



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



| PÉTRINS À SPIRALE AUTO-BASCULANTS

SPIRAL EvO TH/TL

Rapidité et confort de travail
pour vos grandes pétrissées



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

NOUVELLE GAMME DE PÉTRINS AUTO-BASCULANTS

ENCORE PLUS D'ERGONOMIE ET DE PRODUCTIVITÉ

La nouvelle gamme de pétrins auto-basculants Bongard propose des équipements capables de travailler de très petites autant que de très grandes pétrissées, tout en garantissant une qualité optimale et constante de la pâte à ses utilisateurs.

UNE RÉELLE SIMPLICITÉ DE FONCTIONNEMENT

Il se compose d'un pétrin à cuve fixe Spiral EvO accroché à une colonne de levage hydraulique. Le fonctionnement du pétrin se fait grâce à sa commande électronique, tandis que la commande manuelle de la colonne hydraulique contrôle le levage et le déversement de la pâte soit à droite, soit à gauche selon le modèle choisi.



DES AVANTAGES INCONTESTABLES

▷ L'ergonomie au centre des préoccupations

Vider les cuves de pétrins plusieurs fois par jour, semaine après semaines, peut engendrer des problèmes de dos liés aux mouvements pénibles et répétitifs.

Avec le pétrin auto-basculant Spiral EvO TH/TL, il n'y a plus besoin de se pencher dans la cuve pour en retirer la pâte.

Une seule pression sur la commande électromécanique du socle basculant actionne la levée du pétrin et le déversement de la totalité de la pâte vers une table de travail ou une diviseuse à trémie. Plus aucune intervention manuelle n'est nécessaire, les mouvements répétitifs d'aller-retour dans la cuve pour en vider le contenu sont éliminés et les risques de TMS (troubles musculo-squelettiques) de ce fait, largement réduits.

▷ La productivité augmentée

Lorsque le pétrissage est terminé, il est impératif de vider le pétrin le plus rapidement possible afin de pouvoir l'utiliser à nouveau.

Dans le cas d'un décuage manuel, c'est la rapidité du boulanger qui donne la cadence de travail. Dans le cas d'une utilisation d'un pétrin auto-basculant, la totalité de la cuve est vidée en une seule fois vers une table d'affalage ou une trémie et le pétrin est tout de suite disponible pour une autre pétrissée. Il n'est plus nécessaire d'attendre.

▷ La sécurité

Pour garantir une sécurité optimale, le boulanger ne peut actionner le pétrin que lorsqu'il se tient debout devant la commande de contrôle du socle.

L'élévation et le basculement de la cuve ne peuvent être effectués qu'en appuyant simultanément sur les 2 boutons de contrôle de la commande.

Nul risque pour l'utilisateur de se trouver sous le pétrin lors du déversement. La sécurité du boulanger est assurée.



LA GAMME DE PÉTRINS AUTO-BASCULANTS SPIRAL EVO TH / TL

Spiral TH	Spiral TL
Modèles disponibles	
200 / 300	110 / 150 / 200 / 300
Utilisation	
-Déversement haut dans une trémie de diviseuse	-Déversement bas sur une table d'affalage
-Déversement à gauche ou à droite selon le modèle	-Déversement à gauche ou à droite selon le modèle
-Avec ou sans goulotte de déversement (DVP=avec / DVM=sans)	-Sans goulotte uniquement
-Préconisé pour une production intensive	

LES PRÉCONISATIONS DE BONGARD

Quantité de pâte mini-maxi	Modèle conseillé
3,5 - 80 kg	Spiral EvO 110
4 - 100 kg	Spiral EvO 150
4 - 130 kg	Spiral EvO 200
4,5 - 200 kg	Spiral EvO 300

UNE QUALITÉ DE PÉTRISSAGE OPTIMALE

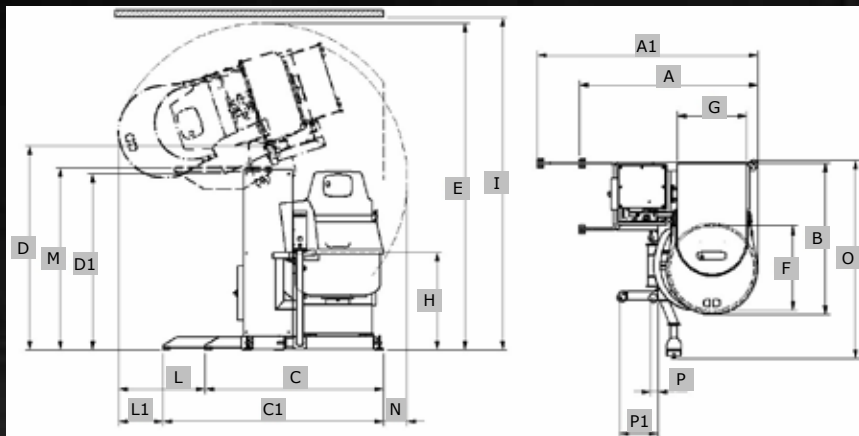


Toutes les évolutions techniques des Spiral EvO ont été déclinées dans la gamme des pétrins auto-basculants TH/TL.

On retrouve ainsi la commande électronique très facile de prise en main qui gère les 2 vitesses de rotation de la cuve et différents modes de pétrissage : le mode manuel simple, le mode automatique et le mode manuel spécial « Paneotrad » qui permet d'intégrer les temps de repos entre chaque phase de pétrissage.

La cuve a été élargie pour augmenter la zone d'oxygénation de la pâte et limiter le contact avec l'outil diviseur. Ainsi, ils sont à même de garantir une température optimale tout au long de la recette, que cela soit sur une petite ou une grande pétrissée, là où d'autres équipements nécessitent un réajustement des programmes en cours pour limiter l'échauffement de la pâte.

L'option sonde infrarouge située sous la tête du pétrin permet, quant à elle, de connaître à tout instant la température en surface de la pâte. Il est alors possible de programmer la sonde via la commande électronique pour que le pétrissage s'arrête automatiquement dès lors que la température souhaitée est atteinte. La qualité de pétrissage est toujours optimale.



SPIRAL TH

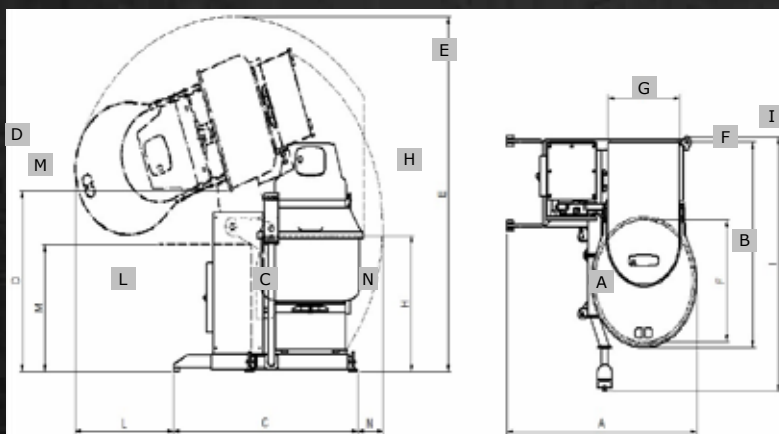
Dimensions sans goulotte (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M (DVM)	M (DVP)	N	O	P
Spiral Evo 200 TH	1705	1430	1710	1940 ±	3090	800	660	930	3190	830	1690	1550	300	1880	70
Spiral Evo 300 TH	1760	1515	1710	1890 ±	3160	900	660	1000	3260	905	1690	1550	300	1880	70

Dimensions avec goulotte (mm)

	A1	B	C1	D1	E	F	G	H	I	L1	M (DVM)	M (DVP)	N	O	P1
Spiral Evo 200 TH	2105	1430	2110	1670 ±	3090	800	660	930	3190	430	1690	1550	300	1880	370
Spiral Evo 300 TH	2160	1515	2110	1565 ±	3160	900	660	1000	3260	505	1690	1550	300	1880	370

Modèle	Puissance totale (kW)	Diamètre interne cuve (mm)	Poids net (kg)	Vitesse bras 50 Hz (t/min)	Vitesse cuve 50Hz (t/min)	Vitesse bras 208/220 V 60 Hz (t/min)	Vitesse cuve 208/220 V 60 Hz (t/min)
Spiral Evo 200 TH	6,8	800	1250	103 - 207	10 - 20	103 - 207	10 - 20
Spiral Evo 300 TH	8,4	900	1270		10 - 20		10 - 20

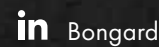
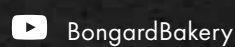
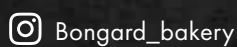
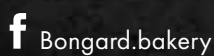


SPIRAL TL

Dimensions (mm)

Modèle	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

Modèle	Puissance totale (kW)	Diamètre interne cuve (mm)	Poids net (kg)	Vitesse bras 50 Hz (t/min)	Vitesse cuve 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)
Spiral Evo 110 TL	4,55	700	830	103 - 207	7,5 - 15	103 - 207	7,5 - 15
Spiral Evo 150 TL	4,55	700	830		7,5 - 15		7,5 - 15
Spiral Evo 200 TL	6,8	800	954		10 - 20		10 - 20
Spiral Evo 300 TL	8,4	900	1010		10 - 20		10 - 20



BONGARD

32 route 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