



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

PLANETOVÝ MIXÉR

SATURNE EVO

Planetový mixér ve
službách všech vašich
přání



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

SATURNE EVO je planetový mixér skládající se ze 40 nebo 60 litrové nádrže a 3 nástrojů: šlehací metla, profínačka a spirála. Může být vybaven redukčními sadami a škrabkou.

Snadno použitelný a všestranný díky svým 3 vyměnitelným nástrojům, **SATURNE EVO** je nutností pro každého cukráře a pekaře, kteří chtějí diverzifikovanou výrobu.

Ať už je touha vyrábět krémy, piškoty, křehké pečivo, droždí nebo listové těsto, čeká na vás oceán možností!



Univerzální
Praktický

Kompaktní

Rychlý
Účinný

Široká škála použití

Metla na výrobu všech druhů krémů, pusinek a lehkých a vzdušných piškotů.

Protínačka pro zpracování měkkých těst a získávání lahodného třeného těsta, křehkého pečiva, sušenek a všech druhů polev.

Spirála pro hnětení kynutého a listového těsta pro krásné rohlíky, pizzy, croissanty a jiné pečivo.

Škrabka na mísu (volitelná) pro optimalizaci vašeho času při zachování vynikající homogenity přípravků.



Prvky, které vám usnadní každodenní život

Pákou spusťte a snadno vyjměte mísu.

LED osvětlení mísy nabízí dokonalou vizualizaci příprav.

Násypka pro přidávání přísad v průběhu cyklu.

Vozík na mísu (volitelný) pro lepší ergonomii a snadnější manévrování.

Redukční sady (volitelné) pro práci na menších produkcích.

Zaručená a praktická ochrana

Se **SATURNE EVO** máte na výběr bezpečnostní kryty, vždy průhledné pro lepší kontrolu:

- **Boční otevírací kryt** lze snadno otevřít a je praktické v prostorech zvláště omezených na výšku.

- **Vertikální otevírací kryt** (volitelné) má mnoho výhod, které vás jistě přesvědčí!



SATURNE EVO, vybavený vertikálním otevíracím krytem, nabízí řadu výhod

Odnímatelný kryt

rychle a bez nářadí se snadným přístupem pro čištění



Odsazená horní část pro lepší odvod par



Kryt je zvednutý, pracovní plocha je volná



Hydraulický válec napomáhající zvedání/spouštění krytu

Násypka na přísady pro přidávání během cyklu



Kryt lze díky výztuhám mýt v myčce



LED osvětlení mísy a průhledné víko pro dokonalou vizualizaci

Se SATURNE EVO pracujte zcela bezpečně

CERTIFIKÉ

Náš závazek k bezpečnosti přesahuje vlastní certifikaci.
Naše produkty necháváme auditovat externí nezávislou organizací.

Způsob odstranění vertikálního otevíracího krytu



Kryt zvedněte, mírně zatáhněte a otočte knoflíky na každé straně **SATURNE EVO** pro odemknutí systému. Uchopte kovové části krytu a vytáhněte jej směrem k sobě.

K nasazení krytu zbývá pouze provést zpětný manévr.
Jednoduché, praktické, rychlé!

Pohodlné ovládání s elegantním designem

Elektronické s variabilní rychlostí umožňuje libovolnou volbu rychlosti mezi 30 a 125 ot./min., nastavte odpočítávání času, než se stroj zastaví, nebo jej jednoduše použijte bez definované doby trvání.



Elektronické se 3 přednastavenými rychlostmi (30, 60 a 125 ot./min.), nabízející možnost nastavení odpočítávání času před zastavením stroje nebo jej jednoduše použijte bez definované doby trvání.



Elektromechanické se 3 přednastavenými rychlostmi (30, 60 a 125 ot./min.) a analogový časovač od 0 do 30 min. spravující zapínání a vypínání otáček.



Naši experti jsou tu pro vás



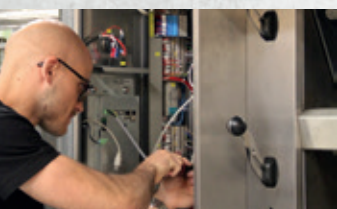
Naše prodejní zkušenosti

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.



