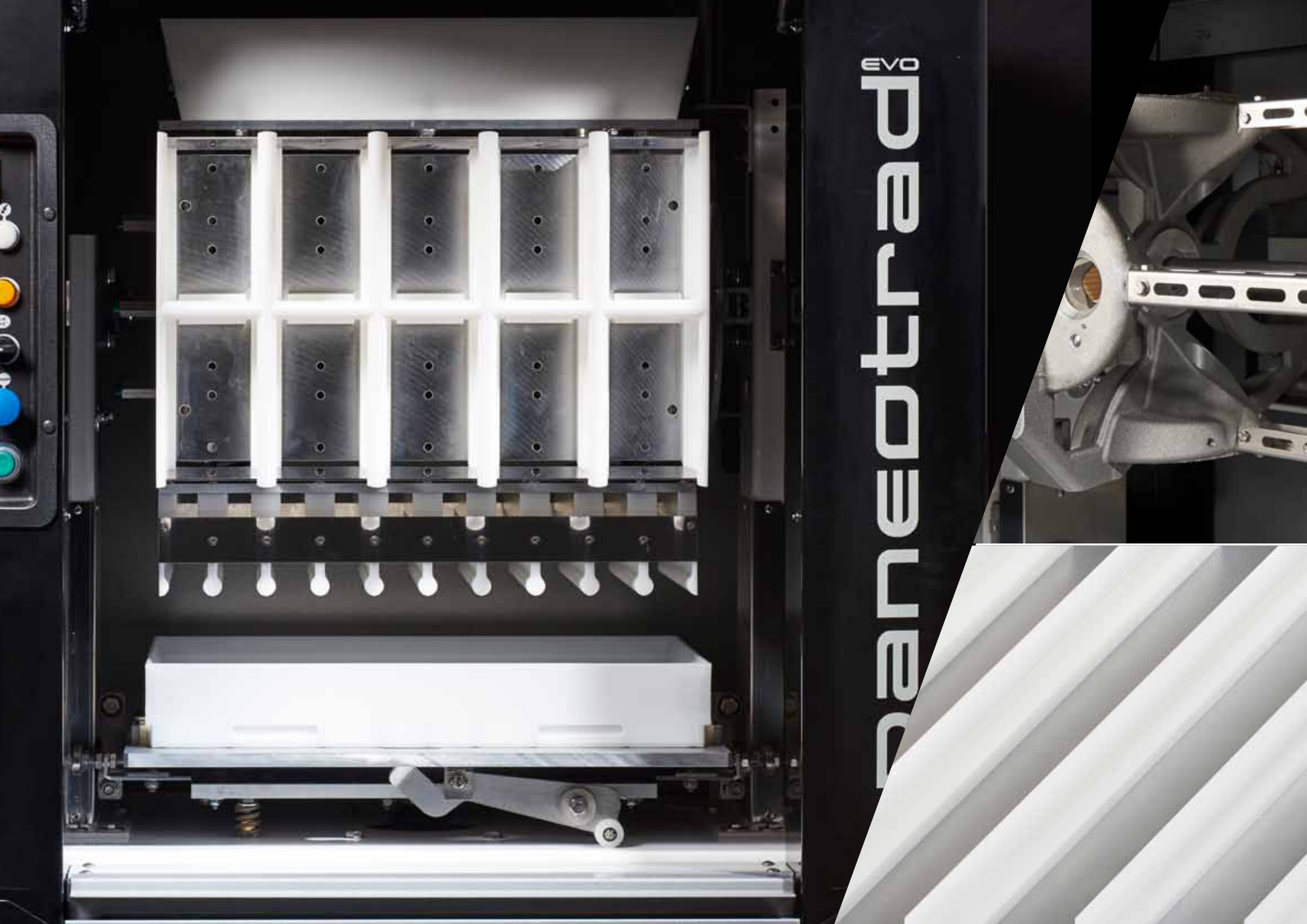
paneotrad evo ©

CUANDO LA TECNOLOGÍA REENCUENTRA LA TRADICIÓN

BONGARD


EVO
nanotrap

NUESTRO « savoir-faire » a VUESTRO servicio

Paneotrad©

Paneotrad© es un proceso único y patentado para la separación y la formación de los pastones. Dotado de un sistema capaz de adaptar automáticamente la presión a ejercer, en función de la densidad de la masa y, permite reproducir el formado "tradicional" o "hecho a mano".

Con 3 matrices, es posible realizar hasta 6 formas diferentes, simplemente combinándolas.

Paneotrad EVO©, para mayor flexibilidad

Gracias a su sistema de fijación de las matrices nuevo e innovador, Paneotrad EVO© permite cambiar de forma de corte en menos de 30 segundos.

Actualmente, se pueden realizar con Paneotrad© más de 60 formas diferentes (en corte simple y doble) y las posibilidades de nuevas matrices están aumentando continuamente, de acuerdo con las necesidades de los panaderos.

Con Paneotrad©, usted tiene la garantía de producir un pan de alta calidad y regular, sea cual sea su masa (tradición, cereales, brioche, etc.).

BONGARD
panotrad
EVO

Diseño : anticonformista!

Deliberadamente anticonformista, Paneotrad© revela su fuerte personalidad a través de un diseño refinado y de unas líneas simples y elegantes, que destacan el carácter innovador de su diseño.

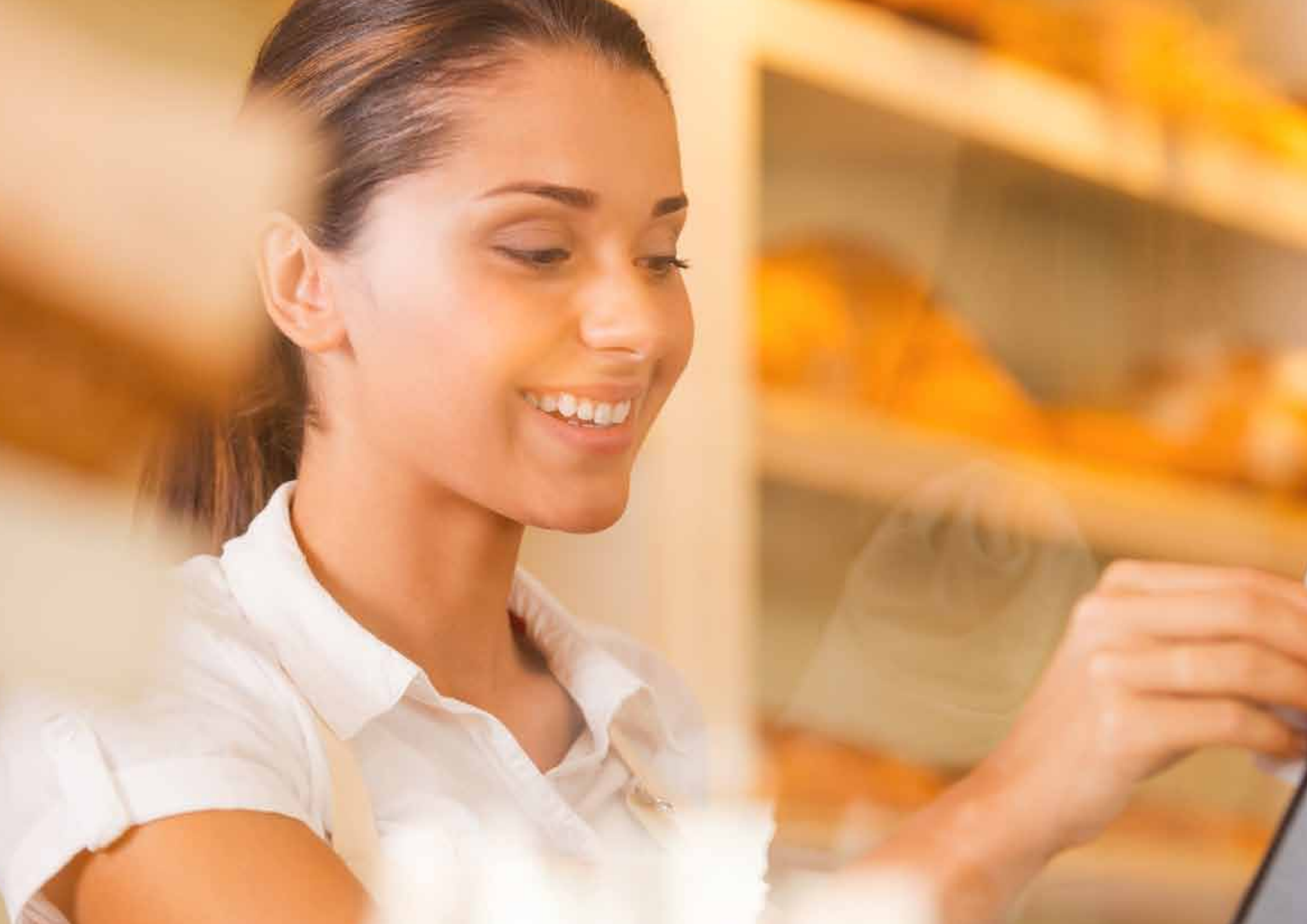
La estética no es su único objetivo. El diseño de Paneotrad©, sobre todo, está pensado para mejorar vuestra comodidad.

► Menos voluminosa y más ligera, la ventana frontal se abre sin esfuerzo. El interior de la máquina es fácilmente accesible y es ideal para las operaciones de limpieza y cambio de matriz.

► El diseño interior de la Paneotrad© favorece la recogida de los residuos de la harina y de la masa. La limpieza diaria se realiza en sólo unos pocos minutos.

► El cristal del panel frontal proporciona visibilidad en el interior de la Paneotrad© al tiempo que limita la propagación del polvo de la harina.

► Todos los materiales han sido cuidadosamente seleccionados por su robustez y su durabilidad. En este mismo sentido, los diferentes elementos técnicos han realizado muchas pruebas antes de ser validados e integrados en el diseño (pruebas de más de 500.000 ciclos de apertura y cierre).



Aumentar el rendimiento de la panadería

Paneotrad© permite, ante todo, realizar productos variados y de calidad gracias a un proceso de fabricación fácil de llevar a cabo.

Reducir vuestro tiempo de trabajo!

En la elección del proceso Paneotrad©, suprime las limitaciones operacionales y te tiempo de una panificación tradicional, reduciendo alrededor de un 30% del tiempo de mano de obra.

Contrariamente a las divisoras con rejillas manuales, no es necesario permanecer delante de la máquina pendiente de los ciclos de trabajo. La Paneotrad© realiza las operaciones de igualado y de formado de manera independiente, mientras dura este proceso, el panadero puede ya depositar los pastones del anterior ciclo en el tapiz del horno.

Su baguette estará preparada en menos de 30 minutos

El proceso de almacenamiento de hasta 72h permite beneficiarse de una verdadera flexibilidad de producción. El pastón se deja preparado a falta de cortar y hornear. De esta forma, se elabora sólo el que necesita y se reduce la producción del pan que no se vende y se fideliza al cliente ofreciéndole pan “bajo encargo”.

Dinamizar sus ventas

Paneotrad© aparece como la herramienta ideal para ayudarle en la creación de nuevos productos y atraer a nuevos clientes. Les permitirá obtener un pan de calidad siempre igual, con una miga alveolada y con sabor, además de conservarse muy bien. Sus clientes apreciarán la variedad de panes, la combinación de sabores, la diversidad de formas y, sobre todo, sea la hora del día que sea, pan recién hecho y crujiente.

Apreciará el cambio

Eligiendo el proceso Paneotrad©, la organización de la jornada de trabajo en su panadería se simplificará. Porque su bienestar en el trabajo es igual de importante que en su casa, elija el confort que le proporciona Paneotrad©.

Una calidad de vida innegable

Paneotrad© permite, no solamente, una mejor gestión de la producción, sino, sobre todo, ofrece la posibilidad de reducir las horas de trabajo. El pastón queda listo para utilizar, o, también es posible utilizarlo más tarde, incluso flexibilizar las horas el fin de semana, permitiendo que la carga de trabajo esté mejor distribuida.

Contar con la simplicidad de uso

Paneotrad© puede ser utilizada por el personal de ventas durante los periodos de mayor producción, o también durante la cocción de la tarde cuando el panadero está descansando.

CALIDAD DE VIDA

PRODUCTOS

BONGARD

Matrices en corte SIMPLE o corte DOBLE

Matriz Nr.	Formas	Dimensiones
# 1	10 Piezas	57 x 375 mm
# 2	6 Piezas	570 x 62.5 mm
# 3	15 Piezas (5x3)	114 x 125 mm
# 4	8 Piezas	570 x 47 mm
# 5(*)	24 Piezas (4x6)	142,5 x 62,5 mm
# 6	8 Piezas	71,5 x 375 mm
# 7	12 Piezas	47,5 x 375 mm
# 8	12 Piezas (4x3)	142,5 x 125 mm
# 9	4 Piezas	142,5 x 375 mm
# 10(*)	24 Piezas (12x2)	47,5 x 187,5 mm
# 11	12 Piezas (2x6)	285 x 62,5 mm
# 12 (*)	20 Piezas (4x5)	142,5 x 75 mm
# 13	8 Piezas (4x2)	142,5 x 187,5 mm
# 14 (*)	32 Piezas (4x8)	142,5 x 46,8 mm
# 15	10 Piezas (5x2)	114 x 187,5 mm
# 16	4 Piezas (2x2)	285 x 187,5 mm
# 17	11 Piezas	52 x 375 mm

Matriz Nr.	Formas	Dimensiones
# 18	6 Piezas (3x2)	190 x 187,5 mm
# 19	15 Piezas (3x5)	190 x 75 mm
# 20	12 Piezas (6x2)	95 x 187,5 mm
# 21 (*)	18 Piezas (3x6)	190 x 62,5 mm
# 22 (*)	16 Piezas (2x8)	285 x 46,8 mm
# 23 (*)	24 Piezas (6x4)	95 x 94 mm
# 24 (*)	16 Piezas (8x2)	71,5 x 187,5 mm
# 28 (*)	25 Piezas (5x5)	114 x 75 mm
# 36	4 Piezas	570 x 93,5 mm
# 37	6 Piezas	95 x 375 mm
# 38	3 Piezas	570 X 125 mm

(*) con suplemento de precio

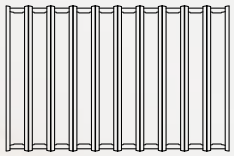
Matrices en DOBLE corte solamente

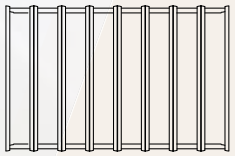
Matriz Nr.	Formas	Dimensiones	En doble corte solamente con estas matrices
# 42	30 Piezas	114 x 125 X 169 mm	solamente con la matriz #3
# 43	20 Piezas	114 X 187,5 X 219,5 mm	solamente con la matriz #15

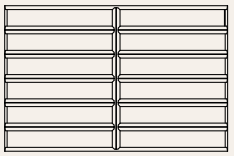
Haga su elección

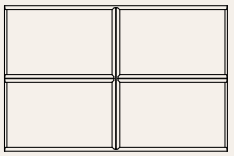
Paneotrad© está equipada con 3 matrices a escoger.
Cada una de ellas puede ser utilizada en corte simple o corte doble.
La utilización del doble corte permite realizar hasta 6 formas distintas.

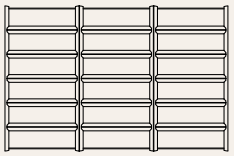
Actualmente, Bongard ofrece unas 30 matrices, con más de 60 formas diferentes.
Con Paneotrad©, usted puede escoger la gama más extensa de corte del mercado.

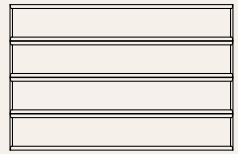

Matriz # 1

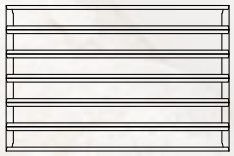

Matriz # 6

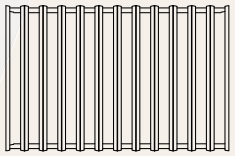

Matriz # 11

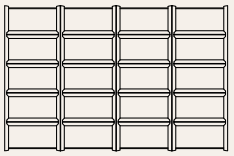

Matriz # 16

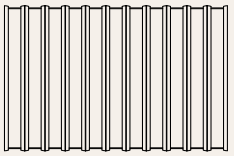

Matriz # 21

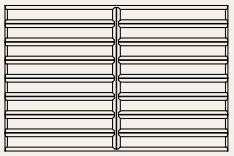

Matriz # 36

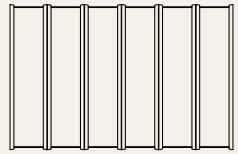

Matriz # 2

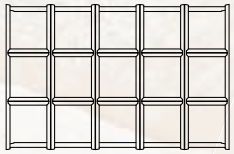

Matriz # 7

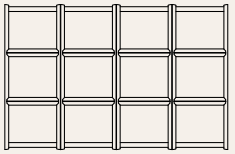

Matriz # 12

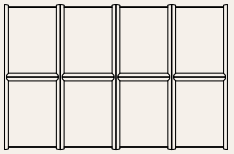

Matriz # 17

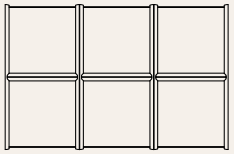

Matriz # 22

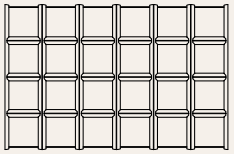

Matriz # 37

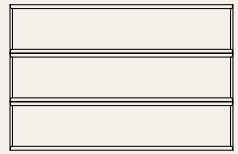

Matriz # 3


Matriz # 8

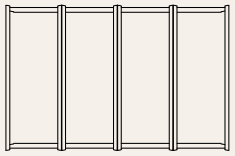

Matriz # 13

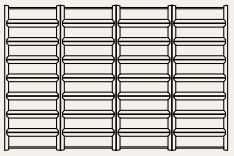

Matriz # 18

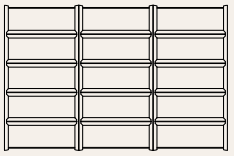

Matriz # 23

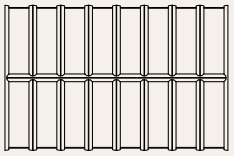

Matriz # 38

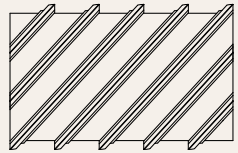
Matriz # 4

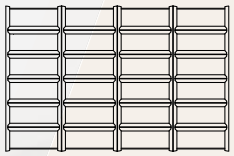

Matriz # 9

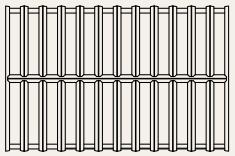

Matriz # 14

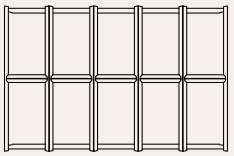

Matriz # 19

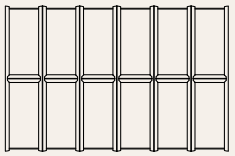

Matriz # 24

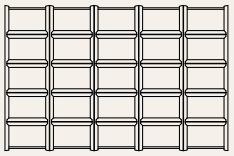

Matriz # 42

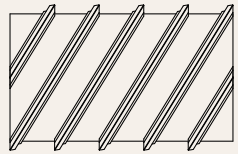

Matriz # 5


Matriz # 10


Matriz # 15


Matriz # 20

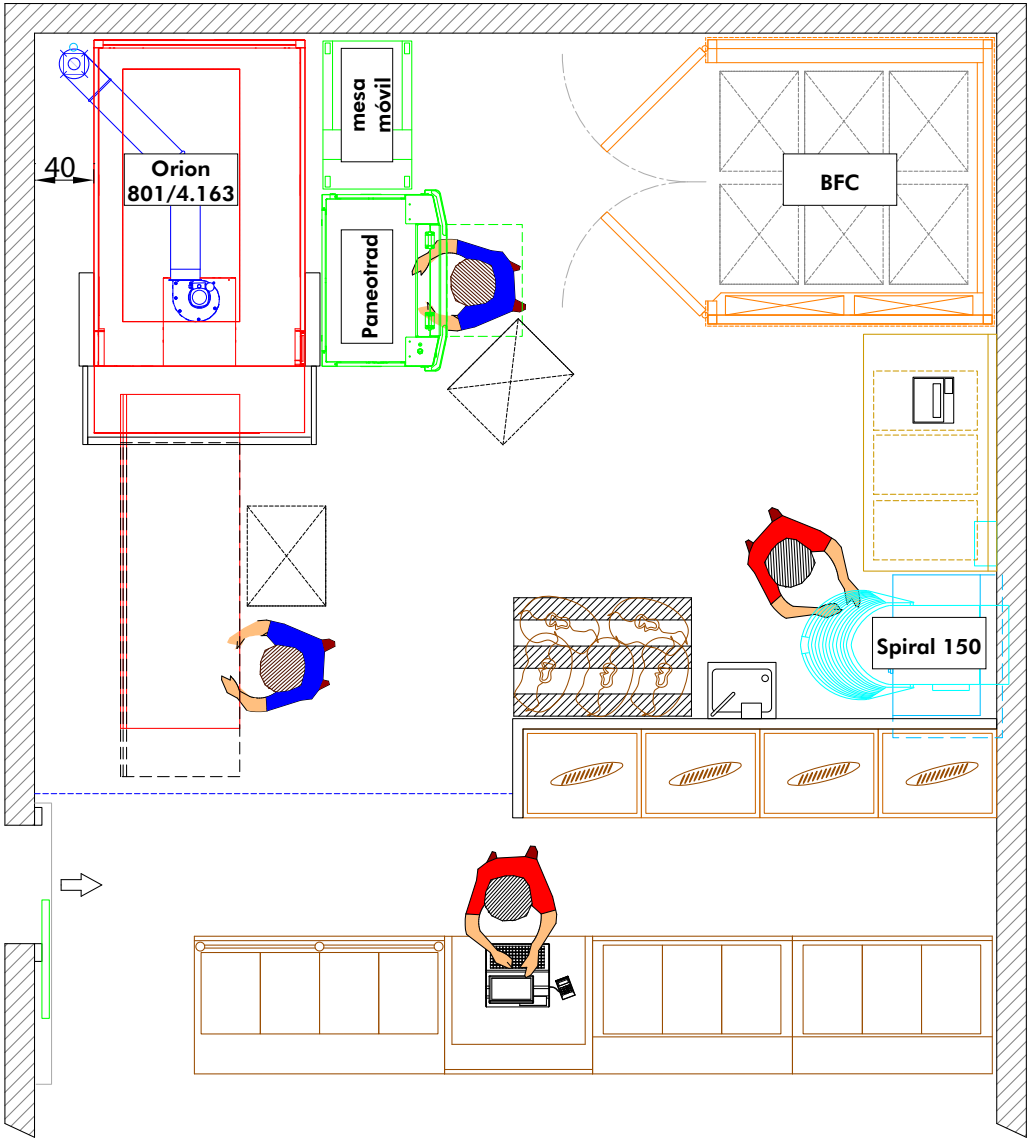

Matriz # 28


Matriz # 43

MATRICES

BONGARD

▶ Una PANADERIA OPTIMIZADA para la producción

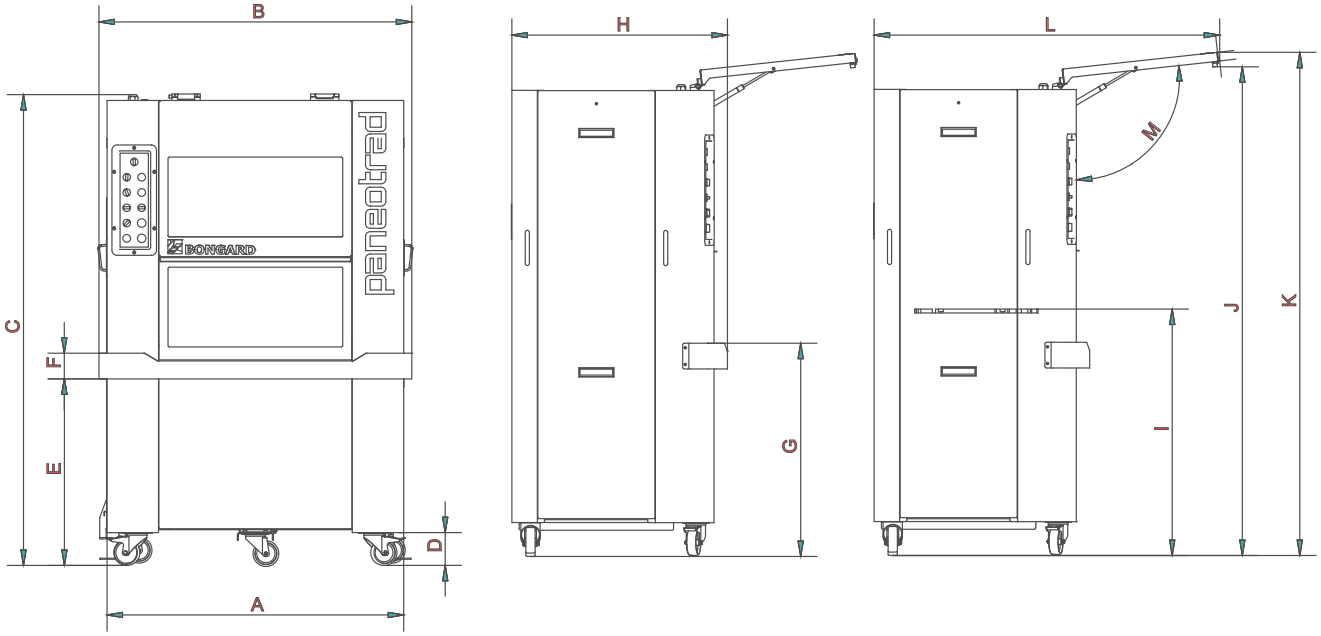


Ejemplo de una instalación con Paneotrad©

- ▶ 1 amasadora de espiral **Spiral 150**
- ▶ 1 cámara de fermentación **BFC**
- ▶ 1 horno de pisos eléctricos **Orion 801/4.163**

- ▶ Paneotrad©
- ▶ Mesa móvil con enharinador

▶ Dimensiones paneotrad



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	Potencia
1150 mm	1215 mm	1825 mm	130 mm	725 mm	100 mm	825 mm	840 mm	950 mm	1960 mm	2020 mm	1320 mm	105°	1 kW

400 V TRI + N + T 50 Hz

▶ Dimensiones de la mesa móvil

	Ancho	Fondo	Alto
Mesa móvil con enharinador y ala plegada	1015 mm	625 mm	857 mm
Mesa móvil con enharinador y ala abierta	1625 mm	625 mm	857 mm
Mesa móvil con enharinador, sin ala	479 mm	623 mm	852 mm
Mesa móvil sin enharinador, sin ala	479 mm	623 mm	852 mm

CARACTERÍSTICAS

BONGARD
C/Garbí, 18 - Pol. Ind. Can Volart
08150 Parets del Vallès - Barcelona
Tlf. 93 573 7878 - info@bongard.es