



paneotrad



L'art et la maniere

Bongard vous invite à tourner une page de l'histoire

Notre ambition a été d'apporter davantage de goût au pain et de permettre aux artisans d'affirmer leur différence. C'est un changement radical, une véritable révolution, qui trouvera sa place dans vos projets en toute simplicité.

A découvrir dans ce document un processus de panification et un équipement qui cumulent une incroyable somme d'avantages.

Aujourd'hui, toutes les conditions sont réunies pour vous permettre de voir et de penser votre métier sous un nouvel angle de vue. Nous vous invitons à goûter cette croyance et à la partager.

Il fallait y penser, il fallait y croire, il fallait le réaliser.

C'est chose faite. Le nom à retenir pour construire l'avenir est :
«PANEOTRAD®»

La naissance du pain paneotrad



Après la phase de pétrissage, la pâte est divisée puis déposée en bac afin d'être entreposée en chambre de fermentation à 2° C, pendant 24 à 72 heures.



Les bacs de stockage sont ensuite sortis de la chambre de fermentation et la pâte transférée dans le bac de découpe.

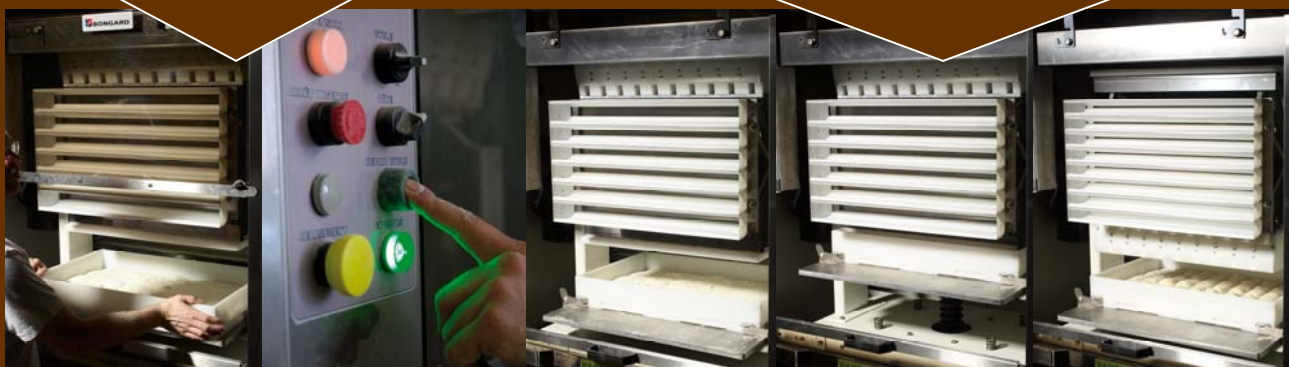


Egalisation de la pâte

Une fois le bac introduit dans la machine, un premier outil descend pour égaliser doucement la pâte.

La mise en forme des pâtons

Un deuxième outil sépare et forme les pâtons en un seul mouvement. Cette matrice peut être combinée avec une seconde afin de créer des « petits pains ».



UN PROCESS REVOLUTIONNAIRE

En moins d'une minute, baguettes, pavés ou pains longs sont formés et prêts à la cuisson.



Paneotrad est une machine conçue à l'origine pour la fabrication de pain de tradition. Elle s'adapte aujourd'hui à toutes les panifications où la recherche de l'alvéolage est une priorité.

Révolutionnaire dans son concept, **elle permet un travail dans le respect de la pâte, sans dégazage ni opérations stressantes** (division, façonnage) améliorant encore plus la saveur du pain.

Le process de fabrication se résume désormais en 4 grandes lignes.

- La phase de pétrissage
- La phase de dépôt en bac et de repos en chambre de fermentation à 2°C, pendant 24 à 72 heures
- La mise en place du bac dans Paneotrad
- Enfin, la dépose des pâtons sur le tapis enfourneur et la cuisson

Le cycle automatisé du Paneotrad offre une régularité et une qualité constante dans le travail de la pâte, d'un cycle à l'autre. La pâte n'est pas stressée et cela s'en ressent dans le produit final.

Le pain est croustillant, les alvéoles sont magnifiques et, dès la mise en bouche, le résultat est frappant.



Une fois les pâtons mis en forme, chaque bac est démoulé.

Afin de faciliter l'opération, les bacs de découpe sont équipés d'un fond amovible.

Il ne reste plus qu'à prendre les pâtons, à les déposer sur le tapis et à enfourner. **Les pâtons arrivent froids** dans le four. Ils se développent davantage et offrent un alvéolage et une couleur de mie remarquables.



matrices



Matrice 1



Matrice 2



Matrice 3



Matrice	Bac (mm)	Nombre (pâtons)	Format (mm)	Poids (g)
1	75	10	60x400	250-400
1	95	10	60x400	250-450

Matrice	Bac (mm)	Nombre (pâtons)	Format (mm)	Poids (g)
2	75	6	65x600	400-650
2	95	6	65x600	400-650

Matrice	Bac (mm)	Nombre (pâtons)	Format (mm)	Poids (g)
3	75	15	120x130	150-270
3	95	15	120x130	150-450

Notre créativité fera la différence



Paneotrad®, c'est la complicité de l'homme et de la machine au service de la réussite d'un pain de tradition française.

Paneotrad® ne peut faire preuve de la créativité d'un maître boulanger mais il constitue un grand progrès dans la mesure où il lui permet de consacrer du temps aux tâches spécialisées.

Voici quelques exemples de pains spéciaux réalisés avec le procédé Paneotrad®

Les matrices peuvent être cumulées pour produire de délicieux petits pains...

Matrice 5



Matrices 1 + 2



Matrices 2 + 3



Matrice	Bac (mm)	Nombre (pâtons)	Format (mm)	Poids (g)
5	75	24		
5	95	24		

Bac (mm)	Matrice	Nombre (pâtons)	Format (mm)	Poids (g)
75	1+2	60	60x65	50-65
95	1+2	60	60x65	50-100

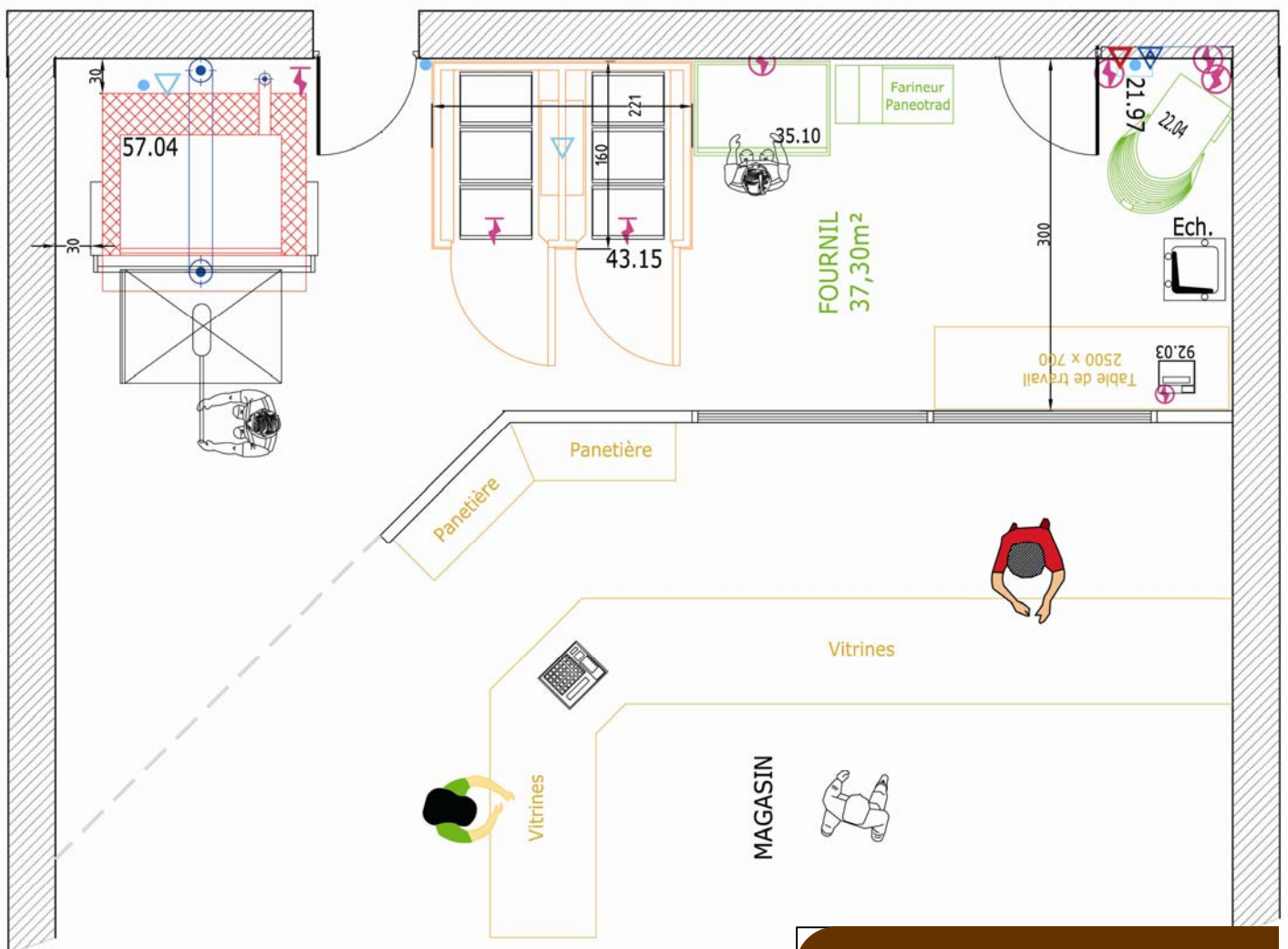
Bac (mm)	Matrice	Nombre (pâtons)	Format (mm)	Poids (g)
75	2+3	30	65x120	75-130
95	2+3	30	65x120	75-225



PLUS QU'UNE MACHINE

UN CONCEPT

Le Paneotrad n'est pas seulement une machine, il s'inscrit dans un concept global d'implantation et de production au sein de la boulangerie.



- Pétrin à spirale Spiral 150 E**
 Capacités :
 Farine : 3.5 - 50 kg
 Pâte : 5.5 - 80 kg
 Coulage : 2 - 30 l
 Contenance cuve : 150 l
 Puissance 400 V 3PH + N + T
 50 Hz : 4.55



- Chambre de fermentation contrôlée BFC 2x3 400x600**
 Permet d'entreposer jusqu'à 8 bacs de stockage de dimensions 400 x 600
 Puissance 400 V 3PH + N + T
 50 Hz : 2x2.2 kW



- Four modulaire Soleo M4**
 Nombre d'étage : 4
 Capacité de cuisson par étage : 4 plaques 400x600
 Surface de cuisson par étage : 1.32 m²
 Puissance 400 V 3PH + N + T
 50 Hz : 38.4 kW



Implantation présentée
 Surface au sol du fournil : 31,30 m²
 Production journalière : Jusqu'à 750 baguettes de 250 g cuit
 Soit Près de 190 kg de pain

accessoires



Code	Désignation
51233091	Matrice 1 (10 empreintes)



Code	Désignation
51233383	BAC STOCKAGE PATE



Code	Désignation
51233245	Matrice 2 (6 empreintes)



Code	Désignation
51233107	BAC DECOUPE



Code	Désignation
51233922	Matrice 3 (15 pavés)



Code	Désignation
50213006	DEMOULEUR SUR SERVANTE



Code	Désignation
51233094	Matrice 4



Code	Désignation
50213002	SERVANTE EQUIPEE FARINEUR DESSUS INOX
50213005	SERVANTE EQUIPEE FARINEUR DESSUS BOIS



Code	Désignation
	Matrice 5 (24 pavés)



Code	Désignation
50213004	CHARIOT POUR 14 BACS



De part sa grande réactivité, Paneotrad répond à une production de pain « à la demande ».

En moins d'une minute, baguettes, pavés ou pains longs sont formés et prêts à la cuisson.

En évitant la division et le façonnage, **Paneotrad permet de gagner jusqu'à 30% de temps.**

Toute l'organisation du fournil s'en trouve modifiée.



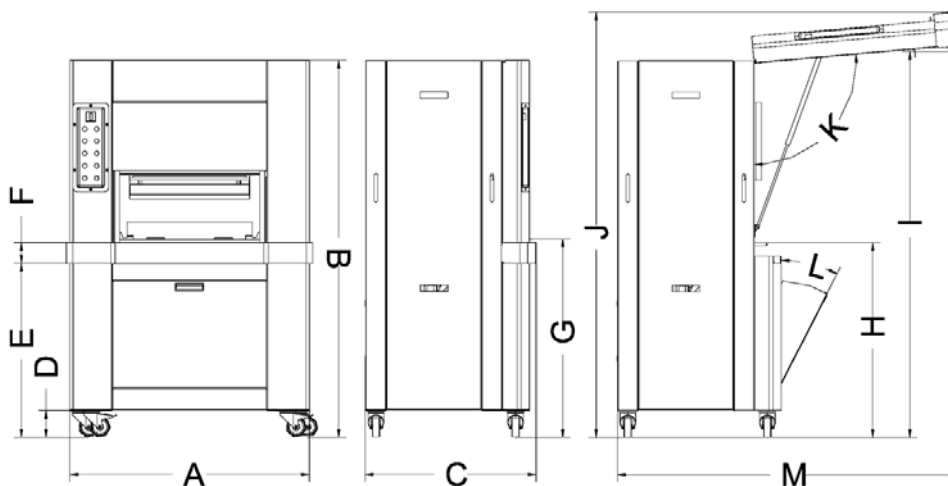
D'autres matrices sont en cours d'élaboration ou peuvent être créées à votre demande. N'hésitez pas à nous consulter.

caracteristiques techniques



Caractéristiques générales

Modèle	Paneotrad
Puissance	1 kW
Dimensions et poids	
Largeur x profondeur	1 150 x 800 mm
Hauteur	1 830 x 800 mm
Poids net équipé standard	290 kg




Dimensions

A	B	C	D	E	F	G
1150 mm	1815 mm	820 mm	130 mm	840 mm	100 mm	955 mm
H	I	J	K	L	M	
940 mm	1860 mm	2050 mm	95 mm	27 mm	1630 mm	

Arbeitsbereich

Simple découpe	Empreintes	Taille des pâtons	Bac de stockage	Poids minimum	Poids maximum
Matrice 1	10	60 mm x 400 mm	75 mm	250 g	400 g
	10	60 mm x 400 mm	95 mm	250 g	550 g
Matrice 2	6	65 mm x 600 mm	75 mm	400 g	650 g
	6	65 mm x 600 mm	95 mm	400 g	900 g
Matrice 3 (pavés)	15	120 mm x 130 mm	75 mm	150 g	270 g
	15	120 mm x 130 mm	95 mm	150 g	450 g
Matrice 4	8	50 mm x 600 mm	75 mm	300 g	500 g
	8	50 mm x 600 mm	95 mm	300 g	700 g
Simple découpe					
Matrice 1 + 2	60	60 mm x 65 mm	75 mm	50 g	65 g
	60	60 mm x 65 mm	95 mm	50 g	100 g
Matrice 2 + 3	30	65 mm x 120 mm	75 mm	75 g	130 g
	30	65 mm x 120 mm	95 mm	75 g	225 g

Le Paneotrad a reçu l'agrément 



BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France
Tel : +33 3.88.78.00.23 - Fax : +33 3.88.76.19.18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr