

SATURNE EVO

Una batidora al
servicio de tus
necesidades



SATURNE EVO es una batidora-mezcladora compuesta por su artesa de 40 o 60 litros y sus 3 utensilios: batidor de varillas, pala y espiral. Puede ser equipado con kits de reducción y de una pala rascadora.

Fácil de usar y versátil gracias a sus 3 utensilios intercambiables, la **SATURNE EVO** es imprescindible para cualquier pastelero y panadero que quieran una producción diversificada.

Ideal tanto si desea hacer cremas, bizcochos, galletas de mantequilla o hojaldres. ¡un océano de posibilidades te espera!



Práctica Polivalente

Compacta

Rápida
Eficiente

Una amplia gama de usos

Batidor de Varillas ideal para elaborar todo tipo de cremas, merengues y bizcochos ligeros y esponjosos.

Pala para trabajar masas blandas y obtener deliciosas pâtes choux, galletas y todo tipo de coberturas.

Espiral dedicada a amasar hojaldres y masas un poco más duras, para obtener deliciosos brioches, pizzas, tortitas y pasteles.

Rascador de perol (opcional) para optimizar su tiempo manteniendo una homogeneidad de las preparaciones.



Elementos que hacen tu día a día más fácil

Palanca para bajar y quitar el perol con facilidad.

Iluminación LED de la artesa ofreciendo una perfecta visualización de las preparaciones.

Tolva para agregar ingredientes durante todo el ciclo.

Carro de artesa (opcional) para una mejor ergonomía y facilitar las maniobras.

Kits de reducción (opcional) para trabajar en producciones más pequeñas.

Protección segura y práctica

Con **SATURNE EVO**, puede elegir entre dos tipos de tapas transparente para un control preciso:

- La **tapa de apertura lateral** desmontable sin herramientas y práctico en espacios particularmente limitados en altura.
- La **tapa de apertura vertical** (opción) y sus múltiples ventajas que seguro te seducirán!



SATURNE EVO, equipada con una tapa de apertura vertical, ofrece múltiples ventajas

Tapa desmontable rápidamente y sin herramientas para una limpieza fácil



Parte superior espaciada para una buena evacuación de vapores



Con la tapa levantada, el área de trabajo está despejada



Muelle hidráulico que ayuda a subir y bajar la tapa

Tolva para agregar ingredientes durante el ciclo



La tapa se puede limpiar en el lavaperoles gracias a sus refuerzos



Iluminación LED de la artesa y tapa para una visualización perfecta

Con SATURNE EVO, trabaje 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.

Método para retirar la tapa de apertura vertical



Con la tapa levantada, tire ligeramente y gire las perillas a cada lado de la **SATURNE EVO** para desbloquear el sistema. Sujete las partes metálicas de la tapa y tire de ella hacia usted.

Solo queda realizar la maniobra inversa para colocar la tapa de nuevo. **¡Simple, práctico y rápido!**

Controles prácticos con un diseño elegante

Electrónica con variador de velocidad que le permite seleccionar libremente la velocidad entre 30 y 125rpm, programar una cuenta atrás de tiempo antes de que la máquina se detenga o simplemente usarla sin una duración definida.



Electrónica con 3 velocidades preestablecidas (30, 60 y 125rpm), ofreciendo la posibilidad de programar una cuenta atrás de tiempo antes de parar la máquina o simplemente usarla sin duración definida.



Electromecánica con 3 velocidades preestablecidas (30, 60 y 125rpm) y un temporizador de 0 a 30 min que gestiona el encendido y apagado de las velocidades.



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 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.



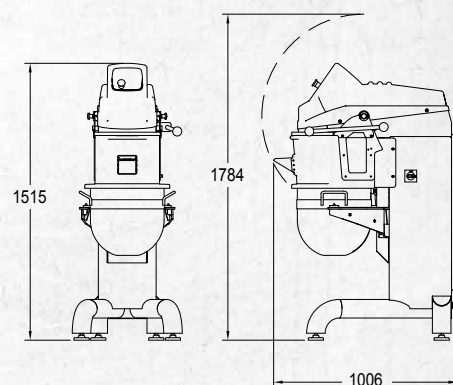
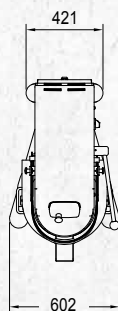
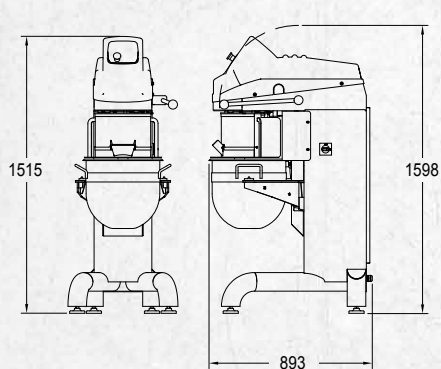
Datos técnicos

	SATURNE EVO 40	SATURNE EVO 60
Panel		
Electrónica con 3 velocidades (E)	•	•
Electromecánica con 3 velocidades (M)	o	o
Electrónica con variador de velocidad (EV)	€	€
Protección		
Tapa de apertura lateral	•	•
Tapa de apertura vertical	€	€
Útiles		
Artesa en INOX	•	•
Batidor de varillas, pala y espiral	•	•
Rascador	€	€
Accesorios		
Kits de reducción	€	€
Carro de artesa	€	€
Tensión de alimentación		
400V TRI+T	•	•

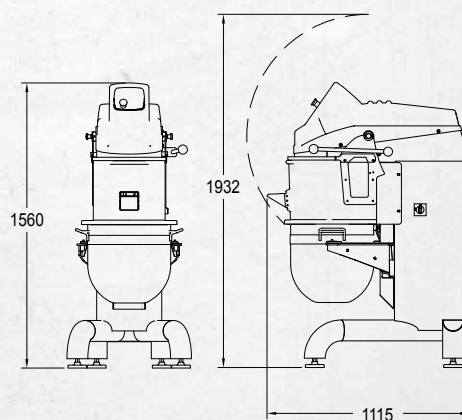
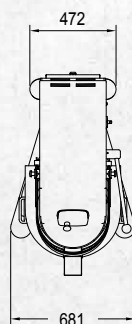
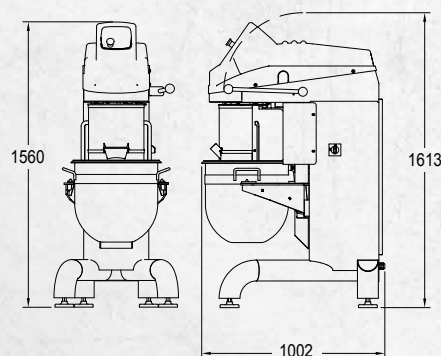
TAPA DE APERTURA LATERAL

TAPA DE APERTURA VERTICAL

MODELO 40L



MODELO 60L



Características generales				
Modelos	Capacidad artesa (L)	Kits reducción (L)	Potencia (kW)	Peso (kg)
Saturne EVO 40	40	10 y 20	2,2	235
Saturne EVO 60	60	20 y 40	3,1	305



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 90 países a través de una red de distribuidores formada por 450 comerciales y técnicos.


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 - Parets del Vallés (08150) Barcelona - Tel. 93 573 78 78 - www.bongard.es - info@bongard.es

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence