



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

APPAREIL À LEVAIN

DIVAIN

Kvasomat



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

DIVAIN je zařízení na fermentaci určené pro výrobu tekutého kvasu. Umožňuje míchání, urychlení fermentace kvasu a jeho uchování až 72 hodin bez dalšího dokrmění nebo zásahu z vaší strany. Přírodní kvas ze směsi vody a mouky umožňuje rozvoj aromatických látek, lepší vývin pórů a delší trvanlivost vašich hotových výrobků.

DIVAIN je vaším spojencem při výrobě tekutého kvasu a přináší unikátní chuť vašim produktům.

Tekutý kvas se může začlenit do celé vaší výroby: speciální chleby, bílý chléb, buchty, pečivo...



Kvalita

Tradice
Kreativita

Robustnost
Ekonomičnost



Snadné ovládání zařízení

Díky dotykovému ovládání snadno vytvářejte a udržujte svůj tekutý kvas. S režimem víkendu můžete udržovat kvas až 72 hodin a spravovat ho i během dnů, kdy je váš obchod zavřen. Rychlost otáčení míchacího nástroje lze kdykoli upravit, aby odpovídala vašim pracovním návykům.



Spolehlivé a přesné zařízení

Snadno a rychle odebírejte svůj kvas díky infračervenému snímači umístěnému v nádobě. Přesně indikuje zbývající množství kvasu v nádobě, aby se uchovalo požadované množství kultury. To zajišťuje kvalitní dokrmění pro produkci následujícího kvasu.



Snadné čištění zařízení

Jeho konstrukce z nerezové oceli zajišťuje bezchybnou hygienu. Pro usnadnění čištění lze nástroj na míchání (škrabka + míchač) a odběrový ventil snadno demontovat bez použití nářadí.



Rady našich pekařů



Pro optimální dokrmění vám doporučujeme v nádobě udržovat minimálně 20% kultury.

Vylepšete své produkty s jednoduchostí

Tiché a ergonomické zařízení



Pohodlí při práci

Nízká úroveň hluku (<70dBA).

Bezpečnost

Hydraulický píst zajišťuje víko a když je otevřeno, cyklus se zastaví, aby se zabránilo jakémukoli neštěstí.



Ovladatelnost

2 rukojeti z nerezové oceli a 4 kolečka, z toho dvě s brzdou.



Odolná a robustní konstrukce

Nádoba a konstrukce z nerezové oceli.

Senzory teploty kvasu a nádoby jsou chráněny.



Snadno čistitelné

Odebírací ventil snadno odnímatelný z nerezové oceli.



Snadná instalace

Připojení a spuštění u všech modelů kromě DIVAIN 320L.

S DIVAIN pracujte bezpečně



Náš závazek k bezpečnosti jde nad rámec samocertifikace, protože necháváme naše zařízení auditovat externími a nezávislými organizacemi.



Jednoduché a přesné ovládání

Zobrazení údajů o
cyklu míchání

Zobrazení údajů o
cyklu fermentace

Zobrazení údajů o
cyklu uchování

Procento
zbývajících kvasu
v nádobě

Teplota kvasu



Spuštění cyklu

Manuální míchání

Režim víkend

Nastavení cyklů pro
víkend

Naši experti jsou tu pro vás

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.



Základní technické údaje o zařízení DIVAIN:

