



Iberia  
**BONGARD**

*Juntos desde antes del alba*

DIVISORA FORMADORA HIDRÁULICA

# MERCURE 4

La divisora ergonómica y versátil adecuada a todas tus necesidades



FABRIQUÉ EN FRANCE



**MERCURE 4** es una divisora hidráulica de 20 divisiones, con una gran capacidad de producción, que puede contener hasta 20 kg de masa en su cuba de aluminio. Equipada con un soporte de rejilla opcional, se convierte en una formadora.

Su construcción **ergonómica** facilita su uso y proporciona un verdadero **confort en el trabajo**. Con **MERCURE 4**, la fase de división se realiza **rápidamente y sin esfuerzo**.

Polivalente, se puede utilizar para dividir una amplia gama de productos: panecillos, baguetes, panes de 1 kg. Ideal para todo tipo de masa, con o sin incorporación de semillas.



productividad  
**Ergonomía**  
Robustez



Seguridad  
**Polivalencia**



## Una divisora productiva y regular

**MERCURE 4** logra un corte limpio y preciso durante toda la producción. Puede alcanzar una cadencia de **1.200 piezas / hora** y permite realizar pastones de **de 200 g a 1.000 g**.



## Una divisora que piensa en la comodidad de su usuario

**Mejorar el confort en el trabajo** es una de las principales directrices para el desarrollo de la divisora **MERCURE 4**.

La parte superior de su frontal está **inclinada** y la maneta de agarre, **integrada en la parte delantera**, permite al usuario acercarse más a la cuba, **reduciendo así la manipulación de cargas con el brazo extendido**.



## Una divisora apta para todo tipo de masas

**MERCURE 4** puede equiparse con un **regulador de presión** graduado de 1 a 5, para adaptar el corte y respetar los distintos tipos de masa **limitando su desgasificación**.



# MERCURE 4 está diseñada para mejorar la comodidad de trabajo de los panaderos combinando facilidad de mantenimiento y productividad

## Una divisora ergonómica y fácil de mantener

**Bajo nivel sonoro:**

Solo 65 dBA



**Fácil de usar:**

Dos botones anti-obstrucción y una maneta equipada con un resorte para volver a su posición de trabajo



**Preserva el entorno de trabajo del panadero:**

Sistema anti-proyección de harina

**Fácil instalación de rejillas:**

Rejillas de acero inoxidable fácilmente intercambiables



**Ergonómica:**

Una mesa abatible opcional para depositar bandejas, rejillas o recipientes



**Limpieza rápida y fácil:**

Elevación automática de las rejillas y una bandeja de recolección de harina en la parte frontal del equipo.



**Robusta y fácil de mantener:**

Una cuba de aluminio y tapas laterales desmontables sin herramientas.



**Fácil de desplazar:**

2 ruedas fijas en la parte trasera y 2 ruedas giratorias en la parte delantera con freno.

## Con MERCURE 4, trabaja con total seguridad

Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la auto certificación ya que nuestros equipos son auditados por un organismo externo e independiente.

Nuestras divisoras son reconocidas por tener bajas emisiones de harina tras el test realizado en LEMPA. Se recomienda espolvorear con harina de bajo índice de polvo.

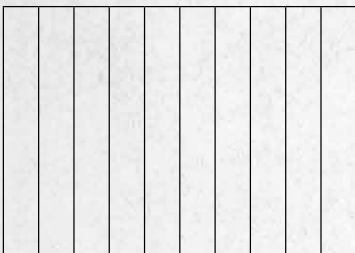


**MERCURE 4** se convierte en una divisora formadora al agregar un soporte de rejillas\*

## Una variada selección de rejillas para todas sus creaciones

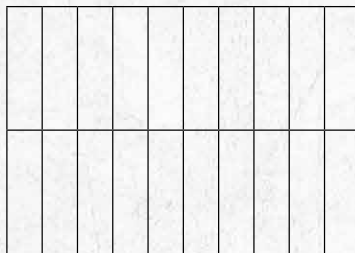
### Rejilla 1 :

Baguettes 10 divisiones  
400 x 50 mm



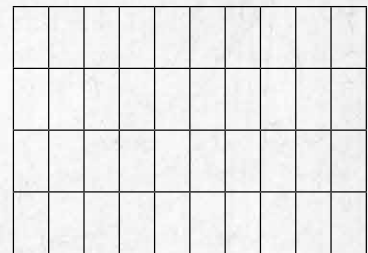
### Rejilla 2 :

Medias baguettes 20 divisiones  
200 x 50 mm



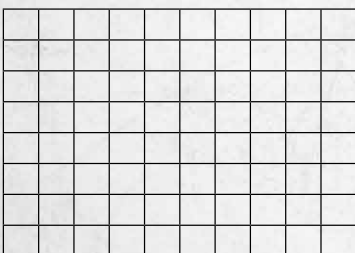
### Rejilla 3 :

Panecillos 40 divisiones  
100 x 50 mm



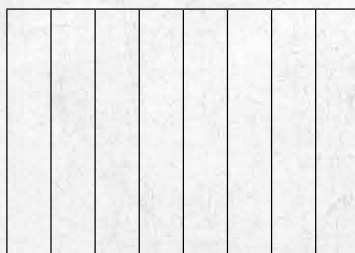
### Rejilla 4 :

Panecillos rest. 80 divisiones  
50 x 50 mm



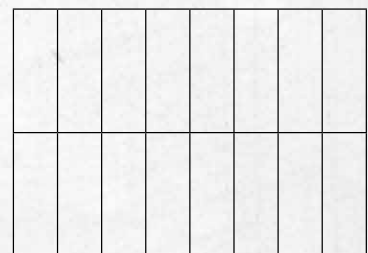
### Rejilla 5 :

Baguettes 8 divisiones  
400 x 60 mm



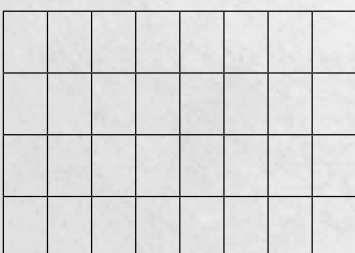
### Rejilla 6 :

Medias baguettes 16 divisiones  
200 x 60 mm



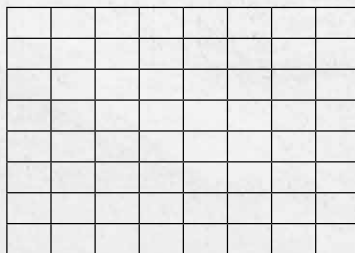
### Rejilla 7 :

Panecillos 32 divisiones  
100 x 60 mm



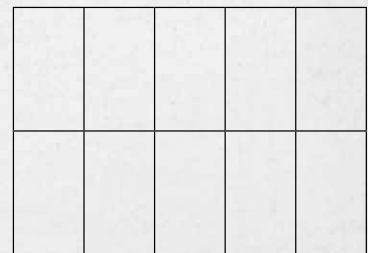
### Rejilla 8 :

Panecillos 64 divisiones  
50 x 60 mm



### Rejilla 18 :

Panes 10 divisiones  
200 x 100 mm



\*Soporte de rejilla disponible como opción. Para más modelos de rejilla: consúltenos.

# Nuestros expertos a su servicio

## Nuestra experiencia comercial

Nuestros equipos de ventas e implementación están a su lado para ayudarlo en la realización de su proyecto: recomendación de equipamiento y ubicación de la panadería según su proceso de producción.



## Nuestra experiencia empresarial

Nuestro showroom y laboratorio de 320 m<sup>2</sup> en la oficina central en Holtzheim está a su disposición para probar nuestros equipos y formarse en su uso.



## Nuestra experiencia técnica

Nuestros equipos se benefician de la garantía del fabricante desde la entrega. Para optimizar de manera sostenible el funcionamiento de su equipo y evitar costosos tiempos de inactividad, puede elegir un contrato de mantenimiento asociado con una garantía extendida.

Bongard brinda formación a los técnicos de los concesionarios y distribuidores para garantizar el funcionamiento adecuado y la durabilidad de su equipo.

Nuestros concesionarios y distribuidores tienen acceso a una plataforma online que contiene información técnica y les permite pedir unas 5.000 referencias de recambios originales, despachadas en un plazo de 24 a 48h.



# Datos técnicos de MERCURE 4 y CONCORDE 4

	MERCURE 4	CONCORDE 4
<b>Forma de la cuba</b>		
Rectangular	•	-
Redonda	-	•
<b>División</b>		
20 divisiones	•	•
<b>Panel de control</b>		
Botones electromecánicos	•	•
<b>Ergonomía</b>		
Stop & Go	•	•
2 ruedas traseras fijas y 2 ruedas pivotantes delanteras con freno	•	•
<b>Higiene y seguridad</b>		
Elevación automática de las cuchillas	•	•
Sistema anti-proyección de harina	•	•
Cubiertas laterales en acero INOX	•	•
<b>Opciones</b>		
Regulador de presión	€	-
Mesa de INOX abatible a la izquierda	€	€
<b>Rejillas</b>		
Kit : soporte de rejillas + 1 rejilla* + placa	€	-
Almacenamiento de rejilla	€	-
<b>Tensión de alimentación</b>		
400V TRI+T 50Hz	•	•

• : Estándar | - : No disponible | € : Opción con coste

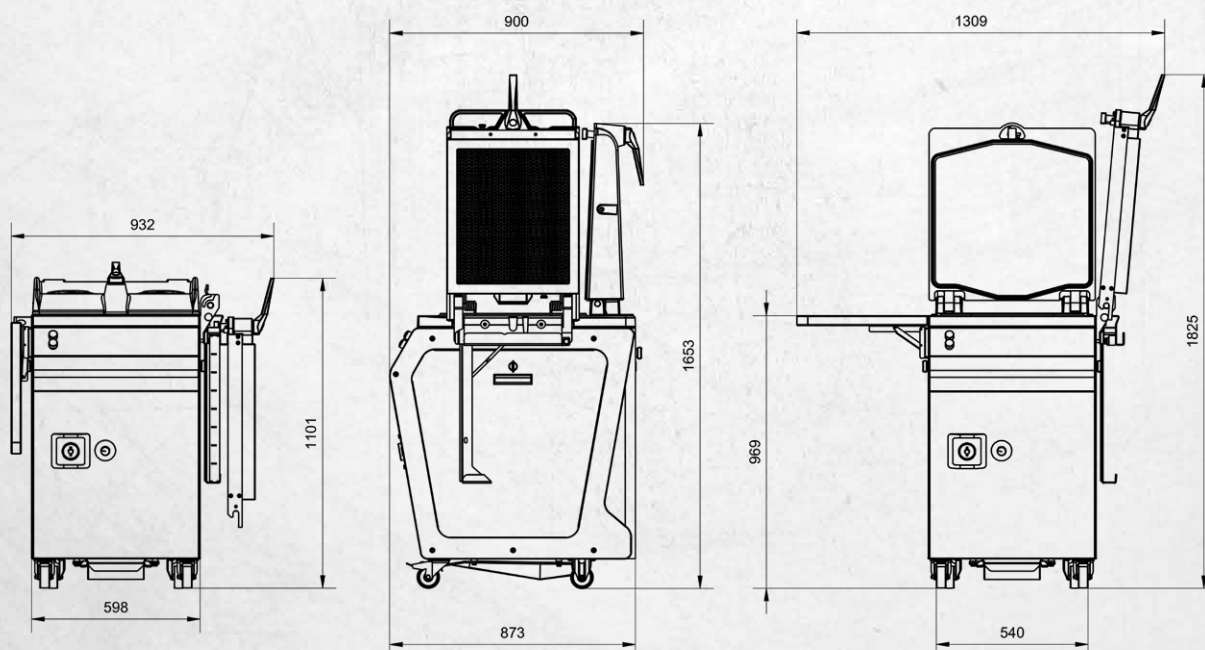
\*Entre la lista de rejillas estándar (excluyendo rejillas bajo pedido).

Características generales		
Especificaciones		
Profundidad de la cuba*	(mm)	129
Dimensiones de la cuba	(mm)	500 x 400
Volumen de la cuba**	(l)	27
Capacidad mínima de masa***	(kg)	4
Capacidad máxima de masa***	(kg)	20
Cadencia horaria	(p/h)	1200
Potencia	(kW)	1,05
Presión sin regulador	(bars)	54
<b>Presión con regulador según el nivel</b>		
1	(bars)	44
2	(bars)	47
3	(bars)	50
4	(bars)	52
5	(bars)	54
<b>Dimensiones y pesos</b>		
En suelo	(mm)	890 x 598
Peso neto de la divisora	(kg)	240
Peso neto con rejilla y soporte	(kg)	260

\*Diámetro de 500 mm de la cuba de la CONCORDE 4.

\*\*Volumen de la cuba de 25 L de la CONCORDE 4.

\*\*\*Para un tiempo de reposo en cubeta de menos de 30 min.





Iberia

**BONGARD**

*Juntos desde antes del alba*


**BONGARD**, fabricante francés de equipos para obrador desde 1922, cuenta con una red de distribuidores exclusivos formados continuamente en todas nuestras gamas para ofrecerle un servicio comercial y técnico alrededor del mundo.


**BONGARD** también está presente en más de 140 países en todo el mundo.


Para encontrar el distribuidor más cercano, consulte :  
<https://www.bongard.fr/distributeur/>




Síguenos en :

 BongardIberia

 bongard\_iberia

 Bongard Iberia

 Bongard Iberia

**BONGARD**

c/ Garbí nº15 Nave 3 - Pareds del Vallés (08150) Barcelona - Tel. 93 573 78 78 - [www.bongard.es](http://www.bongard.es) - [info@bongard.es](mailto:info@bongard.es)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence