

Neu Spiral Evo Smart

Perfekte Kontrolle



 **BONGARD**

FRANZÖSISCHER HERSTELLER UND SPEZIALIST FÜR BÄCKEREITECHNIK

Spiral Evo Smart

Die intelligente Knetmaschine der neuen Generation. **Eine Innovation von Bongard.**

Komfort für jeden Tag

- ✓ Basistemperaturmanagement
- ✓ Automatische Berechnung der Zutaten
- ✓ Weniger Handgriffe, weniger Fehler

Garantiert gleichmäßige Ergebnisse

- ✓ Präzise Wasserdosierung
- ✓ Temperaturkontrolle
- ✓ Wiegen und automatisches Anpassen des Knetprozesses

Genaue Rezeptausführung

- ✓ Speicherung von bis zu 99 Rezepten
- ✓ Automatische Steuerung der Knetphasen
- ✓ Verwaltung der Zutaten

Bedarfsgerechte Optionen

- ✓ Kesselschaber: für gleichmäßigeres Kneten
- ✓ Abflusssystem: einfachere Reinigung des Teigkessels
- ✓ Externer Wasseranschluss für die Wasserversorgung von weiteren Knetmaschinen

AUSZEICHNUNG
in der Kategorie Materialien & Ausrüstungen
für Bäckereien und Konditoreien

**SIRHA
BAKE & SNACK
AWARDS 2026**



Die Highlights, die Ihren Arbeitsalltag revolutionieren

Integrierter automatischer Wassermischer und -dosierer

Sorgt für die richtige Wassertemperatur und Wassermenge mit einer Genauigkeit von 0,1 °C bzw. 0,01 l (erste Wasserzugabe, Zugabe von Reservewasser und Reinigung).



Umgebungstemperaturfühler

Konstante Überwachung der Temperatur in der Backstube mit einer Genauigkeit von 0,1 °C.



Schwenkbarer Wasserzulauf



Externer Wasseranschluss**

Verwendung des Wassermischers und -dosierers zur Versorgung anderer Geräte mit Wasser.



Touch-Steuerung „Touch Control“

Zentrale Bedienung der Knetmaschine.



Infrarot-Temperaturfühler

Konstante Überwachung der Temperatur im Teigkessel mit einer Genauigkeit von 0,1 °C (Mehl und Teig).



Werkzeuglos abnehmbarer Kesselschaber*

Optimiert das Kneten aller Teigarten. Kein Anhalten der Maschine mehr, um den Teig vom Kesselrand zu schaben, erleichtert die Reinigung.



Integrierte Waage***

Wiegt auf 100 g genau Mehle und Zutaten sowie Teige und Teiglinge bei der Entnahme aus dem Kessel.



Entleerung des Kessels**

Einfachere Reinigung des Teigkessels mit Wasser dank des Entleerungssystems (Stopfen, Abflussrinne und Reinigungsbürste).

* Als Option. ** Als Option, Konfiguration bei der Bestellung. *** Wiegt ab einem Gewicht von 3 kg.

Gleichmäßigkeit, Sicherheit, Komfort: **das Star-Trio**



1 Gleichmäßigkeit

Für ein gutes Endprodukt ist der Knetvorgang entscheidend. Der Spiral Evo Smart beherrscht die Arbeitsabläufe, verbessert deren Effizienz und garantiert gleichmäßige Ergebnisse, unabhängig von der Jahreszeit oder dem Bediener.



„Zeitersparnis und kontrollierte Teigzubereitung.“
„Die Wasserzugabe startet automatisch, das Wasser fließt mit der richtigen Temperatur direkt in den Teigkessel.“

2 Sicherheit

Zuverlässige Rezeptausführung durch Automatisierung und Warnsystem.



„Im Rezept-Modus bestätigen die Mitarbeiter jede Zutat und verfolgen den Ablauf der einzelnen Arbeitsschritte anhand der optischen und akustischen Signale.“



3 Komfort

Der Spiral Evo Smart erspart dem Bäcker zeitaufwändige Berechnungen und Handgriffe und erleichtert die Entleerung und Reinigung des Teigkessels.



„Keine Berechnung der Wassertemperatur mehr!“
„Die integrierte Waage verringert den Arbeitsaufwand für das Mehl.“
„Dank des Kesselschabers muss ich nicht mehr die Abdeckung öffnen, um den Teig vom Kesselrand zu schaben. Ich spare Zeit und Arbeit.“



Touch control: mit Fingerspitzengefühl zum perfekten Ergebnis



Integrierte Waage

Gewichtsanzeige, Bestätigung der Zutatenzugabe, Tara-Funktion.



Wasserzulauf

Speicherung der benötigten Wassermenge beim ersten Wasserzulauf, Wasserzugabe-Taste, Aktivierung des externen Wasseranschlusses.

Bassinage Zusätzliche Wasserzugabe während des Knetens

Speicherung der erforderlichen Reservewassermenge und des Zeitpunkts, an dem die Wasserzugabe gestartet werden soll.



Rezept-Modus

Automatische Verwaltung der Zutatenreihenfolge und -mengen sowie der Knet- und Ruhephasen, mit optischen und akustischen Signalen.



Manueller Modus

Wasserdosierung und Abwiegen im Laufe des Rezepts möglich.



Administrator-Modus

Passwortgeschützte Verwaltung der Rezepte und Einstellungen.



Reinigungs-Modus

Regelung der Spülwassermenge und -temperatur.



Die Basistemperatur

Die Einhaltung der **Basistemperatur ermöglicht die Kontrolle der Teigtemperatur am Ende des Knetvorgangs und garantiert zu jeder Jahreszeit ein gleichmäßiges Ergebnis.**

Anhand der von den Temperaturfühlern gemessenen Temperaturen (Umgebungstemperatur und Temperatur im Kessel)

berechnet der **Spiral Evo Smart** automatisch die Temperatur des zulaufenden Wassers und gewährleistet so die Einhaltung der Basistemperatur.

Bitte beachten: Damit die Basistemperatur eingehalten werden kann, muss das Mehl vor dem Wasser in die Knetmaschine gegeben werden.



Erwiesene Zuverlässigkeit, im Labor und in der Backstube



Die wichtigsten Merkmale



Optimale Zugänglichkeit: erhöhter Kessel (10 cm höher als bei der Knetmaschine Spiral Evo) mit abgerundetem Rand.



Integrierte Sicherheitsvorrichtungen: transparenter Deckel zum Schutz vor Mehlaustritt gemäß der Maschinenrichtlinie, Not-Aus-Schalter, von einer externen Prüfstelle zertifiziert (Apave)**.



Bewährte Haltbarkeit: Abdeckung aus stoßfestem ABS. Knethaken, Teigbrecher und Kessel aus Edelstahl. Lackiertes Gestell mit doppelter Korrosionsschutzschicht.



Französische Konstruktion: CE-Kennzeichnung und kontrollierte Herstellung. Weiterentwicklung der Knetmaschine Spiral Evo, seit 2017 eine feste Größe im Bäckerhandwerk.

Die Garantien

- ✓ **Unter realen Bedingungen** in unserem Bongard-Labor und in Pilotbäckereien getestet.
- ✓ **Knetzyklen und Rezepte** von unseren Backexperten **geprüft**.
- ✓ **Konstruktion** von unseren Kundendienst- und Montageteams bestätigt.

* Ausgenommen Verbrauchsstoffe und Verschleißteile. ** Schutzgitter nur für den Export erhältlich.

Technische Daten & Leistungen

Fassungsvermögen

- Fassungsvermögen des Kessels: 110 bis 300 l
- Zulaufkapazität*: 1,3 bis 75 l
- Teigmenge*: 3,5 bis 200 kg
- Mehlmenge*: 2,2 bis 125 kg
- Anzahl der Geschwindigkeiten: 2

Anschluss

- 2 Wasserzulaufe (kaltes und warmes Leitungswasser)
- 1 Wasserablauf (bei optionalem externem Wasseranschluss: zusätzlichen Wasserablauf einplanen)
- Die Knetmaschine wird mit den Anschlussschläuchen geliefert.
- Versorgungsspannung: 400 V 3Ph/N

* Richtwerte für eine Hydratation von 60 %



Abmessungen und Gewicht

Modelle Spiral Evo Smart	Abmessungen bei geöffneter Abdeckung (l x b x h)	Gewicht (kg)	Leistung (kW)
110	771 x 1320 x 1895 mm	447	4,55
150	771 x 1320 x 1895 mm	447	4,55
200	875 x 1520 x 1990 mm	675	6,8
250	980 x 1600 x 2095 mm	750	8,4
300	980 x 1600 x 2095 mm	750	8,4



Gutes besser machen, mit Leidenschaft seit 1922

BEI BONGARD TRÄGT JEDES GETREIDEKORN EINE EINZIGARTIGE GESCHICHTE IN SICH.

Vom Handwerker aus Leidenschaft bis zum Filialgeschäft, von der Back-Abteilung im Supermarkt bis zu Hotels und Restaurants: **In der Welt der Backwaren begegnen sich Tradition und Innovation**, und jeder Marktteilnehmer steht vor besonderen Herausforderungen.

Wir nehmen diese Herausforderungen seit 1922 **stolz an, indem wir das Gewerbe** mit unseren Öfen, Gärkammern, Teigteilern und Knetmaschinen ausstatten.

Diese Mission geht weiter und verpflichtet uns zu besonderen Partnerschaften, die auf tiefem Verständnis der individuellen Bedürfnisse und ihrer Vielfalt basieren.

Unsere tägliche Herausforderung:

Wir setzen auf Innovation und garantieren hiermit die Qualität, Zuverlässigkeit und Energieeffizienz unserer Produkte und Dienstleistungen.

Dieser Anspruch stützt sich auf **unser umfassendes Know-how, das die Expertise eines französischen Herstellers mit dem Streben nach ständigen Verbesserungen verbindet.**

Unser Engagement für einen individualisierten Service stellen wir Tag für Tag durch **unser Netz von Händlern im deutschsprachigen Raum** und unsere ausländischen Vertriebspartner unter Beweis: egal, ob fachkundige Beratung, 24/7-Kundendienst oder technische Schulung.

In der vielfältigen Welt der Backwaren begegnen sich Anspruch und Genuss. Beidem gerecht zu werden, ist integraler Bestandteil unserer gemeinsamen Geschichte.

Es ist eine Geschichte über das Teilen. Einfach und bedeutend.



FRANZÖSISCHER HERSTELLER UND SPEZIALIST FÜR BÄCKEREITECHNIK

bongard.fr



an Ali Group Company

