



*Brood zoals brood bedoeld is*

**Complete bakkerij inrichting  
voor een traditioneel en natuurlijk  
deeg bereidingsproces**

 **BONGARD**

 **EverBake  
Capway**

Bongard is gevestigd in Frankrijk, waar lekker brood maken de grootste vanzelfsprekendheid is. Bongard weet als geen ander aan welke eisen machines en ovens moeten voldoen om voor u en uw klanten ambachtelijk, kwalitatief hoogwaardig brood te maken. Bongard is niet voor niets marktleider in Frankrijk binnen het Franse ambacht.



*Uniek concept*

## De Paneotrad® bakkerij

Door vele bakkers reeds ervaren als zeer succesvol concept voor de bereiding van ambachtelijke broden

**Bakkers zijn overtuigd!** De Paneotrad® bakkerij van Bongard biedt de beste machines en stenenvloer ovens uit Frankrijk. Het land waar nog veel met traditionele en natuurlijke deeg bereidingsprocessen wordt gewerkt zoals autolyse, poolish, desem etc. Hiermee kunt u zich onderscheiden.

Uw eigen ambachtelijke bakkerij? De Paneotrad® bakkerij is de Beste Keus! EverBake Capway biedt u een complete bakkerij met machines, stenen vloerovens en alle benodigde toebehoren. Wij hebben op deze pagina de Beste Keus voor u geselecteerd. Ook makkelijk te integreren in uw bestaande bakkerijwinkel. Op nog geen 30m2 is de Paneotrad® bakkerij met winkel te realiseren. In de Paneotrad® bakkerij bakt u op een moderne manier traditionele broden, op basis van meel, water en zout. EverBake Capway is erkend leverancier en importeur van Bongard en heeft alles in eigen productie. Start-up? Kijk dan op de achterpagina (type 2).

### Bakkerij type 1

Voor het inrichten van een complete Paneotrad® bakkerij heeft u nodig:

- Machines zoals hiernaast afgebeeld
- Oven zoals hiernaast afgebeeld
- Werkbank
- Spoelbank
- Brood afkoelwagen
- Meelstrooier
- Bakkenwagen met bakken
- Teflon vellen voor afdekken deeg

**U heeft al een bakkerij?** Dan volstaat u met een selectie van bovengenoemden. Wij denken graag met u mee hoe u uw bakkerij optimaal inricht voor het maken van ambachtelijke broodsoorten.

### 2 Kneden

**Spiral Mixer**  
De spiraalkneders van Bongard zijn verkrijgbaar met een kuipinhoud vanaf 20 kg tot 150 kg bloem.



### 3 Rijzen

**BFA Paneo deegbewaarkast**  
Conditioneert en koelt uw degen terug naar minimaal 2 graden zodat u tot 72 uur kunt overbruggen en uw deeg kan rijpen.



### 1 Fermentatie

**Desemketel**  
Het grote voordeel van de Fermentolevain Bertrand-Puma, is dat hij kan koelen en verwarmen van 5 ° C tot 37 ° C. Hiermee kunt u de smaak van uw desem sturen. We hebben verschillende modellen in ons assortiment.



### 4 Bereiden

**Paneotrad®**  
Respecteert de structuur van het deeg waardoor natuurlijke eigenschappen behouden blijven. De kruim van het brood heeft een grove structuur is zacht, elastisch en behoudt zijn originele smaak. Met de Paneotrad® kunt u op elk moment van de dag ambachtelijk brood maken en verkopen.



### 5 Bakken

**Soleo stenen vloeroven**  
De Soleo, een compacte modulaire stenen vloeroven van Bongard, voor het dagelijks vers bakken van brood.



# Artisanale bakkerij start-up

Bakkerij type 2

Met hydraulische diviseuse van Bongard

Traditionele broden kunt u maken met behulp van de Mercure 4 of Divimach AGP, beide hydraulische diviseuses. Na het verdelen of vormen van het deeg kunt u rechtstreeks bakken in de Soleo stenen vloeroven van Bongard. De investering in de diviseuse ten opzichte van de Paneotrad® is lager echter de werkwijze via de diviseuse is arbeidsintensiever. Heeft u een kleiner budget? Dan kunt u kiezen voor de Artisanale bakkerij start-up. Op basis van uw assortiment, benodigde hoeveelheid broden per dag en uw budget maken wij graag een voorstel met 1 van beide diviseuses van Bongard.

U heeft nodig:

- Divimach of Mercure
- Oven
- Werkbank
- Spoelbank

## Divimach AGP (semi-automatisch)

Hydraulische diviseuse voor het verdelen van deeg in 10 of 20 gelijke stukken. Verwerkt slappe en vol gerezen degen zonder te ontgassen (optie). klep sluit automatisch en druk is in te stellen zodat elke cycles hetzelfde gaat. Kan worden uitgebreid met verschillende grids zodat er veel variaties kunnen worden gemaakt.



## Mercure 4 + gridkit (handbediening)

Hydraulische diviseuse voor het verdelen van deeg in 20 gelijke stukken. Kan degen verwerken met vocht percentage tot wel 70% en degen met zware vulling. Door de speciaal ontworpen kuip wordt het deeg gelijkmatig en evenredig verdeeld. Kan worden uitgebreid met verschillende grids zodat er veel variaties kunnen worden gemaakt.



## Soleo stenen vloeroven

De Soleo, een compacte modulaire stenen vloeroven van Bongard, voor het dagelijks vers bakken van brood.



*Allerlei varianten binnen deze twee pakketten zijn mogelijk!*

**Ga hieronder met uw adviseur na wat u nodig heeft en wat de mogelijkheden zijn.**

### Deegverwerken:

- Fermentatie ketel FL80
- Spiraal kneder 80E
- BFA deeg bewaarkast/rijskast
- Verdeel opboller DB2- 30-3
- Major Manu stobroodmachine

### Verdelen:

- Paneotrad®
- Divimach AGP
- Mercure 4 met gridkit

### Oven:

- Soleo M2 stenen vloeroven
- Soleo M4 stenen vloeroven
- Orion 801.5.123
- Handschieter
- Geïntegreerde lift

### Bakkerij inventaris:

- Werkbank
- Spoelbank
- Brood afkoelwagen houtenrekken
- Meelstrooier
- Deeg bewaarbakken
- Bakkenwagen
- Teflonvellen



EverBake Capway B.V.

De Aar 1 | 8253 PN Dronten | Tel. +31(0)88 - 73 000 00 | Fax +31(0)88 - 73 000 05 | info@everbake-capway.nl | www.everbake-capway.nl



Volg ons op [twitter.com/everbake](https://twitter.com/everbake)