



SPIRAL EVO TH/TL

Spiralkneter mit Kippvorrichtung



www.bongard.fr

 **BONGARD**

NEUE SPIRALKNETER-REIHE MIT INTEGRIERTER KIPPVORRICHTUNG BESSERE ERGONOMIE UND HÖHERE PRODUKTIVITÄT

Die neue Spiralkneter-Reihe mit integrierter Kippvorrichtung von Bongard bietet Ausstattungen an, die es dem Benutzer ermöglichen, sowohl sehr geringe, wie auch sehr grosse Knetmengen zu verarbeiten um eine immer optimale und regelmässige Teigqualität zu garantieren.

EINE ECHE BENUTZERFREUNDLICHKEIT

Der Spiralkneter EvO mit feststehendem Kessel ist mit einer hydraulischen Hebevorrichtung verbunden. Die Funktion des Spiralkneters wird elektronisch gesteuert. Hingegen wird die hydraulische Kolonne mit Anheben und Ausschütten des Teiges, je nach Modell, entweder nach rechts oder links, manuell gesteuert.



UNBESTRITTENE VORTEILE

▷ Die Ergonomie steht im Mittelpunkt

Das täglich mehrmalige Leeren der Kessel, von Woche zu Woche, kann durch wiederholt mühsame Bewegungen zu Rückenproblemen führen.

Beim Spiralkneter mit integrierter Kippvorrichtung EvO TH/TL, muss man sich zum Entnehmen des Teiges nicht mehr bücken.

Ein einziger Druck auf die elektromechanische Steuerung des Kippsockels bewirkt das Anheben des Kneters und die Übergabe der gesamten Teigmenge auf den Arbeitstisch oder in den Teigabwieger.

Kein weiteres manuelles Eingreifen ist notwendig. Die immer wiederholenden Bewegungen zum Entleeren des Kessels entfallen und das Risiko zu Muskel-Skelett-Erkrankungen (MSE) wird auf diesem Wege weitgehend verringert.

▷ Die erhöhte Produktivität

Sobald der Knetvorgang beendet ist, sollte der Teiggessel unbedingt schnellstmöglich entleert werden, um diesen erneut benutzen zu können. Das Arbeitstempo wird im Falle einer

manuellen Entleerung von der Schnelligkeit des Bäckers bestimmt.

Bei Benutzung eines Spiralkneters mit integrierter Kippvorrichtung wird die Gesamtheit des Kesselinhaltes in einem einzigen Vorgang, entweder auf Arbeitstisch oder Teigabwieger geleert, sodass der Kneter sofort für einen neuen Knetvorgang eingesetzt werden kann. Somit entsteht keine Wartezeit.

▷ Die Sicherheit

Um eine optimale Sicherheit zu garantieren, darf der Kneter vom Benutzer nur im Stehen vor der Sockelsteuerung bedient werden.

Das Anheben und das Kippen des Kessels kann nur bei gleichzeitigem Drücken der 2 Bedienungsknöpfe erfolgen. Nullrisiko für den Benutzer sich beim Entleerungsvorgang unter dem Kneter zu befinden. Die Sicherheit des Bäckers ist gewährleistet.



SPIRALKNETER MIT KIPPVORRICHTUNG SPIRAL EVO TL / TH

Spiral TH	Spiral TL
Modellen	
200 / 300	110 / 150 / 200 / 300
Benutzung	
- Entleerung oben in Teigabwieger	- Entleerung unten auf Arbeitstisch
Entleerung links oder rechts je nach Modell	- Entleerung links oder rechts je nach Modell
- Mit oder ohne Auslaufrinne (DVP=mit / DVM=ohne)	- Nur ohne Auslaufrinne
- Empfohlen für eine intensive Produktion	

EMPFEHLUNG

Teigmenge	Modell
3,5 - 80 kg	Spiral EvO 110
4 - 100 kg	Spiral EvO 150
4 - 130 kg	Spiral EvO 200
4,5 - 200 kg	Spiral EvO 300

EINE OPTIMALE KNETQUALITÄT



Alle technischen Fortschritte der Spiralknetter EvO sind in der Spiralknetter-Reihe mit integrierter Kippvorrichtung TH/TL eingeflossen.

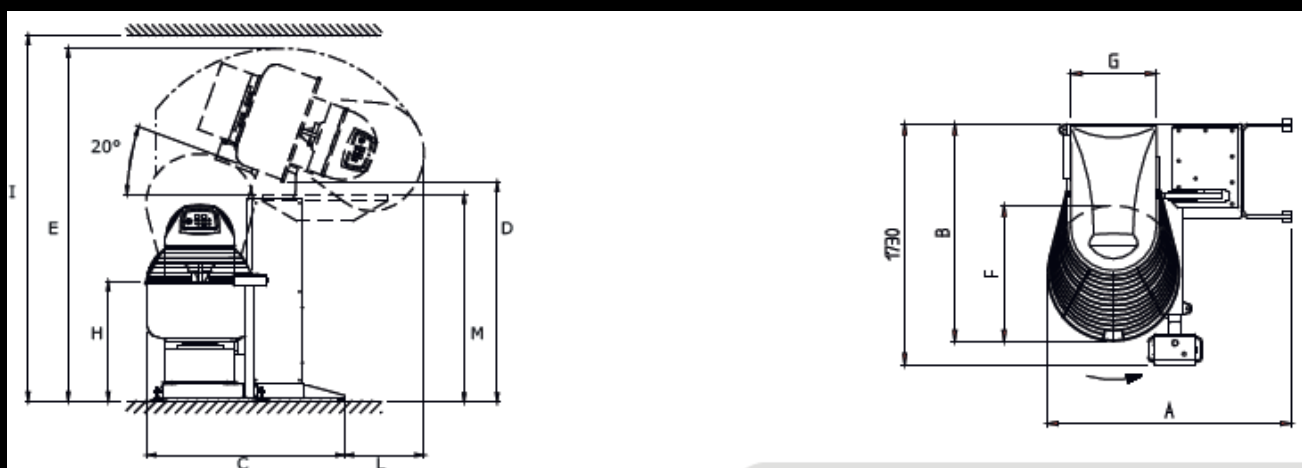
So findet man die leicht zu bedienende elektronische Steuerung, die 2 Kessel-Umdrehungsgeschwindigkeiten verwaltet, sowie verschiedene Knetarten : die einfache Handsteuerung, die automatische Steuerung und die Handsteuerung « Paneotrad » speziell, mit der Ruhezeiten zwischen jeder Knetphase integriert werden können.

Zu Erhöhung der Teig-Belüftungszone und zur Begrenzung der Kontaktfläche zwischen Kesselwand und Leitstab wurde der Teigkessel verbreitert. Das Ergebnis ist die Garantie einer optimalen Knet-Temperatur während der gesamten Rezeptur, sowohl bei einer kleinen wie auch grossen Knetmenge, dort wo andere Knetter eine Programm-Anpassung benötigen, um die Teigerwärmung zu beschränken.

Eine Option mit Infrarot-Temperaturfühler, der sich am Kneterkopf befindet, zeigt ständig die Temperatur der Teigoberfläche an. Es ist möglich den Temperaturfühler über die elektronische Steuerung zu programmieren damit der Knetvorgang automatisch stoppt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Knetqualität ist immer optimal.

SPIRALKNETER MIT KIPVORRICHTUNG SPIRAL EVO TL / TH

	Spiral EvO 110 TL	Spiral EvO 150 TL	Spiral EvO 200 TL	Spiral EvO 300 TL	Spiral EvO 200 TH	Spiral EvO 300 TH
Art der Ausschüttung	Auf Arbeitstisch			Auf Teigabwieger		
Kessel-Typ						
Feststehend	■	■	■	■	■	■
Steuerung						
Elektronisch	■	■	■	■	■	■
Manuelle "Paneotrad" Funktionalität	■	■	■	■	■	■
Temperatur-Kontrolle	€	€	€	€	€	€
Kessel Abdeckung						
Spritzschutzdeckel Transparent	■	■	■	■	■	■
Spritzschutzgitter	□	□	□	□	□	□
Kessel						
Edelstahl Kessel	■	■	■	■	■	■
Zubehör						
Auslaufrinne	-	-	-	-	€	€
Stromversorgung						
3N~ 400 V	■	■	■	■	■	■



Modell	Maße (mm)											
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	
Spiral EVO 110 TL	1605	1333	1560	1410	2378	700	560	950	-	662	900	
Spiral EVO 150 TL	1605	1333	1560	1410	2378	700	560	1000	-	662	900	
Spiral EVO 200 TL	1706	1458	1670	1410	2540	800	660	920	-	825	900	
Spiral EVO 300 TL	1706	1542	1720	1360	2610	900	660	1000	-	920	900	
Spiral EVO 200 TH	1706	1458	1670	1960	3105	800	660	920	3205	855		
Spiral EVO 300 TH	1706	1542	1720	1880	3160	900	660	1000	3260	910		

Modell	Gesamt Leistung (kW)	Innen- Durchmesser (mm)	Netto Gewicht (kg)	Drehzahl Spirale	Drehzahl Kessel	Drehzahl Spirale	Drehzahl Kessel
				50 Hz (U _{pM})	50 Hz (U _{pM})	208 / 220 V 60 Hz 1r / 2r Gang (U _{pM})	208 / 220 V 60 Hz (U _{pM})
Spiral EVO 110 TL	4,55	700	830	103 - 207	7,5 - 15	103 - 207	7,5 - 15
Spiral EVO 150 TL	4,55	700	830		7,5 - 15		7,5 - 15
Spiral EVO 200 TL / TH	6,8	800	954		10 - 20		10 - 20
Spiral EVO 300 TL / TH	8,4	900	1010		10 - 20		10 - 20



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