



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 linky na chleba nebo kombinovat s automatickým systémem vkládání těsta do nádob **VENUS LINE**.

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

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



Konzistentní
Efektivní

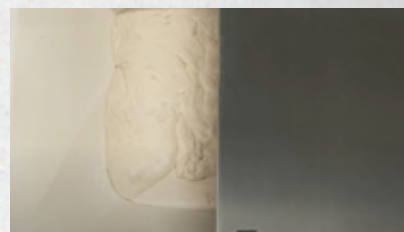
Uživatelsky přívětivá

Všestranná
Šetrná



Dělička šetrná na vaše těsto

Dělicí proces poháněný pístem je šetrný na fermentovaná těsta. Jeho dělení simuluje ruční dělení, což vede k menšímu odplynění než u běžných objemových děliček. To napomáhá rozvoji struktury střídky a vůni chleba.



Dělička, která šetří váš čas

Její dotykový ovládací panel je vybaven regulátorem rychlosti, takže si můžete zvolit rychlost dělení (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 dílků těsta o hmotnosti 150 až 1300 g. Funkce Time-out umožňuje zdvojnásobit tyto hmotnosti.



Automatická dělička která zaručuje konzistentní výsledky

Stačí vložit těsto do násypky 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.

Všestranná, uživatelsky přívětivá dělička

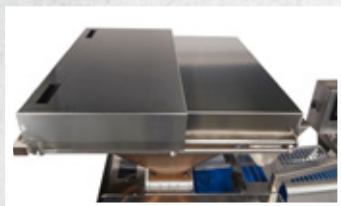
Odolná, robustní konstrukce
Panely z nerezové oceli

Zdraví a bezpečnost

Teleskopické víko pro ochranu
uživatele a těsta

Tlačítko nouzového zastavení

Násypka 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)



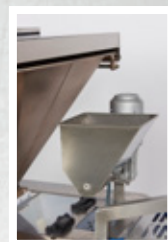
Optimální podmínky a nepřilnavý povrch

Motorizovaný pomoučovač

Nepřilnavý povlak na násypce

Přídavné olejování (volitelně)

Antistatický modrý pás



Snadné použití

Intuitivní dotykový ovládací
panel s variátorem otáček



Všestrannost

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

Lze připojit k automatickému
zařízení na výrobu chleba nebo k
systému vkládání těsta do nádob



PRACUJTE ZCELA BEZPEČNĚ SE SPOLEČNOSTÍ BONGARD

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


CERTIFIED

VENUS Technické údaje

Kapacita násypky	VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
80 kg těsta	•	-	-
150 kg těsta	-	•	-
200 kg těsta	-	-	•
Hmotnost dílků 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 rychlosti	•	•	•
Vytváření programů	•	•	•
Počítadlo dílků těsta	•	•	•
Zdraví a bezpečnost			
Násypka s nepřilnavým povrchem	•	•	•
Panely z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Teleskopické víko z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Komfort			
Motorizovaný pomoučovač	•	•	•
Antistatický modrý pás	•	•	•
4 kolečka (včetně 2 otočných)	•	•	•
Možnost nastavení úhlu sklonu pásu	•	•	•
Systém přidavného olejování	€	€	€
Napájecí napětí (nutný diferenciální jistič typu B)			
Třífázové ~ 400 V 50-60 Hz	•	•	•
Možnosti dávkování			
Ruční	•	-	-
Hnětač SPIRAL EVO TH	-	•	-
Překlápěč mísy BDC	-	•	•
Zvedák mísy s překlápěčem TILT	-	•	•

• : Standard

0: Možnost zdarma

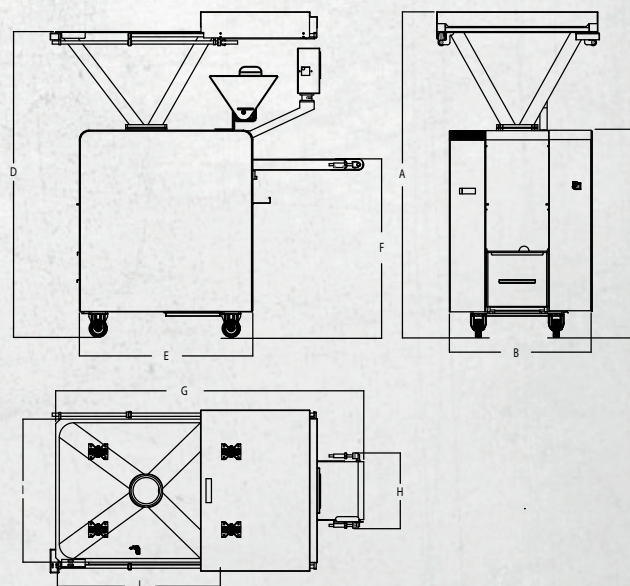
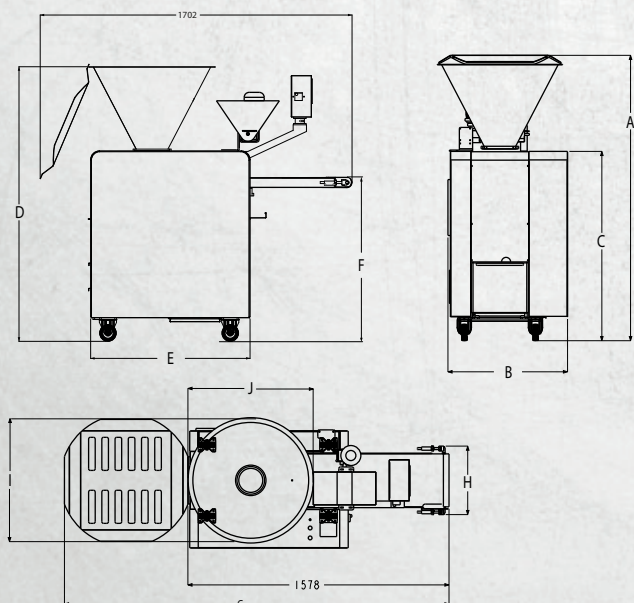
€: Možnost za příplatek

-: Nedostupné

VENUS Technické údaje

		VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
Kapacita těsta				
Hodinový výkon	min. (ks/h)	600	600	600
	max. (ks/h)	1200	1200	1200
Kapacita násypky				
Nakynuté těsto	max. (kg těsta)	72	130	180
Nenakynuté těsto	max. (kg těsta)	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 násypky (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 systému přidejte k výškám (A) a (D) 20 mm.



VENUS LINE, systém vkládání těsta do nádob vhodný pro předkynutá těsta a proces PANEOTRAD®.

systém vkládání těsta do nádob je plně automatický

Po dokončení hnětení a vložení těsta do násypky je vše automatické: dělení, pomoučení, překládání, vyvalování a vkládání dílků těsta do nádob je automatické.

Myšlenka je jednoduchá: dělička nadělí několik dílků těsta, které pak pásový systém shromáždí do jednoho kusu o hmotnosti až 7 kg a vloží ho do nádoby.

Automatické, vysoce kvalitní vyvalení zajišťuje správný vývoj a strukturu těsta.

Produktivita, konzistence a uživatelská přívětivost

Výrobní rychlost 6 nádob/min zvládne jedna osoba. To znamená 230 nádob/h se 3 kusy těsta* v každé nádobě, oproti 50 nádobám/h vyrobených ručně.

Automatické dělení zaručuje konzistentní výsledky bez ohledu na uživatele.

Opakující se pohyby, jako je dělení, překládání a manipulace s nádobami, jsou redukovány a méně namáhavé.

* S násypkou o hmotnosti 200 kg a hnětačem SPIRAL A s odnímatelnými dížemi.

