



BONGARD

Spiralknetter mit herausnehmbarem Teigkessel

SPIRAL EVO A

Für große Teigmengen

Die Knetmaschine mit herausnehmbarem Teigkessel **Spiral Evo A** ist die perfekte Kombination aus Leistung, schonender Teigbearbeitung und Flexibilität für das fortlaufende Kneten großer Mengen. Um den höchsten Anforderungen von Bäckereifachleuten gerecht zu werden, bietet sie einen intelligenten Betrieb, hohe Produktivität und unübertroffene Robustheit.

In Verbindung mit den hydraulischen Hebekippern **TILTI EVO** und **BDC** ist der herausnehmbare Teigkessel die perfekte Ergänzung des automatischen Wannensystems **VENUS LINE**. Wenn Sie die Knetmaschine mit mehreren austauschbaren Teigkesseln nutzen, steigern Sie Ihre **Produktivität** und **Flexibilität**, da Sie Knetvorgänge nacheinander durchführen oder verschiedene Teige gleichzeitig zubereiten können.

Durch das System mit zwei Geschwindigkeitsstufen ermöglicht die Knetmaschine **SPIRAL EVO A**:

- das schonende Vermischen der Zutaten im 1. Gang,
- gefolgt von intensivem Kneten (Dehnen und Einarbeiten von Luft) im 2. Gang.

Die in jeder Geschwindigkeitsstufe integrierte Drehzahlvariation ($\pm 30\%$) * sorgt für eine präzise Steuerung und ein optimales Knetergebnis. Die Rückwärtsdrehung des Teigkessels

im 1. Gang optimiert die Mischung der Zutaten.

Die Teigtemperatur wird kontinuierlich durch einen optional erhältlichen Infrarotfühler kontrolliert.

* nur mit Touch-Steuerung „Touch Control“ erhältlich.

Ergonomie und Bedienkomfort

- Leicht zugängliche Touch-Steuerung „Touch Control“ an der Seite, bei geöffneter oder geschlossener Abdeckung bedienbar, mit Rezeptanleitung im Rezept-Modus. Eine elektronische Steuerung ist ebenfalls erhältlich.
- Doppelte LED-Beleuchtung des Teigkessels für perfekte Sicht während des Knetvorgangs.
- Klappe in der Abdeckung, die sich während des Programms öffnen lässt, um Zutaten zu kontrollieren oder hinzuzufügen.
- Spritzschutzabdeckung aus Edelstahl, um Staubentwicklung zu verhindern.
- Erhöhte Position auf 6 Standfüßen für eine einfache Bodenreinigung.

NEU



- Hydraulikmechanismus zum leichten Einsetzen und Herausnehmen des Teigkessels.

Robustheit und Langlebigkeit

- Verstärkte Stahlkonstruktion mit Epoxidbeschichtung.
- Teigkessel, Knethaken und Teigbrecher aus Edelstahl.
- Außenlackierung (optional kataphoresebehandelt) für eine höhere Verschleißfestigkeit.
- Edelstahl-Schutzumrandung vor Knetkopf und Gestell.

Eine Knetmaschine für jede Produktion

Ob für kleine oder große Teigmenen:

Die Knetmaschine **SPIRAL EVO A** passt sich Ihrem Bedarf an.

Modernes, einheitliches Design

Das neue, schlichte Design fügt sich harmonisch in das Bongard-Sortiment ein und verbindet Ästhetik mit Funktionalität.

Die Knetmaschine **SPIRAL EVO A** garantiert gleichmäßiges Kneten, Langlebigkeit und mehr Arbeitskomfort im Alltag.

Ein zuverlässiger Partner für eine optimierte Produktion – Tag für Tag.

Modelle	250	300	360
Mehl (kg)	5–100	5–125	7–158
Teig (kg)	8–160	8–200	11–253
Zulaufkapazität (l)	3–60	3–75	4–95
Gesamtfassungsvermögen (l)	250	300	360
Nettogewicht (kg)	1210	1210	1265
Höhe (mm)	2035	2035	2035
Breite (mm)	990	990	1135
Tiefe (mm)	2239	2239	2359
Elektrische Gesamtleistung (kW)	10	10	13,6
Versorgungsspannung	400 V 3Ph/N 50/60 Hz		



www.bongard.fr

