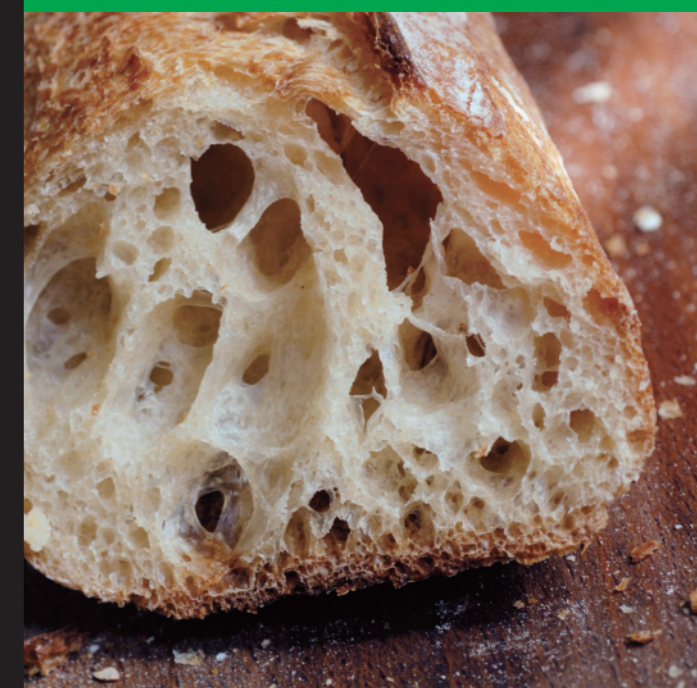


**Paneotrad
Divimach
Mercure 4
Laminoir
Major**

分割成形機【パネオトラッド】
セミオートマチック分割機【ディビマツハ】
分割機【メルキュール】
リバースシーター【ラミノア】
バゲットモルダー【マジョール】

 **BONGARD**
Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain



新しい伝統はここから始まる

パネオトラッドは、伝統的なパンを作るために考えられました。
あらゆる種類のパン作りに適応します。
革新的なコンセプトを持つパネオトラッドは、分割・成形時に
生地ストレスを与えることなく
出来上がったパンの風味が一段と良くなります。

WHEN technology
MEETS tradition



paneotrad[®]

ARTISAN BREAD ON DEMAND!
分割成型機 / パネオトラッド



ホイロ不要 4つの作業工程

パネオトラッド導入で、作業工程が短縮！

① ミキシング



高吸水率の生地を作る

高吸水：通常のパンに比べ粉対比で7～8%吸水率を上げる
 原材料の値上がりなどのコスト対策として実質的に原価を下げる事が出来る

② オーバーナイト



12時間～48時間

ブロック状で2℃で低温熟成（ブロック・プースラント）
 低温保管：低い温度で保管することで生地の水和や熟成が進み味や風味の良い製品が焼きあがる

③ 分割成形



生地を傷めない

- まず、フラットな面でガスを抜かずに生地を均等に伸ばす
- 選択された刃で手成形同様に生地表面を張らせながら分割することにより同時に成形も行われている

④ 焼成



焼きたいときに、すぐ焼ける！

パネオトラッドから出した生地は、すぐ焼成！
 ホイロ、成形不要！
 2次発酵をとらず時短！
 ガスが一気に膨張し、ボリュームのあるパンに！

労働条件改善のために開発された

パネオトラッドは、フランスで定められた労働条件を改善するために製粉会社、プーランジェ、ボンガード3社の共同開発で生まれました。

何の機械？

分割成形機

操作は難しい？

ボタン1つで簡単操作！

何がいいの？

ホイロなしで焼成できる。
 =いつでも焼きたてを提供できます！

労働条件を改善するにはどうしたらいいだろう？



パネオトラッド導入で広がる選択肢

ハード系の充実

スペシャリテに注力

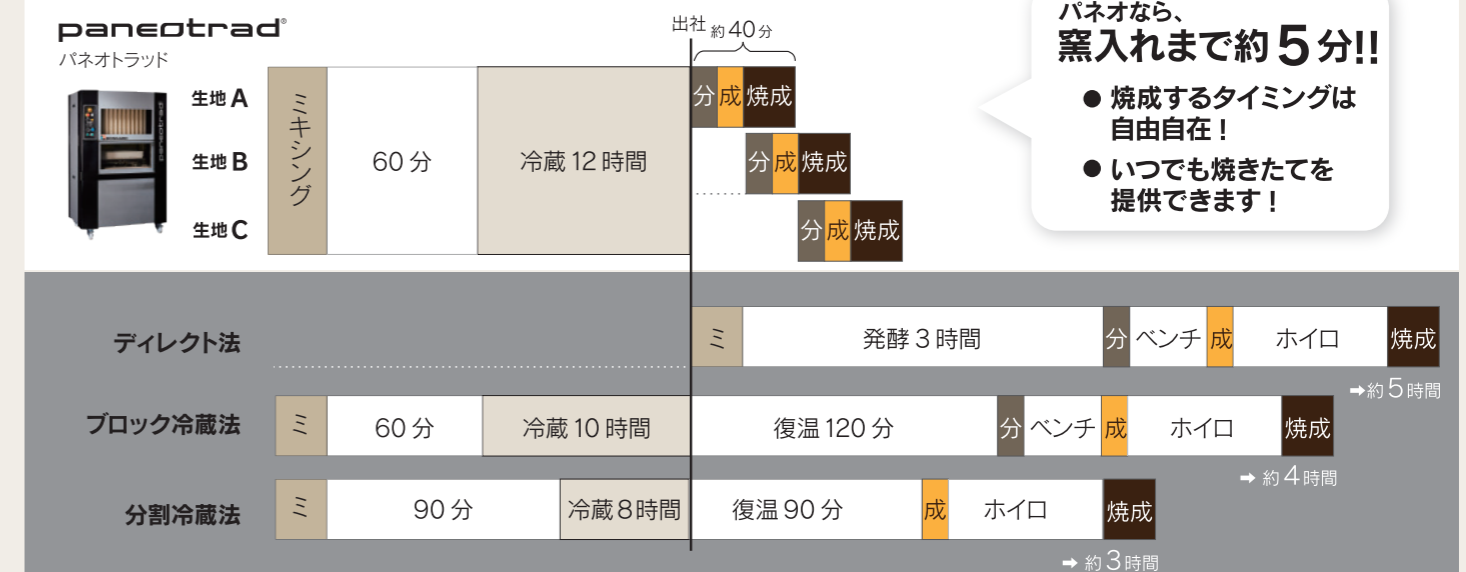
卸向けのプティパン

時間を生み出す機械パネオトラッド

パネオトラッドを導入すると、ホイロ不要で製造できるため、従来の製造方法と比較して大幅に時間短縮できます。また、お店の集客状況を見ながら焼成できるため、いつでも焼きたてを提供できます。

フランスパン生地の作業工程比較

従来の製法と、パネオトラッド導入時の作業工程の比較。





生地重量と寸法

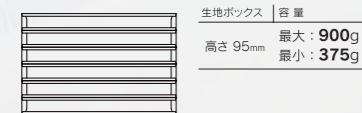
パネオトラッドは、刃の種類や組み合わせを変えることで、生地の重量やサイズを変えることができます。

外形寸法

No.1 10分割 57×375mm/分割



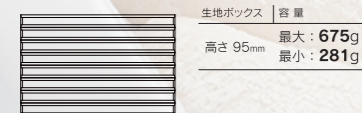
No.2 6分割 570×62.5mm/分割



No.3 15(5×3)分割 114×125mm/分割



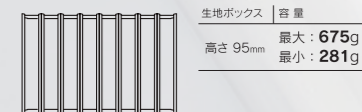
No.4 8分割 570×46.8mm/分割



No.5 24(4×6)分割 142.5×62.5mm/分割



No.6 8分割 71.5×375mm/分割



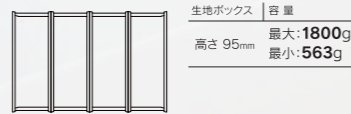
No.7 12分割 47.5×375mm/分割



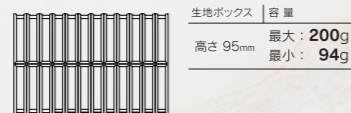
No.8 12(4×3)分割 142.5×125mm/分割



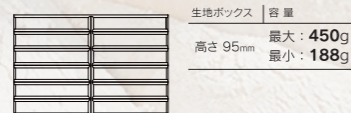
No.9 4分割 142.5×375mm/分割



No.10 24(12×2)分割 47.5×187.5mm/分割



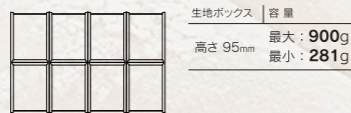
No.11 12(2×6)分割 285×62.5mm/分割



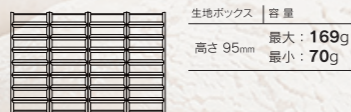
No.12 20(4×5)分割 142.5×75mm/分割



No.13 8(4×2)分割 142.5×187.5mm/分割



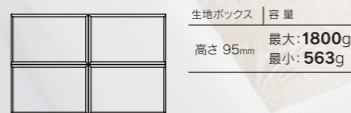
No.14 32(4×8)分割 142.5×46.8mm/分割



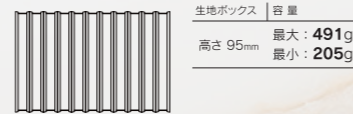
No.15 10(5×2)分割 114×187.5mm/分割



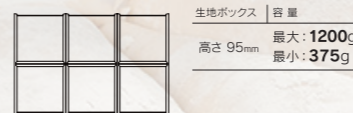
No.16 4(2×2)分割 285×187.5mm/分割



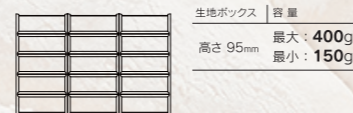
No.17 11分割 52×375mm/分割



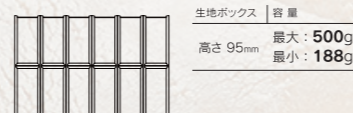
No.18 6(3×2)分割 190×187.5mm/分割



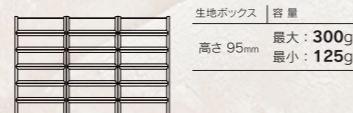
No.19 15(3×5)分割 190×75mm/分割



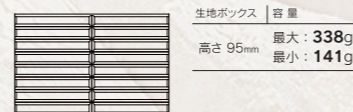
No.20 12(6×2)分割 95×187.5mm/分割



No.21 18(3×6)分割 190×62.5mm/分割



No.22 16(2×8)分割 285×46.8mm/分割



No.23 24(6×4)分割 95×94mm/分割



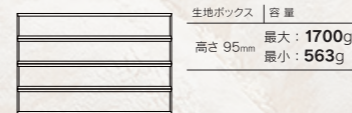
No.24 16(8×2)分割 71.5×187.5mm/分割



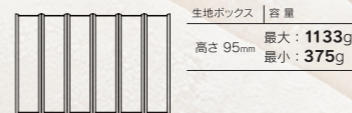
No.28 25分割 114×75mm/分割



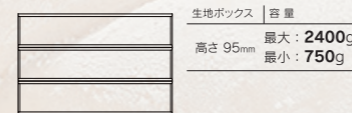
No.36 4分割 570×93.5mm/分割



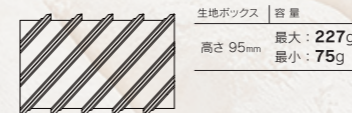
No.37 6分割 95×375mm/分割



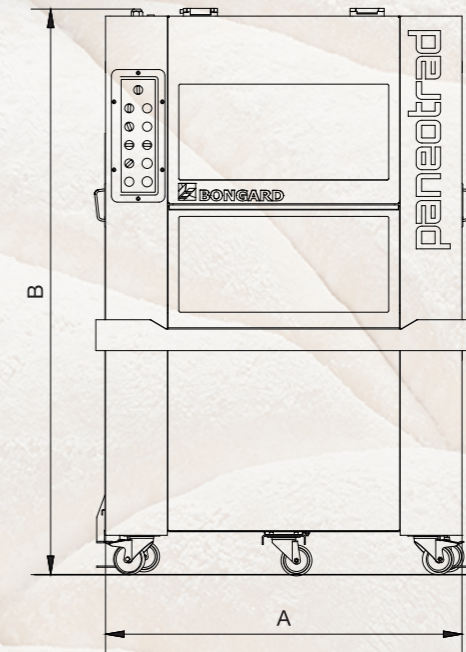
No.38 3分割 570×125mm/分割



No.42 30分割 114×125mm/分割



No.43 20分割 114×187.5mm/分割



| | |
|---|--------|
| A | 1150mm |
| B | 1825mm |
| C | 840mm |
| D | 950mm |
| E | 2020mm |
| F | 1320mm |

【仕様】

| | |
|------------------|---|
| 寸法 (カバー開放時高さ) | W 1150mm D 840mm H 1825mm (H2020) |
|------------------|---|

電気容量 (3相200V 50/60Hz) 1.0kW

重量 380kg (EVO:425kg)

【標準付属品】

パネオトラッド 分割刃3種類 (No.1/No.2/No.3)
パネオトラッド用生地BOX×3個
生地取り出しキット 1セット

パネオトラッド EVO 分割刃4種類
パネオトラッド用生地BOX×3個
生地取り出しキット 1セット

※ デザイン・仕様については
予告なく変更する場合がございます。

【オプション】

粉ふるい機

Panetrad EVOとは
今まで容易にできなかった分割刃の交換が
ワンタッチで行えるパネオトラッドです





Divimach

セミオートマチック分割機 ／ディビマツハ

生地へのダメージを軽減！
使いやすさを重視し、
作業者の負担を軽減！

本体寸法：W630mm×D920mm×H1140mm
重量：380kg
電気容量：3相 200V 1.8kW
生地分割：10/20分割
1工程生地範囲：4~20kg



Mercure 4

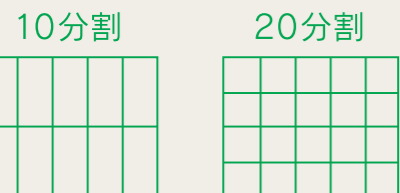
分割機 ／メルキュール

ワンタッチ操作。
生地を素早く均一に分割します。
特殊なカッターで、生地断面をきれいにカット。

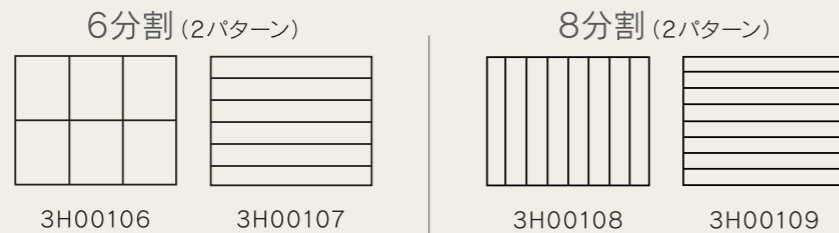
本体寸法：W598mm×D890mm×H1157mm
重量：260kg
電気容量：3相 200V 1.05kW
製産量：1200個/時間
分割個数：20個
生地重量：MIN3kg~MAX18kg



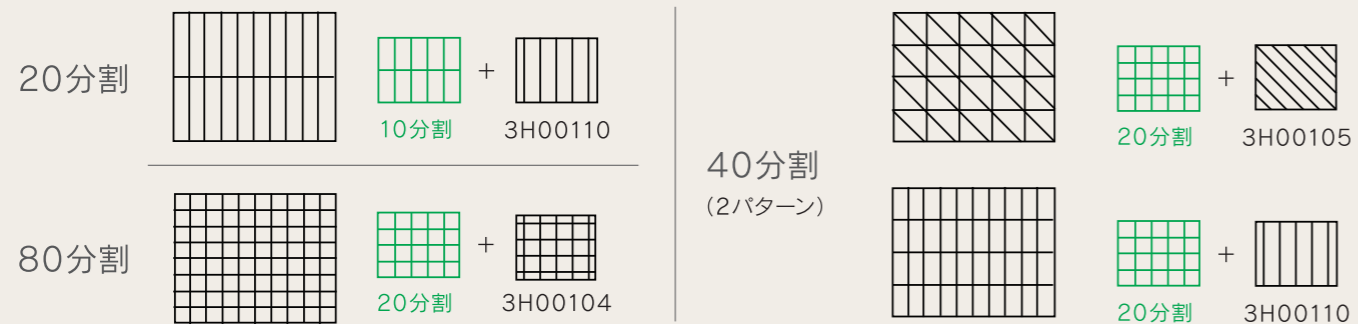
標準分割数



オプショングリル



オプショングリルとの組合せ例



6分割から80分割のカットが可能 オプションの刃を追加することでカットのバリエーションが広がります。

グリッド型と寸法(オプション)





Laminoir

リバーシーター
／ラミノア

ホテル・レストラン・ブーランジェリー・
パティスリー向けドゥーシーター

「省スペース」と「生地への負担軽減」を両立します。
使用しないときはベッドを持ち上げて収納することができます。
シーターの入口部分はゆっくりと、
出口部分は速く通過させることにより
生地温度の上昇を緩和させます。



STS650N



TS500N

- 標準装備(共通)
ステンレス製持ち上げ可能テーブル
投入口シート&駆動出口
読みやすい目盛盤、厚さ調節ストッパー付き
容易に取外し可能なスクレーパー
ON/OFF個別スイッチ
安全カバー、安全装置、粉受けボックス
- 標準装備(STS650N)
塗装台座、ストッパー付きキャスター(可動式)
正転逆転用レバー
- オプション(STS650N)
自動粉ふるい機、フットペダル

| モデル | 型式 | 作業時全長 (mm) | | | 収納時全長 (mm) | | | ローラー幅 (mm) | ローラー間隔 (mm) | コンベア速度 (m/min) | 電気容量 (kW) | 重量 (kg) |
|---------|------|------------|-------|-------|------------|-------|-------|------------|-------------|----------------|-----------|---------|
| | | 幅 | 奥行き | 高さ | 幅 | 奥行き | 高さ | | | | | |
| TS500N | 卓上型 | 1,560 | 965 | 500 | 810 | 965 | 710 | 500 | 0.5~30 | 30 | 0.75 | 80 |
| TS500L | 卓上型 | 2,060 | 965 | 500 | 850 | 965 | 710 | 500 | 0.5~30 | 30 | 0.75 | 85 |
| STS500N | スタンド | 1,560 | 990 | 1,300 | 810 | 990 | 1,740 | 500 | 0.5~30 | 30 | 0.75 | 150 |
| STS500L | スタンド | 2,060 | 990 | 1,300 | 1,040 | 990 | 1,740 | 500 | 0.5~30 | 30 | 0.75 | 155 |
| STS650N | スタンド | 3,100 | 1,235 | 1,200 | 1,815 | 1,235 | 1,895 | 660 | 0.2~45 | 50 | 1.0 | 225 |
| STS650L | スタンド | 3,320 | 1,235 | 1,200 | 2,300 | 1,235 | 1,895 | 660 | 0.2~45 | 50 | 1.0 | 230 |

※デザイン・仕様につきましては予告なく変更する場合がございます。

Major

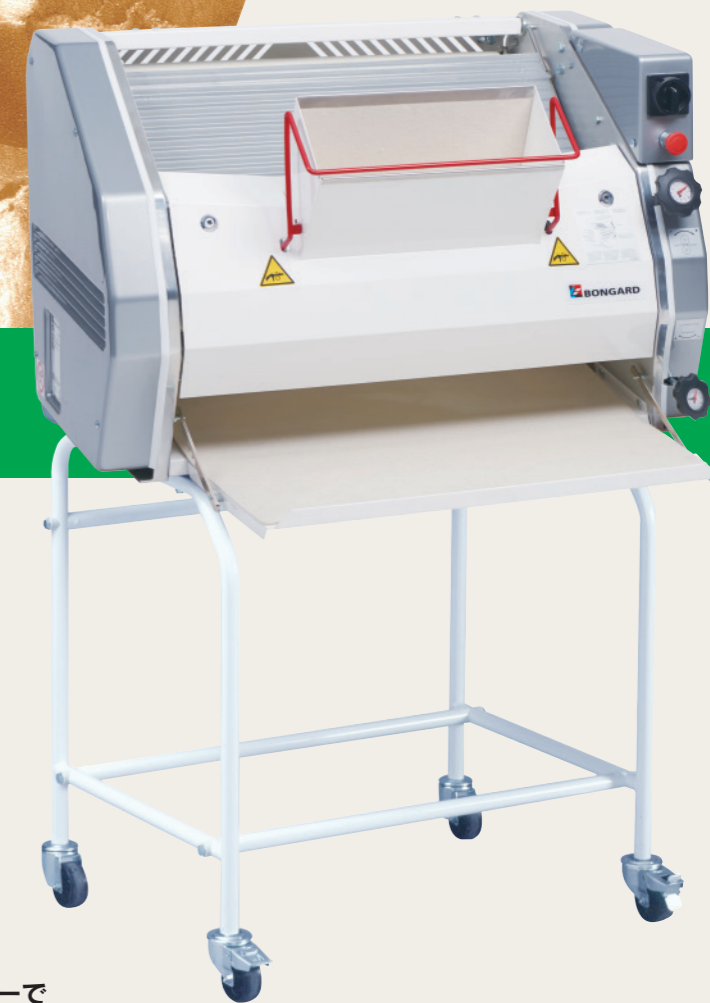
バケットモルダー
／マジョール

あらゆるパン生地の成形を
誰でも簡単かつ正確に！

人間工学に基づいたコントロール操作は
直感的で扱いやすく、フランスでは多くのベーカリーで
使用されています。

750mm幅のフェルトベルトは
長いバケットの成形や食パンのガス抜きにも使用でき
簡単かつ正確な成形調整を実現します。
また、投入口は以前よりも筒状に長くなり
より安全性が高まりました。

本体はエポキシ樹脂塗装により外面腐食を予防し
毎日の清掃も簡単です。



本体寸法：W1010mm×D800mm×H690mm
(開口時/D850) (架台付/H1580)

重量：本体重量/132kg 架台/18kg
電気容量：3相 200V 0.55kW
成形可能重量：80~1000g
1時間あたりの：1500個
処理能力

※ デザイン・仕様については予告なく変更する場合がございます。