



**BONGARD**

**Paneotrad  
Eris  
Mercure 4  
Laminoir  
Major EvO**

分割成形機【パネオトラッド】

分割丸め機【エリス】

分割機【メルキュール】

リバースシーター【ラミノア】

バゲットホルダー【マジョール エヴォ】





## 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<sup>mk</sup>®

ARTISAN BREAD ON DEMAND!

分割成形機 / パネオトラッド



## 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

## 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、ブーランジェ、ボンガード3社の共同開発で生まれました。

パネオトラッドについてもっと知りたい方はこちら!

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拡がる選択肢

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

# 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！

## ② オーバーナイト



## ③ 分割成形



## ④ 焼成



### 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

### 生地を傷めない

- 1) 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
- 2) 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

### 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！

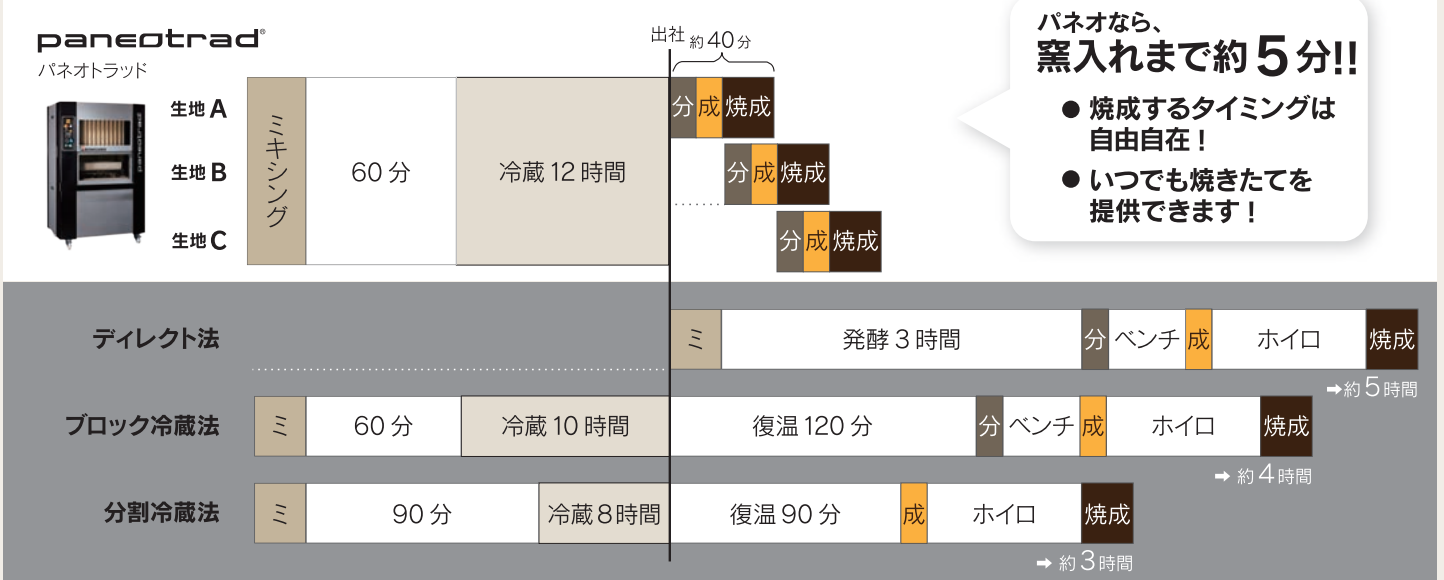
2次発酵をとらず時短！  
ガスが一気に膨張し、ボリュームのあるパンに！

## 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。

**No.1** | 10分割 | 57×375 mm/分割



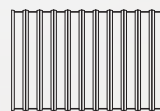
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 540g  
最小: 225g

**No.9** | 4分割 | 142.5×375 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 1800g  
最小: 563g

**No.17** | 11分割 | 52×375 mm/分割



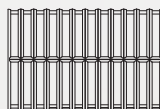
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 491g  
最小: 205g

**No.2** | 6分割 | 570×62.5 mm/分割



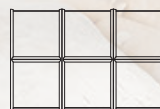
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 900g  
最小: 375g

**No.10** | 24(12×2)分割 | 47.5×187.5 mm/分割



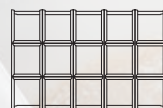
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 200g  
最小: 94g

**No.18** | 6(3×2)分割 | 190×187.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 1200g  
最小: 375g

**No.3** | 15(5×3)分割 | 114×125 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 450g  
最小: 150g

**No.11** | 12(2×6)分割 | 285×62.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 450g  
最小: 188g

**No.19** | 15(3×5)分割 | 190×75 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 400g  
最小: 150g

**No.4** | 8分割 | 570×46.8 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 675g  
最小: 281g

**No.12** | 20(4×5)分割 | 142.5×75 mm/分割



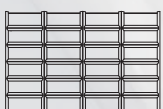
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 270g  
最小: 133g

**No.20** | 12(6×2)分割 | 95×187.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 500g  
最小: 188g

**No.5** | 24(4×6)分割 | 142.5×62.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 250g  
最小: 84g

**No.13** | 8(4×2)分割 | 142.5×187.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 900g  
最小: 281g

**No.21** | 18(3×6)分割 | 190×62.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 300g  
最小: 125g

**No.6** | 8分割 | 71.5×375 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 675g  
最小: 281g

**No.14** | 32(4×8)分割 | 142.5×46.8 mm/分割



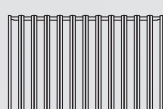
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 169g  
最小: 70g

**No.22** | 16(2×8)分割 | 285×46.8 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 338g  
最小: 141g

**No.7** | 12分割 | 47.5×375 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 400g  
最小: 188g

**No.15** | 10(5×2)分割 | 114×187.5 mm/分割



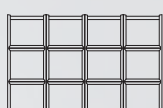
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 720g  
最小: 255g

**No.23** | 24(6×4)分割 | 95×94 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 225g  
最小: 94g

**No.8** | 12(4×3)分割 | 142.5×125 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 600g  
最小: 188g

**No.16** | 4(2×2)分割 | 285×187.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 1800g  
最小: 563g

**No.24** | 16(8×2)分割 | 71.5×187.5 mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 270g  
最小: 113g



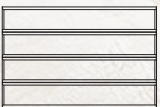
## 外形寸法

**No.28** 25分割 114×75mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 216g  
最小: 90g

**No.36** 4分割 570×93.5mm/分割



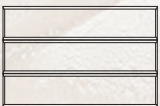
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 1700g  
最小: 563g

**No.37** 6分割 95×375mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 1133g  
最小: 375g

**No.38** 3分割 570×125mm/分割

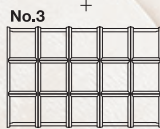


生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 2400g  
最小: 750g

**No.42** 30分割 114×125mm/分割



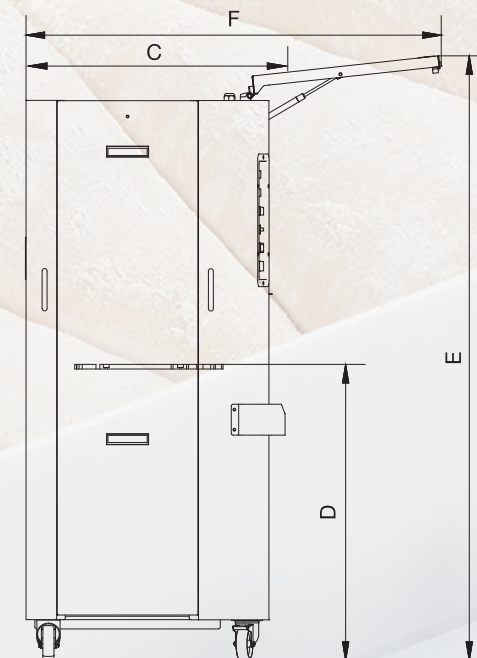
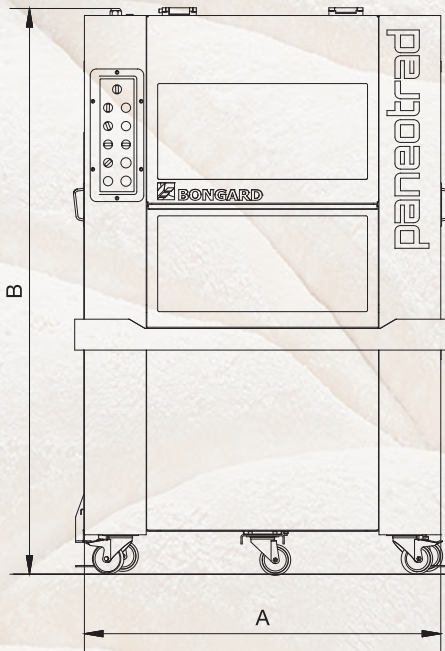
生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 227g  
最小: 75g



**No.43** 20分割 114×187.5mm/分割



生地ボックス | 容量  
高さ 95mm 最大: 360g  
最小: 113g



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





# Eris F.A.

## 全自動式分割丸め機 ／ エリスF.A.

小規模ベーカリーに最適！！  
生産効率の大幅アップを実現します。

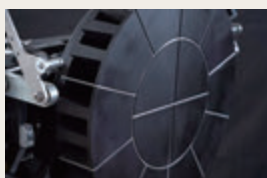
ボンガード  
エリスF.A.について  
もっと知りたい  
方はこちら！



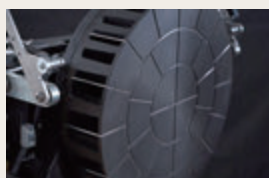
本体寸法：W707.5mm×D625mm×H1759mm  
重量：440kg  
電気容量：3相 200V 4.0A (1.30Kw)

### 機械の特徴

- 展圧と分割を油圧で行うため、生地へのダメージを軽減します。
- 分割ユニットの交換が可能のため、1台の分割丸め機で様々な生地に対応できます。



14分割用ユニット



30分割用ユニット

- 生地に応じて、展圧・丸めを秒数で設定することができます。
- 10種類の設定を登録できます。
- 樹脂製透明カバーが粉の飛散を防止します。
- キャスター付き。

機種	分割数	生地量	
		最低量 (g)	最高量 (g)
ERIS14-4	14	86	261
ERIS30-3	30	30	86
ERIS30-4	30	40	122
ERIS36-4	36	33	101
ERIS52-3	52	17	50

※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。





# 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  
生産量：1200個/時間  
分割個数：20個  
生地重量：MIN3kg~MAX18kg

ボンガード  
メルキュールについて  
もっと知りたい  
方はこちら!

### グリッド型と寸法(オプション)

	<b>Grid 10</b> 10分割 1分割分：400×50mm		<b>Grid 8</b> 8分割 1分割分：400×60mm
	<b>Grid 20</b> 20分割 1分割分：200×50mm		<b>Grid 16</b> 16分割 1分割分：200×60mm
	<b>Grid 40</b> 40分割 1分割分：100×50mm		<b>Grid 32</b> 32分割 1分割分：100×60mm
	<b>Grid 80</b> 80分割 1分割分：50×50mm		<b>Grid 64</b> 64分割 1分割分：50×60mm



STS500L

# Laminoir

## リバースシーター / 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



TS500N

「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。

### ■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

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

※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 EvO

## バゲットモルダー / マジヨール エヴォ

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

長いバゲットの成形や

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  
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。