		DIVAIN 15	DIVAIN 30	DIVAIN 80	DIVAIN 120	DIVAIN 320
Nádoba						
Nádoba z nerezové oceli		•	•	•	•	•
Ovládání						
Dotykový panel Touch		•	•	•	•	•
Elektronické ovládání s regulací rychlosti		€	€	€	€	-
Víko						
Průhledné víko		•	•	•	•	•
Píst pro zajištění víka		•	•	•	•	•
Nástroje pro míchání						
Škrabka (Racleur)		•	•	•	•	•
Míchačka (Agitateur)		•	•	•	•	•
Pohodlí						
Infrčervený senzor pro zobrazení úrovně kvasu v nádobě*		•	•	•	•	•
4 kolečka, z toho 2 s brzdou		•	•	•	•	•
Teplotní čidla pro nádobu a kvas jsou chráněna		•	•	•	•	•
Napájení						
1N ~ 230V 50-60Hz		•	•	•	•	-
3N ~ 400V 50 Hz		-	-	-	-	•
Kapacita (přibližné hodnoty)**						
Užitná kapacita	(kg)	10	20	60	80	220
Kapacita produkce	(kg)	14	25	75	100	270
Celková kapacita	(kg)	17	30	80	120	320
Modely						
Celkový výkon	(kW)	1,02	1,5	3,1	3,6	11,3
Hmotnost	(kg)	74	107	208	252	557
Minimální rychlost míchacího nástroje	(rpm)	15	15	15	15	15
Maximální rychlost míchacího nástroje	(rpm)	50	50	50	50	50
Rozměry						
Vnitřní průměr nádoby	(mm)	320	364	550	550	750
Výška (A)	(mm)	650	1241	1419	1589	1647
Výška kolečka (B)	(mm)	-	154	154	154	165
Výška s otevřeným víkem (C)	(mm)	1053	1664	2040	2189	2170
Výška výtokového kohoutku (D)	(mm)	340	719,7	810	800	670
Výška hrany nádoby (E)	(mm)	538	1025	1205	1370	1395
Hloubka s otevřeným víkem (F)	(mm)	720	785	1045	1024	1300
Šířka (G)	(mm)	625	706	895	892	1111

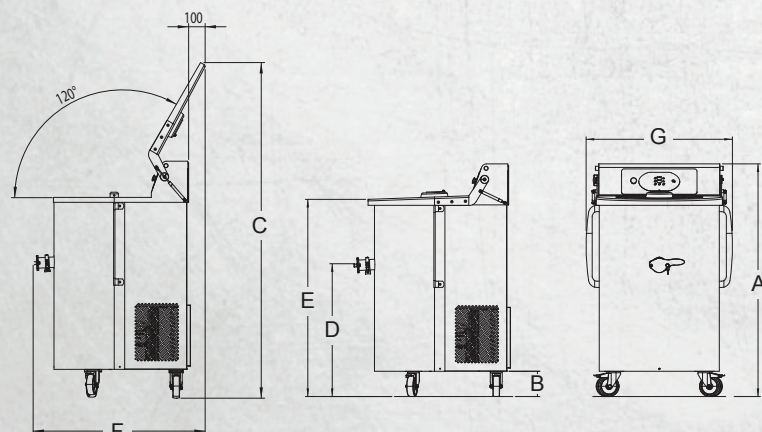
* Pouze u modelu DIVAIN s dotykovým ovládáním.

** Upozornění: Množství vody by nemělo být nikdy menší než množství mouky.

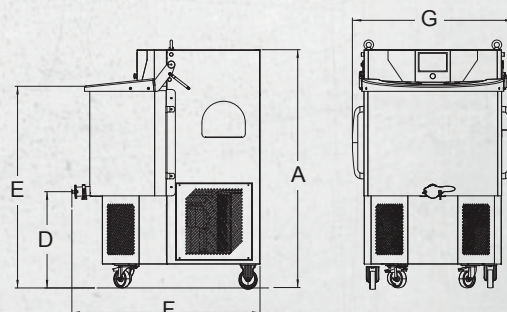
Užitná kapacita: Množství dostupné pro denní výrobu.

Kapacita produkce: Užitná kapacita + zbylá kultura (zde vypočtená s 20% zbytkové kultury).

DIVAIN 30, 80 ET 120



DIVAIN 320





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
Česko a Slovenskou republiku:



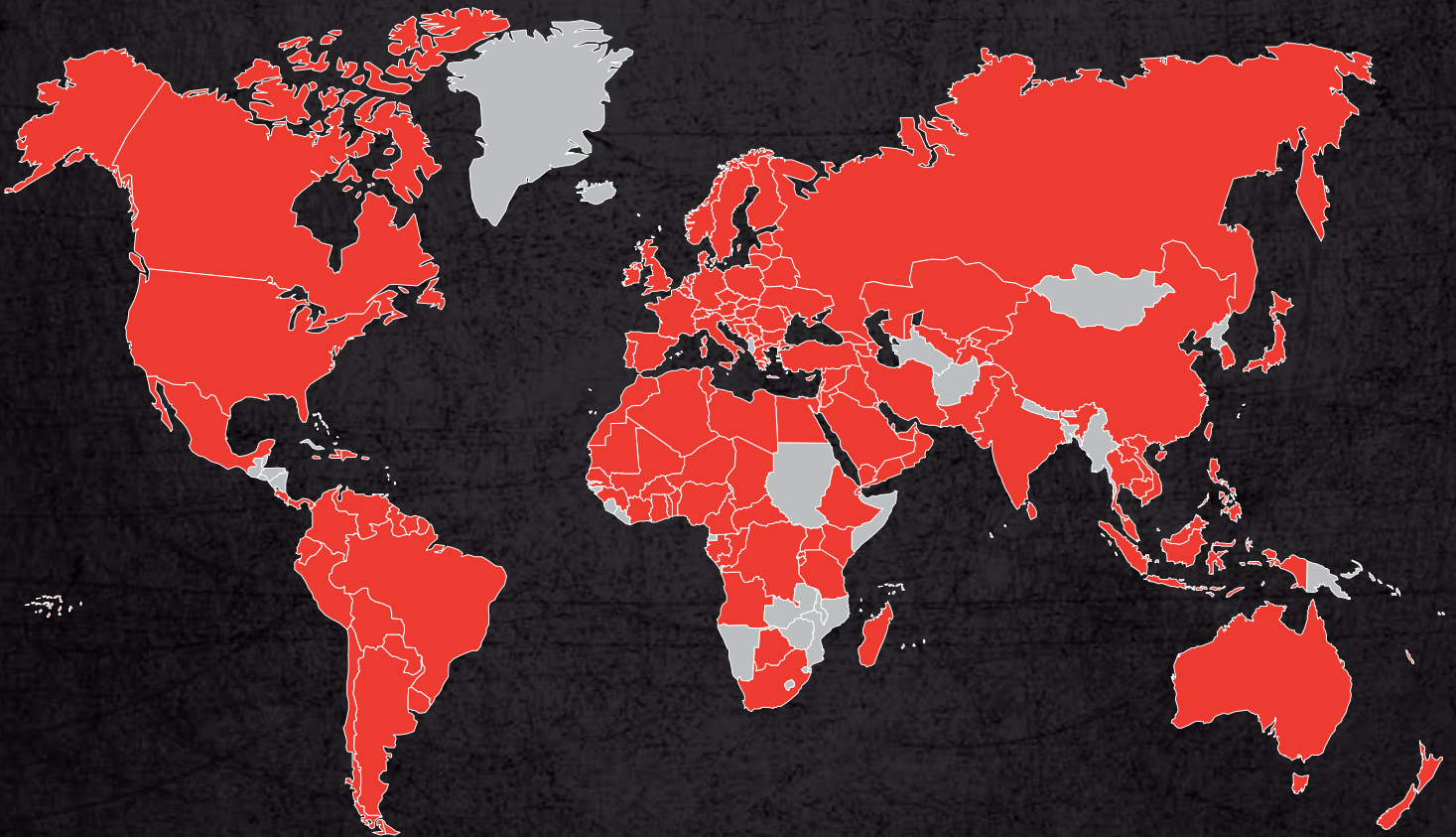
JAROSPOL Technology s.r.o.

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