



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

| PÉTRINS À SPIRALE

SPIRAL EVO

Un pétrissage rapide
et maîtrisé pour tous
types de pâtes



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

La gamme de pétrins **SPIRAL EVO** se décline en 8 capacités de cuves allant de 50 à 300 litres permettant de travailler de 2 à 200 kg de pâte.

Rapide, polyvalent et compact, **SPIRAL EVO** vous accompagne dans l'étape clé du pétrissage pour tous types de pâtes avec la garantie d'une qualité optimale.

A la fin du pétrissage, la pâte est homogène, oxygénée et bien développée ; en parfaite condition pour révéler ses saveurs !



Polyvalent
Rapide

Compact

Robuste
Ergonomique





Un pétrin à spirale performant

La cuve rotative et à fond plat assure une excellente prise de la farine au frasage. Sa surface élargie permet une **répartition optimale** de la pâte et un **travail régulier** de la spirale. L'échauffement est ainsi minimisé pour un **résultat constant et de qualité**, sur de petites comme de grandes pétrissées.

Les 2 vitesses de rotation, lente et rapide, permettent au **SPIRAL EVO** de réaliser le frasage, puis l'étirage et l'oxygénation de la pâte de façon **rapide et efficace**.

L'inversion du sens de rotation de la cuve, disponible sur les modèles 80 et plus, favorise le **mélange homogène** des ingrédients pendant le frasage. En fin de production, le **nettoyage est facilité**.



Un pétrin ergonomique

Surélevée, la cuve est facile d'accès et **favorise une meilleure posture**. Ses bords arrondis permettent un **décuvage** et un **nettoyage simplifiés**.

Pour toujours plus de confort de travail, il existe également une gamme de pétrins auto-basculants **SPIRAL EVO TH/TL**. Une simple pression sur la commande du socle enclenche le levage du pétrin et le déversement **sans effort** de la totalité de la pâte.



Un pétrin étudié pour assurer une production soutenue

Le couvercle anti-projection de farine est transparent pour **une parfaite visualisation** de la pétrissée.



Eclairage LED pour un **contrôle visuel** toujours plus **précis** (sur modèles TC).



La forme trapézoïdale des courroies garantit un fonctionnement **silencieux** et une **excellente durée de vie** au mécanisme d'entraînement.



Sélection du sens de rotation de la cuve, couvercle levé, pour un **décuvage et nettoyage aisés** (sur modèles TC 80 et plus).



Outils en inox et d'une grande solidité pour une **durabilité optimale**.



Déplacement facile grâce aux roulettes. Les pieds réglables en hauteur assurent une **parfaite stabilité**.

Avec SPIRAL EVO, travaillez en toute sécurité

✓
CERTIFIÉ

Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.



Brioche



Croissant



Tourte au seigle



PÉTRISSAGE MANUEL

Des commandes adaptées à tous les utilisateurs

La commande tactile **Touch Control** fait entrer le **SPIRAL EVO** dans une nouvelle dimension avec son interface claire et épurée, mise au service d'une **simplicité d'utilisation étonnante** !



Le mode Recettes **guide l'utilisateur pas à pas** dans son travail avec, notamment, la possibilité de définir des phases de repos ou des rappels évitant l'oubli d'ingrédients.

La température de la pétrissée est mesurée via la sonde infrarouge intégrée (option vivement recommandée). Lorsque le seuil défini est atteint, le pétrin peut soit alerter tout en poursuivant son travail, soit s'arrêter immédiatement. Avec **Touch Control**, l'utilisateur est ainsi libre de choisir les réglages qu'il préfère pour un **usage personnalisé**.

Facilitant la gestion au quotidien, le mode Manager permet de filtrer l'accès aux paramètres ainsi qu'à la modification des recettes.

Les multiples réglages à disposition poursuivent ainsi tous le même but : adapter toujours plus le pétrin aux différents profils de boulanger-pâtissier, qu'ils soient **expérimentés ou débutants**.

Commandes également disponibles :

Electronique permettant de programmer différents temps de pétrissage en vitesse 1 et 2 ainsi que des temps de repos grâce à la fonction « **PANEOTRAD®** ». Peut également être dotée de la sonde infrarouge.



Electromécanique avec deux minuteurs, accompagnés d'un sélecteur permettant d'activer chaque vitesse indépendamment et d'un autre pour le choix du sens de rotation de cuve (modèles 80 et plus).

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.



Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : **Bongard Finance**. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.



Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² au siège à Holtzheim en Alsace est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulanger se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos machines.



Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un **contrat de maintenance** associé à une **extension de garantie**.

Bongard dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements.

Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.

Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs et de 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage, 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens

Données techniques

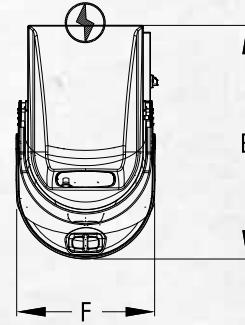
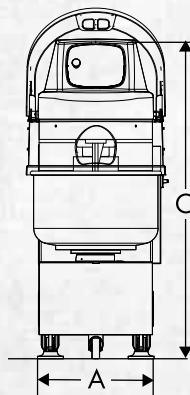
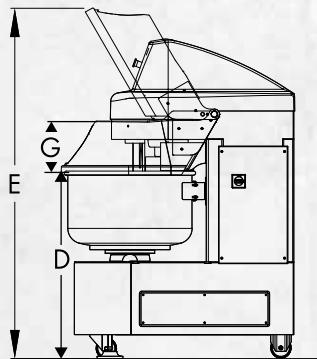
SPIRAL EVO 50 | SPIRAL EVO 70 | SPIRAL EVO 80 | SPIRAL EVO 110 | SPIRAL EVO 150 | SPIRAL EVO 200 | SPIRAL EVO 250 | SPIRAL EVO 300

Cuve	SPIRAL EVO 50	SPIRAL EVO 70	SPIRAL EVO 80	SPIRAL EVO 110	SPIRAL EVO 150	SPIRAL EVO 200	SPIRAL EVO 250	SPIRAL EVO 300
Fixe	•	•	•	•	•	•	•	•
Vidange de cuve*	-	-	-	-	€	€	€	€
Commande								
Électronique (E)	•	•	•	•	•	•	•	•
Electromécanique (M)	€	€	€	€	€	€	€	€
Touch Control (TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
Mesure de la température								
Sonde infrarouge (avec E et TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
Protection								
Couvercle transparent	•	•	•	•	•	•	•	•
Finitions								
Cuve inox	•	•	•	•	•	•	•	•
Traitement cataphorèse du bâti	€	€	€	€	€	€	€	€
Outil								
Racleur	-	-	-	-	€	€	€	€
Tension d'alimentation								
400V TRI+T	•	•	•	•	•	•	•	•

* à préciser à la commande.

Modèle	Pâte (kg)	Farine (kg)	Coulage (L)	Total (L)	Puissance totale (kW)	Poids net (kg)	Vitesse spirale (t/min)	Vitesse cuve (t/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

Valeurs indicatives pour un taux d'hydratation de 60%



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

• : Standard

○ : Option gratuite

€ : Option payante

- : Non disponible



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les Outre-mer.

BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous, rendez-vous sur : <https://www.bongard.fr/distributeur/>



Suivez-nous sur : [f](#) [o](#) [y](#) [in](#) [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