BONGARD
IN PASTICCERIA

SPIRAL EVO SMART

IMPASTO

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA



Vantaggi

- Qualità dell'impasto costante durante tutto l'anno
- Temperatura base impostata per ogni ricetta (o temperatura fissa dell'acqua)
- Temperatura dell'acqua calcolata automaticamente
- Modalità ricetta che garantisce una produzione sicura
- Manipolazione ridotta: acqua versata direttamente nella vasca e bilancia per la farina
- Maggiore efficienza, minore carico mentale e tempo libero per altri compiti
- Ingombro ottimale grazie alle funzionalità integrate
- Pulizia più rapida della vasca (svuotamento della vasca opzionale)

OPZIONI

•Raschiatore: Per impasti appiccicosi e per garantire una raschiatura continua della vasca senza intervento manuale, risparmiando tempo e garantendo tranquillità.

•Scarico vasca: Assicura una rapida evacuazione e una facile rimozione dell'acqua di pulizia.

•Uscita acqua esterna: Consente di fornire acqua (in quantità e temperatura) ad altre apparecchiature (impastatrice, macchina per lievito madre, ecc.)

Capacità

Dimensioni vasca da 110 a 300 L

Capacità* Volume impasto: da 3.5 a 200 kg

- Volume farina: da 2.2 a 125 kg
- Acqua: da 1.3 a 75 L

*Valori di riferimento per un'idratazione dell'impasto del 60%

USO

Combinando facilità d'uso ed efficienza, SPIRAL EVO SMART, un mixer intelligente di nuova generazione, garantisce qualità ottimale dell'impasto e prodotti finiti ogni giorno

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

•SPIRAL EVO SMART pesa, controlla la temperatura e dosa l'acqua:

- La bilancia consente di pesare la farina direttamente nella vasca.
- Gestione della temperatura: Grazie al controllo della temperatura di base e alla misurazione continua sia dell'ambiente di panificazione che della vasca, la temperatura dell'acqua di colata viene calcolata automaticamente per ogni ricetta(1). - Dosaggio dell'acqua: L'acqua viene aggiunta direttamente nella vasca (versamento iniziale, ammollo e lavaggio). L'acqua che non ha raggiunto la temperatura desiderata viene scolata.

•Per la preparazione dell'impasto sono disponibili due modalità:

- Modalità di miscelazione manuale: L'utente aggiunge gli ingredienti nella ciotola, programma manualmente l'erogazione dell'acqua inserendo la temperatura base o una temperatura fissa dell'acqua e quindi imposta i tempi di miscelazione per la prima e la seconda velocità.
- Modalità ricetta: Ogni ricetta è protetta dalla gestione della temperatura, dall'ordine e dalla quantità corretti di inserimento degli ingredienti, dalle fasi di lavoro/riposo e dagli avvisi visivi e acustici. L'utente segue la ricetta passo dopo passo per ottenere un impasto perfetto al 100% ogni giorno.
- La temperatura di base (2) viene registrata per ogni ricetta, garantendo temperature ottimali dell'acqua e dell'impasto al termine dell'operazione.
- Il versamento iniziale dell'acqua e l'ammollo sono automatizzati con le giuste quantità e temperature al momento giusto.
- Le modifiche alle ricette possono essere bloccate tramite un accesso protetto da password.

(1)Per il calcolo automatico della temperatura dell'acqua di colata, la farina deve essere aggiunta prima nella vasca
(2)L'impostazione può essere modificata e applicata a tutte le ricette, sia come temperatura fissa dell'acqua che come temperatura di base

Costruzione

- Controllo touch
- Sistema integrato di dosaggio e miscelazione automatica dell'acqua
- Bilancia per ciotola (per ingredienti da 3 kg, precisione fino a 100 g)
- Sonda a infrarossi (temperatura della ciotola) e sonda ambiente (temperatura del forno)
- 2 velocità di impasto: lenta e veloce
- 2 motori indipendenti che consentono alla ciotola di ruotare in entrambe le direzioni
- Vasca, spirale e divisore in acciaio inox
- Illuminazione a LED per la vasca
- Coperchio trasparente(3): anti-schizzi di farina e anti-graffio, conforme agli standard delle macchine
- Cilindro idraulico che assiste il sollevamento/abbassamento del coperchio trasparente(3)
- Alimentazione 400V TRI+T 50/60 Hz

SPIRAL EVO SMART IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

DATI TECNICI

	SPIRAL EVO SMART 110	SPIRAL EVO SMART 150	SPIRAL EVO SMART 200	SPIRAL EVO SMART 250	SPIRAL EVO SMART 300
Vasca					
Fissa	•	•	•	•	•
Tappo vasca con scivolo magnetico*	€	€	€	€	€
Pannello di controllo					
Controllo Touch (TC)	•	•	•	•	•
Misura della temperatura					
Sensore infrarossi	•	•	•	•	•
Sensore temperatura ambientale	•	•	•	•	•
Pesatura					
Pesatura integrata (celle di carico)	•	•	•	•	•
Sistema automatico di dosaggio e miscelazione dell'acqua					
Integrato	•	•	•	•	•
Uscita supplementare acqua*	€	€	€	€	€
Protezione					
Coperchio trasparente (LID)	•	•	•	•	•
Finitura					
Vasca in inox	•	•	•	•	•
Rivestimento del telaio con rivestimento** cataforetico**	€	€	€	€	€
Telaio in inox	Contattaci	Contattaci	Contattaci	Contattaci	Contattaci
Accessori					
Raschiatore	€	€	€	€	€
Alimentazione elettrica					
400V TRI+T	•	•	•	•	•

*da specificare nell'ordine **ulteriore ritardo di 2 settimane

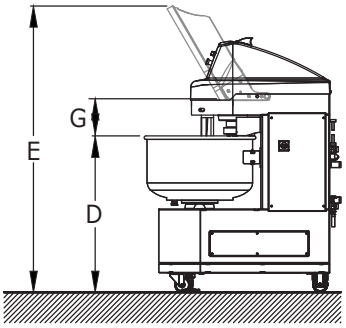
Modello	Impasto* (kg)	Farina* (kg)	Acqua* (L)	Totale* (L)	Potenza totale (kW)	Peso Netto (kg)	Velocità spirale (rpm)	Velocità vasca (rpm)
SPIRAL EVO SMART 110	3,5 – 80	2,2 – 50	1,3 – 30	110	4,55	447	103 – 207	7,5 – 15
SPIRAL EVO SMART 150	4 – 100	2,5 – 62,5	1,5 – 37,5	150	4,55	447	103 – 207	7,5 – 15
SPIRAL EVO SMART 200	4 – 130	2,5 – 80	1,5 – 50	200	6,8	675	103 – 207	10 – 20
SPIRAL EVO SMART 250	4,5 – 160	2,8 – 100	1,7 – 60	250	8,4	750	103 – 207	10 – 20
SPIRAL EVO SMART 300	4,5 – 200	2,8 – 125	1,7 – 75	300	8,4	750	103 – 207	10 – 20

*Valori indicativi per un tasso di idratazione del 60%

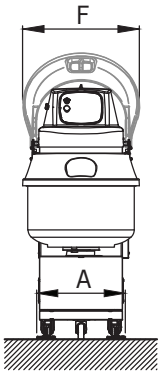
• : Standard | o: Opzione gratuita | €: Opzione con supplemento | -: Non disponibile

SPIRAL EVO SMART IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

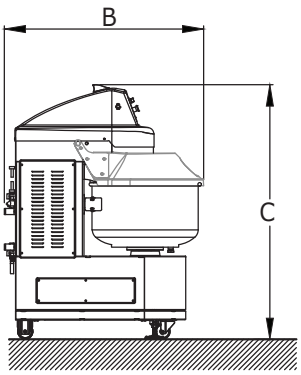
DATI TECNICI



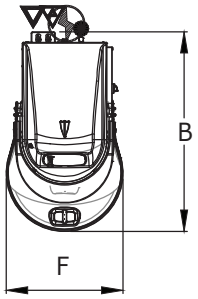
Right side view



Front view



Left side view



Top view

Dimensions in mm
400 V 3-phase - 4,55 kW
Protection : 16 A
Wall socket 1,50 m high
Weight : 447 kg
The mixer must be installed on a flat and stable floor that can support the weight of the mixer when in operation.
All technical groundwork and the supply of the electrical plug must be carried out by the customer.

Water discharge (if temperature not yet reached) Ø18mm
Minimum floor height with trap: 500mm

Cooled water supply (2 to 5°C) with shut-off valve
3/4" male connection (Ø20/27) - Minimum height from the ground: 500mm
Dynamic pressure: 3 bar (minimum: 2 bar - maximum: 5 bar)
Minimum water flow rate: 7 L/min

Maximum pressure difference between cooled water and hot water: 1 bar

Hot water supply (55°C) with shut-off valve
3/4" male connection (Ø20/27) - Minimum height from floor: 500mm
Dynamic pressure: 3 bar (minimum: 2 bar - maximum: 5 bar)
Minimum water flow rate: 7 L/min

External water supply option:
(flexible gooseneck tubing)

Drain for storing the gooseneck
- Diameter of flexible tubing for mixer : 18 mm
- Minimum height from floor with trap : 800 mm

The use of a gravity water cooler requires the use of a booster pump.

Modello	Dimensioni (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
SPIRAL EVO SMART 110	588	1320	1685	985	1895	771	188
SPIRAL EVO SMART 150	588	1320	1685	1035	1895	771	138
SPIRAL EVO SMART 200	735	1520	1730	970	1990	875	224
SPIRAL EVO SMART 250	735	1600	1720	981	2095	980	203
SPIRAL EVO SMART 300	735	1600	1720	1041	2095	980	143

Imballaggio (di serie: trattamento di fumigazione, standard internazionale NIMP 15)

PALETT	Modello		SPIRAL EVO SMART 110	SPIRAL EVO SMART 150	SPIRAL EVO SMART 200	SPIRAL EVO SMART 250	SPIRAL EVO SMART 300
	Larghezza	(mm)	850	850	1000	1000	1000
	Lunghezza	(mm)	1300	1300	1600	1600	1600
	Altezza	(mm)	1800	1800	1950	1950	1950
	Peso	(kg)	450	450	640	700	720
CASSA CHIUSA	Modello		110	150	200	250	300
	Larghezza	(mm)	900	900	1050	1050	1050
	Lunghezza	(mm)	1350	1350	1650	1650	1650
	Altezza	(mm)	2000	2000	2050	2050	2050
	Peso	(kg)	530	530	720	780	800
CASSA A RETICOLO	Modello		110	150	200	250	300
	Larghezza	(mm)	900	900	1050	1050	1050
	Lunghezza	(mm)	1350	1350	1650	1650	1650
	Altezza	(mm)	2000	2000	2050	2050	2050
	Peso	(kg)	490	490	690	750	770

BONGARD
IN PASTICCERIA

SPIRAL EVO SMART

PANNELLI DI CONTROLLO

IMPASTO



Controllo Touch (TC)

PANNELLI DI CONTROLLO PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA

CONTROLLO TOUCH (TC) SMART

• L'utente può salvare ricette dettagliate e programmare:

- Fasi a velocità 1

- Fasi a velocità 2

- Fasi con senso di rotazione della vasca invertito (Velocità 1)

- Fasi di riposo

- Ingredienti e la fase in cui devono essere aggiunti

- Promemoria (visivi e acustici) per aggiungere ingredienti

- Preferiti e ordine di visualizzazione delle ricette

- Visualizzazione continua della temperatura superficiale della vasca (farina o impasto)

- Visualizzazione dei dati chiave in modalità ricetta (consumo, durata, peso totale, numero totale di pezzi, temperatura massima dell'impasto)

- Calcolo automatico delle quantità delle ricette in base alle esigenze (peso totale dell'impasto o numero di pezzi)

• Importazione/esportazione rapida delle ricette tramite chiavetta USB

• Modalità Manager che consente la limitazione dell'accesso alle impostazioni e alle modifiche delle ricette per il personale non autorizzato

• Modalità di impasto manuale

• Luce a LED per vasca

E ANCORA DI PIÙ CON SPIRAL EVO SMART

• Controllo automatico della quantità e della temperatura dell'acqua dosata

• Versamento iniziale dell'acqua e ammollo eseguiti automaticamente direttamente nella vasca

• Gestione della temperatura di base (o temperatura fissa dell'acqua) registrata per ogni ricetta

• Visualizzazione del peso degli ingredienti (farina > 3 kg) con codifica a colori e peso totale della ricetta

• Misurazione continua delle temperature del forno e della vasca per il calcolo automatico della temperatura dell'acqua

• Controllo della quantità e della temperatura dell'acqua dosata esternamente (opzionale)

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH (TC) - Schermata Home



1 Ricette preferite

2 Altre ricette e creazione/modifica/eliminazione di ricette

3 Modalità manuale

4 Luce vasca a LED

5 Modalità di pulizia

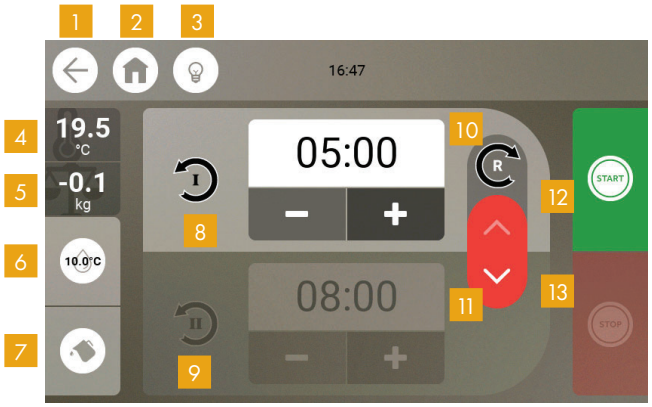
6 Passa allo schermo in standby

7 Apri le impostazioni

8 Selezionare la direzione di rotazione della vasca, con il coperchio sollevato

9 Pulsante di emergenza

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH (TC) - Miscelatura manuale



1 Torna alla schermata precedente

2 Torna alla schermata iniziale

3 Luce vasca a LED

4 Temperatura superficiale misurata nella vasca

5 Peso misurato dalla bilancia

6 Dosaggio manuale della temperatura e della quantità dell'acqua nella vasca

7 Dosaggio manuale della temperatura e della quantità dell'acqua nella vasca (senza regolazione della temperatura)

8 Tempo di miscelazione alla prima velocità

9 Tempo di miscelazione alla seconda velocità

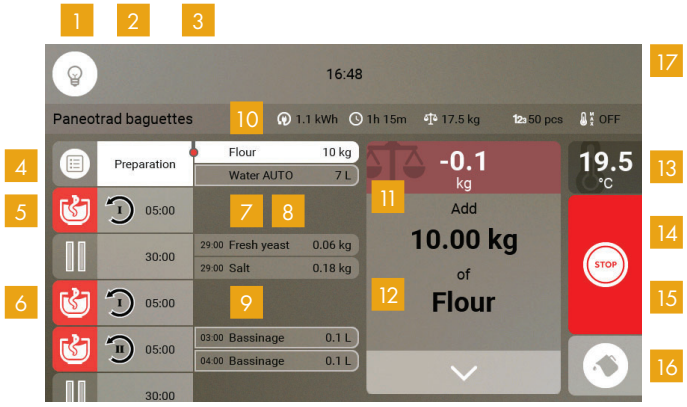
10 Inversione della rotazione della vasca all'inizio 4 10 velocità

11 selettore di velocità 1st/2nd

12 Pulsante di avvio della miscelazione

13 Pulsante di arresto della miscelazione

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH (TC) - Modalità ricetta



1 Torna alla schermata precedente

2 Torna alla schermata iniziale

3 Luce vasca a LED

4 Fase di preparazione per l'aggiunta degli ingredienti

5 Tempo di miscelazione alla prima velocità

6 Tempo di miscelazione alla seconda velocità

7 Ingredienti necessari per la ricetta, con l'ordine e i pesi da seguire

8 Versamento iniziale dell'acqua dosato automaticamente nella vasca (quantità e temperatura)

9 Acqua di ammollo dosata automaticamente nella vasca (quantità e temperatura)

10 Riepilogo delle informazioni chiave per la ricetta corrente

11 Peso misurato dalla bilancia

12 Peso dell'ingredienteda aggiungere

13 Temperatura superficiale misurata nella vasca

14 Pulsante di avvio della miscelazione

15 Pulsante di arresto della miscelazione

16 Dosaggio manuale della temperatura e della quantità dell'acqua nella vasca (senza regolazione della temperatura)

17 Messaggio di avviso (coperchio di sicurezza aperto)