

NOUVEAU

Pétrin à spirale à cuve amovible

SPIRAL EVO A

Maîtrise les gros volumes



Le pétrin à cuve amovible **Spiral Evo A** incarne l'alliance parfaite entre puissance, respect de la pâte et flexibilité pour enchaîner les pétrissages en grande quantité. Conçu pour répondre aux exigences des professionnels de la boulangerie, il offre un fonctionnement intelligent et productif, ainsi qu'une robustesse à toute épreuve.

Sa cuve amovible connectée aux élévateurs hydrauliques **TILTI EVO** et **BDC** complète parfaitement le système de mise en bac automatique **VENUS LINE**. Equipé de plusieurs cuves amovibles, vous gagnez en productivité et en flexibilité en enchaînant les pétrissées ou en préparant simultanément différentes pâtes.

Grâce à un système à deux vitesses, le pétrin **SPIRAL EVO A** permet :

- un frasage en douceur en 1^{ère} vitesse,
- suivi d'un pétrissage intensif (étirage et soufflage) en 2^e vitesse.

La variation de vitesse de cuve ($\pm 30\%$)*, intégrée à chaque vitesse, offre un contrôle précis pour un pétrissage optimal. La rotation inversée de la cuve en 1^{ère} vitesse optimise le mélange des ingrédients. La température de la pâte est contrôlée en permanence par une sonde infrarouge disponible en option.

* disponible uniquement avec Touch Control.

Ergonomie et confort d'utilisation

- Commande tactile Touch Control accessible, disposée sur le côté, utilisable capot ouvert ou fermé, avec mode recettes guidées. Commande électronique également disponible.
- Double éclairage LED de la cuve pour une visibilité parfaite durant le pétrissage.
- Trappe d'ouverture en cours de cycle pour contrôler ou ajouter des ingrédients.
- Couvercle inox anti-projection limitant la poussière.
- Bâti surélevé sur 6 pieds : nettoyage facile du sol.
- Mécanisme hydraulique pour faciliter l'insertion et l'extraction de la cuve.

Robustesse et durabilité

- Structure renforcée en acier avec revêtement époxy.
- Cuve, spirale et soc diviseur en inox.
- Peinture extérieure traitée cataphorèse (option) pour une meilleure résistance à l'usure.
- Protection inox sur la surface frontale de la tête et du corps.

Un pétrin pensé pour toutes les productions

Que ce soit pour petites ou grandes pétrissées, le pétrin **SPIRAL EVO A** s'adapte à vos besoins.

Design moderne et cohérence de gamme

Son nouveau design épuré s'intègre harmonieusement dans la gamme Bongard, alliant esthétique et fonctionnalité.

Le pétrin **SPIRAL EVO A**, c'est la garantie d'un pétrissage homogène, d'un outil durable et d'un confort de travail accru au quotidien. Un partenaire fiable pour optimiser votre production, jour après jour.

Modèles	250	300	360
Farine (kg)	5 - 100	5 - 125	7 - 158
Pâte (kg)	8 - 160	8 - 200	11 - 253
Coulage (l)	3 - 60	3 - 75	4 - 95
Capacité totale (l)	250	300	360
Poids net (kg)	1210	1210	1265
Hauteur (mm)	2035	2035	2035
Largeur (mm)	990	990	1135
Profondeur (mm)	2239	2239	2359
Puissance totale (kW)	10	10	13,6
Tension d'alimentation	400V TRI+T 50/60 Hz		