Plnění nádob + 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



Všestrannost

Kolečko se stupnicí pro nastavení mezery mezi 2 pásy



Optimální podmínky a nepřilnavý povrch

Motorizovaný pomoučovač



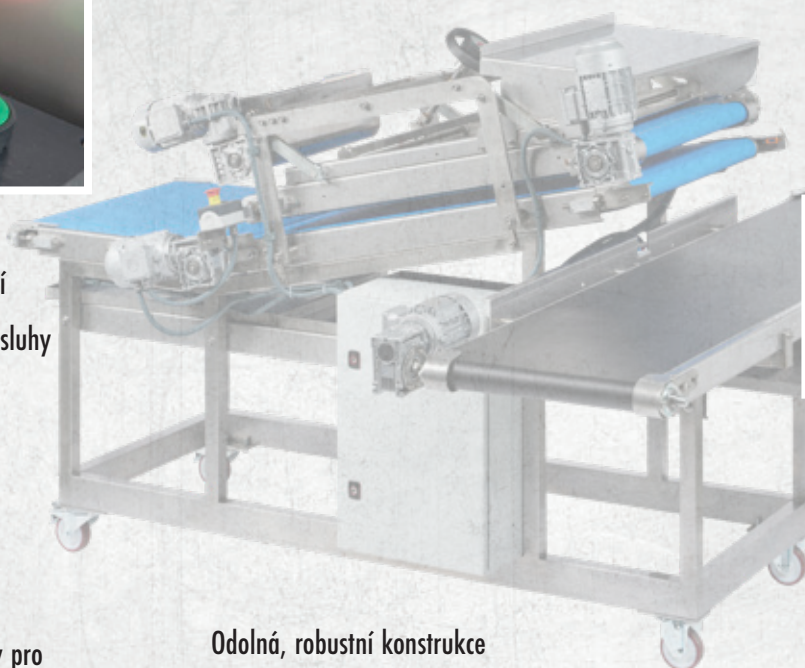
Antistatický modrý výstupní pás

Motorizovaný pás pro odebrání nádob



Bezpečnost

Tlačítko Stop pro ovládání výstup nádob přímo u obsluhy



Zdraví a bezpečnost

Zásobník na mouku

Funkce čištění pásů

Pásy se snadno vysávají

Uživatelsky přívětivé

Místo pro nelepivé papíry pro usnadnění práce s nádobami

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 dílků těsta

135 píst: 200 až 1300 g

•

Ovládací prvky

Dotykový ovládací panel s variátorem rychlosti

•

Vytváření programů

•

Počítadlo dílků těsta

•

VKLÁDÁNÍ NÁDOB

Praktické součásti

Antistatické modré pásy

•

Motorizovaný pomoučovač

•

Nerezové zásobníky na mouku

•

Pás pro odebrání nádob z PVC

•

4 kolečka (včetně 2 otočných)

•

Možnost nastavení úhlu sklonu pásu

•

Odolnost

Rám z nerezové oceli

•

Rady odborníka na pečení



Zvyšte produktivitu pomocí hnětače s odnímatelnou díží **SPIRAL A** na kynutá těsta.



• : Standard

0: Možnost zdarma

€: Možnost za příplatek

-: Nedostupné

VENUS LINE Technická Data

Výkon

Hmotnost spojených dílků těsta	min. (kg těsta)	1
	max. (kg těsta)	7
Rychlost výroby	min. (nádob/min)	1
	max. (nádob/min)	6*
Výkon	(kW)	3.5

Rozměry

Výška plnění násypky (A)

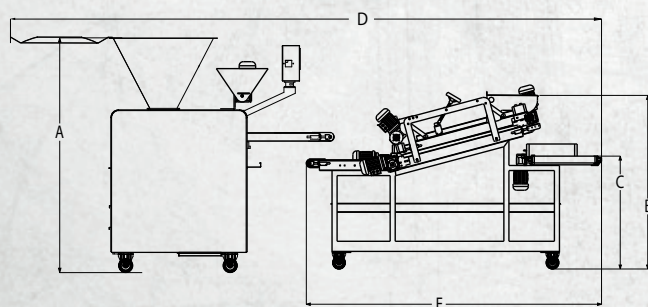
Násypka na 80 kg	(mm)	1650
Násypka na 150 kg	(mm)	1670
Násypka na 200 kg	(mm)	1730
Výška plnění násypky (B)	(mm)	1380
Pracovní výška (C)	(mm)	900

Délka linky VENUS LINE (D)

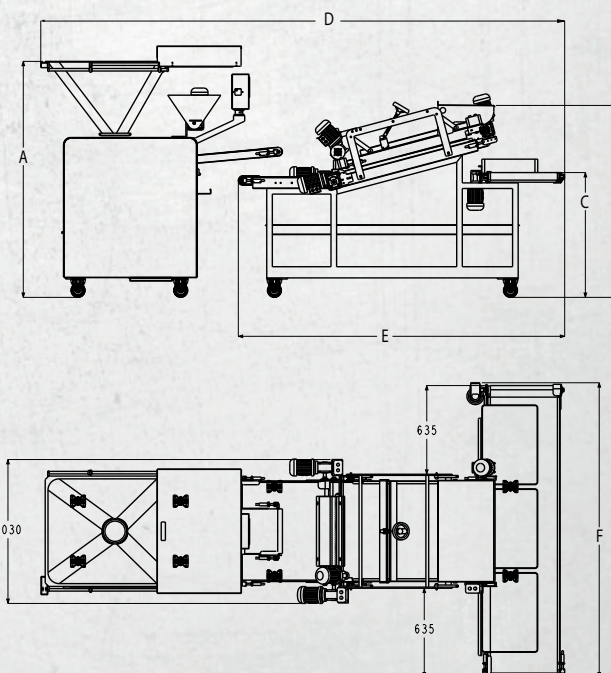
80 kg násypka	(mm)	4400
150 kg násypka	(mm)	3810
200 kg násypka	(mm)	3850
Délka vyvalovače s dopravníkem (E)	(mm)	2340
Šířka dopravníku nádob (F)	(mm)	2100
Čistá hmotnost	(kg)	370

* Nádoby na 3 dílky těsta; stroj zvládne zpracovat až 18 dílků 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:



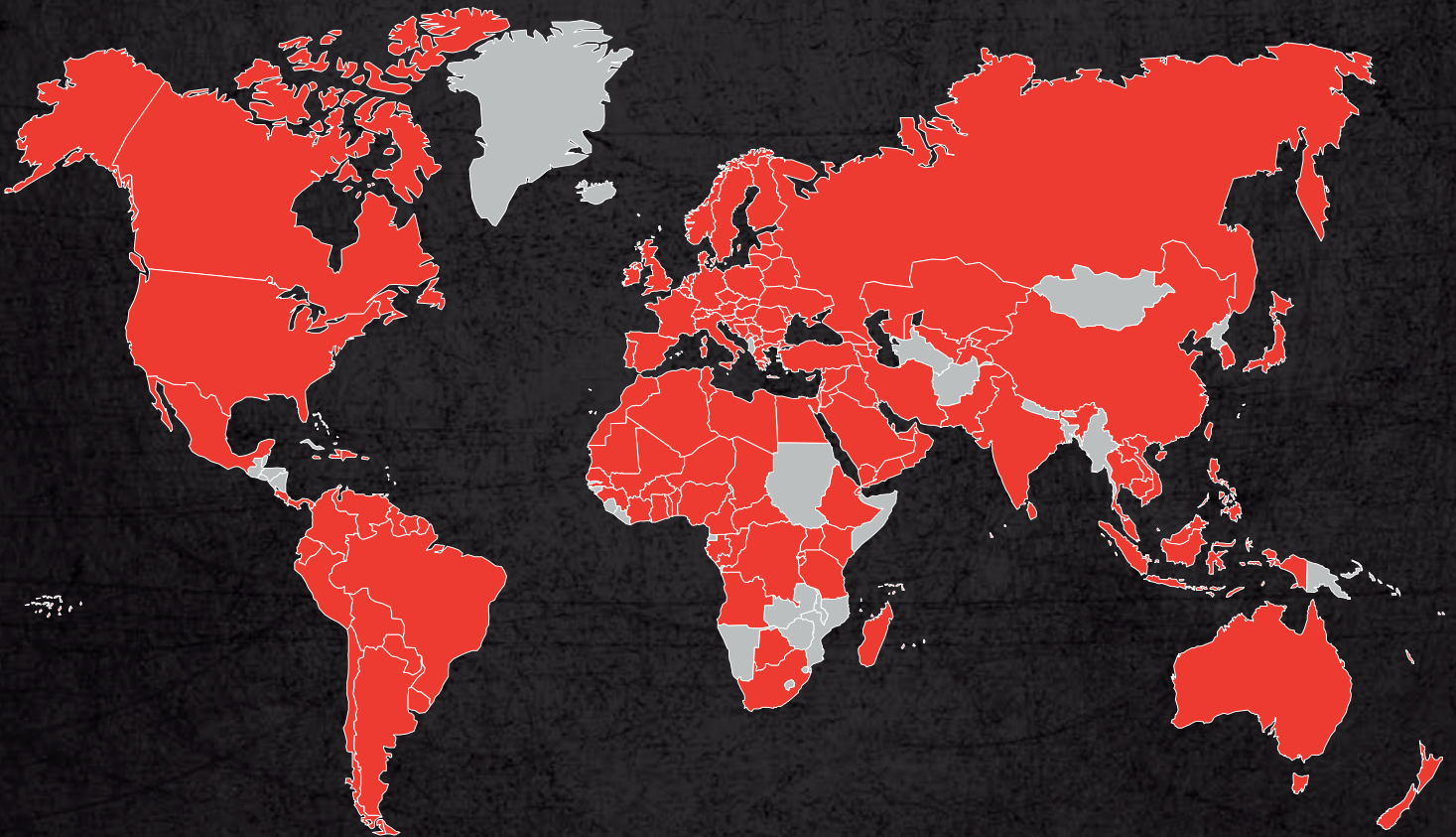
JAROSPOL Technology s.r.o.

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