



BONGARD

Always by your side

TWIN-ARMS MIXER

CALYPSO

Dopřejte vašemu
těstu jemné hnětení



FRENCH BAKERY
EQUIPMENT MANUFACTURER

SINCE 1922

CALYPSO je ramenový hnětač, který perfektně simuluje ruční pohyb řemeslníka jemným hnětením těsta, čímž ho více provzdušňuje a omezuje zahřívání.

Ideální hnětač pro pekaře, kteří hledají hnětení jako z dávných dob pro celou svoji produkci bez ohledu na stupeň hydratace a množství těsta k hnětení.

Jakmile je hnětení dokončeno, mřížka lepku je zformována a těsto je dobře vypracované. Skutečný přínos pro získání chutných chlebů, briošek nebo pizzy uvidíte hned po upečení.



Tradice
Pohodlí
Bezpečnost
Všestrannost
Robustnost





Hnětač, který respektuje kvalitu

Pohyb ramen vytváří lepkovou mříž a dodává těstu pevnost, **aniž by se zahřivalo**, při zachování vlastností surovin.

Zajišťuje vynikající **provzdušnění**, což má za následek růst kvasinek a **optimální vývoj** vašich produktů.



Všestrannost

CALYPSO umožňuje hnětat těsto s **hydratací od 55%** (těsto typu croissant) až **do 100%** (žitný chléb) v závislosti na použité mouce a receptuře.

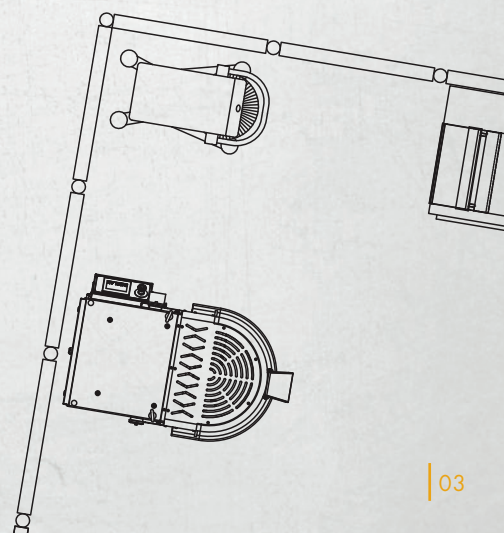
Rychlost hnětení lze nastavit od **25 do 75 pohybů za minutu** díky regulátoru rychlosti, čímž nabízí stálou kvalitu hnětení bez ohledu na hydrataci těsta.

Calypso může ve stejné míse hnětat jak malé, tak velké množství těsta díky **velké kapacitě** (od 3 kg do 40 kg mouky u modelu Calypso 90).



Ekonomika

Použitím jediného mixéru pro celou vaši produkci **optimalizujete podlahovou plochu** vaší pekárny.



Hnětač navržený pro optimalizaci pohodlné práce pekařů a cukrářů.

Tichý a ergonomický

Vaše prostředí bude méně hlučné, díky své konstrukci Calypso pracuje tiše, a to i při vysokorychlostním hnětení.



Manipulace s krytem je bezpečná díky hydraulickému otevírání.

Boky a dno mísy se velmi snadno čistí.



Nohy poskytují větší stabilitu a kolečka pod rámem usnadňují čištění.



Údržbu usnadňuje rychlý přístup k mechanickým prvkům a ovládacímu panelu.



Pracujte zcela bezpečně



Náš závazek k bezpečnosti jde nad rámec vlastní certifikace, protože naše výrobky necháváme auditovat externím a nezávislým orgánem.



Snadné ovládání regulátoru rychlosti

Rychlost a čas hnětení **lze změnit v polovině cyklu** tak, aby co nejlépe vyhovovaly druhu zpracovávaného těsta.



Bezpečnostní
Stop tlačítko

Kontrolka
zapnuto-vypnuto

Regulátor
rychlosti

Ukazatel rychlosti
(pohyb/minuta)

Tlačítko
vypnout

Start
tlačítko

Tlačítko
změny času

Ukazatel času

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 pekáreny 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.



Technické údaje

CALYPSO 70

CALYPSO 80

CALYPSO 90

Typ mísy

Fixní • • •

Ovládání

Elektronické s regulátorem rychlosti (typ EV) • • •

Kryt

Transparentní plast • • •

Hydraulický píst • • •

Mísa

Mísa z nereové oceli • • •

El. napájení

1N~ 230V 50-60Hz • • •

3~ 400V 50-60Hz € € €

UL komponenty € € €

• Standard II € Příslušenství za příplatek

Kapacity (orientační hodnoty)

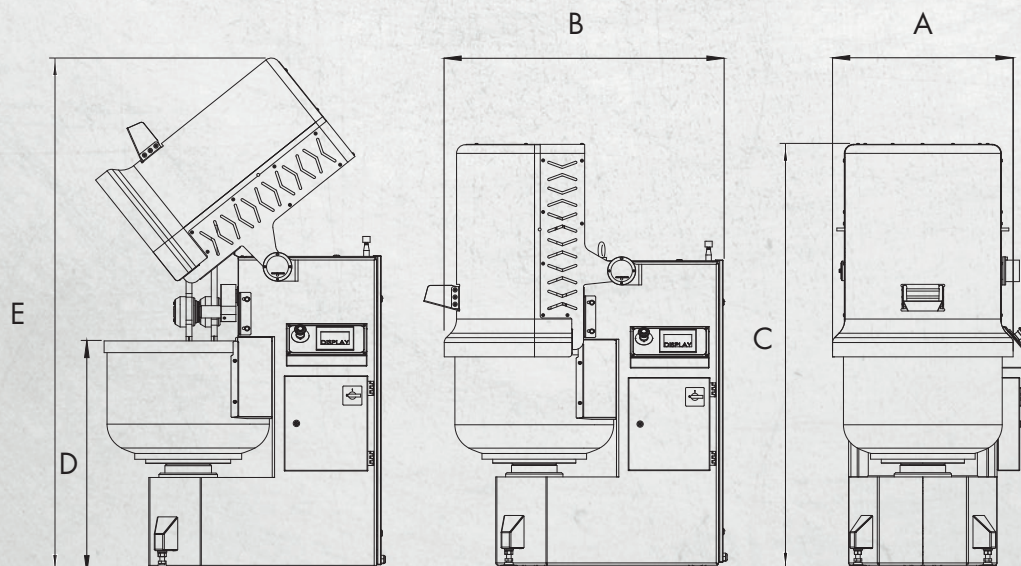
Model	Mouka (kg)	Těsto (kg)	Voda (L)	Celkem (L)
CALYPSO 70	3 - 30	5 - 48	2-18	70
CALYPSO 80	3 - 35	5 - 56	2-21	80
CALYPSO 90	3 - 40	5 - 64	2-24	90

Tyto hodnoty jsou kalkulovány na základě 60% hydratace

Model	Celkový příkon (kW)	Hmotnost (kg)	Rychlost ramen 50-60Hz (rpm/min)	Rychlost mísy 50-60Hz (rpm/min)
CALYPSO 70		320		
CALYPSO 80	1,5	325	30 - 70	6 - 14
CALYPSO 90		330		

Rozměry (mm)

Model	A	B	C	D	E
CALYPSO 70	692	973	1424	682	1720
CALYPSO 80	692	973	1434	692	1726
CALYPSO 90	692	977	1484	742	1754





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