



BONGARD

Juntos desde antes del alba

AMASADORA DE BRAZOS BASCULANTES

CALYPSO

Ofrece el amasado
de antaño a todas
sus masas



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

CALYPSO es una amasadora de brazos basculantes que reproduce perfectamente el movimiento manual del artesano, amasando suavemente la masa para poder promover la oxigenación y limitar el calentamiento.

Es la amasadora ideal para pasteleros que deseen encontrar el amasado de antaño en todas sus producciones, independientemente del grado de hidratación y la cantidad de masa para amasar.

Al acabar el amasado, la red queda bien formada y la masa está bien desarrollada; todo un activo para obtener sabrosos panes, brioches y pizzas.



Tradición

Confort

Seguridad

Polivalencia

Robustez





Una amasadora que cuida tu masa

El movimiento del brazo promueve el desarrollo de la red glutinosa y da fuerza a la masa, **sin aplastarla ni calentarla**, conservando las características de los ingredientes. Permite una excelente **oxigenación** resultando en la multiplicación de las levaduras que ofrecen **un desarrollo óptimo** de sus productos.



Una amasadora Polivalente

CALYPSO puede amasar masas con niveles de **hidratación del 55%** (masa tipo croissant) hasta el **100%** (tipo pastel de centeno) según el tipo de harina utilizado.

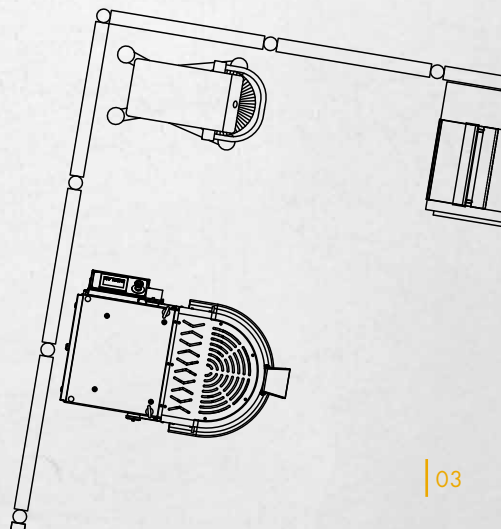
La velocidad de amasado se puede ajustar de **25 a 75 brazadas/minuto** gracias al variador de velocidad, para ofrecer una calidad de amasado constante independientemente del grado de hidratación.

CALYPSO puede amasar, en la misma artesa, cantidades grandes como pequeñas gracias a su **gran capacidad de amasado** (de 3 kg a 40 kg de harina para el modelo Calypso 90).




Una amasadora compacta

Al utilizar una sola amasadora para toda su producción, **optimiza el espacio** de su obrador.



Una amasadora diseñada para optimizar el confort de trabajo de los panaderos.

Una amasadora silenciosa y ergonómica

Su ambiente de trabajo será menos ruidoso, gracias a que CALYPSO trabaja en silencio incluso al amasar en alta velocidad. 

La tapa es más segura de manipular gracias a su cilindro hidráulico.

La limpieza de los laterales de la artesa y debajo de los brazos se realiza con facilidad



Los pies brindan mayor estabilidad y las ruedas ubicadas debajo del marco facilitan el desplazamiento.



El acceso rápido a los elementos mecánicos y cuadro eléctrico, facilita el mantenimiento.

Con CALYPSO, trabajará con seguridad

Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la autocertificación, ya que contamos con productos auditados por un organismo externo e independiente



Un panel sencillo de usar con variador de velocidad

La velocidad y el tiempo de amasado se pueden **modificar durante el ciclo**, para adaptarse mejor al tipo de masa que se está trabajando.



Seta de paro de emergencia

Indicador on-off

Variador de velocidad

Pantalla de velocidad (brazadas/minuto)

Botón paro Botón marcha

Botón de incremento de tiempo

Pantalla del tiempo

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

CALYPSO 70

CALYPSO 80

CALYPSO 90

Tipo de artesa

Fija

•

•

•

Panel

Electrónico: variador de velocidad y programador (tipo EV)

•

•

•

Tapa

Plástico transparente

•

•

•

Cierre hidráulico antigolpes

•

•

•

• Estándar

Capacidades (valores indicativos)

Modelo	Harina (kg)	Masa (kg)	Agua (L)	Total (L)
CALYPSO 70	3 - 30	5 - 48	2-18	70
CALYPSO 80	3 - 35	5 - 56	2-21	80
CALYPSO 90	3 - 40	5 - 64	2-24	90

Datos calculados con hidratación al 60%

Modelo	Potencia total (kW)	Peso neto (kg)	Velocidad brazo 50-60Hz	Velocidad artesa 50-60Hz
CALYPSO 70		320		
CALYPSO 80	1,5	325	30 - 70	6 - 14
CALYPSO 90		330		

Dimensiones (mm)

Modelo	A	B	C	D	E
CALYPSO 70	692	973	1424	682	1720
CALYPSO 80	692	973	1434	692	1726
CALYPSO 90	692	977	1484	742	1754

