ES

Iberia
BONGARD

Juntos desde antes del alba

100 ANS
1922·2022

AMASADORA DE ESPIRAL

SPIRAL EVO

Un amasado rápido y eficaz para todo tipo de masas

ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

La gama de amasadoras **SPIRAL EVO** está disponible en 8 capacidades de artesa que van desde 50 a 300 litros, lo que permite trabajar con masas desde 2 a 200 kg.

Rápida versátil y compacta, **SPIRAL EVO** le acompaña durante la etapa clave: el amasado. Ofreciendo una garantía de óptima calidad para todo tipo de masas.

Al final del amasado, la masa queda homogénea, oxigenada y bien desarrollada; ¡en perfectas condiciones para revelar sus sabores!

Una amasadora de espiral potente

La artesa giratoria y de fondo plano garantiza un excelente agarre de la harina durante el amasado. Su superficie más amplia permite una **óptima distribución** de la masa y un **trabajo regular** de la espiral. De este modo, el calentamiento se minimiza para obtener un **resultado constante y de calidad**, tanto en amasados de mucha y poca cantidad.

Las 2 velocidades de rotación permiten que la **SPIRAL EVO** realice un amasado, estirado y oxigenación de la masa de manera **rápida y eficiente.**

La inversión del sentido de rotación de la artesa, disponible en los modelos 80 y superior, favorece una **mezcla homogénea** de los ingredientes durante el mezclado.
Al acabar la producción, la **limpieza es sencilla.**

Una amasadora ergonómica

Elevada, la artesa es de fácil acceso y **favorece una mejor postura**. Sus bordes redondeados, permiten un **vaciado** y una **limpieza sencilla**.

Para una mayor comodidad en el trabajo, también existe una gama de amasadoras auto basculantes **SPIRAL EVO TH/TL**. Simplemente apretando un botón en el panel del elevador, se activa el levantamiento de la amasadora y el vertido de toda la masa **sin esfuerzo**.

Una amasadora diseñada para asegurar una producción sostenida

Selección del sentido de giro de la artesa, con la tapa elevada, para un vaciado y limpieza (en modelos TC 80 y superior).

La tapa anti-proyección de harina es transparente para una perfecta visualización de la masa.

Herramientas de acero INOX y una gran solidez para una durabilidad óptima.

Iluminación LED para un control visual aún más preciso (en los modelos TC).

Fácil desplazamiento gracias a las ruedas.

Los pies de altura regulable garantizan una perfecta estabilidad.

La forma trapezoidal de las correas garantiza un funcionamiento silencioso y una excelente vida útil del mecanismo.

Con SPIRAL EVO, trabaja con total seguridad

Nuestro compromiso con la seguridad va más allá de la auto certificación ya que tenemos nuestros productos auditados por una organización externa e independiente.

Panel adecuado para todos los usuarios

El panel táctil **Touch Control** lleva a la **SPIRAL EVO** a una nueva dimensión con su interfaz clara y ordenada, ¡al servicio de una **facilidad de uso asombrosa!**

El modo Recetas **guía al usuario paso a paso** durante el proceso de trabajo, en particular, la posibilidad de definir fases de descanso o recordatorios para evitar olvidar ingredientes.

La temperatura de la mezcla amasada se mide a través de la sonda infrarroja integrada (opción muy recomendada). Cuando se alcanza un nivel establecido, la amasadora te puede alertar mientras continua su trabajo o incluso detenerse inmediatamente. Con **Touch Control**, el usuario tiene la libertad de elegir la configuración que prefiera para un **uso personalizado**.

Facilitando la gestión del día a día, el modo Manager permite filtrar el acceso a los parámetros, así como la modificación de recetas.

Las múltiples configuraciones disponibles persiguen, por lo tanto, todas el mismo objetivo: adaptar cada vez más la amasadora a los diferentes perfiles de panaderos-pasteleros, ya sean **experimentados o debutantes.**

Paneles también disponibles:

Electrónico que permite programar diferentes tiempos de amasado en velocidad 1 y 2 así como tiempos de reposo gracias a la función « **PANEOTRAD®** ». También se puede equipar con la sonda de infrarrojos.

Electromecánico con dos temporizadores, acompañado de un selector para activar cada velocidad de forma independiente y otro para elegir el sentido de giro de la artesa (modelos 80 y superiores).

Nuestros expertos a su servicio

Nuestra experiencia comercial

Nuestros equipos de ventas e implementación están a su lado para ayudarlo en la realización de su proyecto: recomendación de equipamiento y ubicación de la panadería según su proceso de producción.

Nuestra experiencia empresarial

Nuestro showroom y laboratorio de 320 m² en la oficina central en Holtzheim está a su disposición para probar nuestros equipos y formarse en su uso.

Nuestra experiencia técnica

Nuestros equipos se benefician de la garantía del fabricante desde la entrega. Para optimizar de manera sostenible el funcionamiento de su equipo y evitar costosos tiempos de inactividad, puede elegir un contrato de mantenimiento asociado con una garantía extendida.

Bongard brinda formación a los técnicos de los concesionarios y distribuidores para garantizar el funcionamiento adecuado y la durabilidad de su equipo.

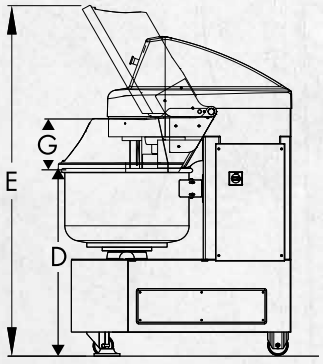
Nuestros concesionarios y distribuidores tienen acceso a una plataforma online que contiene información técnica y les permite pedir unas 5.000 referencias de recambios originales, despachadas en un plazo de 24 a 48h.

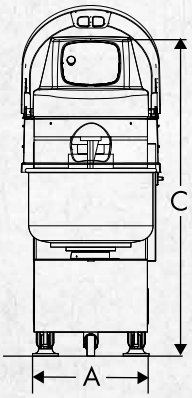
Datos técnicos

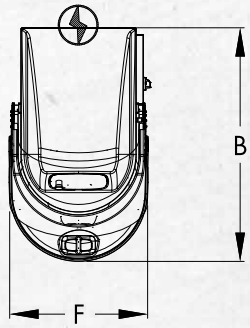
	SPIRAL EVO 50	SPIRAL EVO 70	SPIRAL EVO 80	SPIRAL EVO 110	SPIRAL EVO 150	SPIRAL EVO 200	SPIRAL EVO 250	SPIRAL EVO 300
Artesa								
Fija	•	•	•	•	•	•	•	•
Panel								
Electrónico (E)	•	•	•	•	•	•	•	•
Electromecánico (M)	€	€	€	€	€	€	€	€
Touch Control (TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
Medir temperatura								
Sonda infrarroja (con E y TC)	€	€	€	€	€	€	€	€
Protección								
Tapa transparente	•	•	•	•	•	•	•	•
Tapa transparente + rejilla	€	€	€	€	€	€	€	€
Acabados								
Artesa INOX	•	•	•	•	•	•	•	•
Tratamiento de cataforesis del bastidor	€	€	€	€	€	€	€	€
Tensión de alimentación								
400V TRI+T	•	•	•	•	•	•	•	•

Modelo	Masa (kg)	Harina (kg)	Mezcla (L)	Total (L)	Potencia total (kW)	Peso neto (kg)	Velocidad espiral (rpm)	Velocidad artesa (rpm)
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
SPIRALEVO110	3,5 - 80	2,2 - 50	1,3 - 30	110	4,55	417	103 - 207	7.5 - 15
SPIRALEVO150	4 - 100	2,5 - 62,5	1,5 - 37,5	150	4,55	417	103 - 207	7.5 - 15
SPIRALEVO200	4 - 130	2,5 - 80	1,5 - 50	200	6,8	630	103 - 207	10 - 20
SPIRALEVO250	4,5 - 160	2,8 - 100	1,7 - 60	250	8,4	705	103 - 207	10 - 20

Valores indicativos para una tasa de hidratación del 60%







Modelo	Dimensiones (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

•: Estándar | o : Opción gratuita | € : Opción con coste