



BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

SPIRALKNETER

SPIRAL EVO

Zügiges, kontrolliertes Kneten
aller Teigsorten



FRANZÖSISCHER
BACKSTUBENEINRICHTER

SEIT 1922

Die Kneterreihe **SPIRAL EVO** ist in 8 Kesselgrößen von 50 bis 300 Litern erhältlich und damit für Teigmengen von 2 bis 200 kg ausgelegt.

Schnell, vielseitig, kompakt: Der **SPIRAL EVO** bewältigt das Kneten aller Teigsorten und gewährleistet dabei optimale Qualität.

Nach vollendetem Knetvorgang steht ein homogener, gut durchlüfteter und perfekt ausgekneter Teig bereit, der seinen vollen Geschmack entwickeln wird!



Vielseitig

Schnell

Kompakt

Robust
Ergonomisch

Der Spiralkneter mit Power

Der rotierende Kessel mit flachem Boden sorgt für eine hervorragende Mehldurchmischung. Die verbreiterte Oberfläche ermöglicht eine **optimale Teigverteilung** und ein **gleichmäßiges Arbeiten** der Spirale. Dadurch reduziert sich die Wärmebildung, was bei kleinen und großen Teigmengen gleichermaßen zu einem **konstanten, hochwertigen Knetergebnis** führt.

Mit seinen zwei Drehzahlstufen – langsam und schnell – bewerkstelligt der **SPIRAL EVO** in einer **ebenso schnellen wie effizienten** Arbeitsabfolge das Durchmischen und anschließende Zerteilen und Durchlüften des Teiges.

Die Umkehrung der Kesselaufrichtung (ab Modell 80) begünstigt eine noch **homogenere Durchmischung**. Am Ende des Backtages lässt sich das Gerät besonders **leicht reinigen**.



Ergonomie

Der erhöhte und damit leicht zugängliche Kessel gestattet eine **schonende Arbeitshaltung**. Dank der abgerundeten Kanten geht sowohl die **Teigentnahme** als auch die **Reinigung kinderleicht** vonstatten.

Für noch mehr Bedienungskomfort gibt es auch eine Kneterreihe mit Kippvorrichtung: die **SPIRAL EVO TH/TL**. Eine einfache Betätigung der im Sockel untergebrachten Steuerung löst das Anheben des Kneters und die **mühevolle** Entleerung des gesamten Teigs aus.



Der Kneteter für hohe Produktionsmengen

Transparenter Spritzschutzdeckel
für den **totalen Überblick**
über den Knetvorgang.



LED-Beleuchtung für
eine noch **präzisere
Sichtkontrolle**
(an TC-Modellen).



Trapezförmige Riemen
garantieren den
geräuscharmen Betrieb
und eine **hervorragende
Lebensdauer** des
Antriebsmechanismus.



Auswahl der Kesselaufrichtung
bei angehobenem Deckel:
einfache Teigentnahme und
Reinigung (ab Modell TC 80).



Werkzeuge aus
Edelstahl und mit
hoher Festigkeit
für eine **optimale
Haltbarkeit**.

Flexibel fahrbar
auf Rollen.
Höhenverstellbare Füße für
perfekte Stabilität.



SPIRAL EVO für Ihre Sicherheit am Arbeitsplatz



Unser Engagement für Sicherheit geht über die Selbstzertifizierung hinaus, da wir unsere Produkte von einer externen und unabhängigen Stelle prüfen lassen.



Steuerungsvarianten für jeden Bedarf

Mit der **Touch Control**-Bedienung tritt der **SPIRAL EVO** in eine neue Dimension ein. Die aufgeräumte, übersichtliche Steuerung ist gleichbedeutend mit **atemberaubendem Bedienkomfort!**



Der Rezept-Modus **führt den Benutzer Schritt für Schritt** durch die Arbeitsvorgänge und bietet u. a. die Möglichkeit, Ruhezeiten oder Erinnerungen an Zutatengaben zu programmieren.

Der eingebaute Infrarotfühler misst die Teigtemperatur während des Knetvorgangs (dringend empfohlene Option). Bei Erreichen eines eingestellten Schwellenwerts kann die Knetmaschine entweder ein Alarmsignal abgeben, während sie weiterarbeitet, oder unverzüglich anhalten. Über die **Touch Control** kann der Benutzer alle Einstellungen nach **individuellen Anforderungen** vornehmen.

Der Manager-Modus erleichtert die **Geräteverwaltung für den Betriebsalltag**. So lässt sich der Zugriff auf die Einstellungen und die Rezeptbearbeitung filtern.

Die zahlreichen Einstellungsmöglichkeiten dienen demselben Zweck: die Knetmaschine auf die verschiedenen Profile von Bäckerei- und Konditoreibetrieben abzustimmen, je nach **Anforderungen des Teams**.

Weitere Steuerungen sind verfügbar:

Elektronisch: Programmierung verschiedener Knetzeiten auf Drehzahlstufe 1 und 2 sowie von Rasten mit der Funktion **PANEOTRAD®**. Auf Wunsch Ausstattung mit einem Infrarotfühler.

Elektromechanisch: Ausgestattet mit zwei Timern und je einem Wahlschalter für das unabhängige Aktivieren der Drehzahlstufen und die Wahl der Kesselaufrichtung (ab Modell 80).



Unsere Experten zu Ihren Diensten

Unsere kaufmännische Expertise

Unsere Vertriebs- und Implementierungsteams stehen Ihnen bei der Realisierung Ihres Projekts zur Seite: Geräteempfehlung und Installation in der Bäckerei passend zu Ihrem Produktionsprozess.

Für den französischen Markt bieten wir auch einen Service an, der sich speziell mit Finanzierungsleasing beschäftigt: Bongard Finanzen. Eine agile Methode der Finanzierung, die den Cashflow schont, ein Novum auf dem Bäckerei- und Konditoreimarkt.

Unser Fachwissen

Unser Ausstellungsraum und Labor mit 320 m² Stammsitz in Holtzheim steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung, um unsere Geräte entsprechend Ihrem Produktionsprozess zu testen.

Unsere Bäckermeister-Experten kommen auf Wunsch überall auf der Welt in Ihre Bäckereien, um Sie an unseren Maschinen zu schulen.

Unser technische Expertise

Für unsere Geräte gilt die Herstellergarantie ab dem Zeitpunkt der Auslieferung.

Bongard schult die Techniker der Händler und Distributoren, um die einwandfreie Funktion und Langlebigkeit Ihrer Geräte zu gewährleisten.

Unsere Händler und Distributoren haben Zugang zu einer Online-Plattform mit technischen Informationen, die es ihnen ermöglicht, etwa 5000 Artikel an Original-Ersatzteilen zu bestellen, die innerhalb von 24 bis 48 Stunden versandt werden.



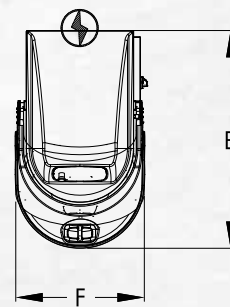
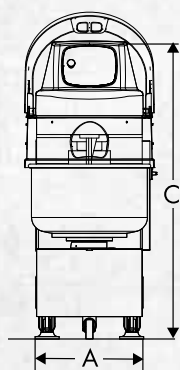
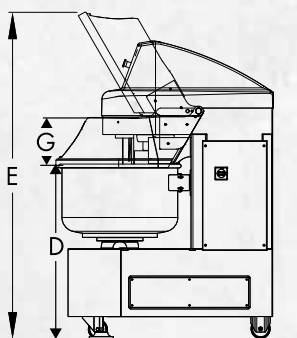
Technische Daten

	SPIRAL EVO 50	SPIRAL EVO 70	SPIRAL EVO 80	SPIRAL EVO 110	SPIRAL EVO 150	SPIRAL EVO 200	SPIRAL EVO 250	SPIRAL EVO 300
Teigkammer								
Feststehend	•	•	•	•	•	•	•	•
Kesselablauf*	-	-	-	€	€	€	€	€
Steuerung								
Elektronisch (E)	•	•	•	•	•	•	•	•
Elektromechanisch (M)	€	€	€	€	€	€	€	€
Touch Control (TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
Temperaturmessung								
Infrarotfühler (mit E und TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
Schutz								
Transparente Abdeckung	•	•	•	•	•	•	•	•
Gitter	0	0	0	0	0	0	0	0
Ausführung								
Kessel aus Edelstahl	•	•	•	•	•	•	•	•
Kataphoresebehandlung des Rahmens	€	€	€	€	€	€	€	€
Werkzeug								
Kesselabstreifer	-	-	-	€	€	€	€	€
Stromspannung								
400V 3 PH + G	•	•	•	•	•	•	•	•

* Bei der Bestellung angeben.

Modell	Teig (kg)	Mehl (kg)	Schüttwasser (L)	Gesamt (L)	Gesamtleistung (kW)	Nettogewicht (kg)	Drehzahl Spirale (U/Min.)	Drehzahl Kessel (U/Min.)
SPIRAL EVO 50	2 - 30	1,2 - 19	0,8 - 11	50	1,5	218	100 - 200	10 - 20
SPIRAL EVO 70	2,5 - 45	1,5 - 28	1 - 17	70	1,5	225	100 - 200	10 - 20
SPIRAL EVO 80	3 - 60	1,8 - 37,5	1,2 - 22,5	80	2,57	360	100 - 200	7 - 14
SPIRAL EVO 110	3,5 - 80	2,2 - 50	1,3 - 30	110	4,55	417	103 - 207	7,5 - 15
SPIRAL EVO 150	4 - 100	2,5 - 62,5	1,5 - 37,5	150	4,55	417	103 - 207	7,5 - 15
SPIRAL EVO 200	4 - 130	2,5 - 80	1,5 - 50	200	6,8	630	103 - 207	10 - 20
SPIRAL EVO 250	4,5 - 160	2,8 - 100	1,7 - 60	250	8,4	705	103 - 207	10 - 20
SPIRAL EVO 300	4,5 - 200	2,8 - 125	1,7 - 75	300	8,4	705	103 - 207	10 - 20

Richtwerte für Hydrationsatz 60 %



Modell	Abmessungen (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

•: Standard

0: ohne Aufpreis

€: Aufpreis

-: Nicht lieferbar



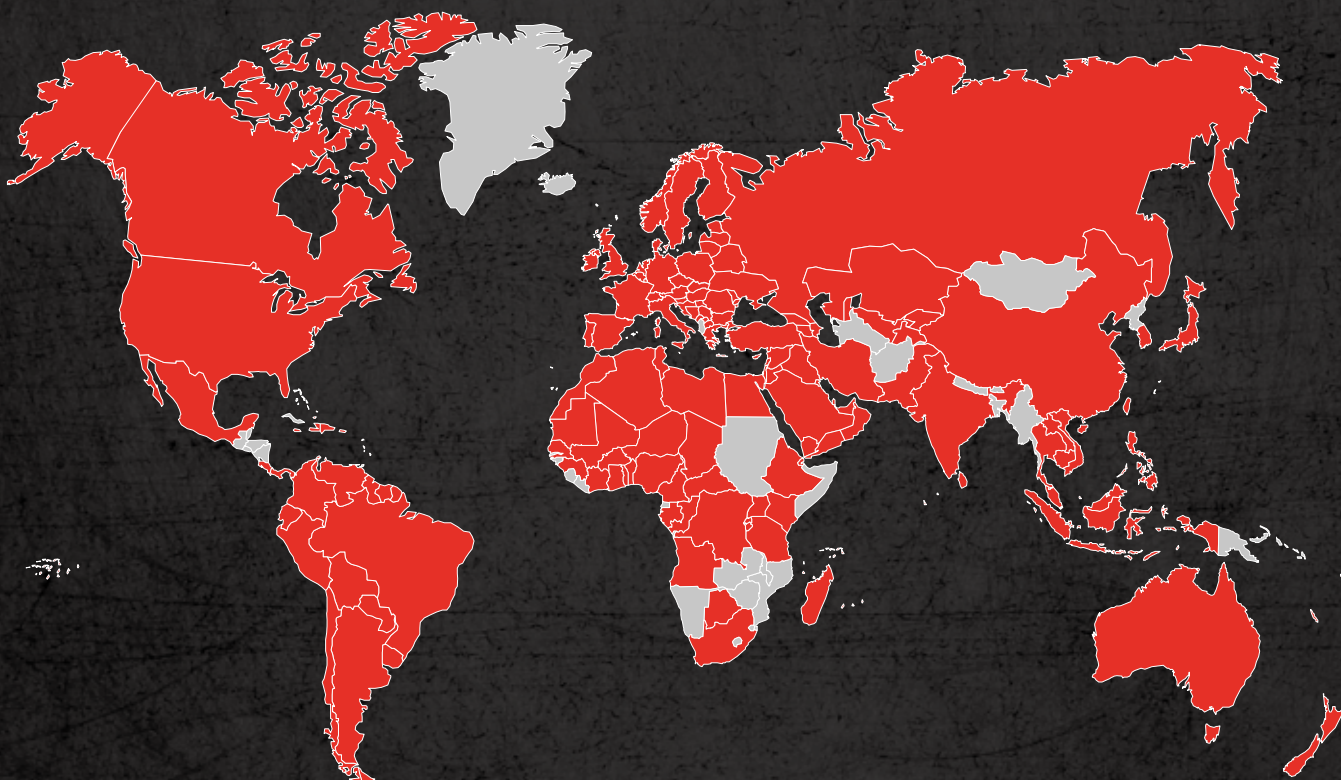
BONGARD

Schon lange vor Sonnenaufgang an Ihrer Seite

BONGARD ist führender französischer Hersteller von Bäckereitechnik seit 1922. Das Unternehmen stützt sich auf ein Netz von Exklusiv-Vertragshändlern, die dank kontinuierlicher Schulungen in der gesamten Produktpalette landesweit – bis hin in die französischen Überseegebiete – an 365 Tagen im Jahr einen Rundum-Service bieten.

BONGARD wird zudem in über 140 Ländern weltweit vertrieben.

Den nächstgelegenen Händler finden Sie auf
<https://www.bongard.fr/de/verteiler/>



Folgen Sie uns auf:     Bongard.bakery

BONGARD

32 rue de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence