

Spiral Evo TL

L'option grille
inox est disponible
uniquement pour les
pays hors UE



Pétrin à spirale auto-basculant pour table de travail

Caractéristiques

- Volume de farine : de 2,2 à 125 kg
- Volume de pâte : de 3,5 à 200 kg
- Capacité totale : de 110 à 300 litres
- selon le modèle.

Déversement à droite ou à gauche, spécifier à la commande

Les avantages

- Travail facilité au maximum
- Gain de place dans le laboratoire
- 2 vitesses de bras
- 2 moteurs distincts
- Inversion de cuve
- Couvercle transparent anti-projection

Utilisation

Le pétrissage est la 1ère opération de panification assurant le mélange des matières premières et la confection de la pâte.

Les pétrins à spirale auto-basculant Bongard sont les instruments du pétrissage manuel qui comprend les phases de frasage (mélange et formation d'une pâte), de découpage (cohésion en homogénéité, souplesse et élasticité), d'étirage et de soufflage (aération, oxydation pour améliorer la blancheur, augmenter son extensibilité et sa finesse). À usage professionnel, ils conviennent pour tous types de pâtes.

Principe de fonctionnement

Les différents ingrédients sont mis dans la cuve du pétrin. La 1ère vitesse permet le frasage. Le passage à la 2ème vitesse permet le découpage, l'étirage et le soufflage de la pâte. Les différentes commandes offrent la possibilité d'une gestion manuelle ou automatisée. Le pétrin, fixé à la partie mobile du basculeur hydraulique, est élevé pour déverser la pâte sur une table, vers la droite ou vers la gauche selon la configuration choisie.

Construction

- Cuve, spirale et soc diviseur en inox
- Capot supérieur en ABS thermoformé antichoc
- Couvercle transparent en PMMA thermoformé résistant aux rayures
- L'enveloppe extérieure du bâti est peinte avec un revêtement en poudre époxy anticorrosion compatible avec un contact alimentaire
- Temps de pétrissage programmables des 1ères et 2èmes vitesses
- Les modèles sont équipés de deux moteurs : un pour la cuve et un pour la spirale
- Tension d'alimentation : 3N~ 400 V 50/60Hz
- Les pétrins sont équipés de vérins de blocage pour retenir le capot

Pétrin à spirale auto-basculant **Spiral EvO TL**

	Spiral EvO 110	Spiral EvO 150	Spiral EvO 200	Spiral EvO 300
Type de cuve				
Fixe	■	■	■	■
Commande				
Electronique	■	■	■	■
Mode manuel spécial Paneotrad	■	■	■	■
Contrôle de la température	€	€	€	€
Capot				
Couvercle transparent	■	■	■	■
Grille de protection seule	□	□	□	□
Cuve				
Cuve inox	■	■	■	■
Tension d'alimentation				
3N~ 400 V	■	■	■	■

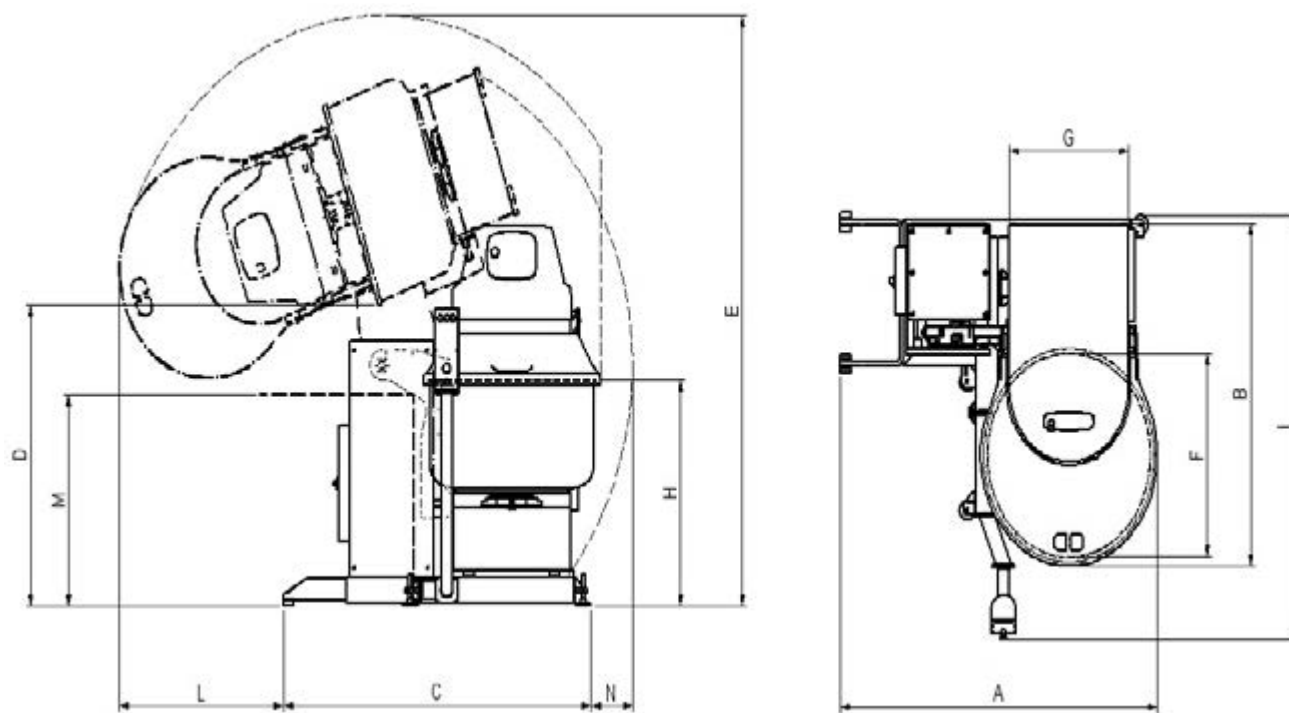
Capacités (valeurs indicatives)

Modèle	Farine (kg)	Pâte (kg)	Coulage (litres)	Total (litres)
Spiral EvO 110 TL	2,2 - 50	3,5 - 80	1,3 - 30	110
Spiral EvO 150 TL	2,5 - 62,5	4 - 100	1,5 - 37,5	150
Spiral EvO 200 TL	2,5 - 80	4 - 130	1,5 - 50	200
Spiral EvO 300 TL	2,8 - 125	4,5 - 200	1,7 - 75	300

Modèle	Puissance totale (kW)	Diamètre interne cuve (mm)	Poids net (kg)	Vitesse bras 50 Hz (t/min)	Vitesse bras 208 / 220 V 60 Hz 1e / 2e vitesse (t/min)		Vitesse cuve 208 / 220 V 60 Hz (t/min)
					103 - 207	103 - 207	
Spiral EvO 110 TL	5	700	830	103 - 207	7,5 - 15	103 - 207	7,5 - 15
Spiral EvO 150 TL	5	700	830		7,5 - 15		7,5 - 15
Spiral EvO 200 TL	7	800	954		10 - 20		10 - 20
Spiral EvO 300 TL	8	900	1010		10 - 20		10 - 20

Emballage						
Métropole (Carton)	Modèle		Spiral EvO 110 TL	Spiral EvO 150 TL	Spiral EvO 200 TL	Spiral EvO 300 TL
	Largeur	(mm)	1900	1900	1900	1900
	Longueur	(mm)	2000	2000	2000	2000
	Hauteur	(mm)	1850	1850	1850	1850
	Poids	(kg)	800	800	1000	1060
Maritime (Caisse)	Modèle		Spiral EvO 110 TL	Spiral EvO 150 TL	Spiral EvO 200 TL	Spiral EvO 300 TL
	Largeur	(mm)	1900	1900	1900	1900
	Longueur	(mm)	2000	2000	2000	2000
	Hauteur	(mm)	1850	1850	1850	1850
	Poids	(kg)	1000	1000	1200	1250

Pétrin à spirale auto-basculant **Spiral EvO TL**



Modèle	Dimensions (mm)											
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N
Spiral EvO 110 TL	1605	1225	1707	1420 ±	2380	700	560	950	1650	660	900	200
Spiral EvO 150 TL	1605	1225	1707	1400 ±	2380	700	560	1000	1650	660	900	200
Spiral EvO 200 TL	1710	1430	1707	1430 ±	2545	800	660	930	1875	835	900	300
Spiral EvO 300 TL	1757	1515	1707	1350 ±	2615	900	660	1000	1875	910	900	300