Technická data

SATURNE EVO 40 SATURNE EVO 60

OVLÁDÁNÍ

Elektronické se 3 rychlostmi (E)

Elektromechanické se 3 rychlostmi (M)

Elektronické s variabilní rychlostí (EV)

•

•

o

o

€

€

OCHRANNÝ KRYT

Boční otevírací kryt

Vertikální otevírací kryt

•

•

€

€

NÁSTROJE

Mísa z nerezové oceli

Metla, protírnačka, spirála

Škrabka

•

•

•

•

€

€

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Redukční sada

Vozík na mísu

€

€

€

€

PŘIPOJENÍ

400V TRI+T

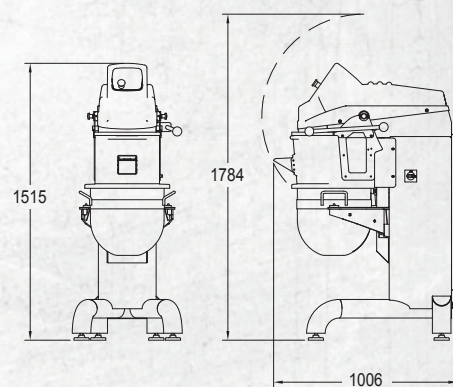
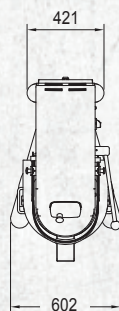
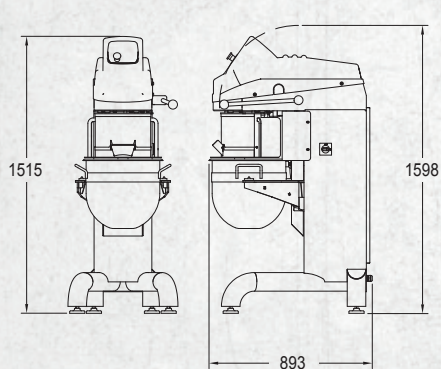
•

•

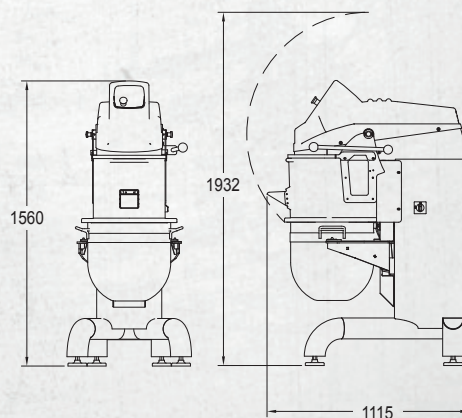
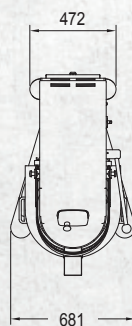
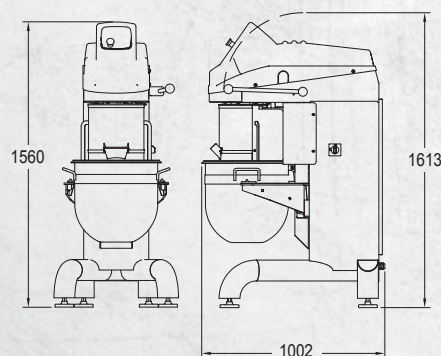
BOČNÍ OTEVÍRACÍ KRYT

VERTIKÁLNÍ OTEVÍRACÍ KRYT

MODEL 40L



MODEL 60L



CHARAKTERISTIKA

| Model | Kapacita (L) | Redukční sada (L) | Příkon (kW) | Hmotnost (kg) |
|----------------|--------------|-------------------|-------------|---------------|
| Saturne EVO 40 | 40 | 10 a 20 | 2,2 | 235 |
| Saturne EVO 60 | 60 | 20 a 40 | 3,1 | 305 |

•: Standard

o: Volitelně

€: Za příplatek



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 prodejce pro
Českou a Slovenskou republiku:



JAROSPOL Technology s.r.o.
Dr. Milady Horákové 343/55, 671 72 Miroslav
e-mail: obchod@jarospol.com
tel.: +420 606 874 538
www.jarospol.com



Sledujte nás :



[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