



# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*



— SPIRÁLOVÉ HNĚTAČE

## SPIRAL EVO

Rychlé a kontrolované hnětení  
pro všechny typy těst.



ÉQUIPEMENTIER  
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922



Řada hnětačů SPIRAL EVO je k dispozici v 8 objemových kapacitách nádrží od 50 do 300 litrů, což vám umožňuje pracovat s 2 až 200 kg těsta

Rychlý, všestranný a kompaktní, SPIRAL EVO vám pomáhá v klíčovém kroku hnětení pro všechny druhy těst s zárukou optimální kvality.

Po dokončení hnětení je těsto homogenní, okysličené a dobře vyvinuté; v perfektním stavu k odhalení svých chutí!



Všestranný  
Rychlý

Kompaktní

Robustní  
Ergonomický



## Výkonný spirálový hnětač

Otočná mísa s plochým dnem zajišťuje vynikající zachycení mouky při tvarování. Její zvětšená plocha zajišťuje optimální rozdělení těsta se spirálou pro rovnoměrné zpracování. Díky tomu je zahřívání omezeno na minimum, což zajišťuje konzistentní a vysoce kvalitní výsledky u malých i velkých těst.

Dvě rychlosti otáčení, pomalá a rychlá, umožňují stroji SPIRAL EVO rychle a efektivně těsto zmačkat, následně roztáhnout a okysličit.

Obrácení směru otáčení mísy, které je k dispozici u modelů 80 a vyšších, zajišťuje rovnoměrné promíchání ingrediencí během procesu kynutí. Na konci výroby je čištění snadné.



## Ergonomický hnětač

Vyvýšená vana je snadno přístupná a podporuje lepší držení těla. Její zaoblené hrany usnadňují vyprazdňování a čištění.

Pro ještě větší pohodlí při práci je k dispozici také řada samonaklápěcích hnětačů Spiral EVO TH/TL. Jednoduchým stisknutím ovládacího prvku na základně hnětač zvednete a bez námahy vysypete všechno těsto.





# Hnětač navržený tak, aby zajistil trvalou produkci

Víko odolné proti mouce je průhledné, takže přesně vidíte, jak se těsto hněte.



Zvolte směr otáčení kádě se zdviženým víkem pro snadné dekantování a čištění (u modelů TC 80 a vyšších).



Nářadí z nerezové oceli pro maximální odolnost.

Osvětlení LED pro ještě přesnější vizuální kontrolu (u modelů TC).



Snadný pohyb díky kolečkům.

Výškově nastavitelné nožičky pro dokonalou stabilitu.



Trapézový tvar řemenů zaručuje tichý provoz a vynikající životnost hnacího mechanismu.





## Se SPIRAL EVO pracujte v naprostém bezpečí




Náš závazek k bezpečnosti přesahuje rámec vlastní certifikace protože naše výrobky jsou auditovány externí, nezávislou společností.



 Brioche

 Croissant

 Tourte au seigle

PÉTRISSAGE MANUEL

## Ovládání pro všechny uživatele

Dotykové ovládání posouvá zařízení SPIRAL EVO do nové dimenze díky přehlednému a přehlednému rozhraní, které se úžasně snadno používá!



Režim receptů vede uživatele krok za krokem celým procesem s možností definovat fáze odpočinku nebo připomenutí, aby nezapomněl na ingredience.

Teplota těsta se měří pomocí vestavěné infračervené sondy (velmi doporučená volba). Při dosažení nastavené prahové hodnoty vás může hnětač buď upozornit a zároveň pokračovat v práci, nebo ji okamžitě zastavit. Díky dotykovému ovládání si uživatelé mohou zvolit nastavení, které jim vyhovuje, a přizpůsobit si tak používání.

Pro usnadnění každodenní správy umožňuje režim Manager filtrovat přístup k nastavení a změnám receptů.

Všechna dostupná nastavení mají stejný cíl: přizpůsobit hnětač různým profilům pekařů, ať už zkušených nebo začátečníků.

K dispozici jsou také ovládací prvky:

Elektronické ovládání pro programování různých dob hnětení při rychlostech 1 a 2 a doby odpočinku pomocí funkce „Panoetrad®“. Lze vybavit také infračerveným senzorem.

Elektromechanické se dvěma časovači, plus voličem pro aktivaci každé rychlosti samostatně a dalším pro volbu směru otáčení hnětače. Pro volbu směru otáčení mísy (modely 80 a vyšší).





# Naši experti jsou tu pro vás

## Naše prodejní zkušenosti

Naše prodejní a instalační týmy jsou tu, aby vám pomohly s realizací vašeho projektu: doporučení ohledně uspořádání zařízení a pekárny podle vašeho výrobního procesu.



## Naše obchodní znalosti

Náš showroom a laboratoř o rozloze 320 m<sup>2</sup> v sídle společnosti v Holtzheimu je k dispozici na vyžádání k otestování našeho vybavení podle vašeho výrobního procesu. Naši zkušení mistři pekaři přijdou do vašich pekáren na vaši žádost po celém světě a zaškolí vás na našich strojích.



## Naše technické znalosti

Na naše zařízení se vztahuje záruka výrobce od okamžiku dodání. Chcete-li trvale optimalizovat provoz vašeho zařízení a vyhnout se nákladným prostojům, můžete zvolit smlouvu o údržbě spojenou s prodlouženou zárukou.

Společnost Bongard poskytuje školení technikům autorizovaných prodejců a distributorů, aby zajistili správné fungování a životnost vašeho zařízení. Naši prodejci a distributoři mají přístup k online platformě obsahující technické informace a umožňující jim objednat přibližně 5 000 druhů originálních náhradních dílů doručených za 24 až 48 hodin.



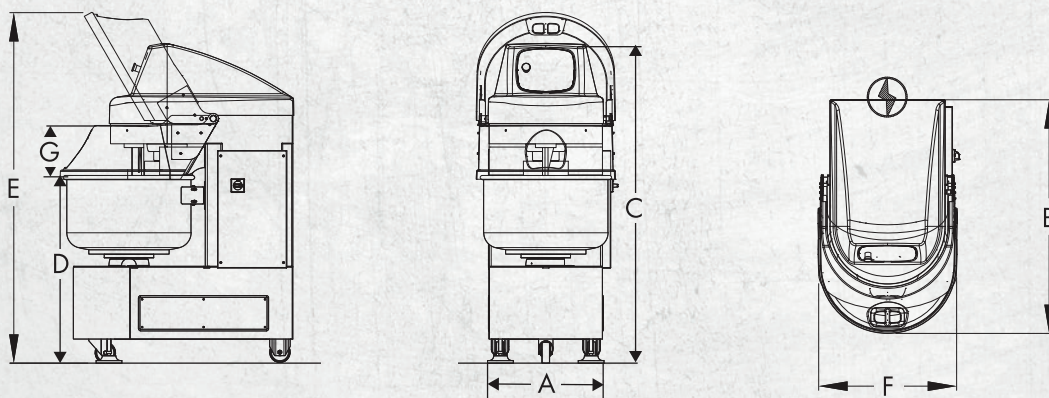


# Technické údaje

	SPIRAL EVO 50	SPIRAL EVO 70	SPIRAL EVO 80	SPIRAL EVO 110	SPIRAL EVO 150	SPIRAL EVO 200	SPIRAL EVO 250	SPIRAL EVO 300
<b>Nádrž</b>								
Opraveno	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Ovládání</b>								
Elektronické (E)	•	•	•	•	•	•	•	•
Elektromechanické (M)	€	€	€	€	€	€	€	€
Dotykové ovládání (TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>Měření teploty</b>								
Infračervené čidlo (s E a TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>Ochrana</b>								
Průhledné víko	•	•	•	•	•	•	•	•
Průhledné víko + mřížka	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>Povrchová úprava</b>								
Miska z nerezové oceli	•	•	•	•	•	•	•	•
Kataforézní úprava rámu	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>Napájecí napětí</b>								

Model	Těsto (kg)	Mouka (kg)	Nalévání (l)	Celkem (l)	Celkový výkon (kW)	Čistá hmotnost (kg)	Otáčky spirály (ot/min)	Otáčky mísy (ot/min)
SPIRAL EVO 50	2 - 30	1,2 - 19	0,8 - 11	50	1,5	218	100 - 200	10 - 20
SPIRAL EVO 70	2,5 - 45	1,5 - 28	1 - 17	70	1,5	225	100 - 200	10 - 20
SPIRAL EVO 80	3 - 60	1,8 - 37,5	1,2 - 22,5	80	2,57	360	100 - 200	7 - 14
SPIRAL EVO 110	3,5 - 80	2,2 - 50	1,3 - 30	110	4,55	417	103 - 207	7.5 - 15

Orientační hodnoty pro úroveň hydratace 60 %.



Model	Rozměry (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
SPIRAL EVO 50	477	1000	1370	741	1892	590	181
SPIRAL EVO 70	477	1000	1370	791	1892	590	131
SPIRAL EVO 80	565	1150	1550	911	1705	675	153
SPIRAL EVO 110	588	1250	1560	886	1795	771	188
SPIRAL EVO 150	588	1250	1560	936	1795	771	138
SPIRAL EVO 200	735	1450	1630	870	1890	875	224
SPIRAL EVO 250	735	1530	1620	881	1995	980	203
SPIRAL EVO 300	735	1530	1620	941	1995	980	143

• : Standardní

◦ : Volitelné

€ : Placené





# BONGARD

*À vos côtés bien avant l'aube*

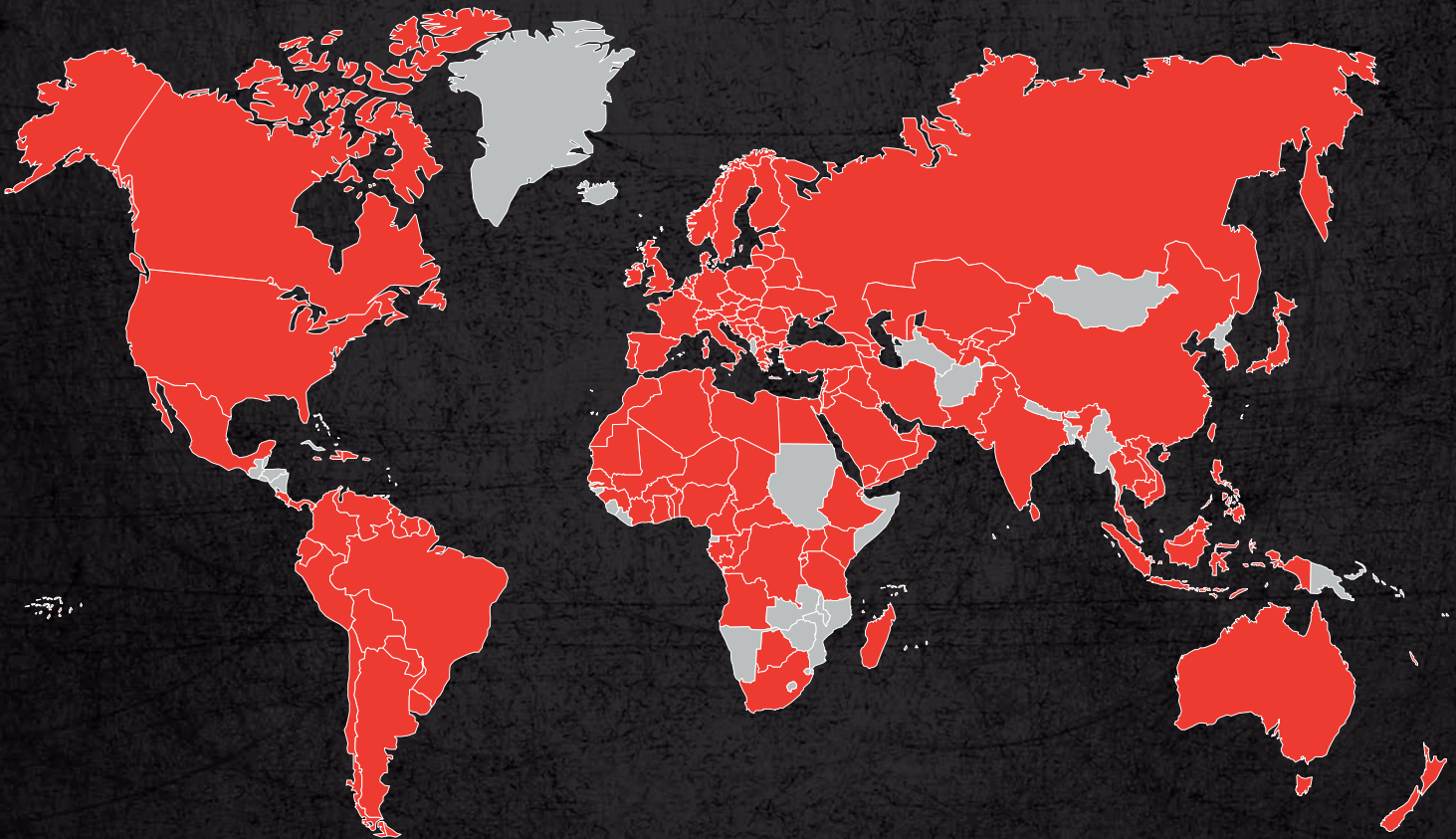
**BONGARD**, francouzský výrobce pekařského vybavení od roku 1922, spoléhá na síť výhradních prodejců, kteří jsou neustále školeni na všech našich produktech, aby zajistili 24/7/365 obchodní a technické služby po celé Francii a francouzských zámořských departementech a teritoriích.

**BONGARD** je také přítomna ve více než 90 zemích prostřednictvím sítě distributorů složené ze 450 prodejců a techniků.

Výhradní distributor pro  
Českou a Slovenskou republiku:



JAROSPOL Technology s.r.o.  
Dr. Milady Horákové 343/55, 671 72 Miroslav  
e-mail: [obchod@jarospol.com](mailto:obchod@jarospol.com)  
tel.: +420 515 333 095  
[www.jarospol.com](http://www.jarospol.com)



Sledujte nás na:

[Bongard.bakery](https://www.facebook.com/Bongard.bakery)

[Bongard\\_bakery](https://www.instagram.com/Bongard_bakery)

[BongardBakery](https://www.youtube.com/BongardBakery)

[Bongard](https://www.linkedin.com/Bongard)

## BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence