

Spiral A



Pétrin à spirale à cuve amovible

Caractéristiques

- Volume de farine : de 5 à 158 kg
- Volume de pâte : de 8 à 253 kg
- Capacité totale : de 250 à 360 litres, selon le modèle.

Les avantages

- 2 vitesses de pétrissage
- Inversion du sens de rotation de la cuve en 1ère vitesse
- Adaptabilité aux élévateurs hydrauliques (Tilti et BDC) de fabrication Bongard (Attention, pour toute installation avec un élévateur basculeur de cuve EBCV existant, un kit d'adaptation est nécessaire (réf. 2B001042).
- Travail sur petite pétrissée
- Un choix de 2 commandes électroniques

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 à cuve amovible Spiral A 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). A 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. La cuve peut être désolidarisée du bâti pour le remplissage des ingrédients et pour une utilisation avec un élévateur basculeur de cuve Bongard.

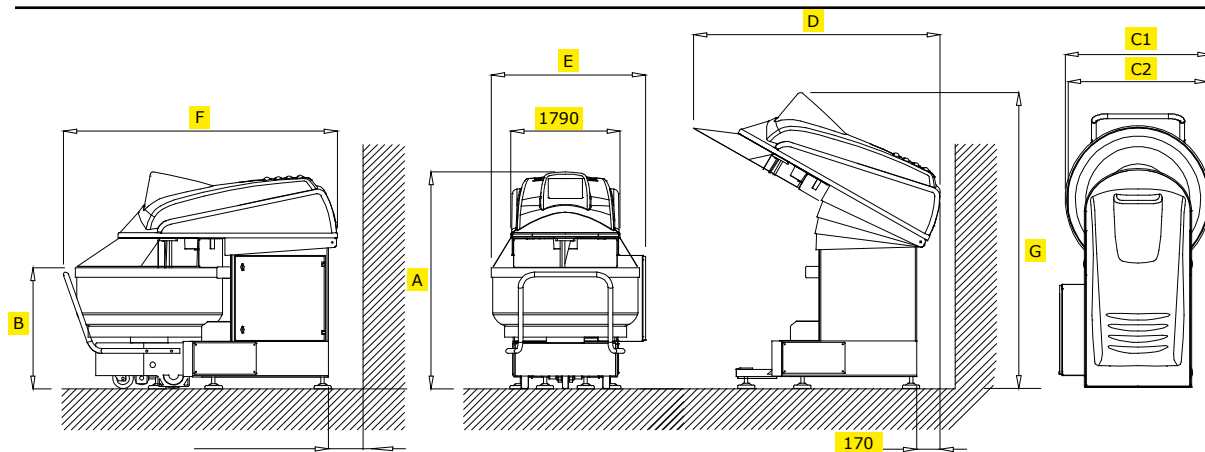
Construction

- Structure en acier renforcé et rigidifié avec revêtement extérieur laqué époxy
- Surface frontale de la tête et du corps revêtue d'une protection en inox
- Bâti surélevé sur 6 pieds pour faciliter le nettoyage au sol.
- Bord inférieur de la cuve inox travaillé avec un « relief en amande »
- Cuve renforcée par un bandeau plat soudé.
- Soc diviseur, spirale et cuve en acier inox.
- Insertion et extraction de la cuve facilitées par un mécanisme hydraulique de relevage de la tête.
- Dispositif de pré-accrochage de la cuve pour l'installation de la machine sur une surface non régulière.
- Transmission du mouvement à la cuve par un système de roue de frottement.
- Transmission par poulies et courroies
- Tension d'alimentation : 400V TRI+N 50/60 Hz

Modèles existants :

- **Couvercle anti-projection inox** sur cuve pour une réduction d'émission de poussière
 - Commande électronique : identique à la commande Spiral type E
 - Commande électronique LCD : panneau à affichage LCD de grandes dimensions, possibilité de gérer, mémoriser et nommer 99 recettes, fonction signalant les anomalies, vitesse de rotation de cuve variable de + ou -10%.
- Possibilité d'options : sonde de température infra rouge, bac ingrédients (nous consulter)
Fonction des commandes : voir pages suivantes

Pétrin à spirale à cuve amovible **Spiral A**



Options (nous consulter)

Sonde de température infra rouge (uniquement sur modèles LCD)

Bac ingrédients (max 2 bacs) (uniquement sur modèles LCD)

Structure externe entièrement en acier inox

Accessoires

Cuve supplémentaire sur chariot 250 **

Cuve supplémentaire sur chariot 300

Cuve supplémentaire sur chariot 360

Capacités pétrin et/ou cuve supplémentaire (Valeurs indicatives)

Modèle	Farine (kg)	Pâte (kg)	Coulage (l)	Total (l)
Spiral A 250**	80 - 100	120 - 160	48 - 60	250
Spiral A 300	5 - 125	8 - 200	3 - 75	300
Spiral A 360	7 - 158	11 - 253	4 - 95	360

Modèle	Puissance totale (kW)	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 A 250**	10	1210	107 - 214	12,9	107 - 214	12,9
Spiral A 300	10	1210	107 - 214	12,9	107 - 214	12,9
Spiral A 360	13,6	1265	107 - 214	12,9	107 - 214	12,9
Cuve 250**	-	280	-	-	-	-
Cuve 300	-	295	-	-	-	-
Cuve 360	-	325	-	-	-	-

Modèle	Dimensions (mm)							
	A	B	C1	C2	D	E	F	G
Spiral A 250**	1064	865	930	900	1790	1045	1860	2190
Spiral A 300	1604	927	930	900	928	1045	1860	2190
Spiral A 360	1604	895	1080	1045	1075	1120	1980	2190
Cuve 250**		865	930	900				
Cuve 300		927	930	900		-	-	
Cuve 360		895	1080	1045		-	-	

Emballage

Métropole (Carton)	Modèle		SpiralA 250	SpiralA 300	SpiralA 360
	Largeur	(mm)	1250	1250	1400
	Longueur	(mm)	2050	2050	2200
	Hauteur	(mm)	1800	1800	1800
	Poids	(kg)	1300	1300	1400
Maritime (Caisse)	Modèle		SpiralA 250	SpiralA 300	SpiralA 360
	Largeur	(mm)	1350	1350	1500
	Longueur	(mm)	2150	2150	2300
	Hauteur	(mm)	1900	1900	1900
	Poids	(kg)	1400	1400	1500

Commandes **Spiral A**



Commande électronique E



Commande électronique LCD

Commandes pour Pétrin à spirale à cuve amovible

Commande électronique E

Utilisation

- 9 programmes pré-programmables possibles
- Affichage digital
- Touches membrane haute résistance
- Mode manuel et/ou automatique
- Mémoire des temps de la 1ère et 2ème vitesse
- Modification des temps possible sans arrêter la machine
- Signal sonore en fin de cycle
- Inversion du sens de rotation de la cuve

Spécificités de la commande type E

Le mode manuel permet de tester les temps de pétrissage d'une recette avant que le boulanger ne l'enregistre en tant que telle. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 9 recettes. Le mode automatique est, quant à lui, utilisé pour lancer les différentes recettes. Les temps décroissent et le passage de la 1ère vitesse à la 2ème vitesse se fait automatiquement.

Commande électronique LCD

Utilisation

- Panneau de commande à fonctionnement électronique avec touches à membrane haute résistance. Ecran de visualisation LCD graphique de grandes dimensions.
- Possibilité de programmer et rappeler 99 recettes
- Fonction de signalisation des défauts
- Rappel d'entretien programmé sur la base des heures de fonctionnement
- Possibilité de travailler en mode manuel et/ou en mode automatique
- Accès direct aux 2 recettes préférées grâce à 2 touches « raccourcis » situées sur le devant de la commande
- Possibilité de sens d'inversion de la cuve en 1ère vitesse

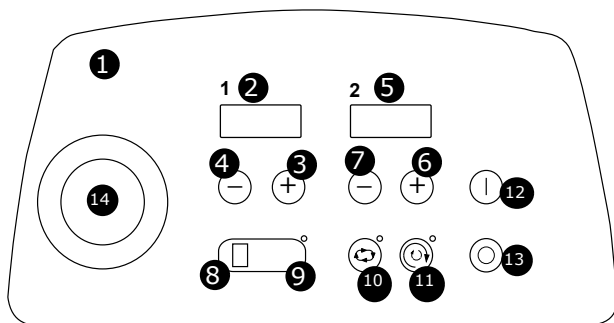
● ● ● Remarque importante :

Lorsque le pétrin est équipé du couvercle anti-projection, il est possible de débiter la pétrissée en 2ème vitesse. Équipé d'une grille, pour respecter la norme, la 1ère vitesse sera au minimum de 2 minutes.

Les avantages

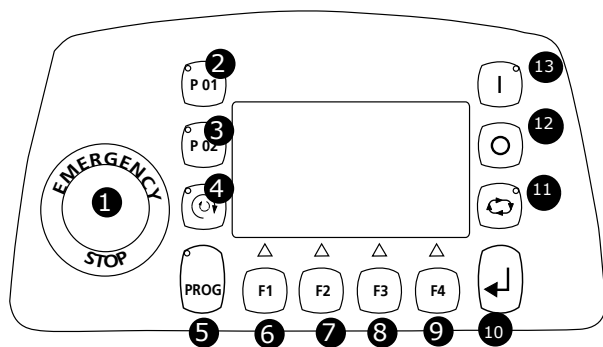
- Travail en mode manuel et automatique
- Réglage des temps de la 1ère et de la 2ème vitesse
- Gestion optimisée des recettes
- Avec le couvercle anti-projection, possibilité de débiter la pétrissée directement en 2ème vitesse.

Commande Spiral A - Commande électronique E



- | | |
|--|---|
| 1 Clavier à membrane | 8 Affichage du programme sélectionné |
| 2 Affichage du temps 1ère vitesse | 9 Sélection des programmes avec Led |
| 3 Augmentation du temps pour la 1ère vitesse | 10 Fonctionnement automatique/manuel avec Led |
| 4 Diminution du temps pour la 1ère vitesse | 11 Fonction inversion de cuve |
| 5 Affichage du temps 2ème vitesse | 12 Mise en roue du cycle |
| 6 Augmentation du temps pour la 2ème vitesse | 13 Arrêt du cycle |
| 7 Diminution du temps pour la 2 ^{ème} vitesse | 14 Bouton d'arrêt d'urgence |

Commande Spiral A - Commande électronique LCD



- | | |
|--|--|
| 1 Bouton d'arrêt d'urgence | 8 Fonction idem à n°6 |
| 2 Programme prioritaire n°1 | 9 fonction idem à n°6 |
| 3 Programme prioritaire n°2 | 10 Validation du choix de la programmation |
| 4 Inversion du sens de rotation de la cuve | 11 Cycle manuel ou cycle automatique |
| 5 Rappel du dernier programme enregistré | 12 Arrêt du cycle |
| 6 Fonctions multiples suivant la visualisation sur écran | 13 Mise en marche du cycle |
| 7 Fonction idem à n°6 | |