



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

SAUGTEILER

VENUS

Produktivität gepaart mit
behutsamer Teigbehandlung



HERGESTELLT IN FRANKREICH



VENUS ist ein innovativer Saugteiler für gegärten Teig, mit dem sich Zeit und Arbeitskraft einsparen lassen. Das Gerät kann im Verbund mit einer automatischen Brotanlage oder im Rahmen eines **VENUS LINE** Wannensystems eingesetzt werden.

Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche – mit einer **automatisierten Produktion** und ohne Kompromisse bei **Porung** und **Geschmack** der Brote.

Ideal zum Teilen von Gäртеigen in großen Mengen (72–200 kg/Trichter) mit einer Hydratation von bis zu 80 %, mit oder ohne Untermischungen (Körner, Oliven usw).



Gleichförmigkeit

Produktivität

Ergonomie

Vielseitigkeit

Teigschonung



Schonender Umgang mit Ihren Teigen

Der Trommelkolben-Mechanismus gewährleistet ein **behutsames Teilen von Gärteigen**. Er kommt dem manuellen Teigteilen nahe und geht im Vergleich zu herkömmlichen Saugteilern mit einer **geringeren Entgasung** einher. Das fördert eine gute Porung und begünstigt die Aromenentwicklung.



Zeitersparnis beim Teigteilen

Die **Touchscreen-Steuerung** mit **Drehzahlregler** gestattet die Anpassung an die gewünschte Produktionsrate (600–1.200 Stück/Stunde). Dabei können bis zu 40 Programme mit **unterschiedlichen Stückzahlen** angelegt werden. Die 3 verschiedenen Kolbengrößen bieten die Möglichkeit, **Teiglinge von 150–1.300 g** zu erhalten, wobei sich dieses Gewicht mithilfe der **Timer-Funktion** verdoppeln lässt.



Automatischer Teigteiler mit gleichförmigem Ergebnis

Den Teig in den Trichter einlegen – den Rest erledigt der Saugteiler! Das **Wiegen** und **Teilen** erfolgt **automatisch**, sodass Sie unabhängig von Bedienperson und Teigart (traditionell, Mehrkorn, Brioche etc.) ein **gleichförmiges Ergebnis** erhalten.



BONGARD TEIGTEILER –

für den Arbeitskomfort und die Sicherheit von Bäckermeistern

Vielseitig und ergonomisch

Nachhaltige und robuste Konstruktion

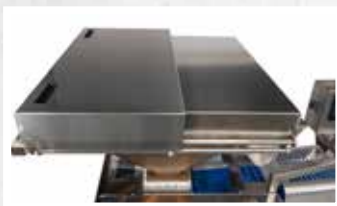
Verkleidung aus Edelstahl

Sicherheit und Hygiene

Ausziehbarer Deckel zum
Bediener- und Teigschutz

Notschalter

Mehlauffang



Leicht zu bewegen

4 Rollen (2 blockierbare Lenkrollen)



Wartungsfreundlich

Werkzeugloser Zugang zum Öltank

Zweifache Ölstand-Warnung
(LED und Summer)



Arbeitskomfort, kein Ankleben des Teigs

Mehlstauber

Trichter mit Antihafbeschichtung

Beölungsring (optional)

Antistatisches Band (blau)



Einfache Benutzung

Intuitive Touchscreen-Steuerung
mit Drehzahlregler



Vielseitig

Neigung des Ausgabebandes je nach
Anforderung einstellbar

Kombinationsfähig mit automatischer
Brotanlage oder Wannensystem



BONGARD: Ein Plus für die Sicherheit am Arbeitsplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.

Technische Daten VENUS

	VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
Trichterkapazität			
80 kg Teig	•	-	-
150 kg Teig	-	•	-
200 kg Teig	-	-	•
Teigstückgewicht			
Kolben 110: 150–600 g	0	0	0
Kolben 120: 175–900 g	0	0	0
Kolben 135: 200–1.300 g	•	•	•
Steuerungstyp			
Touchscreen-Steuerung mit Drehzahlregler	•	•	•
Erstellung von Programmen	•	•	•
Stückzähler	•	•	•
Hygiene und Sicherheit			
Trichter mit Antihafbeschichtung	•	•	•
Verkleidung aus Edelstahl 430	•	•	•
Ausziehbarer Deckel aus Edelstahl 430	•	•	•
Komfort			
Mehlstauber	•	•	•
Antistatisches Band (blau)	•	•	•
4 Rollen (2 Lenkrollen)	•	•	•
Bandneigung einstellbar	•	•	•
Beölungsvorrichtung	€	€	€
Stromspannung (Fehlerstrom-Schutzschalter Typ B erforderlich)			
3N ~ 400 V 50-60 Hz	•	•	•
Einladevarianten			
Manuell	•	-	-
SPIRAL EVO TH	-	•	-
Kesselkipper BDC	-	•	•
Hebekipper TILTI	-	•	•

