



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*



— DIVISEUSES-BOULEUSES

## ERIS

Divisez et boulez  
deux fois plus rapidement  
qu'à la main



ÉQUIPEMENTIER  
FRANÇAIS DU FOURNIL

**ERIS** est une diviseuse-bouleuse pouvant aller jusqu'à 52 divisions. Elle permet de bouler en pâtons égaux une pâte préalablement pesée, en un même cycle de travail. Elle se décline en 3 versions : Semi-Automatique, Automatique et Full Auto.

Avec l'**automatisation de son process**, la diviseuse-bouleuse **ERIS Full Auto** permet de gagner 50% de temps de travail par rapport à un boulage manuel.

Boulez rapidement vos différents types de pâtes avec une hydratation maximum de 60%. Parfait pour vos pizzas, hamburgers, brioches, bouchées apéritives et pains individuels...



Régularité  
**Sécurité**

Productivité  
**Qualité**  
Polyvalence





## Une bouleuse pour une plus grande cadence de production

Combinant division et boulage, **ERIS** permet de **gagner en productivité tout en optimisant l'espace au sol**. Selon les modèles, vous pouvez bouler entre **840 pâtons de 130 g par heure** et **6200 pâtons de 20 g par heure**.

Afin de tenir cette cadence, la bouleuse est livrée avec 3 plateaux. Pendant qu'une personne décharge les premières boules, une autre peut continuer le boulage sur la **ERIS**.



## Une bouleuse pour une régularité de production

Les boules produites sont parfaitement identiques grâce à **ERIS**.

Afin de ne pas agresser la pâte, vous pouvez ajuster manuellement le poids de presse et le temps de boulage en fonction du type de pâte. **ERIS** s'adapte ainsi à vos besoins par sa précision.



## Une bouleuse polyvalente

Si vous souhaitez diversifier votre production, vous pouvez réaliser des boules de pâte de grammage et de diamètre différents sur la même machine, en changeant simplement les têtes de découpe et les plateaux, disponibles en option.

**ERIS** a été conçue pour être ergonomique et durable

## Une bouleuse ergonomique

### Facile à nettoyer :

Structure pivotante permettant de retirer la tête facilement



### Construction durable et robuste :

Couteaux en acier inox et structure en acier

### Facile à déplacer :

Montée sur roulettes et munie d'une poignée ergonomique

### Précision :

Barre de réglage du poids de presse



### Sécurité :

Un boulage tout en sécurité grâce à son capot



### Efficacité :

Plateau de boulage plastifié



**Avec ERIS, 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 précise pour s'adapter au type de pâte travaillée

Commande du modèle Full Auto



## 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 et de 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, 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 ERI5

Caractéristiques techniques			Nombre de divisions - diamètre d'une boule				
		Modèles	14-4	30-3	30-4	36-4	52-3
<b>Performance</b>							
Nombre de divisions			14	30	30	36	52
Poids pâtons	minimum (g)	sur tous les modèles	130	30	40	33	20
	maximum (g)		261	86	122	101	50
Cadence théorique*	(p/h)	ERIS SA	840	1800	1800	2200	3100
		ERIS A	1100	2400	2400	2900	4200
		ERIS FA	1700	3600	3600	4300	6200
Puissance	(kW)	ERIS SA	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
		ERIS A / ERIS FA	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
<b>Dimensions et poids</b>							
Hauteur chargement	(mm)	ERIS SA	914	914	914	914	914
		ERIS A / ERIS FA	1120	1120	1120	1120	1120
Hors tout	(mm)	ERIS SA	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625
		ERIS A / ERIS FA	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625
Hauteur	(mm)	ERIS SA	1455	1455	1455	1455	1455
		ERIS A / ERIS FA	1759	1759	1759	1759	1759
Hauteur bras levés	(mm)	ERIS SA	2161	2161	2161	2161	2161
		ERIS A / ERIS FA	1759	1759	1759	1759	1759
Poids net	(kg)	ERIS SA	400	400	400	400	400
		ERIS A / ERIS FA	440	440	440	440	440

\*Pour un fonctionnement en continu de l'équipement

	14-4	30-3	30-4	36-4	52-3
<b>Type de Commande</b>					
Semi-Automatique (ERIS SA)	€	€	€	€	€
Automatique (ERIS A)	€	€	€	€	€
Full-automatique (ERIS FA)	€	€	€	€	€
<b>Caractéristiques</b>					
Cuve ronde	•	•	•	•	•
3 plateaux de boulage	•	•	•	•	•
<b>Divisions</b>					
14	•	-	-	-	-
30	-	•	•	-	-
36	-	-	-	•	-
52	-	-	-	-	•
<b>Tension d'alimentation</b>					
3N ~ 400 V	•	•	•	•	•
<b>Options</b>					
Plateau de boulage supplémentaire	€	€	€	€	€
Tête de division supplémentaire, interchangeable**	€	€	€	€	€
Bac à pâte rond (Ø 380 mm)	€	€	€	€	€
Echelle à bac rond pour 8 bacs	€	€	€	€	€
Pâtière 170 L	€	€	€	€	€

\*\*Tête non interchangeable sur la Eris SA.



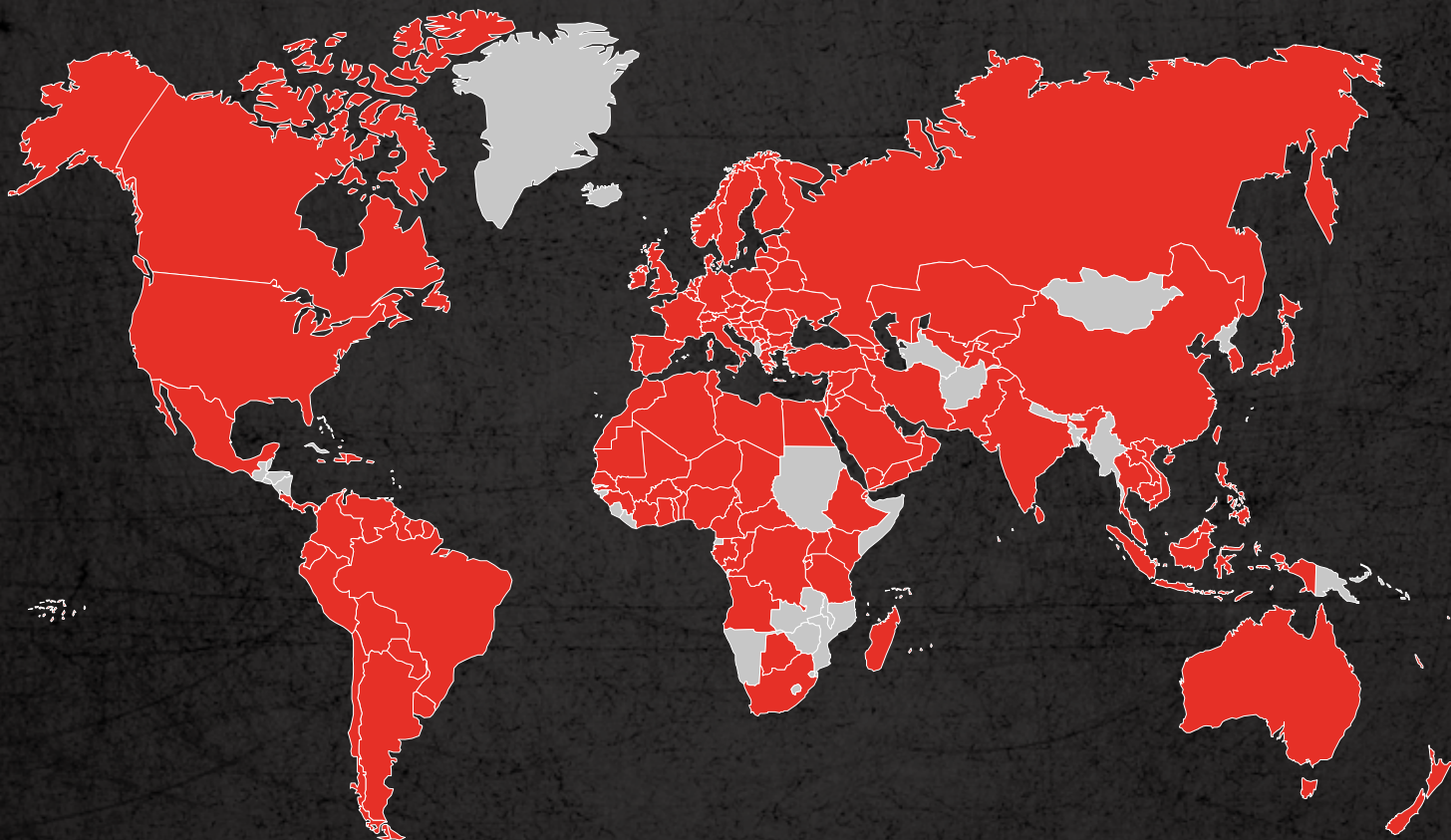
# BONGARD

*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