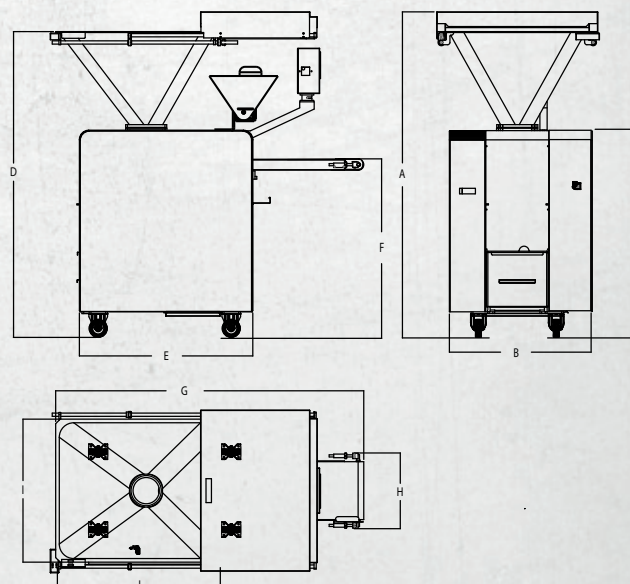
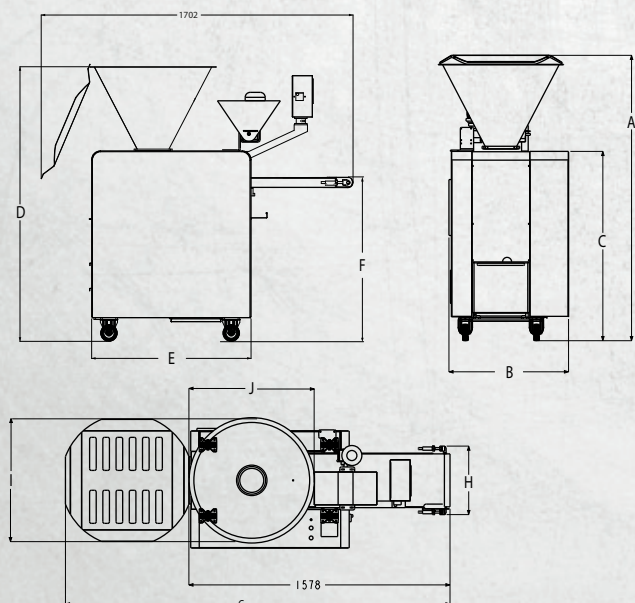
€: Možnost za příplatek

-: Nedostupné

VENUS Technické údaje

		VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
Velkokapacitní				
Hodinový výkon	min. (p/h)	600	600	600
	max. (p/h)	1200	1200	1200
Kapacita zásobníku				
Fermentované těsto	max. (kg of dough)	72	130	180
Nefermentované těsto	max. (kg of dough)	80	150	200
Výkon	(kW)	1.9	1.9	1.9
Rozměry (mm)				
Výška (A)*	(mm)	1700	1780	1810
Šířka rámu (B)	(mm)	720	720	720
Výška rámu (C)	(mm)	1140	1140	1140
Výška plnění zásobníku (D)*	(mm)	1650	1670	1730
Délka rámu (H)	(mm)	960	960	960
Výška výstupního pásu (F)	(mm)	1010	1010	1010
Délka (G)	(mm)	2325	1730	1770
Šířka pásu (H)	(mm)	420	420	420
Šířka násypky (I)	(mm)	Ø 758	790	790
Délka násypky (J)	(mm)	Ø 758	900	1080
Výška koleček	(mm)	140	140	140
Čistá hmotnost	(kg)	540	565	570

* U volitelného olejového kroužku přidejte k výškám (A) a (D) 20 mm.



VENUS LINE, systém nakládání do zásobníků kompatibilní s velkoobjemovou fermentací a procesem PANEOTRAD®.

systém vkládání zásobníků

plně automatický

Po dokončení hnětení a vložení těsta do zásobníku je vše automatické: vážení, sypaní moukou, skládání a vkládání kousků těsta do zásobníků je automatické.

Myšlenka je jednoduchá: rozdělovač zváží a oddělí několik kusů těsta, které pak pásový systém shromáždí do jednoho kusu těsta o hmotnosti až 7 kg a uloží do zásobníku.

Automatické, vysoce kvalitní skládání zajišťuje správný vývoj a strukturu drobenky.

Produktivita, konzistence a uživatelská přívětivost

Jeho výrobní rychlost 6 zásobníků/min zvládne jedna osoba. To znamená 230 plechů/h se 3 kusy těsta* na každém, a nikoliv více.

50 plechů/h vyrobených ručně.

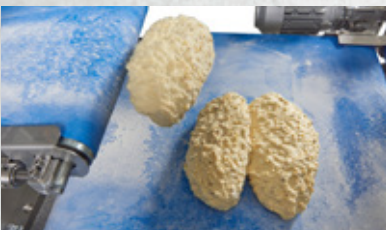
Automatické vážení zaručuje konzistentní výsledky bez ohledu na uživatele.

Opakující se pohyby, jako je vážení, skládání a manipulace s plechy, jsou redukovány a méně namáhavé.

* Se zásobníkem o hmotnosti 200 kg a míchačkou SPIRAL A s odnímatelnými mísami.

Nakládání zásobníků + Paneotrad® = vítězná kombinace

V kombinaci s dělením a formováním PANEOTRAD® má tento systém několik hlavních výhod: širokou škálu tvarů v jedné výrobní sérii, teplý, chutný a křupavý chléb po celý den za pouhých 30 minut, výrobky, které zůstávají déle čerstvé, a méně neprodaných kusů.



Zlepšení pracovních podmínek a zvýšení produktivity



Všestranný

Kolečko s odstupňovanou stupnicí pro nastavení mezery mezi 2 pásy



Optimální podmínky a žádné lepení

Motorizovaná prachovka na mouku

Antistatický modrý výstupní pás

Motorizovaný pás pro odebrání zásobníků



Bezpečnost

Tlačítko Stop pro ovládání výstup zásobníku přímo ze stanice obsluhy



Zdraví a bezpečnost

Zásobníky na mouku

Program čištění pásů

Pásy se snadno vysávají

Uživatelsky přívětivé stránky

Držák listů pro omezení manipulace se zásobníkem

Odolná, robustní konstrukce

Rám z nerezové oceli



Snadný pohyb

4 kolečka (včetně 2 otočných s brzdou)



PRACUJTE ZCELA BEZPEČNĚ SE SPOLEČNOSTÍ BONGARD



Náš závazek k bezpečnosti přesahuje rámec vlastní certifikace, protože naše zařízení necháváme auditovat nezávislým externím orgánem.

VENUS LINE Technické údaje

VENUS	
Hmotnost kusů těsta	
135 píst: 200 až 1300 g	•
Ovládací prvky	
Dotykový ovládací panel s variátorem otáček	•
Vytváření programů	•
Počítadlo kusů těsta	•
VKLÁDÁNÍ ZÁSOBNÍKU	
Praktické podmínky	
Antistatické modré pásy	•
Motorizovaný poprašovač mouky	•
Nerezové zásobníky na mouku	•
Pás pro odebrání zásobníků z PVC	•
4 kolečka (včetně 2 otočných)	•
Možnost nastavení úhlu sklonu pásu	•
Odolný	
Rám z nerezové oceli	•

Rady odborníka na pečení



Zvyšte produktivitu pomocí míchačky s odnímatelnou mísou **SPIRAL A** na kvašená těsta.



• : Standard

0: Možnost zdarma

€: Možnost za příplatek

-: Nedostupné

VENUS LINE Technical Data

Výkon

Hmotnost spojených kusů těsta	min. (kg of dough)	1
	max. (kg of dough)	7
Rychlost výroby	min. (trays/min)	1
	max. (trays/min)	6*
Výkon	(kW)	3.5

Rozměry

Výška plnění zásobníku (A)

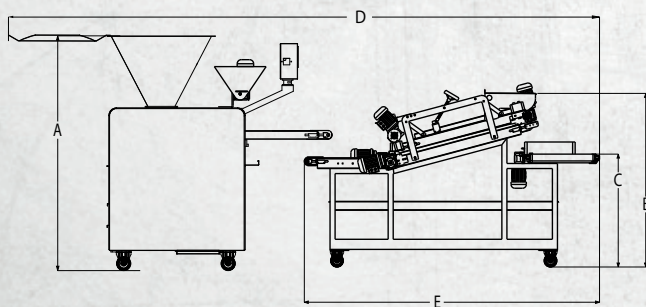
Zásobník na 80 kg	(mm)	1650
Zásobník na 150 kg	(mm)	1670
Zásobník na 200 kg	(mm)	1730
Výška plnění zásobníku (B)	(mm)	1380
Pracovní výška (C)	(mm)	900

Délka linky VENUS LINE (D)

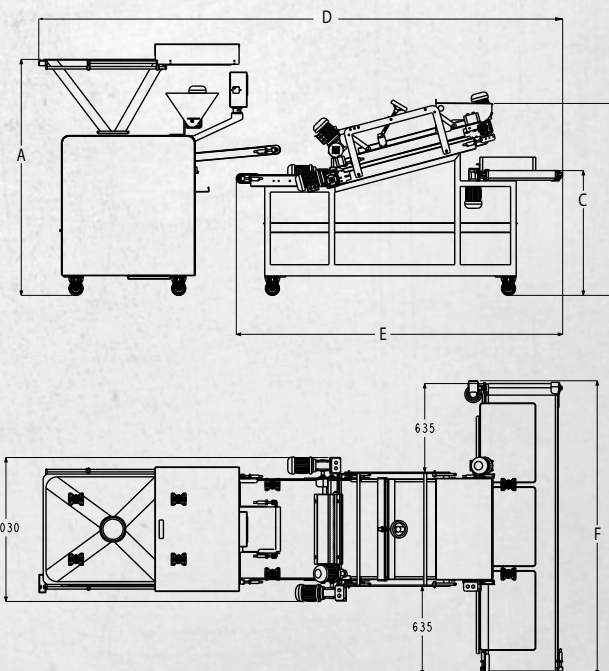
80 kg zásobník	(mm)	4400
150 kg zásobník	(mm)	3810
200 kg zásobník	(mm)	3850
Délka nakládání zásobníku (E)	(mm)	2340
Šířka zásobníku (F)	(mm)	2100
Čistá hmotnost	(kg)	370

* Zásobníky na 3 kusy těsta; stroj zvládne zpracovat až 18 kusů těsta za minutu.

VENUS 80



VENUS 150 and 200



Naši odborníci k vašim službám

Naše prodejní zkušenosti

Naše prodejní a instalační týmy jsou tu, aby vám pomohly s realizací vašeho projektu: doporučení ohledně uspořádání zařízení a pekárny podle vašeho výrobního procesu.



Naše obchodní znalosti

Náš showroom a laboratoř o rozloze 320 m² v sídle společnosti v Holtzheimu je k dispozici na vyžádání k otestování našeho vybavení podle vašeho výrobního procesu. Naši zkušení mistři pekaři přijdou do vašich pekáren na vaši žádost po celém světě a zaškolí vás na našich strojích.



Naše technické znalosti

Na naše zařízení se vztahuje záruka výrobce od okamžiku dodání. Chcete-li trvale optimalizovat provoz vašeho zařízení a vyhnout se nákladným prostojům, můžete zvolit smlouvu o údržbě spojenou s prodlouženou zárukou.

Společnost Bongard poskytuje školení technikům autorizovaných prodejců a distributorů, aby zajistili správné fungování a životnost vašeho zařízení. Naši prodejci a distributoři mají přístup k online platformě obsahující technické informace a umožňující jim objednat přibližně 5 000 druhů originálních náhradních dílů doručených za 24 až 48 hodin.





BONGARD

Always by your side

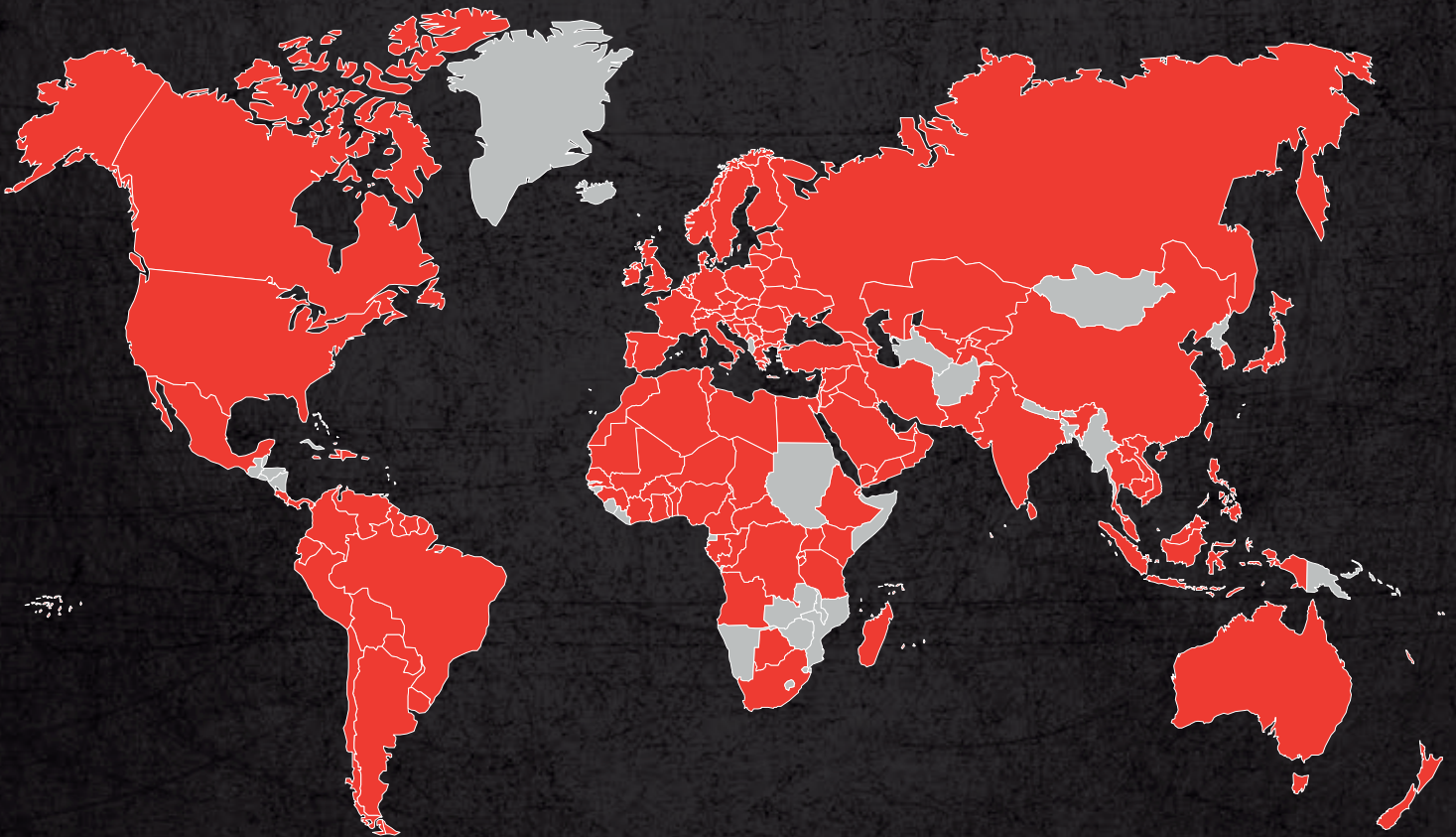
BONGARD, francouzský výrobce pekařského vybavení od roku 1922, spoléhá na síť výhradních prodejců, kteří jsou neustále školeni na všech našich produktech, aby zajistili 24/7/365 obchodní a technické služby po celé Francii a francouzských zámořských departementech a teritoriích.

BONGARD je také přítomna ve více než 90 zemích prostřednictvím sítě distributorů složené ze 450 prodejců a techniků.


Výhradní distributor pro
Českou a Slovenskou republiku:





JAROSPOL Technology s.r.o.
Dr. Milady Horákové 343/55, 671 72 Miroslav
e-mail: obchod@jarospol.com
tel.: +420 515 333 095
www.jarospol.com




Sledujte nás na:

 [Bongard.bakery](https://www.facebook.com/Bongard.bakery)

 [Bongard_bakery](https://www.instagram.com/Bongard_bakery)

 [BongardBakery](https://www.youtube.com/BongardBakery)

 [Bongard](https://www.linkedin.com/Bongard)

BONGARD

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence