

Nouveau Spiral Evo Smart

Né pour maîtriser



 **BONGARD**

FABRICANT & SPÉCIALISTE FRANÇAIS D'ÉQUIPEMENTS DU FOURNIL

Spiral Evo Smart

Le pétrin intelligent nouvelle génération.

L'innovation signée Bongard.

Confort au quotidien

- ✓ Gestion de la température de base
- ✓ Calcul automatique des ingrédients
- ✓ Réduction des manipulations et des erreurs

Régularité garantie

- ✓ Dosage précis de l'eau
- ✓ Contrôle des températures
- ✓ Pesée et ajustement automatique du cycle

Recettes sécurisées

- ✓ Mémorisation de 99 recettes
- ✓ Pilotage automatique des phases de pétrissage
- ✓ Gestion des ingrédients

Évolutions à la carte

- ✓ Racleur : pétrissage plus homogène
- ✓ Drain : nettoyage simplifié de la cuve
- ✓ Point d'eau externe : utilisable par d'autres équipements

LAURÉAT
catégorie matériels & équipements
pour la boulangerie-pâtisserie

**SIRH+
BAKE & SNACK
AWARDS 2026**



Les points forts qui vont changer votre quotidien

Doseur-mélangeur d'eau automatique intégré

Assure la température de l'eau à 0,1°C près et la quantité à 0,1 L près (1^{ère} coulée, bassinage et nettoyage).



Sonde de température ambiante

Suivi constant de la température dans le fournil à 0,1°C près.



Arrivée d'eau orientable



Commande tactile Touch Control

Gestion centralisée du pétrin.



Point d'eau externe**

Utilisation du doseur-mélangeur pour alimenter d'autres équipements.



Sonde de température infrarouge

Suivi constant de la température à 0,1°C près dans la cuve (farine et pâte).



Racleur de cuve amovible sans outil*

Optimise le pétrissage de tous types de pâtes. Évite de stopper et corner, facilite le nettoyage.



Balance de cuve intégrée

Pèse à 100 g près, farines, ingrédients, pâtes et pâtons au décuve.



Vidange de cuve**

Facilite le nettoyage de la cuve à l'eau par son système de vidange (bouchon, gouttière et goupillon).



*En option. ** En option, configuration à la commande. ***Pèse à partir de 3 kg.

Régularité, sécurité, confort : le trio gagnant.



1 Régularité

Spiral Evo Smart maîtrise les process et la régularité des produits finis, quels que soient la saison ou l'utilisateur, lors de l'étape clé du pétrissage, tout en gagnant en efficacité.



« Du temps gagné et une pâte sous contrôle. »
« La coulée d'eau se lance seule à la bonne température directement dans la cuve. »

2 Sécurité

Les recettes sont sécurisées grâce à l'automatisation et au système d'alertes.



« En mode recette, l'équipe valide chaque ingrédient et suit le déroulé des étapes avec les rappels visuels et sonores. »



3 Confort

Libère le boulanger des contraintes de calcul, de manipulation, de décuage et de nettoyage.



« Fini les calculs de température d'eau ! »
« Pour la farine, moins de manipulation avec la balance de cuve. »
« Le racleur m'évite d'ouvrir le capot et de corner, gain de temps et moins de manipulations. »



Touch Control : la maîtrise au bout des doigts.



Fonction pesée

Affichage des poids mesurés, validation de l'ajout d'ingrédients, tare.



Mode administrateur

Gestion par mot de passe des recettes et paramètres.



Coulée d'eau

Enregistrement de la quantité d'eau nécessaire à la 1^{ère} coulée, bouton d'ajout d'eau, activation du point d'eau externe.



Mode nettoyage

Gestion de la quantité et de la température de l'eau de rinçage.

Bassinage

Enregistrement de la quantité d'eau à distribuer et du moment où le filet d'eau doit démarrer.



Mode recette

Gestion automatique de l'ordre des ingrédients, des quantités et des phases de travail et repos, avec rappels visuels et sonores.



Mode manuel

Possibilité de doser l'eau et peser au fil de la recette.



La température de base

Le respect de la température de base permet la maîtrise de la température de la pâte en fin de pétrissage et assure une régularité en toute saison.

Spiral Evo Smart calcule automatiquement la température de l'eau de coulage à partir

des données recueillies par ses sondes de température (ambiante et cuve) et garantit ainsi le respect de la température de base.

À noter : pour que la température de base soit respectée, mettre la farine avant l'eau dans le pétrin.



BONGARD

Une fiabilité éprouvée, du laboratoire au fournil



GARANTIE PIÈCES*
3
ans
GARANTIE PIÈCES*

Les fondamentaux



Accessibilité optimisée : cuve à bords arrondis et surélevée (10 cm plus haut par rapport au pétrin Spiral Evo).



Sécurités intégrées : couvercle transparent sans émission de farine conforme à la norme machine, bouton d'arrêt automatique, certifié par un organisme externe (Apave)**.



Durabilité éprouvée : capot en ABS résistant aux chocs. Spirale, séparateur et cuve en inox. Bâti peint avec une double couche anticorrosion.



Conception française : conformité CE et fabrication maîtrisée. Evolution du pétrin Spiral Evo, reconnu par les boulangers depuis 2017.

Les garanties

- ✓ **Testé en conditions réelles** dans notre laboratoire Bongard et dans des boulangeries pilotes.
- ✓ **Cycles et recettes validés** par nos experts boulangers.
- ✓ **Construction consolidée** avec nos équipes SAV et montage.

*Hors consommables et pièces d'usure. **Grille de protection disponible uniquement à l'export.

Caractéristiques & performances

Capacités

- Capacités de cuve : de 110 à 300 L
- Capacité de coulage* : de 1,3 à 75 L
- Quantité de pâte* : de 3,5 à 200 kg
- Quantité de farine* : de 2,2 à 125 kg
- Nombre de vitesses : 2

Raccordement

- 2 arrivées d'eau (froide / réseau et chaude / réseau)
- 1 écoulement (option point d'eau externe : écoulement supplémentaire à prévoir)
- Le pétrin est livré avec les tuyaux de raccordement.
- Tension d'alimentation : 400V TRI+T

*Valeurs indicatives pour un taux d'hydratation de 60 %



Dimensions et poids

Modèles Spiral Evo Smart	Dimensions capot ouvert (l x p x h)	Poids (kg)	Puissance (kW)
110	771 x 1320 x 1895 mm	447	4,55
150	771 x 1320 x 1895 mm	447	4,55
200	875 x 1520 x 1990 mm	675	6,8
250	980 x 1600 x 2095 mm	750	8,4
300	980 x 1600 x 2095 mm	750	8,4



Faire mieux pour le bon, avec passion depuis 1922

CHEZ BONGARD, CHAQUE GRAIN DE BLÉ EST PORTEUR D'UNE HISTOIRE UNIQUE.

De l'artisan passionné aux réseaux spécialisés, de la boulangerie en grandes surfaces alimentaires aux hôtels et restaurants, **le monde du pain est un lieu de rencontre, entre tradition et innovation**, où chaque acteur est confronté à ses propres enjeux.

Pour y faire face, depuis 1922, **nous sommes fiers d'équiper les professionnels** avec nos fours, nos chambres de fermentation, nos diviseuses et nos pétrins.

Cette mission va plus loin et nous engage, au travers de collaborations privilégiées, fondées sur la compréhension profonde des besoins de chacun et de leur diversité.

Notre défi quotidien ?

Innover pour la qualité, la fiabilité, la performance et la sobriété énergétique de nos produits et de nos services. Cette ambition est soutenue par **notre expertise globale, combinant l'héritage d'un fabricant français et la recherche constante d'amélioration.**

Notre engagement aux côtés de chacun, nous l'exprimons chaque jour : conseil de spécialiste, service-client disponible en continu ou formation technique, avec l'appui de **notre réseau de concessionnaires exclusifs** partout en France et de nos distributeurs à l'étranger.

Le monde du pain est un univers riche, fait de plaisir et d'exigence. C'est au service de l'un comme de l'autre que s'écrit notre histoire avec vous. **Une histoire de partage. Simple et essentielle.**



FABRICANT & SPÉCIALISTE FRANÇAIS D'ÉQUIPEMENTS DU FOURNIL

bongard.fr

an Ali Group Company

