



paneotrad[®] EVO

HANDWERKLICHES BROT FRISCH NACH BEDARF



Paneotrad EVO



Paneotrad EVO
mit optionalem Ablageträger

www.bongard.fr

 **BONGARD**





▷ UNSER know-how zu IHREN Diensten

Paneotrad®

Paneotrad® ist ein einmaliges und patentiertes Herstellungsverfahren zum Teilen und in Form bringen der Teiglinge. Mit einem System versehen, welches den Druck sehr fein der Teigdichte automatisch anpasst, was einem traditionellen Teigwirken wie „von Hand“ entspricht.

Durch einfaches Kombinieren der Matrizen ist es möglich, mit nur 3 Matrizen bis zu 6 verschiedene Teiglingsformen zu realisieren.

Paneotrad EVO®, für noch mehr Flexibilität

Dank eines absolut neuartigen und innovativen Matrizen-Befestigungssystemes, ist mit der Paneotrad EVO® ein Wechseln der Schneideform innerhalb von nur 30 Sekunden möglich.

Mit den Paneotrad®-Werkzeugen können heute mehr als 60 verschiedene Formen (Einfach- oder Doppelschneiden) realisiert werden und die Möglichkeit zu weiteren Matrizenformen steigt bedarfsorientiert ständig.

▷ Die Leistung der Backstube erhöhen!

Paneotrad® erlaubt vor allem die Realisierung einer Vielzahl von qualitativ hochwertigen Produkten dank eines einfach durchzuführenden Produktionsprozesses.

Die Arbeitszeit verkürzen !

Bei der Wahl des Paneotrad®-Herstellungsverfahrens entfallen die betrieblichen und zeitraubenden Sachzwänge einer traditionellen Brotherstellung, bei gleichzeitiger Reduzierung ihrer Arbeitszeit von ungefähr 30 %! Im Gegensatz zu den Teigteilern mit manuellen Gittern, ist es nicht notwendig, während des Arbeitszyklus an der Maschine zu bleiben. Paneotrad® erledigt autonom die Egalisierungs- und Wirkungsoperationen während gleichzeitig vom Benutzer die Teiglinge auf den Einschießteppich abgelegt werden.

Die Baguette ist in weniger als 30 Minuten fertig !

Eine Lagerung in Behältern bis 72 Stunden erlaubt eine flexible Produktion. Der bereitstehende Teig ist nur noch zu teilen und einzuschließen. Da nur produziert was benötigt wird, wird nichtabgesetztes Brot reduziert und die Kundschaft entsprechend der Nachfrage stets mit frischem Brot bedient.

Die Verkäufe steigern

Die Paneotrad® erscheint als ideales Werkzeug um Ihnen bei der Kreation von neuen Produkten und der Gewinnung von Neukunden zu helfen. Es erlaubt immer eine gleichmäßige Brotqualität zu erreichen, mit Aroma und Geschmack, einer locker-porigen Krume und dies bei sehr guter Haltbarkeit. Ihre Kunden werden die Vielfalt des geschmackvollen Brotangebotes, die Geschmacksverbindungen, die diversen Formen und vor allem die Tatsache zu jeder Tageszeit ein ofenwarmes und knuspriges Brot zu erhalten schätzen !

Für eine einfache Bedienung

Paneotrad® kann bei ausgesprochen starker Nachfrage oder beim Nachmittags-Backen nur vom Verkaufspersonal mit Unterstützung des Produktionspersonals bedient werden.

▶ Eine völlig neuartige Arbeitsweise



▶ Kneten



▶ manuelles Abwiegen von 3 bis 7 kg Teigstücke



▶ Erste Teigruhe für 20 Minuten bei Raumtemperatur



▶ Umschlagen des Teiges nach dem Ruhen. Zweite Teigruhe für 20 Minuten.



▶ 24 - 72 Stunden Lagerung bei 2 - 4°C



▶ Schnelles und gleichmäßiges Mehlbestreuen



▶ Paneotrad® Prozess



▶ Teilung und in Form bringen in nur einem Arbeitsschritt



▶ Die Teiglinge auf dem Einschiessapparat legen



▶ Einbacken



▶ Ein optimiertes Backen ...



▶ ... für ein hochwertiges Qualitätsbrot



PRODUKTE

► Beispiele von EINFACHEN Teilungen

Nr Matrize	Anzahl Stücke	Maße der Stücke (BxL)	Mindest- gewicht	Höchst- gewicht	Anordnung
		mm	g	g	
# 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	

► Beispiele von DOPPELTEN Teilungen

Matrizen		Anzahl Stücke	Maße der Stücke (BxL) mm	Gewicht		Anordnung
1. Schneiden	2. Schneiden			Mini. g	Maxi. g	
# 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	

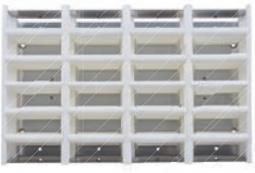
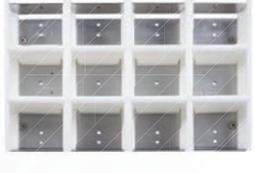
Treffen Sie Ihre Wahl

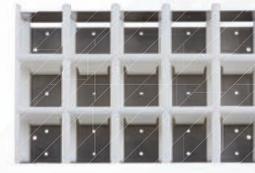
Paneotrad® ist standardmässig mit 3 auswahlbaren Matrizen ausgestattet, und 4 Matrizen für die Paneotrad® EVO. Jede Matrize kann entweder für eine einfache Teilung oder eine doppelte Teilung benützt sein.

Die doppelte Teilung erlaubt die Herstellung von bis 6 verschiedenen Formen. Heutzutage bietet Bongard bis über 30 verschiedenen Matrizen, das heisst über 60 mögliche Formen mit der doppelten Teilung. Mit Paneotrad® bekommen Sie die grösste Vielfalt an Brotformen am Markt.

▶ Matrizen für EINFACHE Teilung geeignet

	# 1	10 St	57 x 375 mm
	# 4	8 St	570 x 47 mm
	# 7	12 St	47.5 x 375 mm
	# 10*	24 St (2x2)	47.5 x 187.5 mm
	# 13	8 St (4x2)	142.5 x 187.5 mm
	# 16	4 St (2x2)	285 x 187.5 mm

	# 2	6 St	570 x 62.5 mm
	# 5*	24 St (4x6)	142.5 x 62.5 mm
	# 8	12 St (4x3)	142.5 x 125 mm
	# 11	12 St (2x6)	285 x 62.5 mm
	# 14*	32 St (4x8)	142.5 x 46.8 mm
	# 17	11 St	52 x 375 mm

	# 3	15 St (5x3)	114 x 125 mm
	# 6	8 St	71.5 x 375 mm
	# 9	4 St	142.5 x 375 mm
	# 12*	20 St (4x5)	142.5 x 75 mm
	# 15	10 St (5x2)	114 x 187.5 mm
	# 18	6 St (3x2)	190 x 187.5 mm

(*) Mit Aufpreis

	# 19	15 St (3x5)	190 x 75 mm
	#22*	16 St (2x8)	285 x 47 mm
	# 37	6 St	95 x 375 mm
	#44**	15 St	Ø Innen 95 mm

	# 20	12 St (6x2)	95 x 187.5 mm
	#24*	16 St (8x2)	71 x 187.5 mm
	# 38	3 St	570 X 125 mm
	#45**	25 St	Ø Innen 75 mm

	#21*	18 St (3x6)	190 x 62.5 mm
	# 36	4 St	570 x 93,5 mm
	# 41	6 St (3x2)	285 X 125 mm
	#48	10 St	57 x 375 mm

(*) Mit Aufpreis
 (**) Nur mit Paneotrad EVO

► Matrizen für DOPPELTE Teilung geeignet

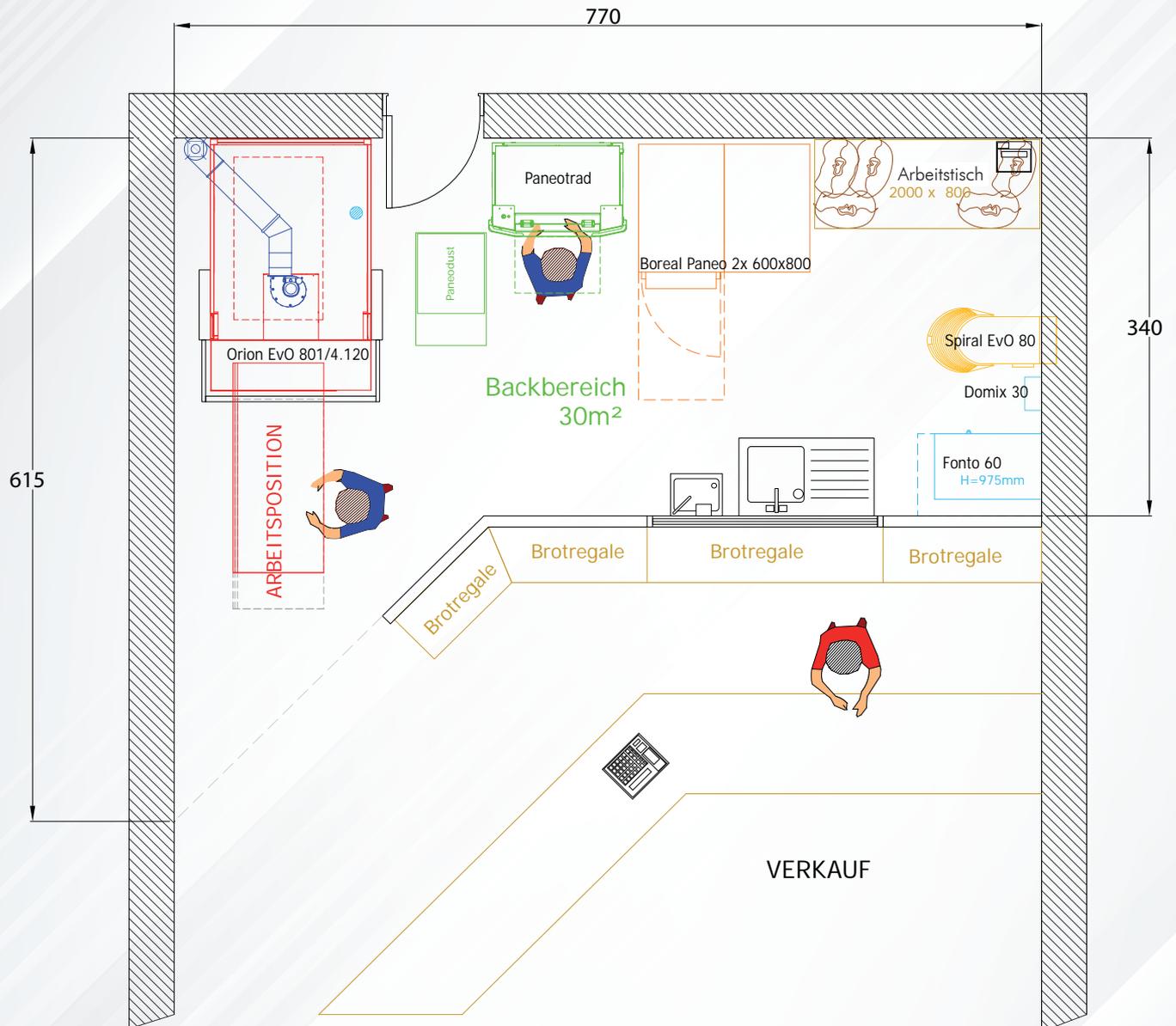
	# 42	30 Dreieckige Teiglinge	114 x 125 X 169 mm
Nur mit Matrize #3			

	# 43	20 Dreieckige Teiglinge	114 X 187.5 X 219.5 mm
Nur mit Matrize #15			

▶ PANEOTRAD® BACKSTUBE: ein kompletter Prozess

Der Paneotrad® mit seinem eigenständigen Konzept ist mehr als nur eine Ausstattung. Seit seiner Entstehung im Jahre 2007 hat er die Welt des Backens und der traditionellen Brotherstellung revolutioniert.

Mit einer Reihe von Ausstattungen, die das Paneotrad Angebot erweitert, bietet Bongard eine „schlüsselfertige“ Backstube für eine optimierte Qualitätsproduktion an.



EIGENSCHAFTEN



► Etappe 1 : die Vorbereitung der Knetmenge und das Kneten



► 1 Durchlauf-Wasserkühler **Fonto 60**

Der Fonto ist zum Kühlen des Wassers für die Knetmenge bestimmt und wird direkt an das Wasserleitungsnetz angeschlossen

Vorteile

- Beste Hygiene
- Kein Standwasser
- Keine Wasserpumpe
- Verwendung des Wasserleitungsnetzdruckes
- Tank mit Kaltwasser-Reserven

Haupteigenschaften		
Modell		Fonto 60
Durchfluss	(l/min)	8
Maximale Förderleistung je Stunde (von + 20°C bis + 1°C)	(l/Std)	-
Maximale Förderleistung je Stunde (von + 20°C bis + 3°C)	(l/Std)	60
Volumen		
Tank Volumen		140
Anzahl Rührwerke		2
Tank Anzahl		1
Leistung		
Kühlleistung bis -10°	(kW)	0.7
Elektrische Leistung Einphasig 230 V - 50 Hz	(kW)	0.7
Abmessungen und Gewicht		
Breite x Tiefe	(mm)	950 x 590
Höhe	(mm)	975
Nettogewicht	(kg)	110

► 1 Wasserdosiergerät **Domix 30**

Der Domix 30 dosiert und mischt genau die Menge und die Temperatur des benötigten Warm-/Kaltwassers für die Knetmenge.



Vorteile

- Eine optimierte Verwaltung von gewünschter Temperatur und Wassermenge zur Erreichung einer gleichmässigen Knetmenge.

Haupteigenschaften	
Modell	Domix 30
Dosierfunktion	ja
Mischfunktion	ja
Mikroschalter Pumpe	ja
Zufluss Kaltwasser	ja
Zufluss Warmwasser	ja
Benötigter Wasserdruck (bar)	1 - 5
Nettogewicht (kg)	9
Förderleistung	
Wasser Förderleistung bei 1 bar und 20°C (l/min)	15
Wasser Förderleistung bei 5 bar und 20°C (l/min)	35
Stromspannung: Einphasig von 208 V bis 240 V 50/60 Hz (W)	25



► 1 Spiralknetter **Spiral EvO 80**

Ausgestattet mit 2 Drehgeschwindigkeiten garantiert der Spiral EvO ein Durchmischen und ein Kneten von hoher Qualität, sowohl für kleine wie auch größere Teigmengen (von 3 bis 60 kg).

In der Standardausführung ist der Spiral EvO 80 mit einem transparenten Sicherheitsdeckel mit Rückhaltesystem und einer elektronischen Steuerung mit widerstandsfähiger Folientastatur ausgestattet.

Modell	Gesamt Leistung (kW)	Nettogewicht (kg)	Geschw. Spirale 50Hz (upm)	Geschw. Kessel 50Hz (upm)
Spiral EVO 80	2,57	360	100 - 200	7 - 14

Modell	Abmessungen (mm)						
	Breite am Boden	Tiefe	Höhe	Arbeits-Höhe	Höhe Deckel geöffnet	Breite Kessel	Abstand Kessel-Kopf
Spiral Evo 80	565	1150	1550	911	1705	675	153

Vorteile

- Eine beherrschte Temperaturerhöhung des Teiges, sowie eine verbesserte Sauerstoffanreicherung bei gleichbleibender Qualität, unabhängig von der Teigmenge.
- Eine intuitive Steuerung, speziell für das Paneotrad Programm.

► Etappe 2 : Teiglangzeitführung in Teigwannen



► 1 Kühlzelle
Boreal Paneo 600x800

Die Kühlzellen-Reihe Boreal Paneotrad wurde zum lagern von kaltem Teig in Teigwannen während 12 bis 72 Stunden exklusiv entwickelt.

Vorteile

- Eine spezielle Lüftungstechnologie („Dual Stream“), die eine ausgezeichnete Teig-Konservierungsqualität garantiert
- Eine optimierte Verdampfer-Austauschflächen-Auslegung für die Lagerkapazität in der Kühlzelle.
- Hochwertiges Kälteaggregat, angepasst auf die verschiedenen Kühlmittel des Marktes
- Robuste Konstruktion in Premium-Qualität
- Ausführung der Paneele mit kratzfesten und nässebeständiger PVC hart-Folie 120µ
- Vielfältige Einrichtungsmöglichkeiten der Kühlzellen
- Einfache und schnelle Montage der Kühlzellen

Modell	Gesamt Anzahl Wagen	Anzahl Wagenreihe Je Zelle	Wagen Einfahr-richtung	Anzahl Fronttür	Freier Tür Eingang (mm)	Aussen Abmessungen (mm)		Innen Abmessungen (mm)		Volumen (m³)
						Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	
BOREAL-PANEO 1CH 68 1R 1S LO	1	1	800	1	930	1272	1082	1140	950	2,2

► Etappe 3: Formen mit Paneotrad



► **Paneotrad** und sein motorisierter Mehlstreuer **Paneodust**

Haupteigenschaften			
Modell		Paneotrad®	Paneotrad® EvO
Anschlussleistung	(kW)	1	1
Nettogewicht in der Standard Ausführung	(kg)	380	425

Abmessungen (mm)	Breite	Tiefe	Höhe
Paneodust	940	526,2	417,5



► Etappe 4: Backen

► 1 Elektrischer Etagenofen **Orion EvO**

Orion EvO 1-bahnig 800 mm ist ein elektrischer Etagenofen der zum Backen jeglicher Art von Bäckerei- und Konditoreiprodukten sowie Feingebäck bestimmt ist.

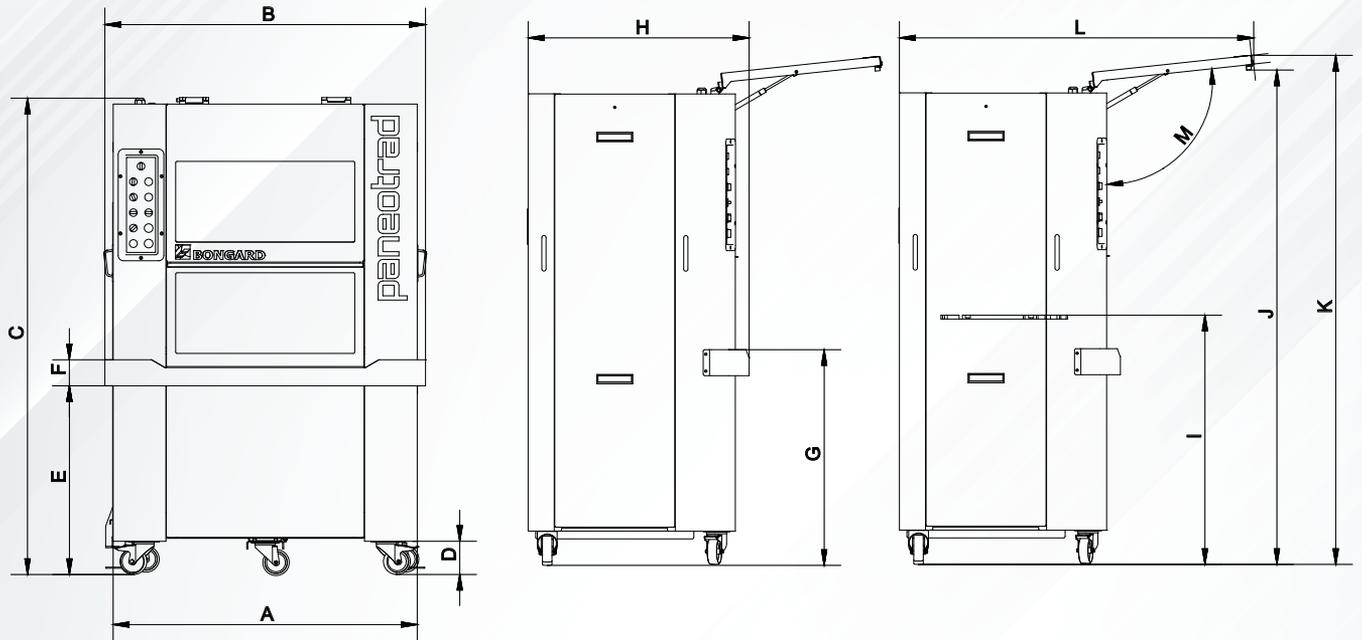
Vorteile

- Eine ausgezeichnete Qualität bei hoher Backregelmässigkeit
- Eine benutzerfreundliche und intelligente 10 Zoll-Tastensteuerung
- Eine zentralisierte und beherrschte Energie-Verwaltung
- Hält hoher Produktionsleistung stand
- Hohe Backkapazität, den kalten Teigen angepasst
- Einfache und leichte Ofenreinigung : Effekt "glatter Boden" und Innen-Reinigungsposition der Scheiben
- Erweiterungsfähiger Ofen : ein 3 Etagen-Ofen kann in 4 Etagen erweitert werden



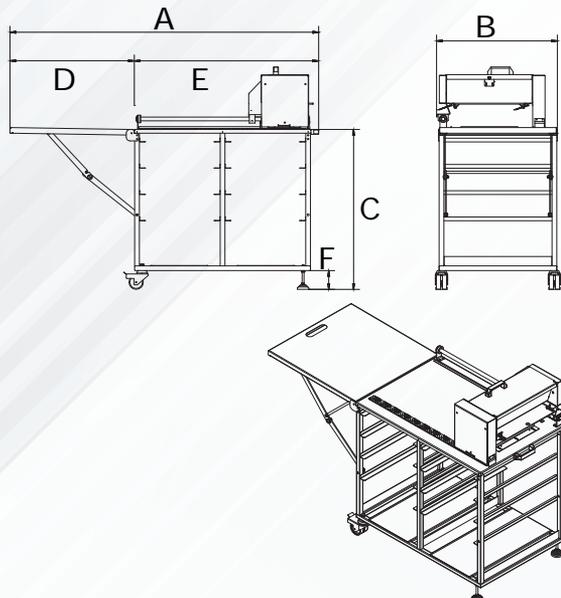
Abmessungen										
Tiefe mit Haube	Tiefe am Boden	Tiefe Ofen + Ein-/ Ausschliess-apparat	Breite mit Beschickungstisch	Breite Ofen	Höhe mit Haube	Höhe Ofen Front	Höhe Front	Backfläche	Bodenfläche	
(mm)									(m ²)	
Orion- 1 x 800 mm - 4 Etagen										
801/4.120	2252	2204	4268	1645	1441	2682	2200	2301	3,8	3,2

► Paneotrad® & Paneotrad EvO



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°			

► Tisch mit Mehlstreuer

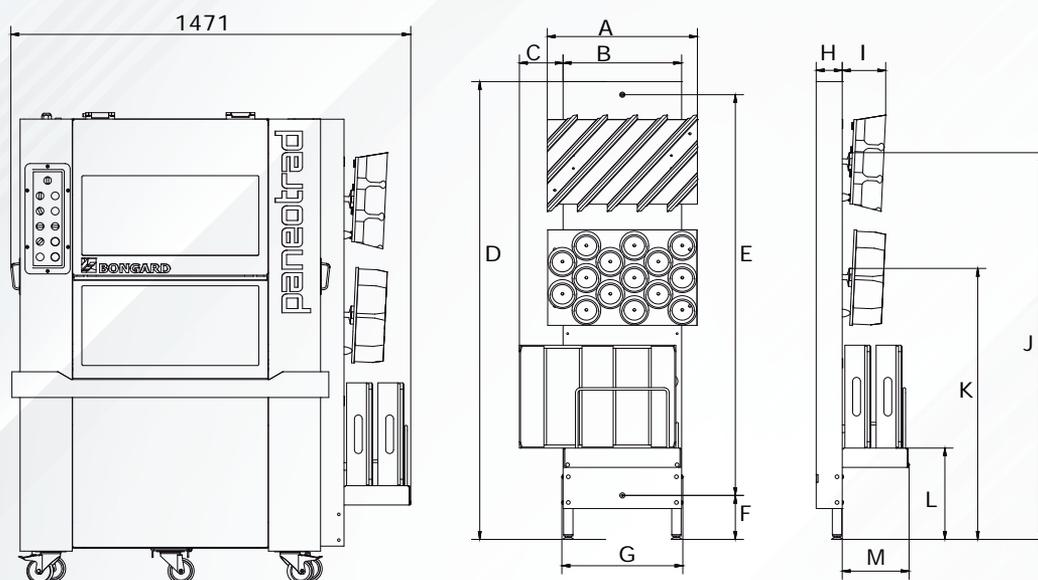


Tisch mit Mehlstreuer und mit klappbarem Zusatztisch					
A	B	C	D	E	F
-	635	852	654	1015	100

Tisch mit Mehlstreuer und mit geöffnet klappbarem Zusatztisch					
A	B	C	D	E	F
1624	635	852	654	-	100

Tisch mit Mehlstreuer ohne klappbarem Zusatztisch					
A	B	C	D	E	F
-	635	852	-	950	100

▶ Ablageträger



Maße				
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		

▶ Wagen



Maße	Einfahrriichtung	Breite	Tiefe	Höhe
17 Teigbehälter H75	400	460	605	1756
14 Teigbehälter H95	400	460	605	1756
17 Teigbehälter H75	600	670	410	1758
14 Teigbehälter H75	600	670	410	1758
Wagen für 2x17 H75 Teigbehälter	600	670	810	1788
Wagen für 2x14 H75 Teigbehälter	600	670	810	1788

paneotrad[®]

HANDWERKLICHES BROT FRISCH NACH BEDARF



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