• : Standard

0: ohne Aufpreis

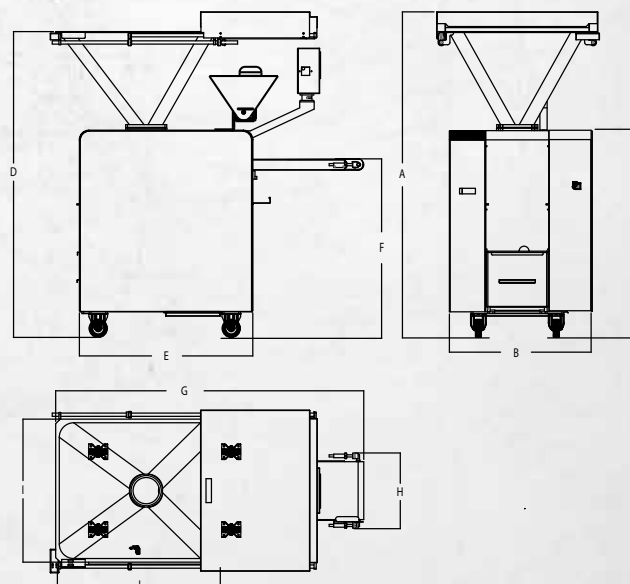
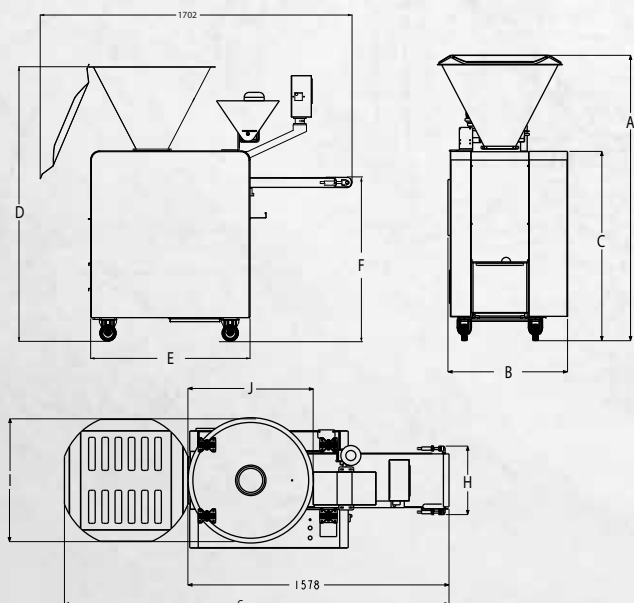
€: Aufpreis


-: Nicht lieferbar

Technische Daten VENUS

		VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
Leistung				
Stundentakt	min. (Stück/Std.)	600	600	600
	max. (Stück/Std.)	1200	1200	1200
Fassungsvermögen des Trichters				
Gegärter Teig	max. (kg Teig)	72	130	180
Ungegärter Teig	max. (kg Teig)	80	150	200
Anschlusswert	(kW)	1,9	1,9	1,9
Abmessungen (mm)				
Höhe (A)*	(mm)	1700	1780	1810
Gehäusebreite (B)	(mm)	720	720	720
Gehäusehöhe (C)	(mm)	1140	1140	1140
Eingabe-Höhe Trichter (D)*	(mm)	1650	1670	1730
Gehäuselänge (H)	(mm)	960	960	960
Höhe Ausgangsband (F)	(mm)	1010	1010	1010
Länge (G)	(mm)	2325	1730	1770
Bandbreite (H)	(mm)	420	420	420
Trichterbreite (I)	(mm)	∅ 758	790	790
Trichterlänge (J)	(mm)	∅ 758	900	1080
Höhe der Rollen	(mm)	140	140	140
Nettogewicht	(kg)	540	565	570

*Mit optionalem Beölungsring: Höhe (A) und (D) +20 mm.





VENUS LINE: Wannensystem für automatisierte Teigführung, geeignet für PANEOTRAD®

Vollautomatisches Wannensystem

Nach Abschluss der Teigbereitung und Ablage des Teigs im Trichter geht alles automatisch vonstatten: Das Wiegen ist integriert, und das Bemehlen, das Falten sowie das Einlegen der Teiglinge in die Wannens erfolgen selbsttätig.

Das Funktionsprinzip ist einfach: Der Teigteiler wiegt und portioniert mehrere Teigstücke, die dann vom Bandmechanismus zu einem Teigling mit einem Gewicht von bis zu 7 kg gebündelt werden, welcher anschließend in der Wanne abgelegt wird.

Der automatische und zuverlässige Faltmechanismus sorgt für eine gute Teigentwicklung und Porung.

Produktivität, Regelmäßigkeit, Ergonomie

Bei einer Arbeitsleistung von 6 Wannens/Min. ist eine Bedienperson ausreichend. Die Stundenleistung beträgt damit 230 Wannens à 3 Teiglinge*. Zum Vergleich: Bei einem manuellen Arbeitslauf werden nicht mehr als 50 Wannens/Std. erreicht.

Der automatische Wiegevorgang sorgt unabhängig von der Bedienperson für ein gleichmäßiges Ergebnis.

Wiegen, Falten, Wannens-Handling: Die Anzahl immer gleicher Handgriffe wird rationalisiert, das Arbeiten ermüdet weniger.

*Mit einem 200 kg Trichter und einem SPIRAL A Spiralknetzer mit ausfahrbarem Kessel.

Wannensystem + PANEOTRAD®: Das Erfolgsduo

Im Zusammenspiel mit dem PANEOTRAD® „Teigteilen und Formen“ bietet dieses System immense Vorteile: große Formenvielfalt im Rahmen derselben Produktion; ganztätig binnen 30 Minuten frisches, schmackhaftes und knuspriges Brot; und bessere Haltbarkeit sowie weniger unverkaufte Ware.



Ein Gewinn an Ergonomie und Produktivität



Vielseitig

Drehrad mit Skala zur Regelung des Abstands zwischen den 2 Bändern



Arbeitskomfort, kein Ankleben des Teigs

Mehlstauber

Antistatisches Aufnahmeband (blau)

Motorisiertes Wannenförderband



Sicherheit

Stopp-Taste für kontrollierte Wannenausgabe an der Arbeitsstation



Hygiene und Sicherheit

Mehlauffang

Reinigungsprogramm für Bänder

Unkompliziertes Absaugen der Bänder

Ergonomie

Folienhalter für reduzierten Aufwand beim Wannen-Handling



Nachhaltige und robuste Konstruktion

Struktur aus Edelstahl



Leicht zu bewegen

4 Rollen (2 blockierbare Lenkrollen)



BONGARD: Ein Plus für die Sicherheit am Arbeitsplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus. Wir lassen unsere Produkte von externer, unabhängiger Stelle prüfen.

Technische Daten VENUS LINE

VENUS

Teigstückgewicht

Kolben 135: 200–1.300 g

•

Steuerungstyp

Touchscreen-Steuerung mit Drehzahlregler

•

Erstellung von Programmen

•

Stückzähler

•

DIREKTE PORTIONIERUNG IN WANNEN

Komfort

Antistatische Bänder (blau)

•

Mehlstauber

•

Abnehmbare Mehlauffangbehälter aus Edelstahl

•

Förderband für PVC-Wannen

•

4 Rollen (2 Lenkrollen)

•

Bandneigung einstellbar

•

Langlebigkeit

Struktur aus rostfreiem Stahl

•

Experten-Tipp



Bei gegärten Teigen bewirkt die Verwendung der Knetmaschine **SPIRAL A** mit ausfahrbarem Kessel einen zusätzlichen Produktivitätsgewinn.



• : Standard

o: ohne Aufpreis

€: Aufpreis

-: Nicht lieferbar

Technische Daten VENUS LINE

Leistung

Gewicht der gebündelten Teiglinge	min. (kg Teig)	1
	max. (kg Teig)	7
Leistung	min. (Wannen/Min.)	1
	max. (Wannen/Min.)	6*
Anschlusswert	(kW)	3,5

Abmessungen

Eingabe-Höhe Trichter (A)

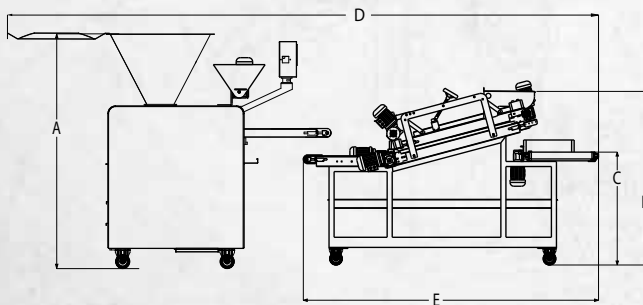
Trichter 80	(mm)	1650
Trichter 150	(mm)	1670
Trichter 200	(mm)	1730
Höhe Wannenstation (B)	(mm)	1380
Arbeitshöhe (C)	(mm)	900

Länge VENUS LINE (D)

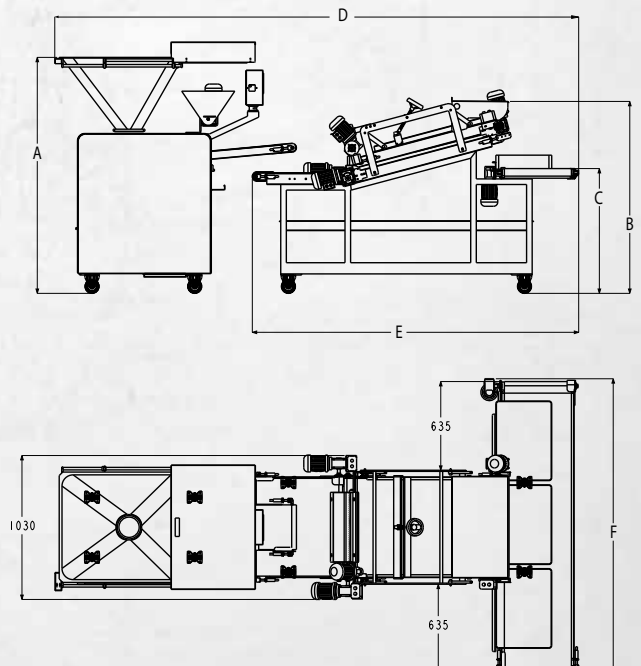
Trichter 80	(mm)	4400
Trichter 150	(mm)	3810
Trichter 200	(mm)	3850
Länge Wannenstation (E)	(mm)	2340
Breite Wannenstation (F)	(mm)	2100
Nettogewicht	(kg)	370

*Wanne mit 3 Teiglingen. Die Anlage kann für bis zu 18 Teiglinge pro Minute ausgelegt werden.

VENUS 80



VENUS 150 und 200



Unsere Experten an Ihrer Seite

Kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Planungsteams stehen Ihnen bei der Umsetzung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Backstube, abgestimmt auf Ihren Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch Mietkaufmöglichkeiten an (Bongard Finance). Diese flexible Finanzierungsoption schont den Cashflow und ist ein interessantes Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Branchen-Knowhow

An unserem Stammsitz in Holtzheim erwartet Sie auf 320 m² ein Showroom mit Labor, in dem Sie auf Wunsch unsere Geräte nach Ihren Produktionsparametern testen können.

Unsere versierten Bäckermeister halten auf Anfrage auch in Ihrer Backstube Einschulungen an unseren Maschinen ab – weltweit!

Technische Expertise

Auf unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung. Um den Betrieb Ihrer Geräte langfristig zu optimieren und kostspielige Ausfallzeiten zu vermeiden, können Sie einen Wartungsvertrag mit Garantieverlängerung abschließen.

Bongard schult die Techniker seiner Handels- und Vertriebspartner, um den reibungslosen Betrieb und die Langlebigkeit der verkauften Geräte zu gewährleisten. Unsere Händler und Vertriebspartner haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen. Dort können an die 5.000 Original-Ersatzteile bestellt werden und sind binnen 24-48 Stunden versandfertig.



Unsere Exklusiv-Vertragshändler in Ihrer Nähe

Mit einem Frankreich-weiten Netzwerk aus 32 Exklusivhändlern und 45 technischen Vertretungen bedienen wir Sie mit einem umfassenden Serviceangebot – von der Geräteberatung über Empfehlungen für das Laden- und Backstuben-Layout bis hin zum Pannendienst an 365 Tagen im Jahr. Sie können unsere Geräte auch in einem Händler-Showroom in Ihrer Nähe testen.

Unsere Händler begleiten Sie bei Ihren Projekten, egal ob Sie eine Bäckerei/Konditorei einrichten oder einfach nur Ihre Ausrüstung erneuern möchten.



32 Händler

45 technische Vertretungen

350 Vertriebsmitarbeiter und Techniker



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite


BONGARD ist führender französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922. Das Unternehmen stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die dank kontinuierlicher Schulungen in der gesamten Produktpalette landesweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen Rundum-Service bieten.


BONGARD wird zudem in über 140 Ländern weltweit vertrieben.


Den nächstgelegenen Händler finden Sie auf
<https://www.bongard.fr/de/verteiler/>




Folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken:

 Bongard.bakery

 Bongard_bakery

 BongardBakery

 Bongard

BONGARD

32 rue 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