



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

LAMINOIRS

RHEA

Vysoká kvalita provalování
s minimálním posypem mouky
díky svému antistatickému
povrchu.



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

RHEA

To je série provalovacích strojů, které umožňují jemné a přesné rozválení těsta. Od malé ruční provalovačky na stůl až po automatickou provalovačku ovládanou dotykovým panelem, určitě najdete provalovačku RHEA, která bude odpovídat vaší výrobě.

Kvalitní provalování bez trhlin a snadná manipulace dělají z RHEA ideálního spojence pro výrobu „domácích“ výrobků.

Ergonomický a všestranný, umožňuje provalování všech druhů těst, jako je listové těsto, plundrové těsto, sladké těsto, drobenkové těsto, mandlové těsto nebo dokonce cukrovou hmotu.

Kvalita
Všestrannost

Přesnost
Pravidelnost

Bezpečnost

Provalovací stroj, který zajišťuje kvalitní rozválení.

Provalování je pravidelné s konstantní tloušťkou. Válců „easy pass“ umožňují těstu procházet bez trhlin pod ochrannými mřížemi.



Ergonomický provalovací stroj a snadno čistitelný

Pro vyšší komfort při používání jsou naše provalovačky RHEA vybaveny povlakem Smartblue. Jeho antistatická vlastnost vyžaduje méně prosypu mouky a jeho modrá barva chrání vaše oči před oslněním. Stačí jedno setření houbičkou pro čištění! Naše provalovačky RHEA také mají sběrnou nádobu na mouku pro rychlé a efektivní čištění.



Provalovací stroj, který vám ušetří čas.

Oživte své provalování pomocí stanice pro vykrajování, dostupnou u modelů SC, a snižte dobu výroby vašeho pečiva o 30%! Existuje široká škála nástrojů pro vykrajování pro všechny vaše kreativní výtvary (croissants, čokoládové housky, tarty, šišky...).



RHEA MANU, účinné a ergonomické ruční provalovací stroje.

Všestrannost

2 v 1 vybavení: Vestavěná stanice pro vykrajování u modelu SC s úložnými držáky pro až 4 nástroje na vykrajování.



Přesnost

Digitální zobrazení rozestupu válců s přesností na desetiny milimetru, dostupné jako volitelná možnost u modelu SC.



Ochrana těsta

Válce „easy pass“ pro zabránění trhlinám



Praktičnost

Vyměnitelná integrovaná moučná nádoba pro rychlé a efektivní posypování moukou.



Série ručních provalovacích strojů RHEA MANU



RHEA MANU-T
na stůl
500 a 500 L



RHEA MANU-S
Na podstavci
500, 500 L, 600 a 600 L



RHEA MANU-SC
Na podstavci se stanicí pro
vykrajování
600 L



Provalovací stroje přizpůsobené pro malou a střední výrobu.

Naše ruční provalovačky mohou pojmout těsta o hmotnosti 4, 6 nebo 8 kg v závislosti na modelu, aby se co nejlépe přizpůsobily vašim potřebám.



Kompaktní a zároveň produktivní provalovací stroje.

Provalujte, vykrajujte a rolujte až 640 croissantů za hodinu* na ploše pouze 3,2 m² s modelem SC! Vybavené sklápěcími rameny umožňují naše provalovačky RHEA MANU na podstavci uvolnit místo ve vaší provozovně poté, co dokončíte provalování.



Provalovací stroje, které se přizpůsobí vašim potřebám.

Ovládejte váš provalovací stroj RHEA MANU na podstavci buď ručně, nebo nohou, podle vaší preference. Pro usnadnění sběru rozváleného těsta je RHEA MANU vybavena dvěma hliníkovými vinutými válečky a jejich držáky umístěnými na obou stranách válečku, abyste mohli vinout těsto zvoleným směrem podle vašeho výběru.



* 100g croissantů vyrobených s nástrojem na 2 croissanty B85 H270, s těstem o hmotnosti 8 kg, pro 2 osoby

RHEA AUTO, Automatické provalovací stroje, které vám ušetří čas.

Všestrannost

2 v 1 vybavení: Vestavěná stanice pro vykrajování u modelu SC s úložnými drážky pro až 6 nástrojů na vykrajování.



Ochrana pracovního prostředí
Snížení emisí moučného prachu díky automatickému pomoučovači. Šířka posypu moukou přizpůsobitelná velikosti těst díky systému zásuvkového mechanismu.



Úspora času
Automatický vinutý váleček pro rychlé a snadné svinování těstových pásů.



Efektivita
Snadné spuštění díky dvěma tlačítkům na obou stranách provalovačky.

Série automatických provalovacích strojů RHEA AUTO



RHEA AUTO-S
Na podstavci
650



RHEA AUTO-SC
Na podstavci s vestavěnou stanicí
pro vykrajování
650 L



S RHEA pracujete v naprosté bezpečnosti.

Náš závazek k bezpečnosti sahá dále než je pouhá samo-certifikace, neboť necháváme naše produkty prověřit externí a nezávislou organizací.



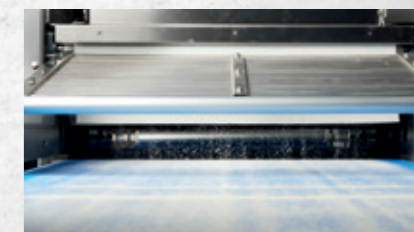
Provalovací stroje přizpůsobené vašim potřebám. pro velké produkční objemy.

Naše automatické provalovací stroje mohou přijmout těsta o hmotnosti až 13 kg a dosáhnout rychlosti až 920 croissantů za hodinu*!



Provalovací stroje, které nabízejí opravdový komfort při práci

S RHEA AUTO se stává všelijakému zpracování těsta snadnou hrou! Váš provalovací stroj se postará o všechno: rozválení, posypování moukou a automatické svinutí těsta. Ušetříte drahocenný čas: zatímco váš stroj pracuje sám, můžete se věnovat jiným úkolům.



Provalovací stroje, které zaručují rovnoměrnou výrobu

Získejte pravidelnost tím, že si uložíte své programy otočení nebo válení do dotykového ovládání RHEA AUTO: tloušťku, rychlost pásů a intenzitu posypu moukou lze nastavit pro každý průchod mezi válci. To zaručuje kvalitní výsledek bez ohledu na toho, kdo je zodpovědný za tyto kroky!



* 100g croissantů vyrobených s nástrojem na 2 croissanty B85 H270, s těstem o hmotnosti 13 kg, pro 2 osoby

Intuitivní a minimalistické ovládání

Režim poloautomatický

Nastavte počáteční a konečnou tloušťku, počet kroků, a váš provalovací stroj automaticky vypočítá váš cyklus provalování.



Režim Manuální

Pro postupné použití nebo pro převzetí kontroly nad vaším provalovacím strojem během cyklu.

Program

Nastavte a uložte si své vlastní programy pro otočení nebo válení, pro použití v automatickém režimu.

Režim Automatický

Vyberte si svůj vlastní program, RHEA AUTO se postará o zbytek!

Naši odborníci jsou vám k dispozici.

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

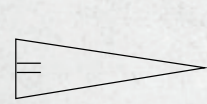
Na naše zařízení se vztahuje záruka výrobce od okamžiku dodání. Chcete-li trvale optimalizovat provoz vašeho zařízení a vyhnout se nákladným prostojům, můžete zvolit smlouvu o údržbě spojenou s prodlouženou zárukou.

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.

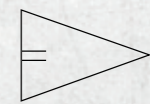


Různorodé tvary vykrajování

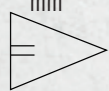
Croissanty



Croissanty rovné
Rozměry: B85 x H270 mm



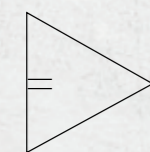
Croissanty zakřivené
Rozměry: B130 x H183 mm



Mini-Croissanty
Rozměry: B110 x H137 mm

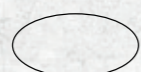


Mini-Croissanty
Rozměry: B80 x H110 mm

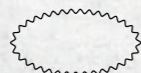


Croissanty zakřivené
Rozměry: B200 x H180 mm

Chaussons



Hladké ovály
Rozměry: 180 x 90 mm



Vlnkované ovály
Rozměry: 180 x 90 mm

Tartelety



Hladké kruhy
Průměr: Ø140 mm



Vlnkované kruhy
Průměr: Ø140 mm

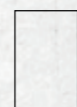


Hladké kruhy
Průměr: Ø100 mm



Vlnkované kruhy
Průměr: Ø100 mm

Čoko-váleček



Čoko-váleček
Rozměry: 90 x 160 mm



Technická data RHEA

Modely	RHEA MANU-T	RHERA MANU-S	RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
Ovládání					
Manuální ovládání	•	-	-	-	-
Dvojitě ovládání "Ruce a Nohy"	-	•	•	-	-
Dotykové ovládání 7"	-	-	-	•	•
Hlavní funkce					
Poháněné přepravky na vstupu a výstupu	•	•	•	•	•
Stanice pro vykrajování	-	-	•	-	•
Proměnlivá rychlost	-	-	•	•	•
Ergonomie					
Sklopná ramena (pouze na jedné straně u modelu SC)	•	•	•	-	-
Nerezové police	•	•	•	•	•
Držáky pro uložení vykrajovacích nástrojů	-	-	•	-	•
Válečky proti roztržení "Easy pass"	•	•	•	•	•
Digitální zobrazení mezery mezi válci	-	-	€	-	-
Otočná kolečka s brzdou vpředu, pevná vzadu	•	•	•	•	•
Pomoučování					
Nádoba na mouku	•	•	•	-	-
Automatický pomoučovač	-	-	-	•	•
Zachytávací miska na mouku pod válci	-	•	•	•	•
Navíjení					
2 hliníkové válečky pro navínutí těsta	•	•	•	•	•
Držáky pro levý a pravý váleček pro navínutí	•	•	•	-	-
Automatické navíjení zprava a držák pro váleček pro navínutí zleva	-	-	-	•	•
Napájení*					
Třířázové 400 V 50 Hz	•	•	-	-	-
Třířázové 400 V 50-60 Hz	-	-	-	•	•
Jednofázové 230 V 50-60 Hz	-	-	•	-	-
Třířázové 230 V 50 Hz	€	€	-	-	-
Třířázové 208 V 60 Hz	€	€	-	-	-
Třířázové 208-230 V 50-60 Hz	-	-	-	€	€
Balení (Standardní balení zahrnuje fumigační ošetření, mezinárodní standard NIMP 15)					
Zabaleno na paletě fólií	•	•	•	•	•
Krabice plná	€	€	€	€	€
Krabice s mřížkou	€	€	€	€	€

*Ještě je třeba počítat s vypínačem typu B

Příslušenství pro stříhání pro modely SC								
Typ	Produkty		První nástroj: tvarování		Druhý nástroj: podélné krájení			
	Hmotnost surových produktů (g)		Popis	Rozměry (mm)		Vzdálenost mezi disky (mm)		
	Min	Max		Základ	Výška		Počet užitečných disků	
Přímé croissanty*	70	110	Nástroj na 2 croissanty	85	270	Podélný nástroj 6 disků	3	270
Zakřivené croissanty*	70	110	Nástroj na 3 croissanty	130	183		4	183
	90	150	Nástroj na 3 croissanty	200	180		4	180
Mini-croissanty*	45	70	Nástroj na 4 croissanty	110	137		5	137
	27	42	Nástroj na 5 croissantů	80	110		6	110
Čoko-válečky**	70	110	Nástroj na čoko-válečky	90	-		4	160
Tartelety	90	130	Nástroj na 4 hladké/vlnkované kruhy	Ø 140	-			
	50	90	Nástroj na 5 hladkých/vlnkovaných kruhů	Ø 100	-			
Chaussons	60	100	Nástroj na 5 hladkých oválů	180	90			
	60	100	Nástroj na 5 vlnkovaných oválů	180	90			

Pro další tvary: kontaktujte nás

*Pro realizaci požadovaného tvaru je nutná kombinace: 1 nástroj pro vytvoření tvaru + 1 nástroj pro podélné krájení

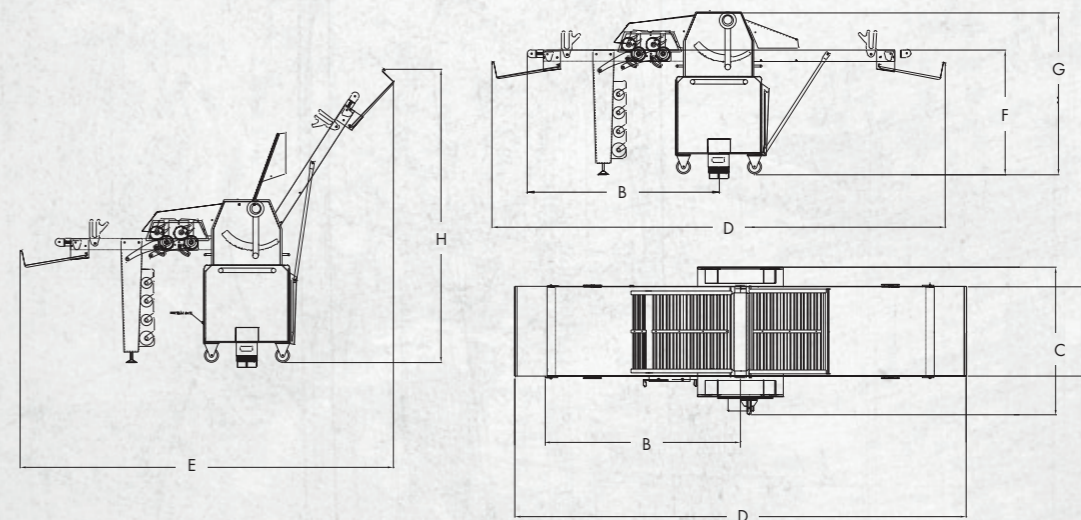
** Pro čokoládové tyčinky o délce 80 mm

• : Standardní o : Bezplatná možnost € : Placená možnost - : Není k dispozici

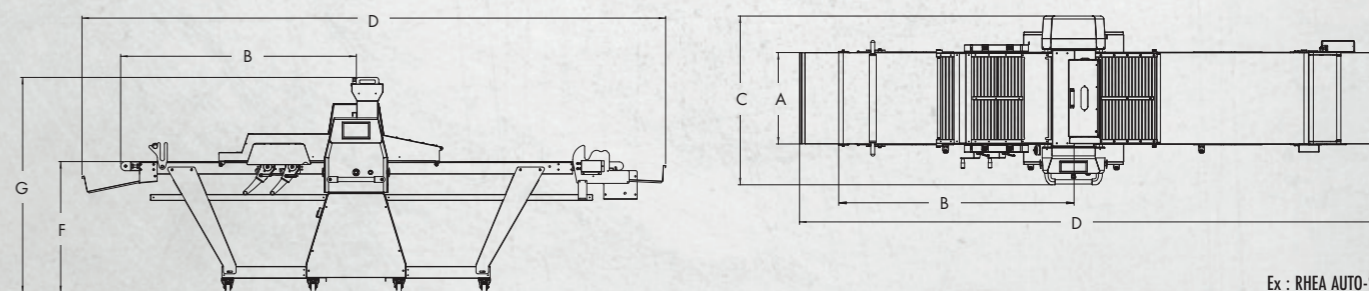
Technická data RHEA

Technické parametry									
Model	RHEA MANU-T		RHERA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
	500	500 L	500	500 L	600	600 L	600 L	650	650 L
Hmotnost těsta (min. - max.)	(kg) 0,5 - 4		0,5 - 6		0,5 - 8		0,5 - 8	0,5 - 13	0,5 - 13
Čistá hmotnost	(kg) 130	140	220	230	240	250	300	330	380
Průměr válců	(mm) 80	80	80	80	80	80	80	80	80
Rozteč válců	(mm) 1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 47	1 - 50	1 - 50
Výkon motoru (pro napětí TRI 400 V 50 Hz)	(kW) 0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1	1,1	1,1

Rozměrové charakteristiky (mm)									
Model	RHEA MANU-T		RHEA MANU-S				RHEA MANU-SC	RHEA AUTO-S	RHEA AUTO-SC
	500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
Velikost pásů	500	500L	500	500L	600	600L	600L	650	650L
(A) Šířka pásů	(mm) 500	500	500	500	600	600	600	650	650
(B) Délka pásu	(mm) 500	750	750	1000	1000	1400	1400	1400	1600
(C) Celková hloubka	(mm) 865	865	910	910	1010	1010	1010	1180	1180
(D) Celková šířka v pracovní pozici	(mm) 1530	2150	2100	2475	2475	3221	3221	3960	4160
(E) Celková šířka v pozici pro uložení	(mm) 1165	1395	1243	1389	1389	1460	2663	-	-
(F) Pracovní výška	(mm) 215	215	900	900	900	900	900	920	920
(G) Celková výška v pracovní pozici	(mm) 690	690	1160	1160	1160	1160	1160	1530	1530
(H) Celková výška v pozici po sklopení	(mm) 985	985	1685	1685	1685	1685	2093	-	-



Ex : RHEA MANU-SC



Ex : RHEA AUTO-SC



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