



SPIRAL EVO

Gamme de pétrins à spirale



www.bongard.fr

 **BONGARD**

Optimiser l'oxygénation tout en limitant l'élévation de la température de la pâte.

Une cuve plus large

L'élargissement de la cuve réduit la surface de contact entre les parois et l'outil diviseur. Le résultat: un échauffement limité de la pâte et une température maîtrisée, garantis aussi bien sur une petite que sur une grande pétrissée.

2 vitesses de rotation

Disponibles sur tous les modèles, elles permettent de réaliser le frasage (rotation lente en 1^{ère} vitesse),

puis l'étirage et l'oxygénation (rotation rapide en 2^{ème} vitesse) pour un résultat optimal du pétrissage.

L'inversion du sens de rotation

Effectué pendant le frasage, l'inversion du sens de rotation de cuve favorise le mélange homogène de la pâte. Disponible sur les modèles 80 et plus.

En fin de pétrissage, elle permet également un nettoyage plus aisé de la cuve.

Favoriser un meilleur contrôle de la qualité du pétrissage

Une sonde de température infra-rouge (0)

Elle communique à tout instant la température en surface de la pâte.

Il est possible de programmer la sonde via la commande électronique pour qu'elle ne dépasse pas le seuil maximal de température défini par l'utilisateur.

Plus besoin de surveiller les différentes phases de pétrissage. Dès que la pâte atteint la température préalablement enregistrée en début de recette, une alerte sonore retentit et le pétrissage s'arrête automatiquement.

Une constance du pétrissage

Pour une recette donnée, un seul et même programme de pétrissage s'applique quelle que soit la quantité, là où d'autres équipements pourraient nécessiter un réajustement des programmes en cours pour limiter l'échauffement de la pâte.

Un couvercle transparent

Livré en standard, le couvercle en PMMA résistant aux chocs permet de garder un contrôle visuel sur la pétrissée en cours, tout en limitant les émissions de poussière de farine. Les capots peuvent également être livrés avec une grille de sécurité en complément.



Robustesse, Sécurité,

- Le **couvercle PPMA** transparent, **plus épais (+30%)** et résistant aux chocs, est **équipé d'un système de retenue du capot** (à partir du modèle 80).
- Le **bâti en acier, agrandi et renforcé**, permet une meilleure ventilation du moteur (1 moteur pour les modèles 50 et 70 - 2 moteurs à partir du modèle 80).
- Le panneau de puissance est localisé dans une boîte IP55 pour assurer une **protection optimale contre les poussières** de farine et les pulvérisations d'eau.
- Les pétrins sont **équipés de 3 roues** pour assurer les déplacements et **2 stabilisateurs**.



Spiral Evo 80 équipé du couvercle PMMA et de la grille de sécurité



Commande électronique



Commande électromécanique pour les modèles 50 et 70



Commande électromécanique pour les modèles 80 et plus

Faire de la technologie un réel atout dans l'utilisation des pétrins

Ergonomie, Confort

- Le diamètre de **cuve** est plus large pour faciliter l'utilisation et le nettoyage.
- La **spirale**, le **soc diviseur** et la **cuve** (Ø) sont en **acier inox**. Le bord roulé de la cuve confère une rigidité supplémentaire à l'équipement.
- Tous les pétrins **répondent aux normes CE en vigueur** : grille de protection des poulies, protection des galets de maintien, capot plastique avec une ouverture exigüe uniquement réservée à l'introduction des ingrédients, empêchant l'accès à la spirale lors du pétrissage.
- La **transmission par courroie de forme trapézoïdale** améliore le contact avec les poulies et garantit un **niveau sonore inférieur à 58dB**.

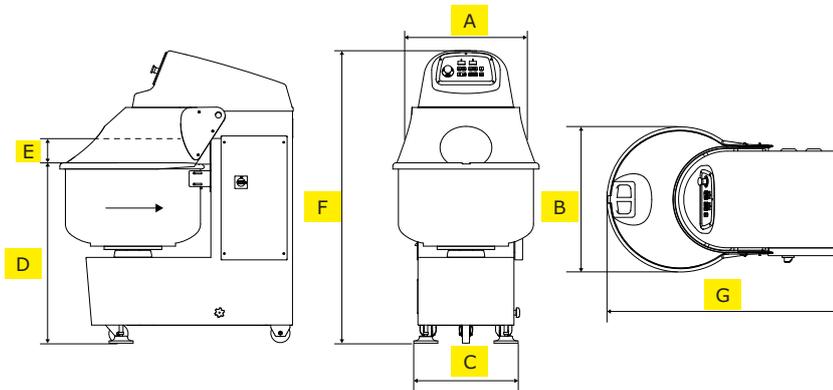
■ La commande électromécanique

Elle regroupe toutes les fonctionnalités de base pour un pétrissage de qualité : deux timers qui gèrent les vitesses 1 et 2 du pétrin, un sélecteur qui permet d'activer chaque vitesse de manière indépendante, un sélecteur qui actionne le sens de rotation de cuve et un bouton marche-arrêt.

■ La commande électronique

Elle permet de travailler à la fois en mode manuel ou automatique, selon les besoins de l'utilisateur. Grâce à ses différents programmes, il est possible de gérer le temps de pétrissage en première et en deuxième vitesse, de programmer ses propres recettes en y intégrant, grâce à la **nouvelle fonctionnalité « paneotrad® »**, **des temps de repos entre chaque phase de pétrissage**, de gérer l'inversion de rotation de cuve pendant le frasage ou bien pendant la phase de décuve du pétrin, capot ouvert.

La commande électronique permet également la gestion de la sonde de température infra-rouge pour un travail précis de la pâte.



Capacités (valeurs indicatives)

Modèle	Farine (kg)	Pâte (kg)	Coulage (L)	Total (L)
Spiral Evo 50	1,2 - 20	2 - 30	0,8 - 12	50
Spiral Evo 70	1,5 - 30	2,5 - 45	1 - 15	70
Spiral Evo 80	1,8 - 40	3 - 60	1,2 - 20	80
Spiral Evo 110	2,2 - 50	3,5 - 80	1,3 - 30	110
Spiral Evo 150	2,5 - 62,5	4 - 100	1,5 - 37,5	150
Spiral Evo 200	2,5 - 80	4 - 130	1,5 - 50	200
Spiral Evo 250	2,8 - 100	4,5 - 160	1,7 - 60	250
Spiral Evo 300	2,8 - 125	4,5 - 200	1,7 - 75	300

Modèle	Puissance totale (kW)	Poids net (kg)	Vitesse bras 50Hz (t/min)	Vitesse cuve 50Hz (t/min)	Vitesse bras 60Hz (t/min)	Vitesse cuve 60Hz (t/min)
Spiral EVO 50	1,5	218	100 - 200	10 - 20	100 - 200	10 - 20
Spiral EVO 70	1,5	225	100 - 200	10 - 20	100 - 200	10 - 20
Spiral EVO 80	2,57	360	100 - 200	7 - 14	100 - 200	7 - 14
Spiral EVO 110	4,55	417	103 - 207	7.5 - 15	103 - 207	7.5 - 15
Spiral EVO 150	4,55	417	103 - 207	7.5 - 15	103 - 207	7.5 - 15
Spiral EVO 200	6,8	630	103 - 207	10 - 20	103 - 207	10 - 20
Spiral EVO 250	8,4	705	103 - 207	10 - 20	103 - 207	10 - 20
Spiral EVO 300	8,4	705	103 - 207	10 - 20	103 - 207	10 - 20

Modèle	Dimensions (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
Spiral Evo 50	477	1000	1370	741	1892	590	181
Spiral Evo 70	477	1000	1370	791	1892	590	131
Spiral Evo 80	565	1150	1550	911	1705	675	153
Spiral Evo 110	588	1250	1560	886	1795	771	188
Spiral Evo 150	588	1250	1560	936	1795	771	138
Spiral Evo 200	735	1450	1630	870	1890	875	224
Spiral Evo 250	735	1530	1620	881	1995	980	203
Spiral Evo 300	735	1530	1620	941	1995	980	143



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)
 Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence