



# Concorde 4 - Mercure 4

## Diviseuses hydrauliques



Les diviseuses hydrauliques Concorde 4 et Mercure 4 sont **destinées à diviser en pâtons égaux une pâte préalablement pesée.**

La forme de leur cuve, rectangulaire pour la Mercure 4 ou ronde pour la Concorde 4, a spécialement été étudiée pour **garantir une répartition homogène de la pâte et une régularité dans le poids des pâtons.**

La Mercure 4 peut-être équipée en option d'une ou plusieurs grilles de division additionnelles.

## Anatomie de la Mercure 4

- ❶ Poignée de préhension en acier inox 304
  - ❷ Couvercle en ABS / PMMA très résistant aux chocs
  - ❸ Poignées en aluminium équipées d'un ressort de rappel : La poignée est toujours dans la bonne position pour être refermée
  - ❹ Support de grille en aluminium (en option)
  - ❺ Poignée de préhension du support de grille
  - ❻ Grille de 3mm en acier inoxydable 304, facilement interchangeable (en option)
  - Ⓜ ❷ 3 capots amovibles en acier inoxydable (latéraux et arrière) facilitant le nettoyage de l'intérieur de la machine
  - ❽ Cuve et tour de cuve en aluminium
  - ❾ 2 roulettes avant multi directionnelles avec freins et 2 roulettes arrière mono directionnelles pour une bonne maniabilité
  - ❿ Panneau de commande : 2 boutons électromécaniques anti encrassement pour une utilisation facile
- ☐ Tiroir collecteur des poussières de farine pour un usage quotidien



## Quand design rime avec ergonomie

L'amélioration du confort de travail du boulanger est une ligne directrice pour le développement de nos nouveaux produits et c'est bien dans cet esprit que notre nouvelle gamme de diviseuses hydrauliques a été conçue.



### ■ ■ ■ Un design anguleux et volontaire

La position devant la machine est **très confortable**, l'opération de division est ainsi réalisée **rapidement et sans effort**.

- Le corps de la diviseuse est incliné face avant pour permettre à l'utilisateur de s'approcher le plus possible, réduisant ainsi la manipulation de charges à bout de bras.
- Le confort d'utilisation de la commande a été spécialement étudié :
  - une joue noire d'une épaisseur de 6mm permet un appui confortable de la paume de la main,
  - les boutons sont incorporés dans un plan incliné, ce qui favorise une position naturelle et sans contrainte de poignet.

### ■ ■ ■ Une poignée multi fonction

Une poignée cylindrique en acier inoxydable est parfaitement intégrée au design de la machine. Elle permet une préhension aisée de la diviseuse et joue également un rôle de protection de la commande.

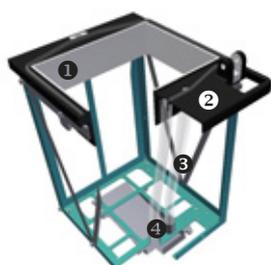
# L'amélioration des conditions de travail du boulanger, au cœur de nos préoccupations

## Le système « Dust Control » Hygiène et entretien



### ■■■ Stop aux poussières de farine allergisantes

Contrairement aux diviseuses classiques qui expulsent la farine en dehors de la cuve au cours du cycle d'égalisation, les diviseuses Mercure 4 et Concorde 4 sont équipées du système breveté « Dust Control » :



- 1 Joint hermétique (sur couvercle)
- 2 Events dans le tour de cuve
- 3 Conduits des poussières
- 4 Tiroir collecteur amovible

Schéma système « Dust Control »

Les poussières ne sont pas projetées dans l'air mais sont acheminées dans un circuit hermétique à l'issue duquel elles sont récupérées. Il suffit ensuite de retirer le tiroir collecteur et d'en vider ou en aspirer le contenu.



### ■■■ Un nettoyage quotidien en moins de 10 minutes !

La diviseuse est équipée d'un système de **remontée des couteaux** pour leur nettoyage : il suffit de faire descendre le plateau en fond de cuve et continuer d'appuyer sur le bouton « descente » pour que les couteaux de la diviseuse apparaissent.



Les capots arrière et latéraux se démontent sans outil et en toute sécurité. L'accès à l'intérieur de la machine est donc possible en quelques secondes.



## Silence ça divise !

Le bruit constitue une nuisance majeure dans le milieu professionnel. Il peut provoquer **des surdités** mais aussi **stress** et **fatigue** qui, à la longue, ont des conséquences sur la santé et la qualité du travail.

C'est la raison pour laquelle nous mettons tout en œuvre afin de réduire au maximum le bruit émis par nos équipements.

• Grâce à la nouvelle centrale hydraulique silencieuse qui équipe les machines Mercure 4 et Concorde 4, la quantité de bruit reçue par l'utilisateur est divisée par 2 comparativement à des machines classiques.

• nos diviseuses sont systématiquement équipées de la fonction « Stop & Go » qui présente 2 avantages :  
- le vérin ne fonctionne que lorsque cela est nécessaire.  
- le temps de fonctionnement de la machine est plus court ce qui engendre des économies d'énergie et d'entretien.

• Pour une hygiène irréprochable, nous utilisons des matériaux sains et nobles évitant ainsi tout transfert à la pâte.

## Une sécurité auditée

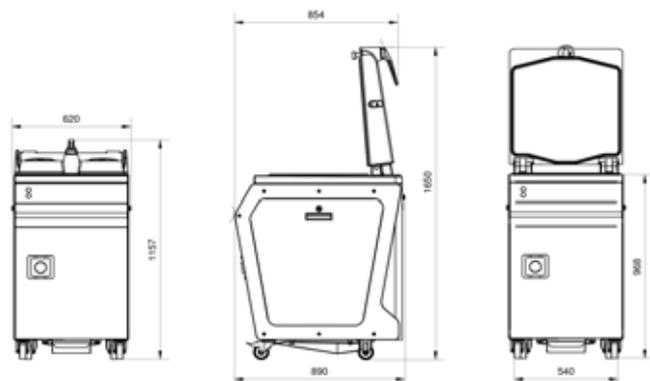


Nos produits sont toujours conçus dans le respect des normes.

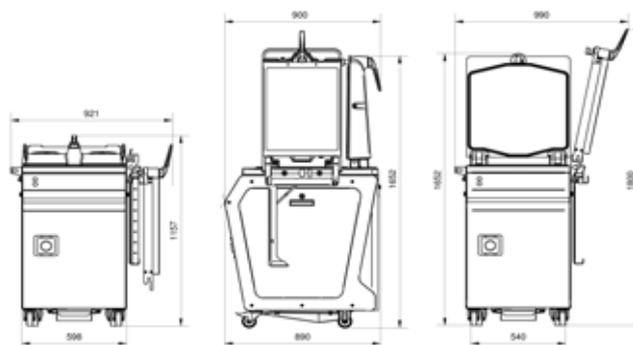
Soucieux de toujours garantir le meilleur pour nos produits et ceux qui en font usage, notre engagement pour la sécurité va au-delà

d'une auto certification, puisque nous faisons systématiquement auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

## Diviseuse hydraulique **Concorde 4**



## Diviseuse hydraulique **Mercure 4**



	<i>Concorde 4</i>	<i>Mercure 4</i>
<b>Division</b>		
20 divisions	■	■
Support de grille +1grille au choix *+plaque	-	☐€
Range grille	-	☐€
<b>Hygiène</b>		
Remontée auto maticque des co uteaux	■	■
Système anti projection de farine	■	■
Capotage inox	■	■
Cuve et tour de cuve en aluminium	■	■
<b>Confort</b>		
Centrale hydraulique silencieuse	■	■
Stop & Go	■	■
Panneau de commande ergo nomique	■	■
<b>Tension d' alimentation</b>		
TRI 400 V 50Hz	■	■
<b>Caractéristiques générales</b>		
<b>Perfo rmances</b>		
Profondeur de la cuve	129 mm	
Diamètre de la cuve	500 mm	512,5 x 409,5 mm
Volume de cuve	25 litres	27 litres
Contenance mini	3 kg de pâte	
Contenance maxi	18 kg de pâte*	
Cadence horaire	1200 p/h	
Puissance	1,05 kW	
Pression	53 bars	
* Donné pour un temps de repos en bac inférieur à 30 min		
<b>Dimensions et poids</b>		
Au sol	890 x 598 mm	
Poids net	240 kg	
Poids net avec grille et support	-	260 kg
<b>Emballage</b>		
Largeur	760 mm	800 mm
Longueur	980 mm	1020 mm
Hauteur sans grille et support	1260 mm	1600 mm
Hauteur avec grille et support*	1660 mm	2000 mm
Poids sans grille et support	270 kg	285 kg
Poids avec grille et support*	295 kg	310 kg
* uniquement pour Mercure 4		

### Grille (Mercure 4)

Kit : support de grille + 1 grille \*+ plaque

Grille 10 divisions (400 X 50)

Grille 20 divisions (200 X 50)

Grille 40 divisions (100 X 50)

Grille 80 divisions (50 X 50)

Grille 8 divisions (400 X 60)

Grille 16 divisions (200 X 60)

Grille 32 divisions (100 X 60)

Grille 64 divisions (50 X 60)

\* Parmi la liste de grille donnée pour un délai standard

Pour tout autre forme de grille : nous consulter.

### Accessoires



Bac à pâte rectangulaire (Mercure) ou ronde (Concorde)



Echelle roulante pour 8 bacs ronds ou rectangulaires



Pâtière plastique livrée avec chariot




# BONGARD

BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France  
Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18  
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Machine conforme aux normes 