



Spiral A

Pétrin à spirale à cuve amovible



Pouvant être utilisé autant par un artisan que par un industriel.

Le Spiral A est à même de pétrir successivement différentes pâtes, tout en conservant une réelle garantie de qualité.



Mécanisme d'accrochage et d'élévation hydraulique

Performant, fiable et fonctionnel !

■ ■ ■ Une géométrie parfaite des éléments de pétrissage

La géométrie de la spirale fournit un travail régulier, assure un mélange rapide et permet de travailler de petites pétrissées. Le soc diviseur, qui a pour fonction de séparer la pâte, permet d'obtenir des mélanges homogènes et lisses.

■ ■ ■ Un bandeau plat soudé pour plus de rigidité

Pour éviter toute déformation, le bord supérieur de la cuve a été renforcé par un bandeau plat soudé.

■ ■ ■ Un relief en amande pour un meilleur entraînement de la cuve

Le relief du bord inférieur de la cuve, spécialement travaillé en « amande », favorise le bon entraînement de la cuve.

■ ■ ■ Un système de pré accrochage très fonctionnel

Le dispositif de pré accrochage permet l'installation de la machine, même sur un sol non régulier.

■ ■ ■ Polyvalence d'utilisation de la cuve inox

L'insertion et l'extraction de la cuve sont facilitées par les mécanismes hydrauliques d'accrochage et de relevage de la tête.

Par ailleurs, elle s'adapte parfaitement à tout système d'élévateur hydraulique Bongard, pour un déchargement sur table ou dans une trémie de diviseuse de fabrication Bongard.

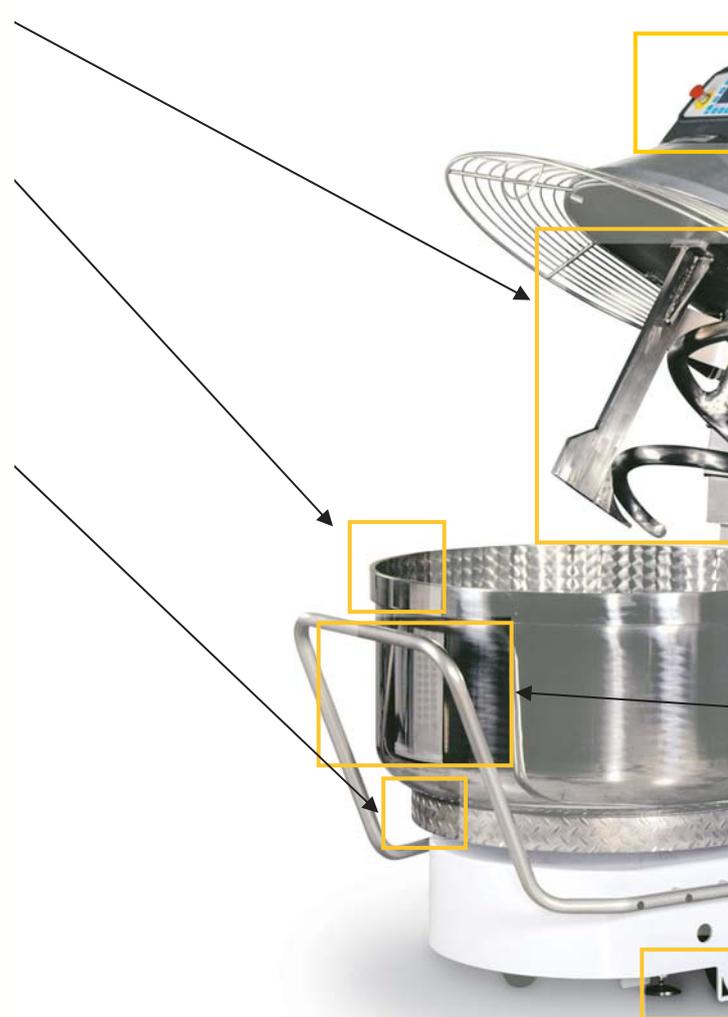
■ ■ ■ Un dispositif d'inversion de rotation de cuve

L'inversion du sens de rotation de la cuve en 1ere vitesse permet, pour une taille de cuve identique, de pétrir petites et grandes quantités avec un rapport de 1 à 20 selon le modèle.

■ ■ ■ Un système de transmission par courroies

Toutes les transmissions du pétrin sont réalisées par des courroies. Cette solution offre souplesse d'entraînement, confort et silence. Le réglage se fait à l'extérieur.

Pas de démontage, l'opération est rapide, facile et peut se faire sans l'intervention d'un service de maintenance.



1 commande électronique LCD

2 commande électronique type E



Deux types de commandes

■ ■ ■ La commande électronique LCD 1

Les pétrins à cuve amovible Spiral A sont munis d'une nouvelle commande LCD pouvant mémoriser jusqu'à 99 programmes. Les recettes sont programmées par le boulanger une seule fois et les vitesses sont automatisées en fonction des programmes. Plus besoin de surveiller le pétrissage, un signal sonore avertit le boulanger de la fin du travail.

La commande électronique du Spiral A permet un travail en mode manuel ou automatique. Deux touches « raccourcis » donnent accès aux deux recettes « préférées ».

■ ■ ■ La commande électronique E 2

La commande électronique E dispose d'un affichage digital et permet un mode manuel ou automatique, avec 9 pré-programmes possibles.

Hygiène, ergonomie et sécurité

■ ■ ■ Une hygiène accrue

Les zones d'éclaboussures revêtues d'une protection inox et le revêtement extérieur laqué époxy facilitent l'entretien du pétrin, pour une meilleure hygiène.

■ ■ ■ Une ergonomie très pratique

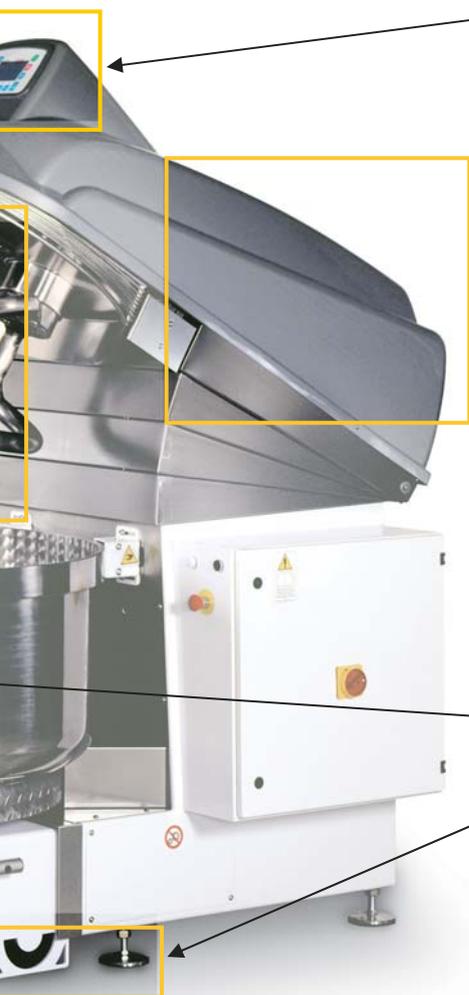
Les roues de grand diamètre et la forme ergonomique de la poignée permettent de déplacer facilement le chariot sur n'importe quel sol.

■ ■ ■ Grille ou couvercle inox

Le pétrin spiral A peut être équipé d'une grille de sécurité inox ou d'un couvercle fermé anti-projection en acier inox, afin de limiter les projections de farine dans le fournil.

■ ■ ■ Une sécurité toujours plus recherchée

Le système de sécurité reposant sur un freinage électromécanique très performant assure l'arrêt de la cuve et de la spirale en cas de relevage de la grille.



Spiral A - commande électronique

Modèle	Couvercle inox	Grille inox
Spiral A 250 E**	99301042	99301012
Spiral A 300 E	99301052	99301022
Spiral A 360 E	99301062	99301032

Spiral A - commande électronique LCD

Modèle	Couvercle inox	Grille inox
Spiral A 250 E**	99301040	99301010
Spiral A 300 E	99301050	99301020
Spiral A 360 E	99301060	99301030

Options (nous consulter)

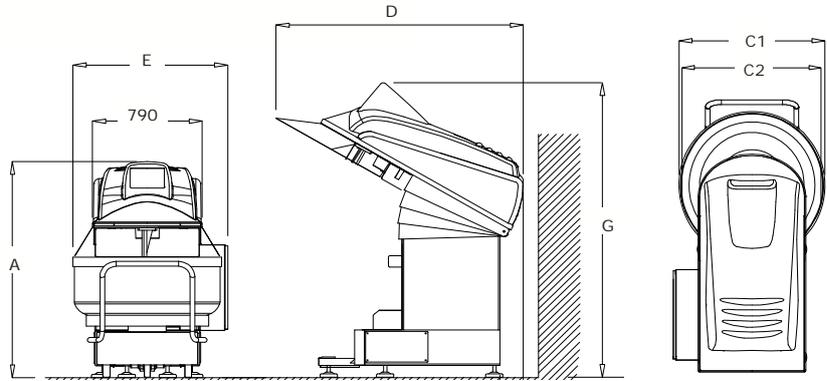
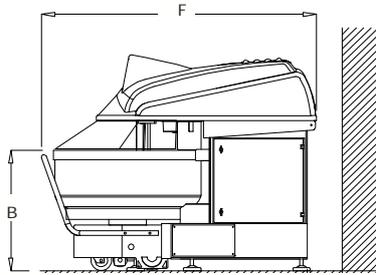
Sonde de température infra rouge
(uniquement sur modèles LCD)

Bac ingrédients (max 2 bacs)
(uniquement sur modèles LCD)

Structure externe entièrement en acier inox

Accessoires

99301011	Cuve supplémentaire sur chariot 250**
99301021	Cuve supplémentaire sur chariot 300
99301031	Cuve supplémentaire sur chariot 360



Capacités pétrin et/ou cuve supplémentaire (Valeurs indicatives)

Modèle	Farine	Pâte	Coulage	Total
Spiral A 250**	80 - 100 kg	120 - 160 kg	48 - 60 l	250 l
Spiral A 300	5 - 125 kg	8 - 200 kg	3 - 75 l	300 l
Spiral A 360	7 - 158 kg	11 - 253 kg	4 - 95 l	360 l

■ ■ ■ Remarque importante :

** le spiral 250 et ses accessoires sont strictement réservés à l'international

Modèle	Puissance totale	Poids net	Vitesse bras 50 Hz	Vitesse cuve 50 Hz	Vitesse bras 208 / 220 V 60 Hz	Vitesse cuve 208 / 220 V 60 Hz
Spiral A 250**	10 kW	1210 kg	107 - 214 t/min	12,9 t/min	107 - 214 t/min	12,9 t/min
Spiral A 300	10 kW	1210 kg	107 - 214 t/min	12,9 t/min	107 - 214 t/min	12,9 t/min
Spiral A 360	13,6 kW	1265 kg	107 - 214 t/min	12,9 t/min	107 - 214 t/min	12,9 t/min
Cuve 250**	-	280 kg	-	-	-	-
Cuve 300	-	295 kg	-	-	-	-
Cuve 360	-	325 kg	-	-	-	-

Modèle	Dimensions							
	A	B	C1	C2	D	E	F	G
Spiral A 250**	1064 mm	865 mm	930 mm	900 mm	1790 mm	1045 mm	1860 mm	2190 mm
Spiral A 300	1604 mm	927 mm	930 mm	900 mm	928 mm	1045 mm	1860 mm	2190 mm
Spiral A 360	1604 mm	895 mm	1080 mm	1045 mm	1075 mm	1120 mm	1980 mm	2190 mm
Cuve 250**	-	865 mm	930 mm	900 mm	-	-	-	-
Cuve 300	-	927 mm	930 mm	900 mm	-	-	-	-
Cuve 360	-	895 mm	1080 mm	1045 mm	-	-	-	-

Emballage

Métropole (Carton)	Modèle	Spiral 250	Spiral 300	Spiral 360
	Largeur	1250 mm	1250 mm	1400 mm
	Longueur	2050 mm	2050 mm	2200 mm
	Hauteur	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Poids	1300 kg	1300 kg	1400 kg	

Maritime (Caisse)	Modèle	Spiral 250	Spiral 300	Spiral 360
	Largeur	1350 mm	1350 mm	1500 mm
	Longueur	2150 mm	2150 mm	2300 mm
	Hauteur	1900 mm	1900 mm	1900 mm
Poids	1400 kg	1400 kg	1500 kg	



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 CE