



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*

BATTEUR-MÉLANGEUR

## SATURNE EVO

Un batteur-mélangeur  
au service de toutes  
vos envies



ÉQUIPEMENTIER  
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

**SATURNE EVO** est un batteur-mélangeur composé de sa cuve de 40 ou 60 litres et de ses 3 outils : fouet, palette et spirale. Il peut être agrémenté de kits de réduction et d'un racleur.

Facile à utiliser et polyvalent grâce à ses 3 outils interchangeables, **SATURNE EVO** est un incontournable pour tout pâtissier et boulanger voulant une production diversifiée.

Que l'envie soit de réaliser des crèmes, génoises, pâtes sablées, levées ou encore feuilletées, un océan de possibilités vous attend !



Polyvalent  
Pratique

Compact

Rapide  
Performant

## Un large éventail d'utilisation

**Fouet** idéal pour réaliser toutes sortes de crèmes, meringues et génoises légères et aériennes.

**Palette** pour travailler les pâtes molles et obtenir de délicieuses pâtes à choux, pâtes sablées, cookies et toutes sortes de glaçages.

**Spirale** dédiée au pétrissage des pâtes levées et/ou feuilletées pour de belles brioches, pizzas, galettes et viennoiseries.

**Racleur** de cuve (option) pour optimiser son temps tout en conservant une excellente homogénéité des préparations.



## Des éléments facilitant votre quotidien

**Levier** permettant d'abaisser et retirer la cuve en toute simplicité.

**Eclairage LED** de la cuve offrant une parfaite visualisation des préparations.

**Goulotte** permettant d'ajouter des ingrédients tout au long du cycle.

**Chariot** de cuve (option) pour une meilleure ergonomie et des manoeuvres facilitées.

**Kits de réduction** (option) pour travailler sur de plus petites productions.

## Une protection assurée et pratique

Avec **SATURNE EVO**, vous avez le choix de la protection, toujours transparente pour un contrôle précis, avec :

- Le **couverture à Ouverture Latérale** démontable sans outils et pratique dans les espaces particulièrement limités en hauteur.
- Le **couverture à Ouverture Verticale** (option) et ses nombreux avantages qui sauront à coup sûr vous séduire !



# SATURNE EVO, doté d'un couvercle à Ouverture Verticale, propose de multiples avantages

Couvercle **démontable rapidement** et sans outils pour un **nettoyage facilité**



Partie supérieure espacée pour une bonne **évacuation des vapeurs**



Couvercle levé, la **zone de travail est dégagée**



Vérin hydraulique **aidant à la montée/descente** du couvercle

Goulotte à ingrédients pour **ajout en cours de cycle**



Couvercle **nettoyable au lave-batterie** grâce à ses renforts



Eclairage LED de cuve et couvercle transparent pour une **parfaite visualisation**

**Avec SATURNE EVO, travaillez en toute sécurité**

**CERTIFIÉ**

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

## Méthode pour retirer le couvercle à Ouverture Verticale



Couvercle levé, légèrement tirer et tourner les molettes de chaque côté du **SATURNE EVO** pour débloquer le système. Saisir les parties métalliques du couvercle et le tirer vers soi.

Il ne reste qu'à réaliser la manœuvre inverse pour fixer à nouveau le couvercle. **Simple, pratique, rapide !**

## Des commandes pratiques au design épuré

**Électronique avec vitesse variable** permettant de sélectionner à loisir la vitesse entre 30 et 125 tr/min, de programmer un décompte de temps avant l'arrêt de la machine ou de simplement l'utiliser sans durée définie.



**Électronique avec 3 vitesses** pré-réglées (30, 60 et 125 tr/min), offrant la possibilité de programmer un décompte de temps avant l'arrêt de la machine ou de simplement l'utiliser sans durée définie.



**Électromécanique avec 3 vitesses** pré-réglées (30, 60 et 125 tr/min) et une minuterie de 0 à 30 min gérant la mise en marche et l'arrêt des vitesses.



## 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 en Alsace 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

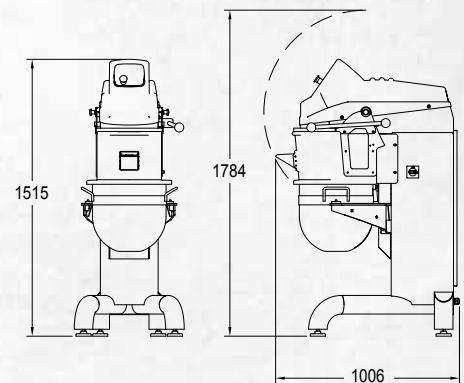
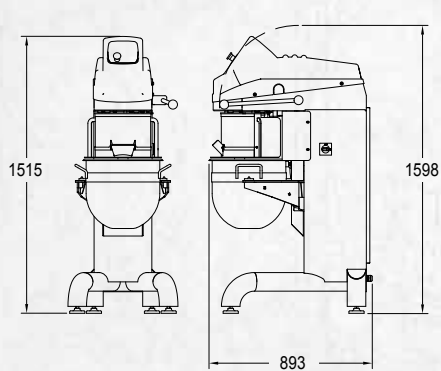
# Données techniques

	SATURNE EVO 40	SATURNE EVO 60
<b>Commande</b>		
Electronique avec 3 vitesses (E)	•	•
Electromécanique avec 3 vitesses (M)	0	0
Electronique avec Vitesse variable (EV)	€	€
<b>Protection</b>		
Couvercle à Ouverture Latérale	•	•
Couvercle à Ouverture Verticale	€	€
<b>Outils</b>		
Cuve inox	•	•
Fouet, Palette et Spirale	•	•
Racleur	€	€
<b>Accessoires</b>		
Kits de réduction	€	€
Chariot de cuve	€	€
<b>Tension d'alimentation</b>		
400V TRI+T	•	•

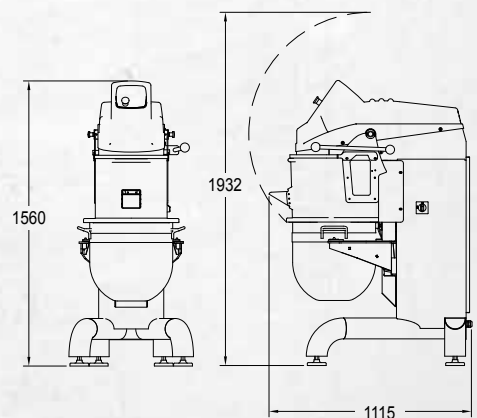
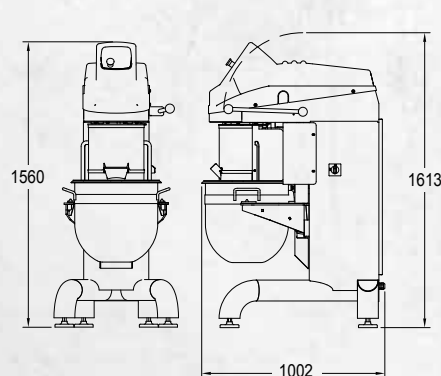
## COUVERCLE À OUVERTURE LATÉRALE

## COUVERCLE À OUVERTURE VERTICALE

MODÈLE 40L



MODÈLE 60L



Caractéristiques générales				
Modèles	Capacité cuve (L)	Kits de réduction (L)	Puissance (kW)	Poids (kg)
Saturne EVO 40	40	10 et 20	2,2	235
Saturne EVO 60	60	20 et 40	3,1	305



# 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