



paneotrad^{EVO}®



Paneotrad EVO,
modèle standard



Paneotrad EVO
avec support de rangement (accessoire)



▷ NOTRE savoir-faire à VOTRE service

Paneotrad®

Paneotrad® est un procédé unique et breveté de séparation et de mise en forme des pâtons.

Doté d'un système capable d'adapter automatiquement et très finement la pression exercée en fonction de la densité de la pâte, il permet de reproduire un façonnage « traditionnel » « à la main ».

Avec 3 matrices, il est possible de réaliser jusqu'à 6 formes différentes, simplement en combinant les découpes.

Paneotrad EVO®, pour encore plus de flexibilité

Grâce à son système de fixation des matrices totalement inédit et innovant, Paneotrad EVO® permet de changer de forme de découpe en moins de 30 secondes.

Aujourd'hui, plus de 60 formes différentes sont réalisables avec les outils Paneotrad® (en simple et double découpe) et les possibilités de nouvelles matrices augmentent continuellement, au gré des besoins des boulangers.

Avec Paneotrad®, vous aurez la garantie de produire un pain de haute qualité et régulier, quelle que soit votre pâte (tradition, céréales, complète, briochée, etc.).

▷ Augmentez la performance de votre fournil !

Paneotrad® permet, avant tout, de réaliser des produits variés et qualitatifs grâce à un process de fabrication facile à mettre en oeuvre.

Réduisez votre temps de travail !

En choisissant le process Paneotrad®, vous supprimez les contraintes opérationnelles et chronophages d'une panification traditionnelle, tout en réduisant d'environ 30 % votre temps de main d'oeuvre !

Contrairement aux diviseuses à grilles manuelles, nul besoin de rester devant la machine pendant le cycle de travail. Paneotrad® réalise les opérations d'égalisation et de façonnage de manière autonome, en temps masqué, pendant que vous déposez les pâtons sur le tapis d'enfournement.

Votre baguette prête en moins de 30 minutes !

Le process de stockage en bac jusqu'à 72 heures permet de bénéficier d'une réelle souplesse de production. La pâte étant déjà prête, il ne vous reste plus qu'à découper et enfourner. En ne produisant que ce dont vous avez besoin, vous réduirez les invendus, tout en fidélisant votre clientèle avec du pain cuit « à la demande ».

Dynamisez vos ventes

Paneotrad® apparaît comme l'outil idéal pour vous assister dans la création de nouveaux produits et séduire une nouvelle clientèle.

Il vous permettra d'obtenir un pain ayant de la saveur, une qualité toujours égale avec une mie bien alvéolée, tout en garantissant une excellente conservation de vos produits. Vos clients apprécieront la variété des pains proposés, l'association des goûts, la diversité des formes et surtout le fait d'avoir, quelle que soit l'heure de la journée, du pain chaud et croustillant !

Misez sur la simplicité d'utilisation

Paneotrad® peut également être utilisé par le personnel de vente en support des équipes de production lors de forts pics d'activité, ou encore lors des cuissons de l'après-midi quand le boulanger est en repos.

► Un PROCESS REVOLUTIONNAIRE



► Pétrissage



► Pesée des pâtons



► Premier repos de 20 min.



► Rabat puis repos de 20 min.



► Repos de 24h à 72h, à 4°C



► Sortie des bacs puis farinage



► Cycle Paneotrad



► Sortie du bac



► Dépose sur tapis



► Enfournement



► Cuisson



► Sortie de four



PRODUITS

► Quelques exemples de combinaisons possibles en SIMPLE DÉCOUPE

N° matrice 1 ^{ère} découpe	Nombre de pièces	Dimensions des pièces mm	Poids mini. g	Poids maxi. g	Bac découpé
# 1	10	57 x 375	225	540	
# 2	6	570 x 62.5	375	900	
# 3	15	114 x 125	150	450	
# 15	10	114 x 187.5	225	720	
# 44	15	Ø 95 - 110	75	200	
# 45	25	Ø 75 - 90	45	110	

► Quelques exemples de combinaisons possibles en DOUBLE DÉCOUPE

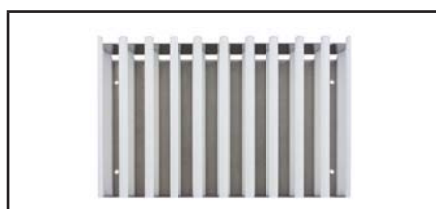
N° matrice		Nombre de pièces	Dimensions des pièces mm	Poids mini. g	Poids maxi. g	Bac découpé
1 ^{ère} découpe	2 ^{ème} découpe					
# 1	# 2	60	57 x 62.5	37	90	
# 1	# 3	30	57 x 125	75	180	
# 1	# 15	20	57 x 187.5	112	270	
# 2	# 15	30	114 x 62.5	75	180	
# 4	# 6	64	71 x 47	35	84	
# 3	# 42	30	114 x 125 x 169	75	226	
# 15	# 43	20	114 x 187.5 x 219.5	112	360	

Faites votre choix

Paneotrad® est équipé en standard de 3 matrices au choix, tandis que **le modèle Evo est livré avec 4 matrices au choix**. Chacune d'entre elle peut être utilisée en simple découpe ou en double découpe. L'utilisation de la double découpe permet de réaliser jusqu'à 6 formes de produits.

Aujourd'hui, Bongard propose une 30^e de matrices, soit plus de 60 formes différentes dans le cadre d'une utilisation en double découpe. Avec Paneotrad®, vous bénéficiez du choix de découpe le plus vaste du marché.

► Les matrices pour la SIMPLE DÉCOUPE ou la DOUBLE DÉCOUPE



1 10 pces 57 x 375 mm



4 8 pces 570 x 47 mm



7 12 pces 47.5 x 375 mm



10 24 pces 12x2) 47.5 x 187.5 mm



13 8 pces (4x2) 142.5 x 187.5 mm



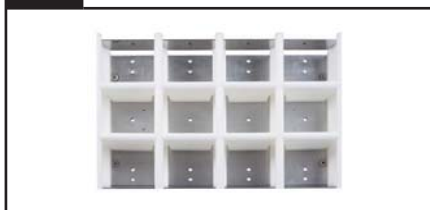
16 4 pces (2x2) 285 x 187.5 mm



2 6 pces 570 x 62.5 mm



5 24 pces (4x6) 142.5 x 62.5 mm



8 12 pces (4x3) 142.5 x 125 mm



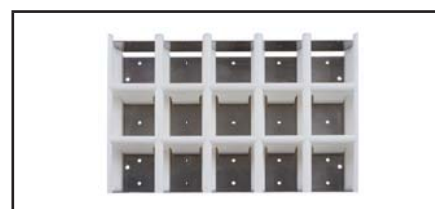
11 12 pces (2x6) 285 x 62.5 mm



14 32 pces (4x8) 142.5 x 46.8 mm



17 11 pces 52 x 375 mm



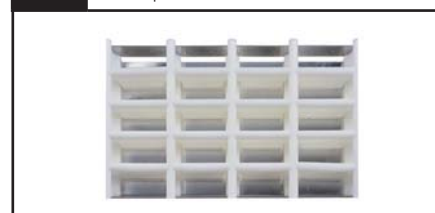
3 15 pces (5x3) 114 x 125 mm



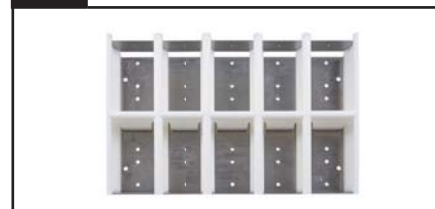
6 8 pces 71.5 x 375 mm



9 4 pces 142.5 x 375 mm



12 20 pces (4x5) 142.5 x 75 mm



15 10 pces (5x2) 114 x 187.5 mm



18 6 pces (3x2) 190 x 187.5 mm



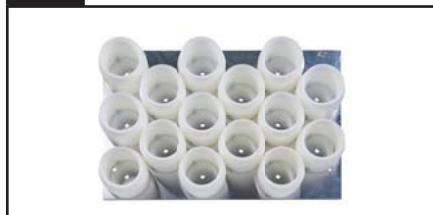
19 15 pces (3x5) 190 x 75 mm



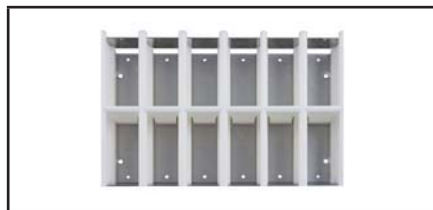
22 16 pces (2x8) 285 x 47 mm



37 6 pces 95 x 375 mm



44 15 pces Ø 95 - 110 mm



20 12 pces (6x2) 95 x 187.5 mm



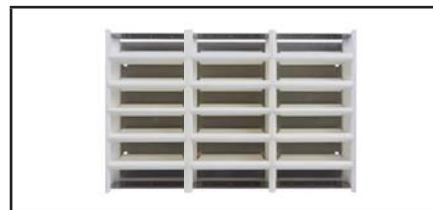
24 16 pces (8x2) 71 x 187.5 mm



38 3 pces 570 X 125 mm



45 25 pces Ø 75 - 90 mm



21 18 pces (3x6) 190 x 62.5 mm

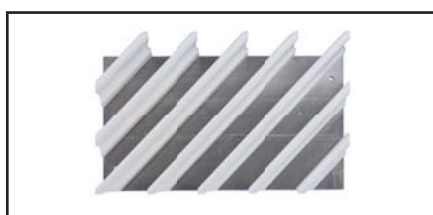


36 4 pces 570 x 93,5 mm



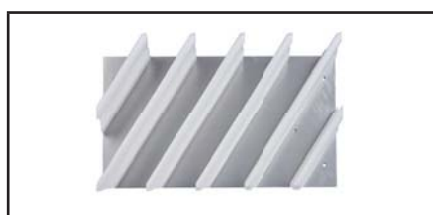
41 6 pces (3x2) 285 X 125 mm

► Les matrices pour la DOUBLE DÉCOUPE UNIQUEMENT



42 30 triangles 114 x 125 X 169 mm

En double découpe uniquement avec la matrice #3



43 20 triangles 114 X 187.5 X 219.5 mm

En double découpe uniquement avec la matrice #15

► Un FOURNIL OPTIMISÉ pour la production

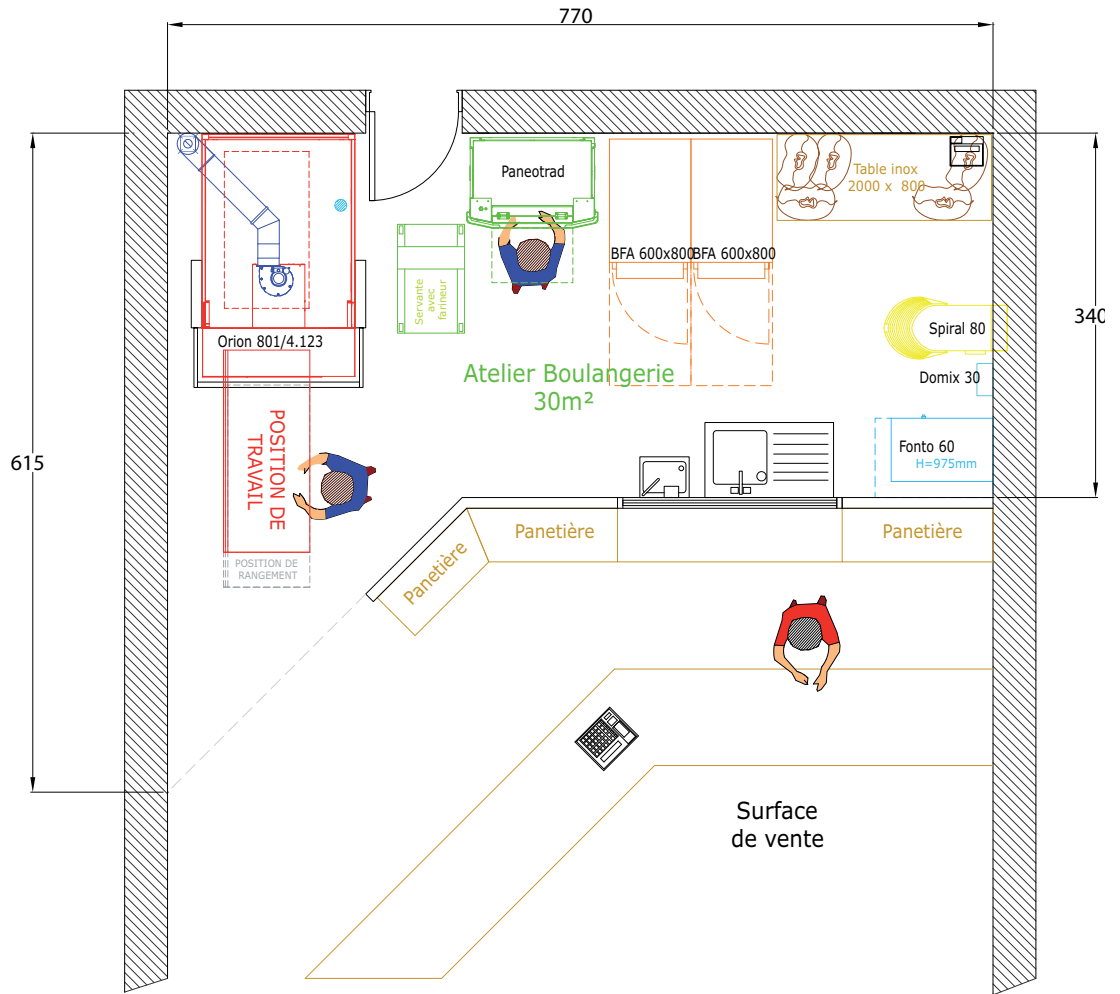


► 1 refroidisseur d'eau
Fonto 60

► 1 Doseur mélangeur d'eau
Domix 30



► 1 pétrin à spirale
Spiral 80
Pâte : 5.5 - 100 kg



► Armoire de fermentation
BFA Paneo
ou **BFM 600 x 800**



► **Paneotrad®** et sa **servante équipée d'une tablette rabattable**
Puissance de raccordement : 1 kW
Poids net équipé standard - Paneotrad : 380 kg
Poids net équipé standard - Paneotrad EVO : 425 kg
Tension d'alimentation : 400 V TRI + N + T 50 Hz

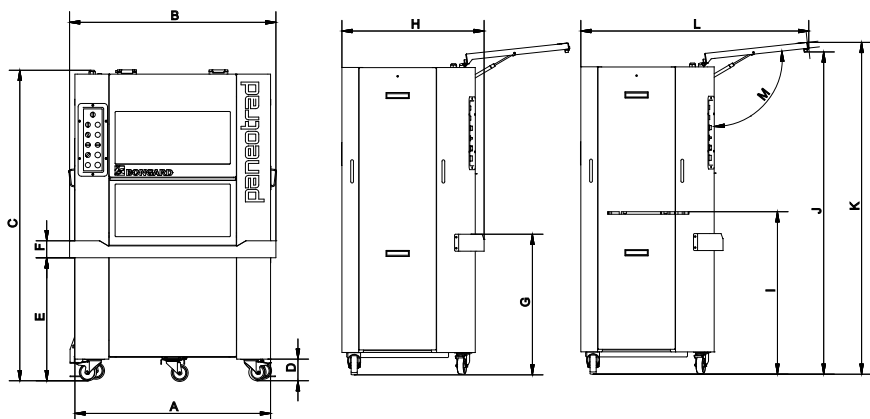


► 1 four à soles électrique **Orion 801/4.123 avec élévateur intégré**
Modèle présenté : 4 étages
Surface de cuisson : 3.8 m²



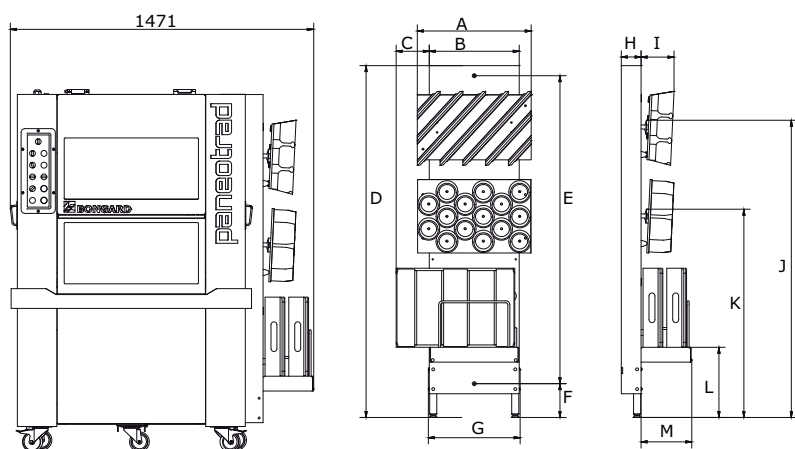
CARACTERISTIQUES

► DIMENSIONNELS



► Paneotrad & Paneotrad EVO

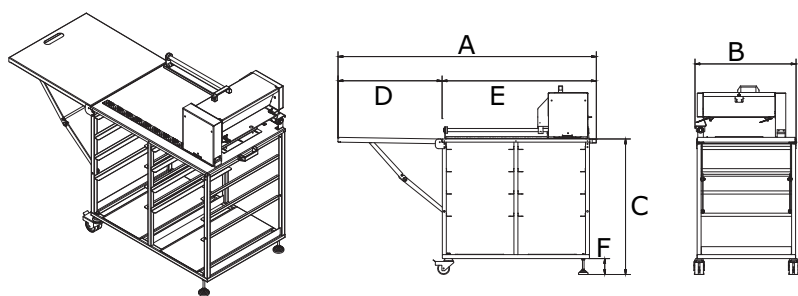
Dimensions (mm)				
A	B	C	D	E
1150	1215	1825	130 mm	725
F	G	H	I	J
100	825	840	950	1960
K	L	M		
2020	1320	105°		



► Support de rangement^(*)

Dimensions support de rangement (mm)				
A	B	C	D	E
576	455	168	1780	1558
F	G	H	I	J
171	464	100	167	1504
K	L	M		
1054	355	256		

(*) Egalement disponible en version murale



► Servante

Dimensions servante & farineur - tablette rabattue (mm)					
A	B	C	D	E	F
-	635	852	654	1015	100
Dimensions servante & farineur - tablette ouverte (mm)					
A	B	C	D	E	F
1624	635	852	654	-	100
Dimensions servante & farineur - sans tablette (mm)					
A	B	C	D	E	F
-	635	852	-	950	100

► Dimensionnels chariots

Dimensions	Sens d'entrée des bacs	Largeur (mm)	Profondeur plan de travail (mm)	Hauteur de travail (mm)
17 bacs H75	400	460	605	1756
14 bacs H95	400	460	605	1756
17 bacs H75	600	670	410	1758
14 bacs H75	600	670	410	1758
2 x 17 bacs H75	600	670	810	1788
2 x 14 bacs H75	600	670	810	1788

CARACTERISTIQUES

paneotrad[®]



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence