

Juntos desde antes del alba



FABRIQUÉ EN FRANCE

RP es un reposa pastones con cangilones que se carga y descarga manualmente. Utilizado después de la etapa de división, promueve la relajación del gluten durante la fermentación y facilita la formación de la masa. Cuando está cerrado, su ambiente estable favorece el desarrollo de aromas y protege las piezas de masa de la formación de costras resecas.

RP se integra fácilmente en todas las configuraciones de panaderías tradicionales gracias a su tamaño reducido. Con su gran capacidad de almacenamiento y su ergonomía, proporciona un verdadero confort de trabajo a los panaderos.





Un reposa pastones compacto y fácil de usar

Cargue y descargue su RP rápida y fácilmente gracias a su panel fácil de usar y la cómoda altura de trabajo. Según el modelo, puede almacenar de 224 a 360 pastones de 350 g ocupando un espacio en suelo limitado (menos de 1,5 m² para los modelos más pequeños).



Un reposa pastones fácil de mantener

Dependiendo de sus hábitos y preferencias de trabajo, los cangilones están disponibles en fieltro o monofilamento. Sujetos con un velcro, de pueden quitar fácilmente y lavar a máquina en frío.

Para una higiene impecable, también hay disponible como opción un kit de lámparas germicidas y soplador.



Un reposa pastones muy ergonómico para las etapas de división, reposo y formado

Nuestra formadora **MAJOR** puede conectarse directamente a nuestra **RP** e instalarse en su parte superior. También hay disponible una conexión vía panel de control con una divisora **MERCURE**.

Su espacio queda así optimizado y así le brinda una **mejor comodidad en el trabajo** al reducir la cantidad de gestos y desplazamientos a realizar.





Consejos de nuestros panaderos-pasteleros



Para tus masas más hidratadas (>65%), recomendamos la funda de fieltro.

RP fue creada para optimizar su espacio y aumentar la productividad mientras mejora sus condiciones de trabajo

Un reposa pastones compacto y ergonómico



Con RP, trabaja con total seguridad

Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la auto certificación ya que tenemos nuestros productos auditados por una organización externa e independiente.

RP es ideal para trabajar con nuestra formadora MAJOR

Optimiza tu espacio, mientras ganas productividad

Los pastones pueden tomarse directamente de la RP y luego colocarse en la formadora.



Un panel fácil de usar



Nuestros expertos a su servicio



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 m² 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 RP

	RP1	RP2	RP3	RP4	RP5				
Material de los cangilones*									
Fieltro	•		•	N					
Monofilamento	0	0	0	0	0				
Mesa de redondeado									
Encimera de fieltro		120	•	•					
Encimera de plástico	0	0	0	0	0				
Opciones			_						
Control con los pies	€	€	€	€	€				
Kit soplador y lámparas germicidas	€	€	€	€	€				
Entrega									
Desmontado				•					
Montado	€	€	€	€	€				
Tensión de alimentación									
400 V TRI+N+T 50 Hz			•						

Estadísticas						
Cantidad de cangilones		32	32	40	40	32
Peso máximo por pastón	(g)	630	630	630	630	1000
Potencia	(kW)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Capacidades						
Cantidad de pastones de 350 g	por cangilón	7	9	7	9	9
	total	224	288	280	360	288
Cantidad de pastones de 550 g	por cangilón	6	7	6	7	7
	total	192	224	240	280	224
Cantidad de pastones de 1000 g	por cangilón	0	0	0	0	5
	total	0	0	0	0	160
Dimensión y pesos						
Anchura (L)	(mm)	1304	1644	1304	1644	1644
Profundidad (P)	(mm)	1050	1050	1270	1270	1270
Profundidad mesa abierta (PT)	(mm)	1250	1250	1470	1470	1470
Altura (H)	(mm)	998	998	998	998	998
Altura con motor (HM)	(mm)	1373	1373	1373	1373	1373
Altura de carga (HC)	(mm)	890	890	890	890	890
Dimensiones de un cangilón	(mm)	1060 x 130	1400 x 130	1060 x 130	1400 x 130	1400 x 155
Peso net	(kg)	253	284	283	320	320

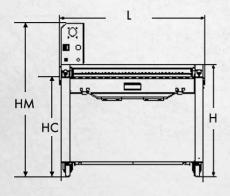
*Cangilones de nylon con forma de bolsillo: consúltenos

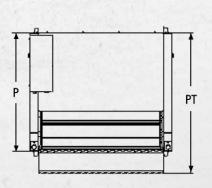
• : Estándar

o : Opción gratuita

€ : Opción con coste

- : No disponible







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:

f BongardIberia

O bongard_iberia

Bongard Iberia

in Bongard Iberia

BONGARD

c/Garbí nº 15 Nave 3 - Parets del Vallés (08150) Barcelona - Tel. 93 573 78 78 - www.bongard.es - info@bongard.es

an Ali Group Company

