



RP - MADA2

Repose-pâtons - Chambres de repos



www.bongard.fr



RP - MADA2

Tout est dans la détente...



Dans le processus de fabrication du pain, la période de repos reste une phase importante. Une température et un taux d'humidité maîtrisés favorisent le développement des arômes et du goût, tant recherché, du bon pain.

À l'époque de nos anciens, la pâte était travaillée à la main, avec des mouvements souples et délicats pour ne pas trop la « matraquer ».

De nos jours, le simple fait d'utiliser des façonneuses et des diviseuses automatiques a nécessité l'apparition de machines comme les repose-pâtons ou les chambres de repos, spécialement dédiées à la détente de la pâte.

Ce cycle de repos est d'autant plus important que la division a été brutale. Il favorise la relaxation de la pâte et lui permet de reprendre de la souplesse après la phase de division.

La réussite d'une production repose sur l'attention prêtée aux détails.

Pour répondre à cette demande bien précise, Bongard a développé une gamme d'équipements entièrement dédiés à la détente des pâtons, dans le plus pur respect du cycle naturel de la pâte.

Des repose-pâtons RP aux chambres de repos Mada2, tous ont été réfléchis dans le moindre détail, du choix du matériel de construction à la couleur des gouttières, pour faciliter le travail du boulanger tout en respectant la pâte.



Préconisé avec
les façonneuses
Major
de Bongard

RP, le repose-pâtons vu par Bongard

Les caractéristiques

- Confort de travail et ergonomie
- Simplicité d'utilisation
- Large capacité de stockage
- Hygiène accrue
- Facilité d'entretien
- Compacité
- Adaptation pour une utilisation avec une façonneuse
- Fonctionnement silencieux

Le repose-pâtons RP de Bongard a été développé pour faciliter le travail du boulanger, tout en garantissant le respect du cycle naturel de la pâte.

Fini les mouvements de torsions et la manutention des planches pour aller déposer les pâtons sur les étages d'un parisien. Dorénavant, chaque geste se fait rapidement, de manière naturelle et à hauteur d'homme.

Une seule pression sur le bouton situé de part et d'autre du plan de boulage et les gouttières défilent pour un chargement aisé et rapide. La large capacité de stockage des pâtons (de 224 à 360 pâtons de 300g selon le modèle) permet le travail de petites comme de plus grandes productions.

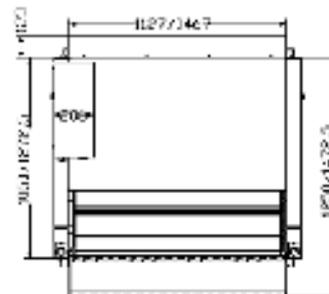
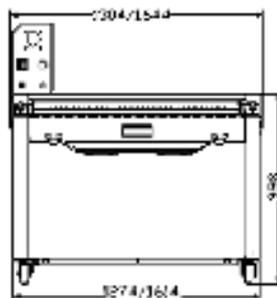
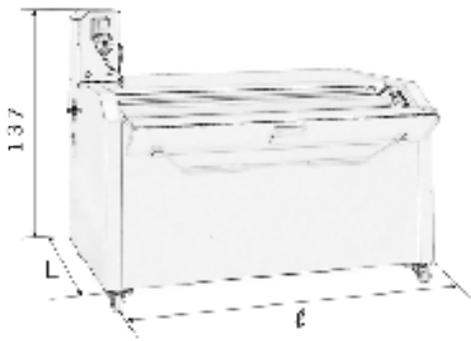
Le plan de boulage feutré du RP se referme sur les balancelles chargées, garantissant ainsi une hygiène irréprochable aux pâtons qui ne seront plus en contact avec l'extérieur durant la globalité du cycle de détente.

Pour éviter le collage des pâtons et parce que l'hygiène est une composante importante de nos produits, les gouttières en feutre traité, fixées au moyen d'un velcro, peuvent être retirées et nettoyées à froid en machine. Il est possible d'ajouter, en option, des lampes germicides et un Kit soufflerie afin de compléter le cycle d'entretien du repose-pâtons.

Son faible encombrement au sol (moins de 1.5m²) et ses 4 roulettes directionnelles permettent au RP de s'intégrer aisément dans toutes les configurations de boulangeries artisanales.

Pour gagner encore plus en place, il est possible de poser une façonneuse inclinée sur le capot du repose-pâtons. Un raccordement électrique est prévu à cet effet sur le boîtier supérieur de la machine. Bien que toutes les façonneuses puissent être employées avec le RP, nous recommandons les façonneuses de la gamme Bongard pour une utilisation optimale de la machine.

Cette configuration permet au boulanger de prendre les pâtons directement dans le RP pour les déposer ensuite dans la façonneuse. Le plan de boulage du RP prend alors toute sa valeur et se transforme en véritable plan de travail.



Caractéristiques générales						
Modèle		RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
Performances						
Poids pâton	Maxi	630	630	630	630	1000
Nombre de balancelles		32	32	40	40	32
Capacité	nb de poches utiles	7	9	7	9	9
	baguette cuite (250 g)	224	288	280	360	288
	nb de poches utiles	6	7	6	7	7
	pain cuit (400 g)	192	224	240	280	224
	nb de poches utiles	0	0	0	0	5
	pain cuit (750 g)	0	0	0	0	160
Puissance	(kW)	0	0	0	0	0
Dimensions et poids						
Hors tout -- L x l	(mm)	1320 x 1050	1660 x 1050	1320 x 1270	1660 x 1270	1660 x 1270
Hauteur chargement	(mm)	800	800	800	800	870
Hauteur (moteur +375 mm)	(mm)	998	998	998	998	998
Feutres	(mm)	1060 x 130	1400 x 130	1060 x 130	1400 x 130	1400 x 155
Poids net	(kg)	253	284	283	320	317





Compatible
uniquement avec
la façonneuse
Major Manu de
Bongard

MADA 2, l'alternative idéale entre un repose-pâtons et un groupe automatique



C'est pour répondre à la demande de boulanger ayant des contraintes d'espace dans leur laboratoire mais désireux d'augmenter leur capacité de stockage de pâtons, que Bongard a développé sa toute nouvelle gamme de chambres de repos Mada2 en version manuelle et semi-automatique.

Maniable, compacte et pouvant être encastrée sur 3 côtés, la gamme de chambres de repos Mada2 est l'alternative idéale entre le repose-pâtons et le groupe automatique.

Son principe de fonctionnement est des plus simple. Il suffit d'enclencher le sélecteur du pupitre de commande en mode chargement pour faire défiler les balancelles, en automatique ou à l'aide des boutons poussoirs bleus situés de part et d'autre de la machine (photo ①). Le chargement se fait toujours manuellement et les mouvements, fluides, s'enchaînent rapidement.

Le cycle de repos terminé (de 15 à 30 min) et après avoir mis le sélecteur en position déchargement, les balancelles se retournent et les pâtons sont déposés sur le tapis de sortie intégré la machine (photo ②). Celui-ci s'arrête lors du déchargement pour éviter que les pâtons ne s'abîment, puis ensuite se réenclenche automatiquement pour les convoyer vers la façonneuse.

La Mada2 est équipée d'un galet de retournement, positionné au niveau du tapis sortie, dont le rôle est de faire basculer les balancelles lors du déchargement sur le convoyeur.

Aussi, pour une utilisation de l'intégralité des poches, il est possible de débrayer le galet pour permettre le chargement complet de la machine (le nombre de poches utiles sera égal, à ce moment, au nombre de poches totales).

Pour palier d'éventuelles coupures de courant qui risqueraient de bloquer la chambre, une clé à cliquet (photo ③), livrée avec la machine, permet d'actionner manuellement les balancelles. De cette façon, il est toujours possible de décharger même lorsque la machine n'est pas alimenté en courant.

Le chargement de la chambre de repos étant strictement manuel, il n'est pas possible d'intégrer la Mada2 dans un groupe automatique.

MADA 2 MANUELLE

Les caractéristiques

- Disponible en 2 largeurs de balancelles
- Chargement des balancelles 2 par 2
- Utilisation d'un code couleur pour faciliter le chargement et le déchargement
- Possibilité de chargement intégral de toutes les balancelles
- Arrêt automatique du tapis de sortie lors du déchargement
- Encastrables sur 3 côtés

La Mada2 manuelle est une chambre de repos dans laquelle le chargement, l'avancée des balancelles et le déchargement des pâtons sont réalisés par l'action du boulanger.

Le chargement manuel des pâtons se fait par défilement des balancelles, 2 par 2, à l'aide des boutons poussoirs bleus répartis de chaque côté de la machine.

Un astucieux code couleur a été mis en place sur 2 balancelles distinctes (rouge et bleu) pour visualiser plus facilement l'avancée du chargement en cours.

Le chargement débute par la balancelle rouge et se termine lorsque la balancelle bleue se présente au boulanger.

En cas de chargement intégral, il est nécessaire de débrayer le galet de retournement pour pouvoir remplir la globalité des poches. Une fois le chargement terminé, le galet doit être remis en position initiale pour effectuer le retournement.

Après détente, le boulanger fait défiler les balancelles l'une après l'autre et les pâtons se déversent sur le tapis de sortie qui permet l'alimentation de la façonneuse.

MADA 2 SEMI-AUTOMATIQUE

Les caractéristiques

- Disponible en 2 largeurs de balancelles
- Chargement des balancelles 2 par 2
- Recherche automatique des balancelles de chargement et de déchargement
- Possibilité de chargement intégral de toutes les balancelles
- Vitesse du tapis de sortie réglée sur 1200 p/h
- Encastrables sur 3 côtés
- Cycle automatique d'entretien

La Mada2 semi-automatique est une chambre de repos à chargement manuel et à déchargement automatique.

Le chargement des pâtons se fait par défilement des balancelles, 2 par 2, à l'aide des boutons poussoirs répartis de chaque côté de la machine.

Le cycle terminé, après avoir positionné le sélecteur sur déchargement et fermé le portillon, le boulanger règle la minuterie de sorte que les pâtons ne se chevauchent pas sur le tapis de sortie dont la vitesse fixe correspond à une cadence de 1200 p/h. En déchargement, la cadence d'avancée des balancelles est donnée par la minuterie. Les pâtons sont ensuite déposés à intervalles réguliers sur le tapis puis convoyés vers la façonneuse.

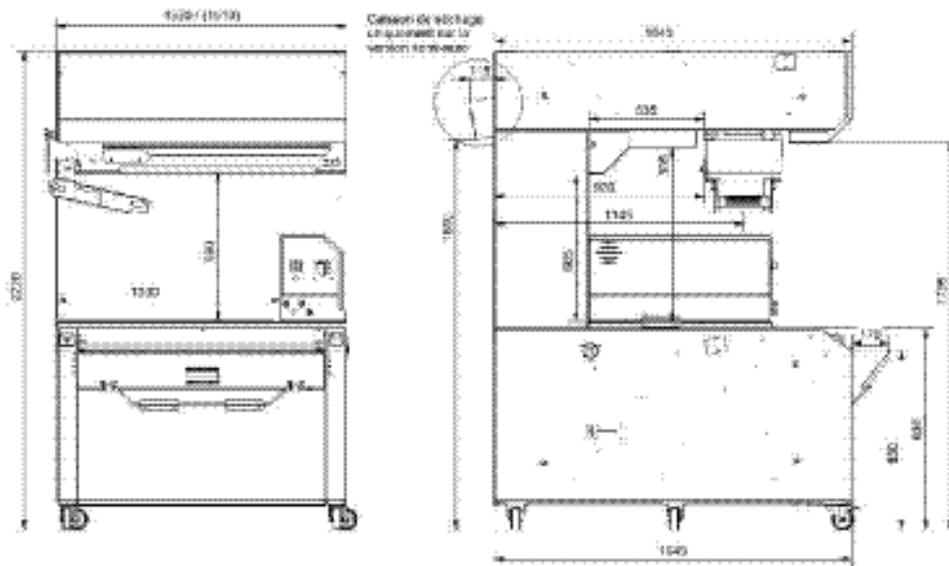
Le boulanger a aussi la possibilité de travailler en mode manuel, en faisant défiler les balancelles au moyen des boutons poussoirs.

En cas de chargement intégral, il est nécessaire de débrayer le galet de retournement pour pouvoir remplir la globalité des poches. Une fois terminé, le galet doit être remis en position initiale pour effectuer le retournement.

Un mode entretien automatique, programmé pour une durée de 2 heures, actionne des lampes germicides et une soufflerie afin de conserver une hygiène irréprochable des balancelles.

MADA2

Caractéristiques techniques



Modèle	Caractéristiques générales				
		Mada2 Manuelle		Mada2 Semi-Automatique	
		Mada2 51 1000	Mada2 51 1200	Mada2 SA 51 1000	Mada2 SA 51 1200
Poids pâton (mini-maxi)	(g)	80-1000	80-1000	80-1000	80-1000
Mode chargement intégral					
Nombre de balancelles		51	51	51	51
Nombre total de pâtons* (base de pâte crue)	350g	7/357	8/408	7/357	8/408
	650g	6/306	7/357	6/306	7/357
	1000g	5/255	6/306	5/255	6/306
Mode chargement standard					
Nombre de balancelles		37	37	37	37
Nombre de pâtons utiles* (base de pâte crue)	350g	7/259	8/296	7/259	8/296
	650g	6/222	7/259	6/222	7/259
	1000g	5/185	6/222	5/185	6/222
Dimensions et poids					
Balancelle	(mm)	1060x130	1240x130	1060x130	1240x130
Hors tout (Largeur x longueur)	(mm)	1330x1645	1510x1645	1330x1645	1510x1645
Hauteur chargement	(mm)	830	830	830	830
Hauteur	(mm)	2220	2220	2220	2220
Poids net	(kg)	700	740	700	740
Performances					
Puissance	(kW)	0,4	0,4	0,6	0,6

*Capacité indicative obtenue dans les conditions suivantes : pâte hydratée à 65% maximum, pré-boulage des pâtons avant mise dans les gouttières et espacement de 2cm entre chaque pâton

Pour des productions plus intensives, Bongard vous propose



■ **Medio SA**
Chambre de repos semi-automatique

Capacité de stockage de pâtons : de 372 à 588 pièces*, selon le modèle
Poids mini-maxi. des pâtons : de 80 à 1000g

Pour les boulangers panifiant de 800 à 1200 pâtons à l'heure.

La Medio SA est utilisable soit en discontinu (par 1 personne) soit en continu (par 2 personnes). Le chargement est manuel et le déchargement est motorisé vers la façonneuse. La chambre de repos offre la possibilité d'un chargement intégral.



■ **Medio FA Auto**
Chambre de repos automatique avec chargeur

Capacité de stockage de pâtons: de 372 à 588 pièces*, selon le modèle
Poids mini-maxi. des pâtons: de 80 à 1000g

Pour les boulangers panifiant au maximum 1200 pâtons à l'heure.

Le chargement de la Medio FA se fait automatiquement et le déchargement est motorisé vers la façonneuse. Un chargeur à palette répartit les pâtons dans les balancelles. Il est équipé en standard d'un convoyeur d'entrée et d'un farineur. Le chargement est manuel et le déchargement est motorisé vers la façonneuse. La chambre de repos offre la possibilité d'un chargement intégral.

* base de pâton de 650g



32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence