



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



LAMINOIRS

RHEA

Un laminage de qualité
avec peu de farinage
grâce à son revêtement
anti-statique



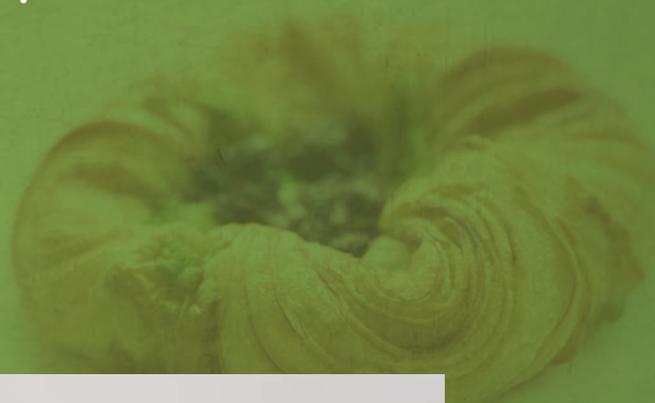
ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

RHEA est un laminoir mécanique qui permet d'abaisser la pâte de façon précise et tout en douceur aussi bien sur des petites que des grandes quantités (jusqu'à 8 kg de pâte pour le plus grand modèle).

Son **laminage de qualité, sans déchirure**, ainsi que sa **facilité d'utilisation** font de **RHEA** l'allié idéal pour proposer des **produits "faits maison"**.

Ergonomique et polyvalent, il permet de laminer tous types de pâtes comme de la pâte feuilletée, feuilletée levée, sucrée, brisée, de la pâte d'amande ou bien encore de la pâte à sucre.



Précision
Qualité
Polyvalence

Régularité
Sécurité



Un laminoir qui garantit une abaisse de qualité

Le laminage est régulier avec une épaisseur constante. Doté de rouleaux „easy pass”, les pâtons ne risquent pas de déchirure lors du passage sous la grille. Pour faciliter la récupération de l'abaisse, RHEA est muni de 2 rouleaux récupérateurs ainsi que d'une tablette de réception.



Un laminoir facile à utiliser pour plus de confort de travail

Pour plus de confort d'utilisation, ce laminoir est muni d'un revêtement Smartblue. Sa propriété anti-statique nécessite moins de farinage et sa couleur bleue protège vos yeux de l'éblouissement. Un coup d'éponge suffit pour le nettoyer. RHEA possède également un récupérateur de farine pour permettre un nettoyage efficace et rapide.



Un laminoir qui vous fait gagner du temps

Dynamisez votre laminage à l'aide de la station de découpe et de son support de rangement des outils, uniquement disponible sur le modèle 600 LC. La vitesse de découpe est réglable facilement par variateur. Une large variété d'outils de découpe existe pour toutes vos créations (croissants, pains au chocolat, tartes, chaussons).



RHEA est conçu de manière ergonomique pour une facilité d'utilisation et d'entretien

Un laminoir efficace et ergonomique

Gain de temps :

Station de découpe disponible sur le modèle 600 LC



Précision du réglage :

Affichage numérique de l'écartement des rouleaux disponible en option sur le modèle 600 LC



Qualité du laminage :

Rouleaux „easy pass“ pour éviter les déchirures



Facile à nettoyer :

Un coup d'éponge suffit à nettoyer son revêtement Smartblue

Facile à déplacer :

2 roulettes pivotantes avec frein et 2 roulettes fixes en plus d'une poignée de préhension

Gain de place :

Rangement facilité par le rabattement des 2 tables sur les modèles sur socle

S'adapte aux utilisateurs :

Commande à la main et au pied en standard

Avec RHEA, 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 gamme adaptée à tous les fournils



2 modèles RHEA « à poser »

1 largeur de tapis : 500 mm

2 longueurs de tapis : 500 mm/700 mm

Adaptés pour des abaisses de pâtons entre 0,5 et 4 kg



4 modèles RHEA sur socle

2 largeurs de tapis : 500 et 600 mm

2 longueurs de tapis par largeur :
750 mm/1000 mm et 1000 mm/1400 mm

Adaptés pour des abaisses de pâtons entre 0,5 et 8 kg



1 modèle RHEA sur socle avec station de découpe

1 largeur de tapis : 600 mm

1 longueur de tapis : 1400 mm

Adapté pour des abaisses de pâtons entre 0,5 et 8 kg

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 m² 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.

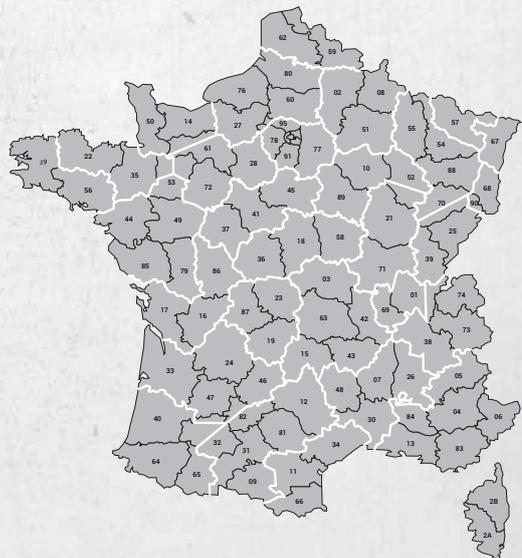
Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque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



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 RHEA

Caractéristiques techniques

Modèle		500 T	500 TL	500	500 L	600	600 L	600 LC
Largueur de tapis (A)	(mm)	500	500	500	500	600	600	600
Longueur de table	(mm)	500	750	750	1000	1000	1400	1400
Puissance moteur (pour voltage 400 Tri 50 Hz)	(kW)	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	1
Poids net	(kg)	130	140	220	230	240	250	300
Diamètre des cylindres	(mm)	80	80	80	80	80	80	80
Ouverture des cylindres	(mm)	1-47	1-47	1-47	1-47	1-47	1-47	1-47
Poids mini - maxi du pâton	(kg)	0,5 - 4		0,5 - 6		0,5 - 8		0,5 - 8

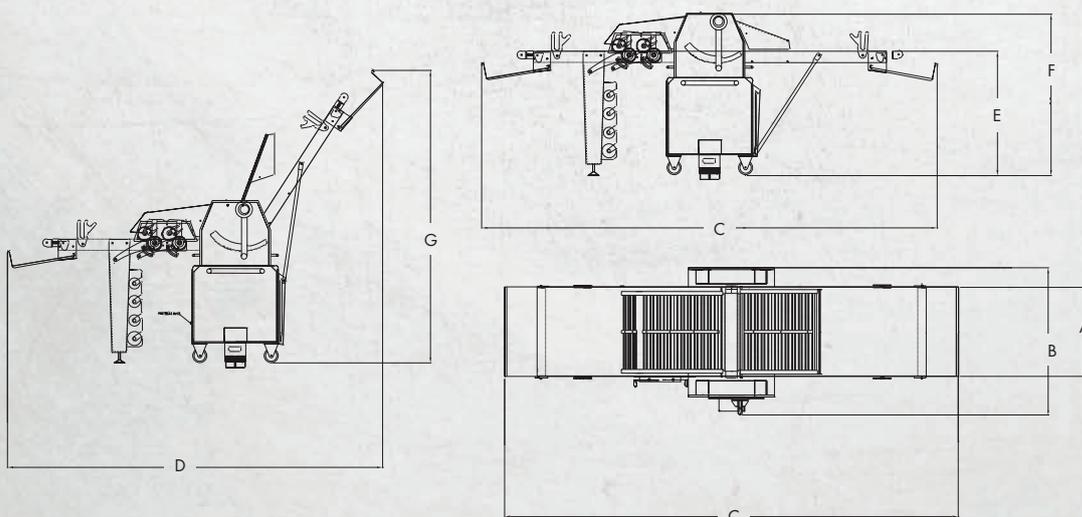
Caractéristiques dimensionnelles

Modèle		500 T	500 TL	500	500 L	600	600 L	600 LC
Profondeur totale (B)	(mm)	865	865	910	910	1010	1010	1010
Largueur totale en position de travail (C)	(mm)	1530	2150	2100	2475	2475	3221	3221
Largueur totale en position de rangement (D)	(mm)	1165	1395	1243	1389	1389	1460	2663
Hauteur de travail (E)	(mm)	215	215	900	900	900	900	900
Hauteur totale en position de travail (F)	(mm)	690	690	1160	1160	1160	1160	1160
Hauteur totale en position de rangement (G)	(mm)	985	985	1685	1685	1685	1685	2093

Accessoires pour Rhea 600 LC*

Désignation	Dimensions (mm)		Poids produits crus (g)		Produits		
			mini	maxi			
1 ^{er} outil : mise en forme	Outil 2 croissants	85	270	45	90	Croissants	
	Outil 3 croissants	130	183	50	80		
	Outil 4 croissants	110	137	35	45		
	Outil 3 croissants	200	180	82	112		
	Outil 5 croissants	80	110	20	27		
	Outil transversal pour rectangles	110	-	50	80	Pains au chocolat	
	Outil transversal pour rectangles	130	-	70	100		
	2 ^{ème} outil : découpe longitudinale	Outil 4 ronds lisses	Ø 140	-	65	85	Tartelettes
		Outil 5 ronds lisses	Ø 100	-	30	50	
		Outil 4 ronds cannelés	Ø 140	-	65	85	
Outil 5 ronds cannelés		Ø 100	-	30	50		
Outil 5 ovales lisses		180	90	50	90	Chaussons	
Outil 5 ovales cannelés		180	90	50	90		
	Outil 6 disques	Adapter réglage de l'écartement des disques					

*Il est nécessaire d'installer 1 outil de mise en forme + 1 outil de découpe longitudinale pour réaliser la forme désirée





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 - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence