



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*

| PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS

## CALYPSO

Offrez le pétrissage  
d'antan à toutes  
vos pâtes



ÉQUIPEMENTIER  
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

**CALYPSO** est un pétrin à bras plongeants qui reproduit parfaitement le mouvement manuel de l'artisan, en pétrissant délicatement la pâte pour favoriser son oxygénation et limiter son échauffement.

C'est le pétrin idéal pour les boulangers pâtisseries souhaitant retrouver le pétrissage d'antan pour toutes leurs productions, quels que soient le degré d'hydratation et la quantité de pâte à pétrir.

A la fin du pétrissage, le réseau est constitué, la pâte est bien développée; un réel atout pour obtenir de savoureux pains, brioches et pizzas.



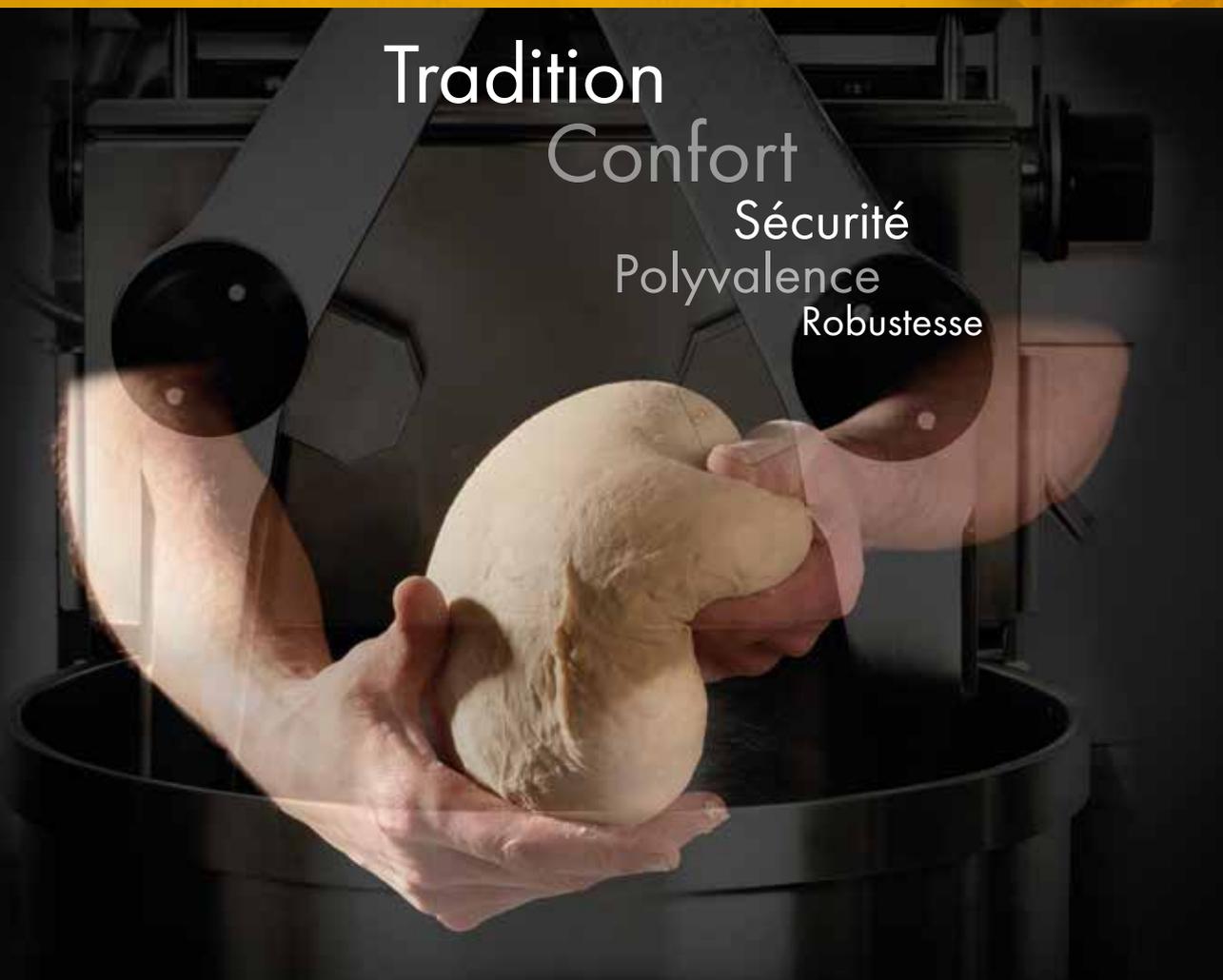
Tradition

Confort

Sécurité

Polyvalence

Robustesse





## Un pétrin respectueux de vos pâtes

Le mouvement des bras favorise le développement du réseau glutineux et donne de la force à la pâte, **sans la matraquer ni l'échauffer**, tout en préservant les caractéristiques des ingrédients. Il permet une excellente **oxygénation** avec pour résultat la multiplication des levures offrant un **développement optimal** à vos produits.

## Un pétrin polyvalent

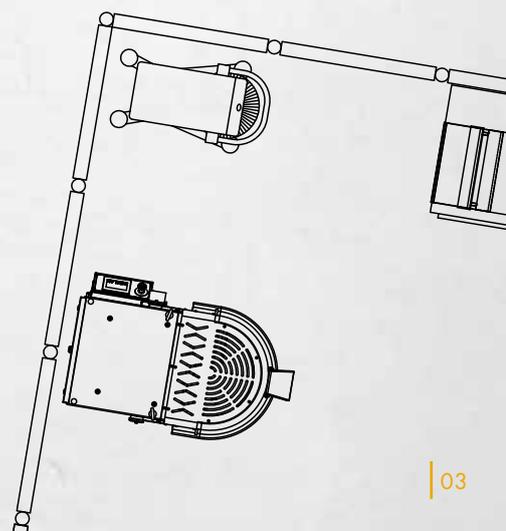
**CALYPSO** peut pétrir des pâtes avec des taux d'**hydratation de 55%** (type pâte à croissant) à **100%** (type tourte au seigle) selon le type de farine et le process utilisés.

La vitesse de pétrissage peut être ajustée de **25 à 75 mouvements/minute** grâce au variateur de vitesse, pour offrir une qualité de pétrissage constante quel que soit le taux d'hydratation de la pâte.

**CALYPSO** peut pétrir, dans une même cuve, des petites comme des grandes quantités grâce à sa **large capacité de coulage** (de 3 kg à 40 kg de farine pour le modèle Calypso 90).

## Un pétrin économique

En utilisant un seul pétrin pour l'ensemble de votre production, vous **optimisez la surface au sol** de votre fournil.



# Un pétrin conçu pour optimiser le confort de travail des boulangers pâtisseries.

## Un pétrin silencieux et ergonomique

Votre environnement est moins bruyant, grâce à sa conception CALYPSO travaille en silence même lors d'un pétrissage en vitesse rapide.



La manipulation du capot est sécurisée grâce à un vérin hydraulique.

Le nettoyage des côtés de la cuve et sous les bras se fait très facilement.



Les pieds assurent une stabilité accrue, et les roulettes logées sous le bâti facilitent le nettoyage.



La maintenance est facilitée par un accès rapide aux éléments mécaniques et au coffret électrique.



Avec CALYPSO, travaillez en toute sécurité



Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.



## Une commande simple d'utilisation avec variateur de vitesse

La vitesse et le temps de pétrissage peuvent être **modifiés en cours de cycle**, pour s'adapter au mieux au type de pâte travaillée.



Coup de poing d'arrêt d'urgence

Indicateur on-off

Variateur de vitesse

Affichage de la vitesse (mouvements/minute)

Bouton arrêt

Bouton marche

Affichage de la durée

Bouton d'incrémention du temps

## Nos experts à votre service

### Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : Bongard Finance. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.



### Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m<sup>2</sup> au siège à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.



### Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



## Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs, 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage 24/24h, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



**32** concessions

**45** agences techniques

**350** commerciaux et techniciens

# Données techniques

	CALYPSO 70	CALYPSO 80	CALYPSO 90
<b>Type de cuve</b>			
Fixe	•	•	•
<b>Commande</b>			
Electronique à variateur de vitesse (type EV)	•	•	•
<b>Capot</b>			
Couvercle transparent	•	•	•
Vérin hydraulique de retenue du capot	•	•	•
<b>Cuve</b>			
Cuve inox	•	•	•
<b>Tension d'alimentation</b>			
1N~ 230V 50-60Hz	•	•	•
3~ 400V 50-60Hz	€	€	€
Composants UL	€	€	€

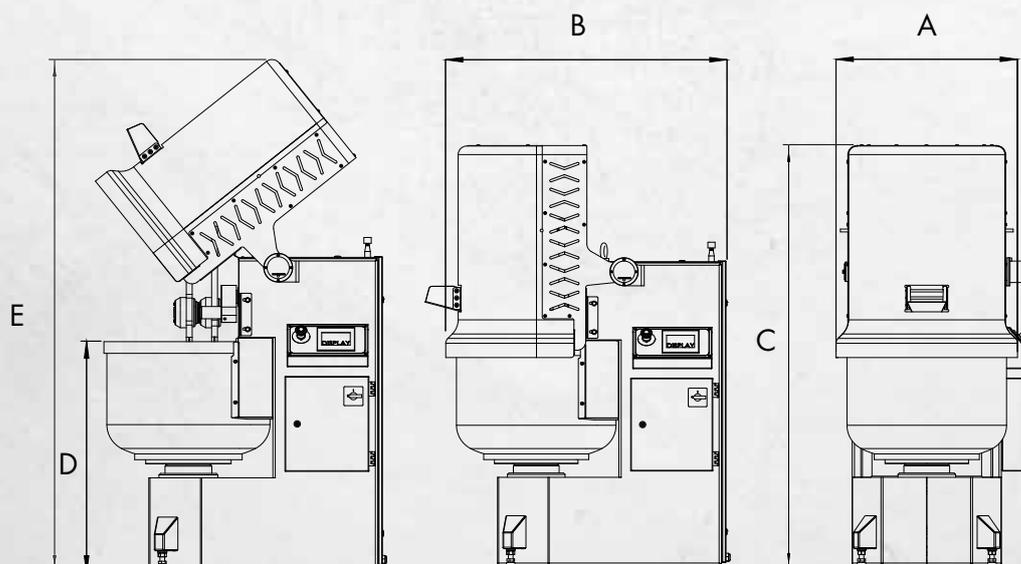
• Standard || € Option payante

<b>Capacités (valeurs indicatives)</b>				
Modèle	Farine (kg)	Pâte (kg)	Coulage (L)	Total (L)
<b>CALYPSO 70</b>	3 - 30	5 - 48	2-18	70
<b>CALYPSO 80</b>	3 - 35	5 - 56	2-21	80
<b>CALYPSO 90</b>	3 - 40	5 - 64	2-24	90

Ces données sont calculées sur la base d'un taux d'hydratation de 60%

Modèle	Puissance totale (kW)	Poids net (kg)	Vitesse bras 50-60Hz (mvts/min)	Vitesse cuve 50-60Hz (mvts/min)
<b>CALYPSO 70</b>	1,5	320	30 - 70	6 - 14
<b>CALYPSO 80</b>		325		
<b>CALYPSO 90</b>		330		

<b>Dimensions (mm)</b>					
Modèle	A	B	C	D	E
<b>CALYPSO 70</b>	692	973	1424	682	1720
<b>CALYPSO 80</b>	692	973	1434	692	1726
<b>CALYPSO 90</b>	692	977	1484	742	1754





# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*

**BONGARD**, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.

**BONGARD** est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,  
rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur :



Bongard.bakery



Bongard\_bakery



BongardBakery



Bongard

## BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence