



paneotrad^{EVO}®

QUAND LA **TECHNOLOGIE**
RENCONTRE LA **TRADITION**



Danesoft EVO





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.).



 **BONGARD**



paneothead^{EVO}



Design : anti-conformiste !

Délibérément anti-conformiste, Paneotrad® révèle sa forte personnalité à travers une conception épurée et des lignes sobres et élégantes qui soulignent, de la plus belle manière, le caractère novateur de son design.

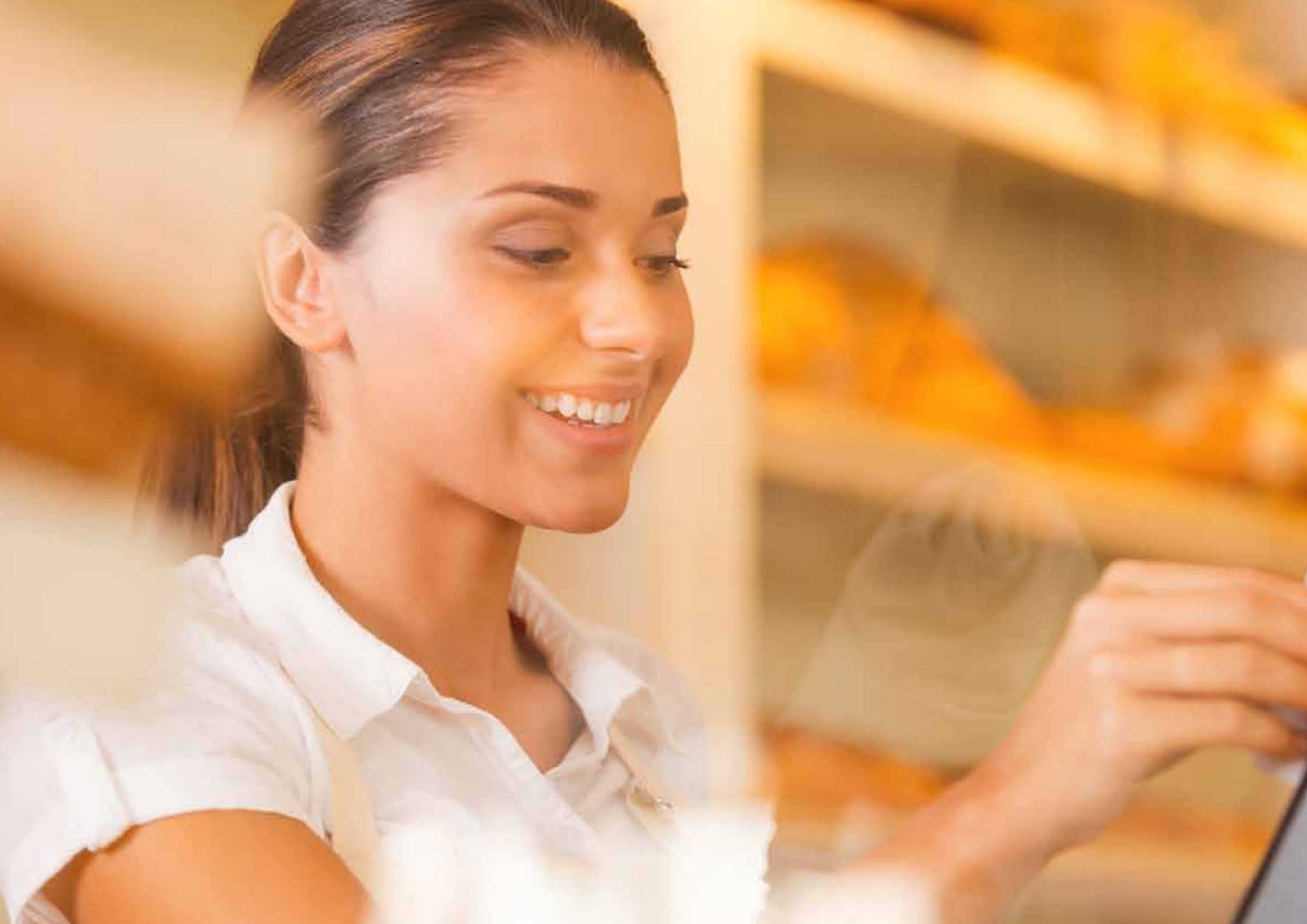
L'esthétique n'est pas son seul but ! Le design de Paneotrad® a, avant tout, été pensé pour améliorer votre confort d'utilisation.

► Moins volumineux et plus léger, le hayon frontal s'ouvre sans effort. L'intérieur de la machine est facilement accessible, ce qui est appréciable lors du nettoyage et des opérations de changement de matrice.

► La conception intérieure de l'enceinte de Paneotrad® favorise la collecte des résidus de farine et de pâte. Le nettoyage quotidien ne prend plus que quelques minutes.

► La vitre fumée située en façade offre une visibilité sur le cycle de travail de Paneotrad® tout en limitant la propagation des poussières de farine.

► Tous les matériaux ont été soigneusement choisis pour leur grande robustesse et leur durabilité. Dans cette même optique, les différents éléments techniques ont subi de nombreux tests avant d'être validés et intégrés à la conception (plus de 500 000 cycles d'ouverture/fermeture pour le système de glissières à bille de la vitre).



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 flaveur, 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 !

RENTABILITÉ



Vous apprécierez le changement !

En choisissant le process Paneotrad[®], l'organisation de la journée de travail dans votre fournil va être simplifiée.

Parce que votre bien-être au travail est aussi important qu'à la maison, optez pour le confort Paneotrad[®].

Une qualité de vie indéniable

Paneotrad[®] permet, non seulement, d'avoir une meilleure gestion de la production mais offre, surtout, la possibilité d'alléger les horaires de travail. La pâte étant déjà prête à utiliser, il est possible de démarrer plus tard dans la matinée ou encore de moduler les heures de présence le week-end. La charge de travail est ainsi mieux répartie.

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.

QUALITÉ DE VIE





PRODUITS

► Les matrices pour la SIMPLE DÉCOUPE ou la DOUBLE DÉCOUPE

Numéro de matrice	Nombre de pièces	Dimensions des pièces
# 1	10 pièces	57 x 375 mm
# 2	6 pièces	570 x 62.5 mm
# 3	15 pièces (5x3)	114 x 125 mm
# 4	8 pièces	570 x 47 mm
# 5	24 pièces (4x6)	142.5 x 62.5 mm
# 6	8 pièces	71.5 x 375 mm
# 7	12 pièces	47.5 x 375 mm
# 8	12 pièces (4x3)	142.5 x 125 mm
# 9	4 pièces	142.5 x 375 mm
# 10	24 pièces (12x2)	47.5 x 187.5 mm
# 11	12 pièces (2x6)	285 x 62.5 mm
# 12	20 pièces (4x5)	142.5 x 75 mm
# 13	8 pièces (4x2)	142.5 x 187.5 mm
# 14	32 pièces (4x8)	142.5 x 46.8 mm
# 15	10 pièces (5x2)	114 x 187.5 mm
# 16	4 pièces (2x2)	285 x 187.5 mm

Numéro de matrice	Nombre de pièces	Dimensions des pièces
# 17	11 pièces	52 x 375 mm
# 18	6 pièces (3x2)	190 x 187.5 mm
# 19	15 pièces (3x5)	190 x 75 mm
# 20	12 pièces (6x2)	95 x 187.5 mm
# 21	18 pièces (3x6)	190 x 62.5 mm
# 22	16 pièces (2x8)	285 x 46.8 mm
# 23	24 pièces (6x4)	95 x 94 mm
# 24	16 pièces (8x2)	71.5 x 187.5 mm
# 28	25 pièces (5x5)	114 x 75 mm
# 36	4 pièces	570 x 93.5 mm
# 37	6 pièces	95 x 375 mm
# 38	3 pièces	570 X 125 mm

► Les matrices pour la DOUBLE DÉCOUPE UNIQUEMENT

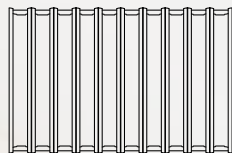
Numéro de matrice	Nombre de pièces	Dimensions des pièces	Fonctionnement en double découpe avec la matrice
# 42	30 triangles	114 x 125 X 169 mm	#3 uniquement
# 43	20 triangles	114 X 187.5 X 219.5 mm	#15 uniquement

Faites votre choix

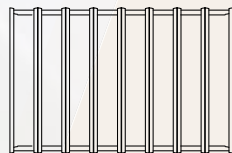
Paneotrad® est équipé en standard de 3 matrices au choix. Chacune d'entre elle peut être utilisée en simple découpe ou en double découpe. L'utilisation de la double découpe permet de réaliser jusqu'à 6 formes de produits.

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.



Matrice # 1



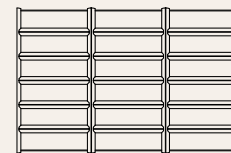
Matrice # 6



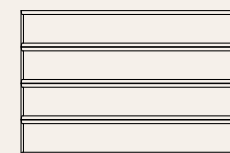
Matrice # 11



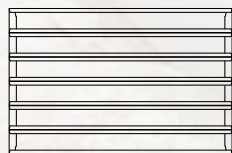
Matrice # 16



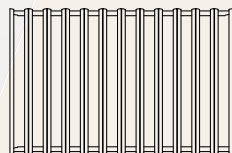
Matrice # 21



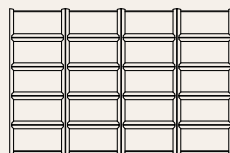
Matrice # 36



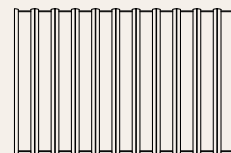
Matrice # 2



Matrice # 7



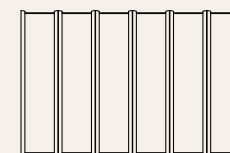
Matrice # 12



Matrice # 17



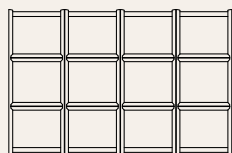
Matrice # 22



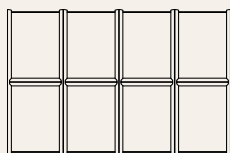
Matrice # 37



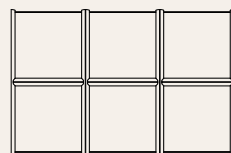
Matrice # 3



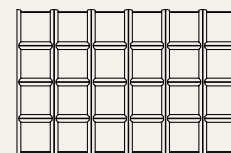
Matrice # 8



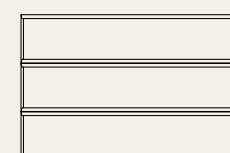
Matrice # 13



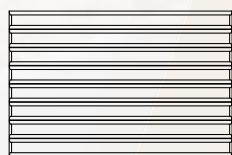
Matrice # 18



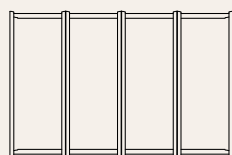
Matrice # 23



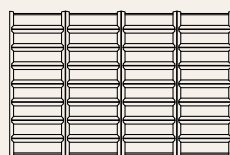
Matrice # 38



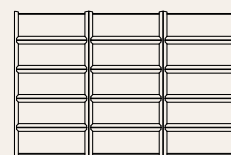
Matrice # 4



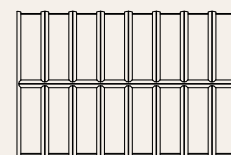
Matrice # 9



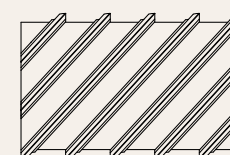
Matrice # 14



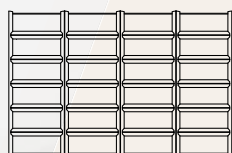
Matrice # 19



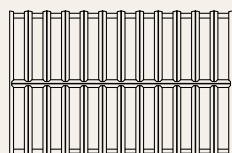
Matrice # 24



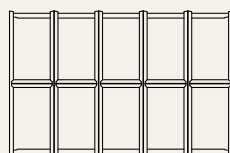
Matrice # 42



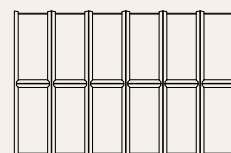
Matrice # 5



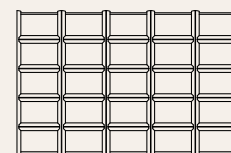
Matrice # 10



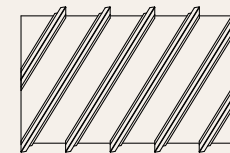
Matrice # 15



Matrice # 20



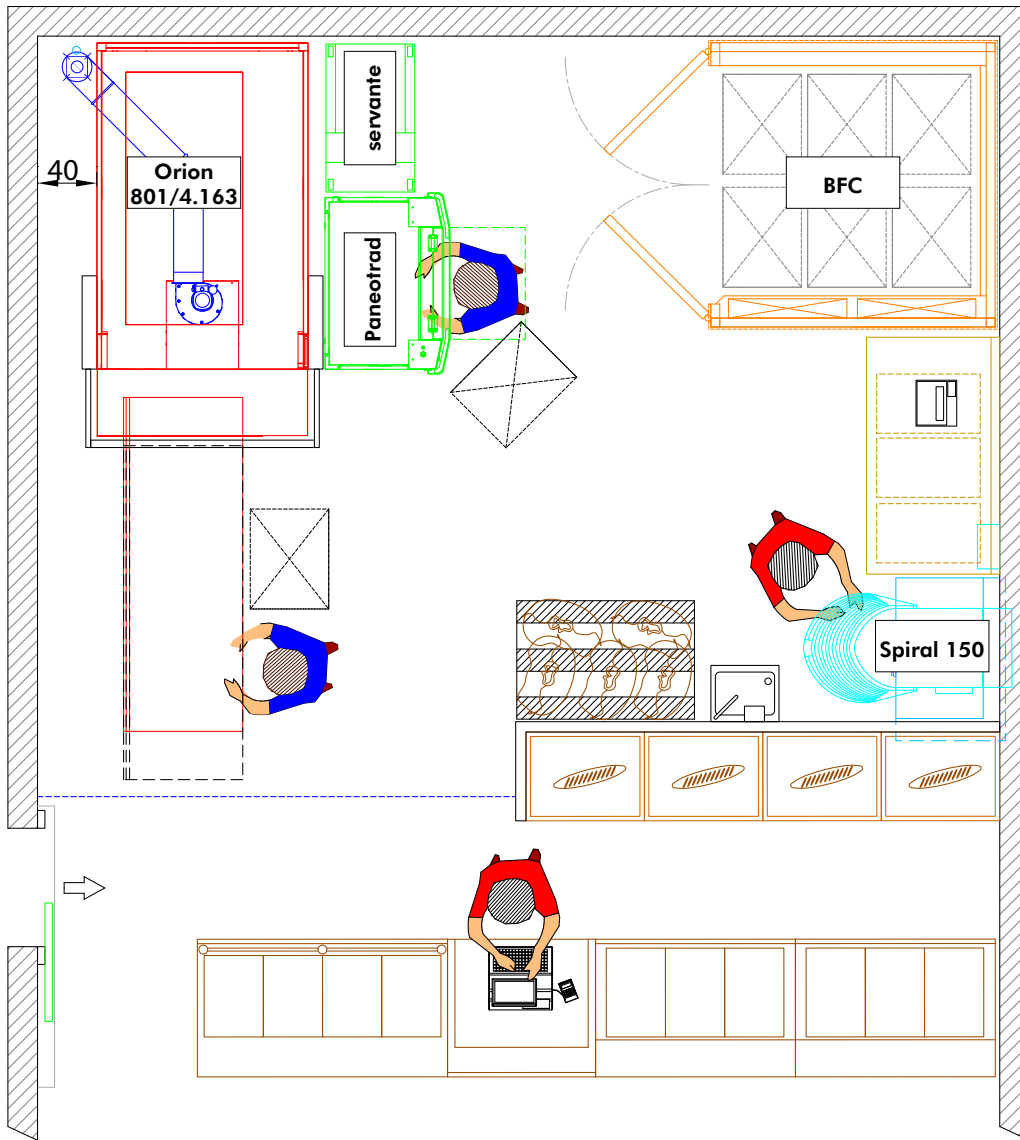
Matrice # 28



Matrice # 43

MATRICES

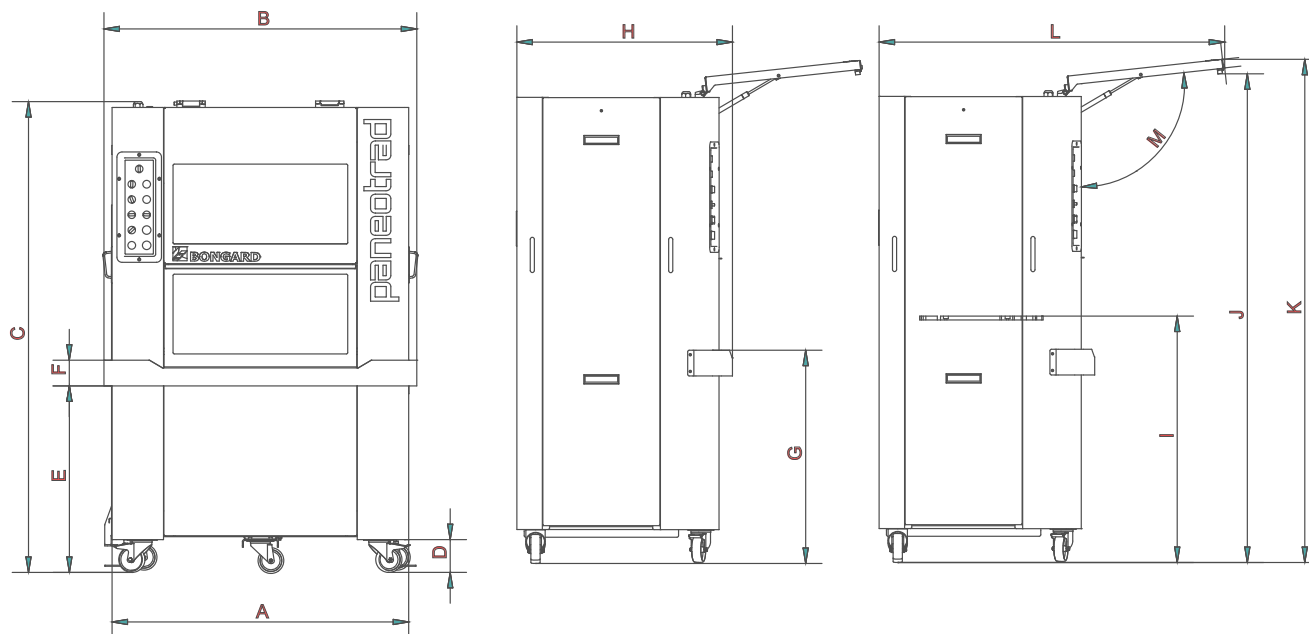
► Un FOURNIL OPTIMISÉ pour la production



Exemple d'une installation type Paneotrad®

- 1 pétrin à spirale **Spiral 150**
- 1 chambre de fermentation **BFC**
- 1 four à soles électrique **Orion 801/4.163**
- Paneotrad®
- Servante Paneotrad® équipée d'un farineur

► Dimensionnels **paneotrad**



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	Puissance de raccordement
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

Tension d'alimentation : 400 V TRI + N + T 50 Hz

► Dimensionnels Servante



	Largeur	Profondeur tablette	Hauteur de travail
Servante et farineur avec tablette rabattue	1015 mm	625 mm	857 mm
Servante et farineur avec tablette ouverte	1625 mm	625 mm	857 mm
Servante et farineur sans tablette	479 mm	623 mm	852 mm
Servante sans farineur sans tablette	479 mm	623 mm	852 mm

CARACTÉRISTIQUES



32 route de Wolfisheim - 67810 Holtzheim (France)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - fax. +33 3 88 76 19 18