A Bongard új fejezetet nyit a kenyérsütés történelmében.

Számtalan döntő előny

A jövő berendezése a pékipar számára
A Paneotrad® nem pótolja a pékmester szaktudását, azonban egy igazi alternatívát kínál a kézi üzemek számára, ahol a minőség és frissesség elérése fontos cél.

A Paneotrad®-dal az Ön kreativitása határtalan.

Az aromák megóvása
A kisült termékben a tésztaszerkezetből és a technologiai folyamatokból adódóan az aromák konzerválódnak. Már az első harapásnál uralkodik egy kellemes tejsavas aroma. Ez izlik az embereknek.

Porózusos tésztaszerkezet
A tésztadarabok hidegen kerülnek a kemencébe, az élesztő ekkor kezdi kifejteni hatását. Ezáltal a keletkező gázok nagyobb térfogat növekedést eredményeznek. Minőségi liszt felhasználásával kiváló termék állítható elő, mely fantasztikus lyukacsos tésztaszerkezettel, remek héjzattal, össze-hasonlíthatatlan aromával rendelkezik és hosszan eltartható.

Széleskörű alkalmazási terület
A Paneotrad® rendkívül kíméletes módon dolgozza fel az egyébként érzékeny tésztafajtákat. A bagett és ciabatta tészták minden gond nélkül feldolgozhatóak. Az alapfelszereltségbe 3 különböző matrica tartozik. Ezáltal 5 különböző kenyérforma érhető el.

Kevesebb munkafolyamat
A Paneotrad® helyettesíti az osztógépet, az előkelesztést és a hosszformázót. Így 40% munkafolyamatot valamint ca. 30% munkaidőt spórolhatunk meg. Így a pékmester több időt tud szentelni munkája kreatív részének.

Egyszerű tisztítás
A kevesebb gép kevesebb tisztítási időt is jelent. A Paneotrad® egy nagy csapóajtóval rendelkezik, ahonnan minden fontos rész elérhető és tisztítható.

Helyspórolás
A Paneotrad® csak 1 m^2 alapterülettel kínál egy érdekes megoldást a legkisebb helyiségek részére is. A gép kerekeken mozgatható.

Kevesebb lisztpor
A Paneotrad® a munkafolyamat során zárva van, ezáltal nem szennyezi a környezetét.

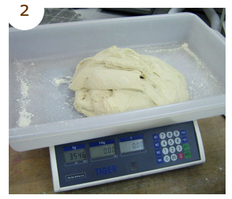
Egy teljesen új munkafolyamat

A munkafolyamat a Paneotraddal 6 munkafázisból áll

Dagasztás (1), 3-7 kg közötti tészták kézi mérése (2), műanyag edényekben +2 C° 24-72 órán át tárolható (3), az időközben megkelt tésztát a vágóedénybe helyezzük (4), a vágóedényt a gépbe helyezzük (5) a megformázott tészták azonnal süthetőek (6).

1

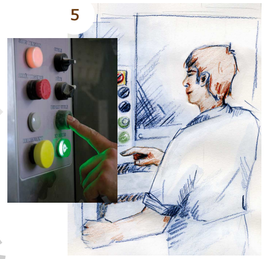
2



3

4

5



6

Egy szakértőkből álló csoport alakult, hogy a kézi üzemű pékségek munkáját egyszerűsítsék, és mégjobban előhozzák a kenyérben rejlő ízeket.

Molnárok, pékek és gépészek közösen, szakmai tudásukból és a kenyér iránti szeretetükből azon dolgoztak, hogy a lehetetlent lehetővé tegyék.

Kifejlesztettek egy gépet, ami a kenyeret tradicionális, kézműves alapokon állítja elő.

MATRICÁK

Matrica 1

Matrica	Magasság (mm)	Darab	Tészta méret (mm)	Súly (g)
1	75	10	57x375	250-400
1	95	10	57x375	250-450

Matrica 2

Matrica	Magasság (mm)	Darab	Tészte méret (mm)	Súly (g)
2	75	6	62x575	400-650
2	95	6	62x575	400-900

Matrica 15

Matrica	Magasság (mm)	Darab	Tészta méret (mm)	Súly (g)
15	75	10	114x187	240-540
15	95	10	114x187	240-720

Matrica 1 + 2

Matrica	Magasság (mm)	Darab	Tészta méret (mm)	Súly (g)
1+2	75	60	57x62.5	50-65
1+2	95	60	57x62.5	50-100

Matrica 1 + 15

Matrica	Magasság (mm)	Darab	Tészta méret (mm)	Súly (g)
1+15	75	20	57x187	125-175
1+15	95	20	57x187	125-375

Matrica 2 + 15

Matrica	Magasság (mm)	Darab	Tészta méret (mm)	Súly (g)
2+15	75	30	114x62.5	80-120
2+15	95	30	114x62.5	80-250

SÜTŐGÉP
BONGARD
Sütőgép Kft.
2234 Maglód, Ady Endre u. 38.
Tel/Fax:+36/29/325-333
Mobil: +36/30/9619-886;
+36/30/639-0506
E-mail: sutogep@monornet.hu
Web: www.sutogepkft.hu