



ПАНЕОТРАД по французской традиции



Бонгар

*Приглашает Вас написать **Историю***



Бонгар приглашает Вас написать историю

Это необходимо было задумать...
В это необходимо было поверить...
Это необходимо было создать...

Мы воплотили это в реальность

Имя этому :

ПАНЕОТРАД®

Наша цель - **сделать хлеб вкуснее** и позволить каждому пекарю проявить свой талант.

Это настоящая революция в мире хлебопечения, которая придется Вам по вкусу.

В данной брошюре Вы ознакомитесь с новым процессом приготовления хлеба и его **многочисленными преимуществами.**

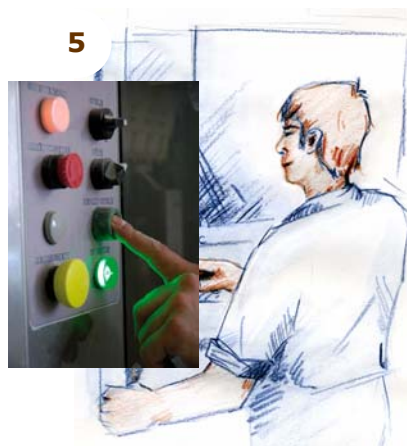
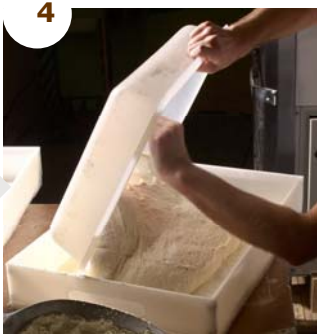
Нам удалось объединить все условия, чтобы Вы смогли увидеть хлеб под другим углом зрения.

Приглашаем Вас оценить наше новое оборудование!

Революция в работе

Процесс получения хлеба состоит из 6 основных этапов

Замес теста (1) и взвешивание (2), затем помещение теста в баки и расстой в ферментационной камере при +2°C в течение 24-72 часов (3), перенос тестовых кусков в бак для деления (4), помещение бака для деления в Панеотрад® (5), и наконец, выкладка тестозаготовок на погрузчик и выпечка (6).



Оборудование Панеотрад® создано для производства хлеба с воздушным мякишем.

Панеотрад® бережно относится к тесту, не подвергает его дегазации, не мнет, а только улучшает вкусовые качества хлеба.

Благодаря автоматизации процесса, Панеотрад® обеспечивает регулярность цикла. Тесто не подвергается «стрессу», и это отражается на конечном результате.

Хлеб получается с хрустящей корочкой и воздушным мякишем. Результат превосходит все ожидания! Попробуйте и убедитесь!

Матрицы на выбор

А) 1, 2, 3



Матрица 1



Матрица	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
1	75	10	57x375	250-400
1	95	10	57x375	250-450

Матрица 2



Матрица	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
2	75	6	62x575	400-650
2	95	6	62x575	400-900

Матрица 3



Матрица	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
3	75	15	115x125	150-270
3	95	15	115x125	150-450

Комбинации матриц

Матрицы 1 + 2



Матрицы	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
1+2	75	60	57x62	50-65
1+2	95	60	57x62	50-100

Матрицы 1 + 3



Матрицы	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
1+3	75	30	57x125	75-130
1+3	95	30	57x125	75-225

Матрицы 2 + 3



Матрицы	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
2+3	75	30	62x115	75-130
2+3	95	30	62x115	75-225

Матрицы на выбор

Б) 1, 2, 15



Матрица 1



Матрица 2



Матрица 15



Матрица	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
1	75	10	57x375	250-400
1	95	10	57x375	250-450

Матрица	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
2	75	6	62x575	400-650
2	95	6	62x575	400-900

Матрица	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
15	75	10	114x187	240-540
15	95	10	114x187	240-720

Комбинации матриц

Матрицы 1 + 2



Матрицы	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
1+2	75	60	57x62	50-65
1+2	95	60	57x62	50-100

Матрицы 1+15



Матрицы	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
1 + 15	75	20	57x187	75-130
1 + 15	95	20	57x187	120-360

Матрицы 2+15

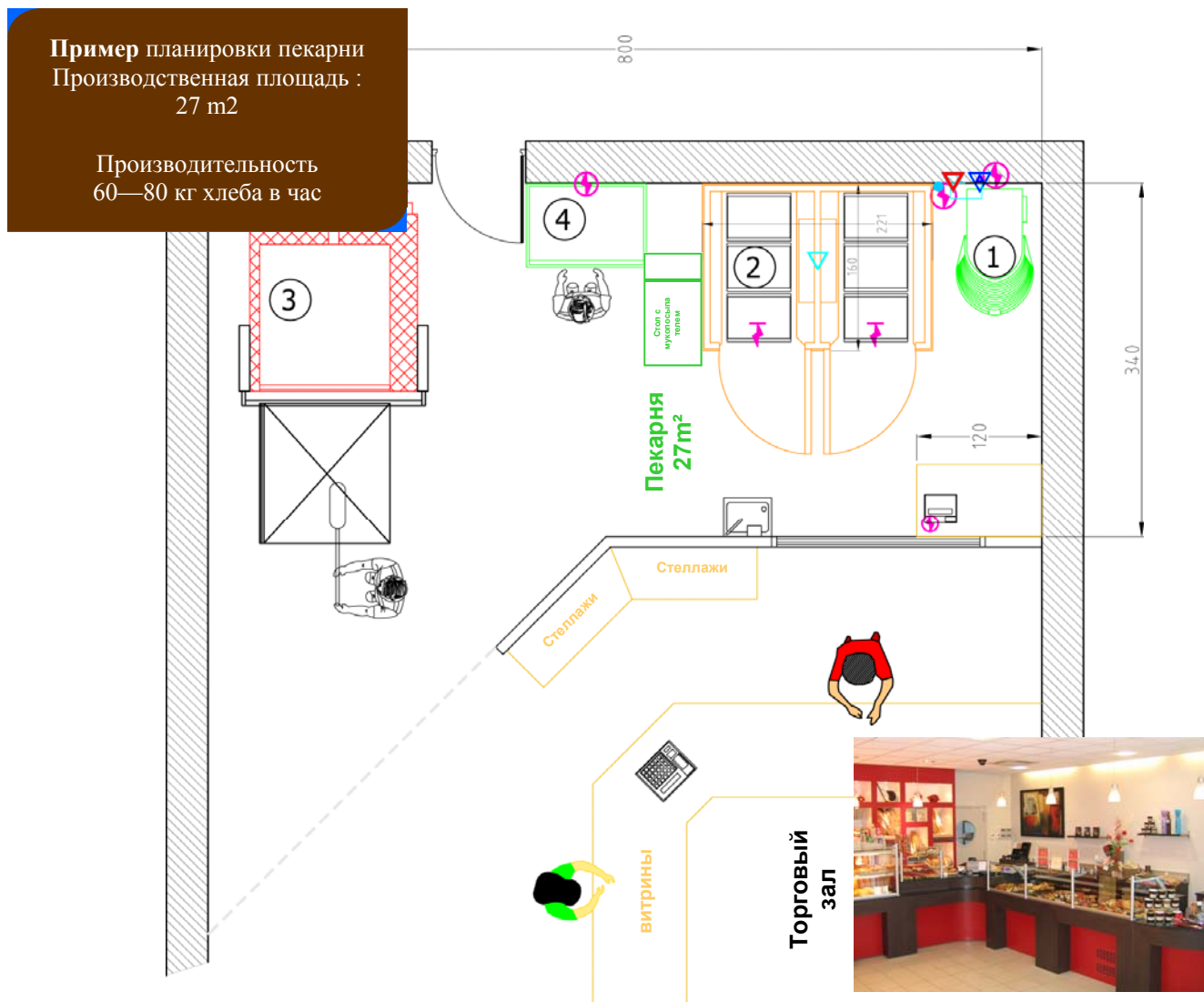


Матрицы	Высота бака (мм)	Кол-во (тестога готовок)	Размеры (мм)	Вес (гр)
2+15	75	30	114x62.5	80-130
2+15	95	30	114x62.5	80-250

Не просто оборудование

Глобальная концепция

Панеотрад® - это не просто отдельно стоящая единица оборудования. Это машина, которая встраивается в глобальную концепцию пекарни.



Пример планировки пекарни
 Производственная площадь :
 27 m²
 Производительность
 60—80 кг хлеба в час

1 Тестомес спиральный
 Модель SPIRAL 150 E
 Объем теста : до 80 кг



2 Расстоячный шкаф с замедленной контролируемой ферментацией BFC
 2 ячейки по 3 тележки каждая
 Вмещает до 6 тележек для баков размером 400 x 600



3 Подовая печь Модель Солео М6 со встроенным посадчиком
 Кол-во ярусов : 5
 Общая площадь выпечки : 7,2 m²



4 Панеотрад®
 Панеотрад® поставляется в комплекте с :
 Матрица № 1
 3 бака для деления
 Сепаратор для выемки теста из бака для деления



Артикул	Наименование
50213007	Панеотрад + 3 бака для деления + сепаратор + матрица № 1

В дополнение идут следующие опции (см. стр. 6).

- Матрицы n°2 & n°3
- 84 бака для хранения
- 6 тележек для 14 баков каждая
- Стол на колесиках с мукопосыпателем





Артикул **Наименование**
51233091 Матрица 1 (10 форм)



Артикул **Наименование**
51233245 Матрица 2 (6 форм)



Артикул **Наименование**
51233922 Матрица 3 (15 кирпичиков 115 x 125 мм)



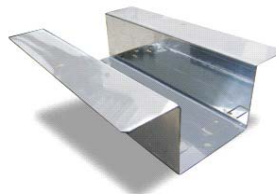
Артикул **Наименование**
51233094 Матрица 4 (8 форм)



Артикул **Наименование**
51234141 Пластик.бак д/хранения – 75 мм выс.
51233383 Пластик.бак д/хранения – 95 мм выс.



Артикул **Наименование**
51233107 Бак для деления со съемным дном



Наименование
Сепаратор (поставляется с Панеотрадом®)



Артикул **Наименование**
50213002 Стол-тележка на колесиках из н/стали с мукопосыпателем
50213005 Стол-тележка на колесиках с деревянной поверхностью и мукопосыпателем



Артикул **Наименование**
50213004 Тележки для 14 баков



Благодаря своей реактивности Панеотрад позволяет выпекать хлеб « на заказ ».

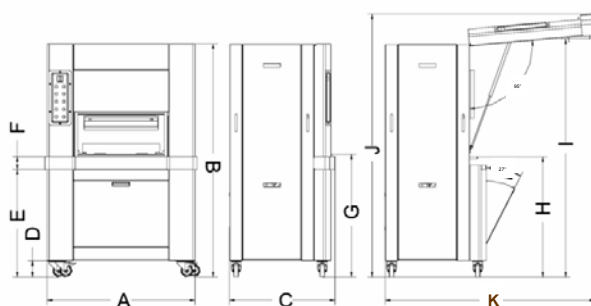
Менее чем за 1 минуту, багет, чиабата или другой хлеб готовы к выпечке.

Заменяя тестоделитель и формовочную машину, Панеотрад® позволяет сэкономить до 30% рабочего времени.

Таким образом вся организация работы пекарни преобразуется.



Технические характеристики



Габаритные размеры

A	B	C	D	E	F	G
1150 мм	1815 мм	820 мм	130 мм	840 мм	100 мм	955 мм
H	I	J	K			
940 мм	1860 мм	2050 мм	1630 мм			

Характеристики

Модель	Панеотрад®
Мощность	1 kW
Вес нетто (в стандартной версии)	
Ширина x глубина	1 150 x 800 мм
Высота	1 830 x 800 мм
Вес нетто	290 кг

Минимальный и максимальный весовой диапазон для баков д/хранения высотой 75 мм и 90 мм

Простая матрица	Формы	Размеры тестозаготовок, мм	Бак для хранения, мм	Мин. вес, гр	Макс. вес, гр
Матрица 1	10	57 x 375	75	250	400
	10	57 x 375	95	250	550
Матрица 2	6	62 x 575	75	400	650
	6	62 x 575	95	400	900
Матрица 3 (квадраты)	15	115 x 125	75	150	270
	15	115 x 125	95	150	450

Двойная матрица

Матрицы 1 + 2	60	57 x 62	75	50	65
	60	57 x 62	95	50	100
матрицы 2 + 3	30	62 x 115	75	75	130
	30	62 x 115	95	75	225

Панеотрад® соответствует нормам :



BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France
Tel : +33 3.88.78.00.23 - Fax : +33 3.88.10.19.55
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

ПАНЕОТРАД® ПО ФРАНЦУЗСКОЙ ТРАДИЦИИ



замес



взвешивание



ферментация



перенос в бак



выемка из бака



деление и формовка



Выпечка или частичная выпечка



заморозка



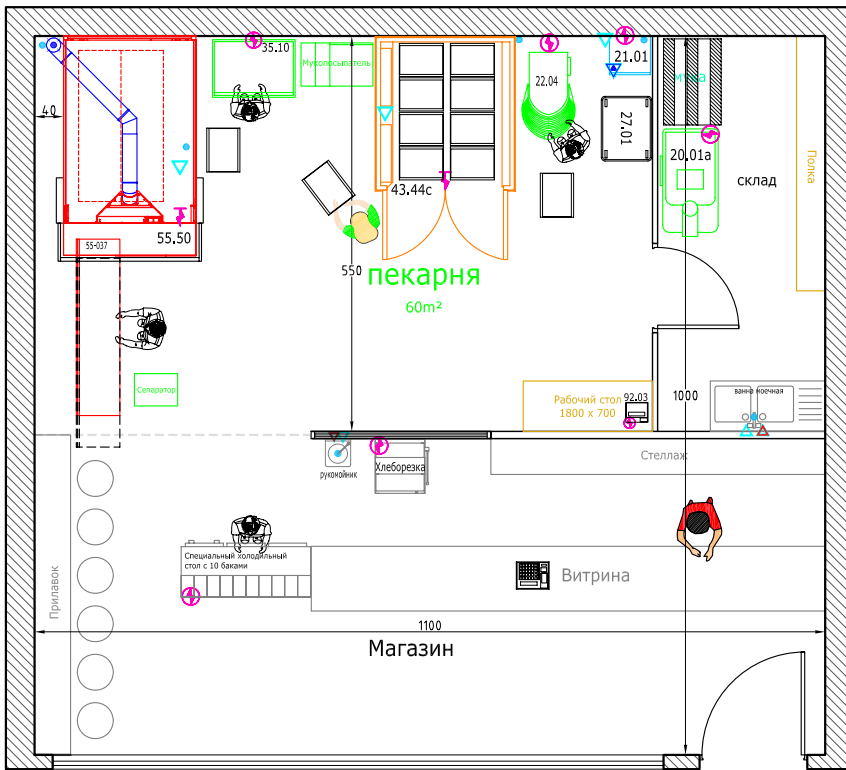
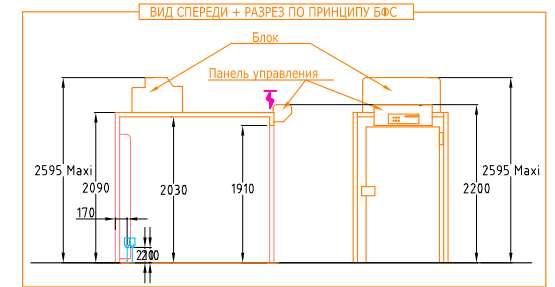
Выпечка



ПРОДАЖА



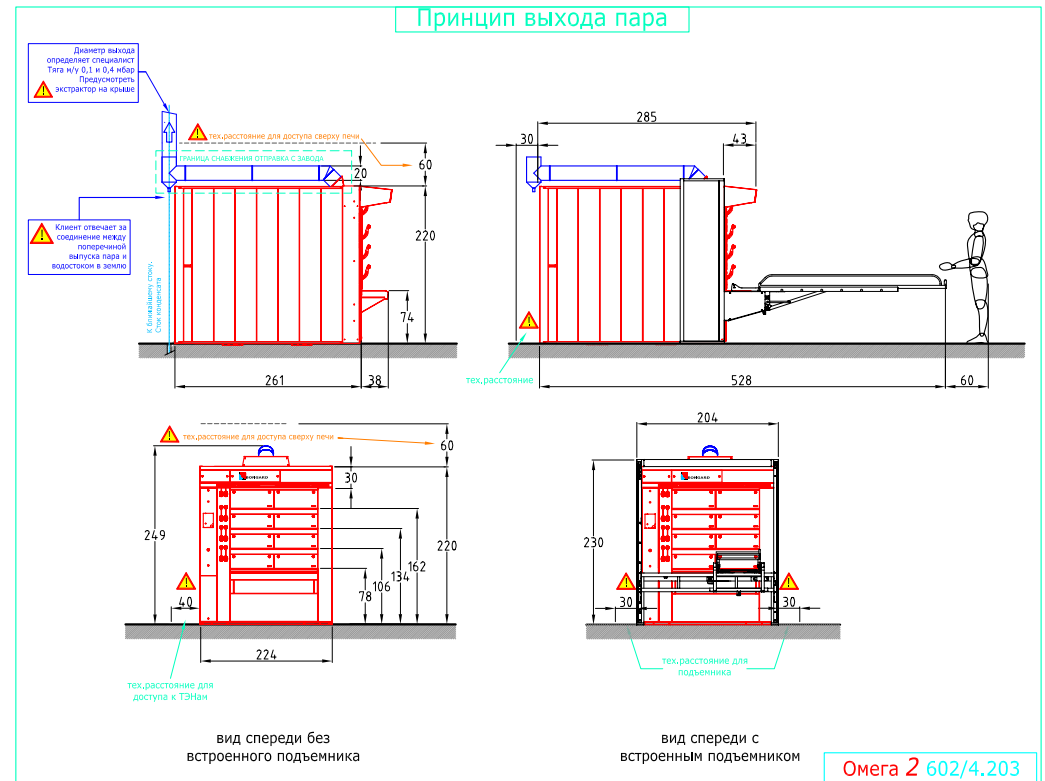
КОД	Кол-во	НАИМЕНОВАНИЕ	ЭНЕРГИЯ	ПИТАНИЕ	Мощность	Мощность нагрева	Соед Хол. вода	Соед Гор. вода	Соед Охлажда. вода	Соед сток	Ø Соед Пар	Ø Соед Дым	Вес
20.01a	1	Просеиватель муки Драгон Е	Электричество	400V 3PH+N+T 50Hz	1 кВт								
21.01	1	Водоохладитель Л 90 с опорной стойкой	Электричество	230V 1PH+N+T 50Hz	0,4 кВт		Ø3/8		Ø3/4	Ø1/2			180
22.04	1	Тестомес с фиксир.дежей Спирал 150	Электричество	400V 3PH+N+T 50Hz	4,75 кВт								360
27.01	1	Пластиковый бак на колесах											
35.10	1	Панеотрад	Электричество	400V 3PH+N+T 50Hz	1 кВт								
43.44с	1	Расстоечный шкаф БОНГАР ВФС Панеотрад 4 Тележки 400X600	Электричество	400V 3PH+N+T 50Hz	4,2 кВт	4 кВт	Ø10/12mm - 3/8			Ø32mm			995
55.50	1	Подовая печь эл. Омега 2, 602/4.203	Электричество	400V 3PH+N+T 50Hz	48,5 кВт	83,1 кВт	Ø3/4			Ø3/4	Ø200mm		2150
55-037	1	встроенный элеватор с погрузчиком											
92.03	1	весы	Электричество	230V 1PH+N+T 50Hz	0,05 кВт								
	8	Тележка на 14 ярусов 400x600											
	1	Рабочий стол 1800 x 700											



0 1m 2m 3m 4m 5m
Масштаб

Площадь под камерой ферментации должна быть ровной (0,3% максимум)
Не устанавливать уровни различной высоты и направления к сточному желобу (на уровне паночного настила)

Техническое распределение (водоснабжение, канализация, отопление) и контроль за работами осуществляются клиентом



- Сточная эвакуация Ø100 мм (минимум 50мм)
- ⚡ электрическое питание сверху к щитку
Затяжной кабель 2м от земли
Кроме Сепвар и Омегта: до земли +1м
- ⚡ электрическое питание, розетка 1,5м до земли
- ▽ поступление холодной воды сверху с краном сверху (для печей и камер ВФС)
- ▽ поступление теплой воды с краном
- ⚙ Соединение к холодной воде (охладитель/дозатор)
- ⚙ Испарение, Н=2200мм 100мм <Ø> 200мм
- ⚙ Соединение рефрижератора через центральную станцию

C			
B			
A	Maj type BFC	PA	17/01/11
Ind.	Modification	Drawn by	Date

БОНГАР
Plan
BONGARD S.A.S.
BP 17 - Holtzheim
F-67843 Tammeswiller Cedex
Tel. : (33) 03.88.78.00.23
Fax : (33) 03.88.10.19.31
Email : bongard@bongard.fr
www.bongard.fr

PANEOKISVAN
Layout n° : **EP10391** Mod. : **A** Scale: 1/50
Sale manager : Hervé CHARTRON (+33 608 727 754)
Technical manager : Frédéric RISCH (+33 675 247 796)
Drawn by : **Ph. ANDRES** Date : **07/09/10** Din: A2
Email : implantation@bongard.fr



Молдова Украина Белоруссия Азербайджан Казахстан Узбекистан Россия



ПАНЕОТРАД®



2014

ПАНЕОТРАД[®] ПО ФРАНЦУЗСКОЙ ТРАДИЦИИ

