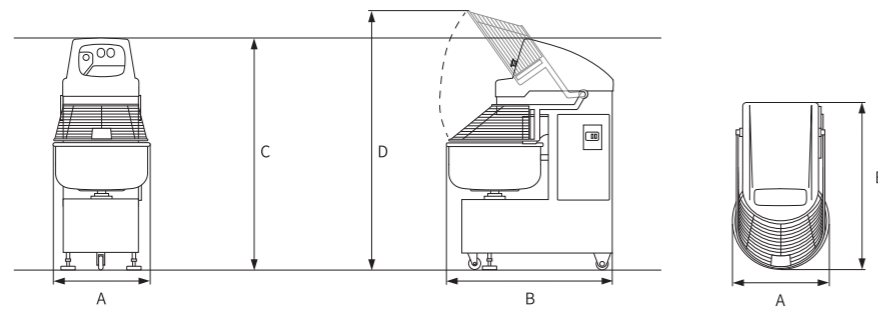


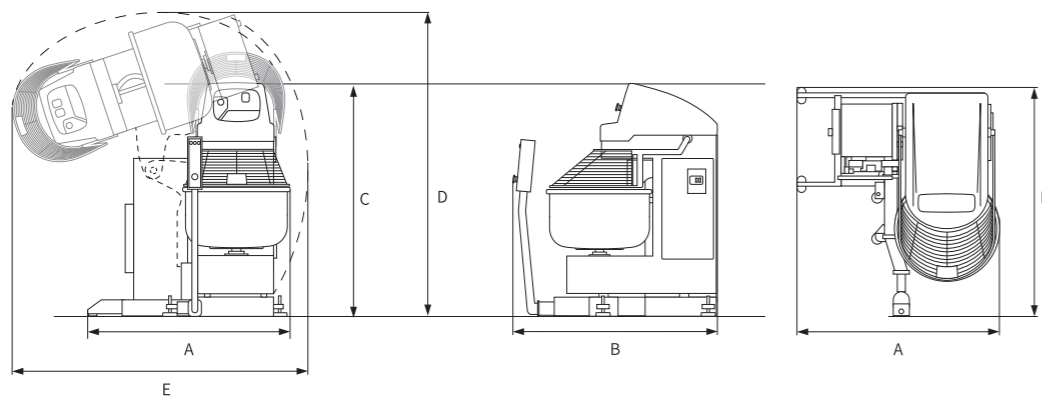
【仕様表一覧】

モデル名	ボウル容量 (ℓ)	仕込み量・粉 (kg)	仕込み量・生地 (kg)	電気容量 (kW)	重量 (kg)
Spiral EvO 50	50	1,2-20	2-30	1,5	218
Spiral EvO 80	80	1,8-40	3-60	2,57	360
Spiral EvO 150	150	2,5-62,5	4-100	4,55	417
Spiral EvO 200	200	2,5-80	4-130	6,8	630
Spiral EvO 300	300	2,8-125	4,5-200	8,4	705
Spiral EvO 150 TL	150	2,5-62,5	4-100	5	830
Spiral EvO 200 TL	200	2,5-80	4-130	7	954
Spiral EvO 300 TL	300	2,8-125	4,5-200	8	1010

Spiral EVO
スパイラル・エヴォ



Spiral EVO TL
スパイラル・エヴォ TL



【寸法一覧】

モデル名	幅 (A)	奥行 (B)	高さ (C)	最大高さ (D)	最大幅 (E)
Spiral EvO 50	590	1000	1370	1892	-
Spiral EvO 80	675	1150	1550	1705	-
Spiral EvO 150	771	1250	1560	1795	-
Spiral EvO 200	875	1450	1630	1890	-
Spiral EvO 300	980	1530	1620	1995	-
Spiral EvO 150 TL	1605	1650	1560	2380	2567
Spiral EvO 200 TL	1710	1875	1630	2545	2842
Spiral EvO 300 TL	1757	1875	1620	2615	2917

※仕様表に記載のないモデルに関してはお問い合わせください。
※仕様は予告なく変更される可能性があります。



BONGARD
Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

Spiral EvO

スパイラルミキサー
【スパイラル・エヴォ】

Spiral EvO TL

反転機付スパイラルミキサー
【スパイラル・エヴォ TL】





優れた操作性の理想的なミキサー
スパイラルミキサー
スパイラル・エヴォ

高い機能性とデザイン性を兼ね備えたボンガード社のスパイラルミキサー“スパイラル・エヴォ”は、フック、センターシャフト、ボウルの優れた機能バランスによって均一なミキシングを実現します。

Spiral EvO

主な特長

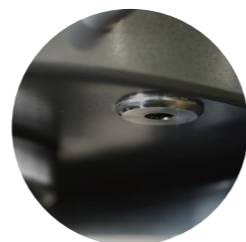
デジタル操作盤

デジタル操作盤では最大9つまでのプログラムを登録することができ、あらゆる種類のミキシングをボタンひとつで行うことができます。また、フラットな表面は清掃を簡単に行うことができます。



赤外線温度センサー

赤外線温度センサーによって粉や生地などの表面温度を計測します。また粉の温度から、投入する仕込み水の温度を割り出すのにも役立ちます。



Spiral EvO シリーズラインナップ

- Spiral EvO 50
- Spiral EvO 80
- Spiral EvO 150
- Spiral EvO 200
- Spiral EvO 300



Spiral EvO TL

大規模生産に特化した反転機能付ミキサー

反転機付スパイラルミキサー

スパイラル・エヴォ TL

スパイラルミキサーに反転機を搭載したTLシリーズは、大規模生産を行う製パン業者のための、高い機能性と安全性を兼ね備えたマシンです。TLシリーズを生産ラインに導入することで、作業者の大きな負担となるミキシング後の大容量の生地を作業台に移す作業をボタンひとつで効率よく、かつ安全に行うことができます。



Spiral EvO TL シリーズラインナップ

- Spiral EvO 150TL
- Spiral EvO 200TL
- Spiral EvO 300TL



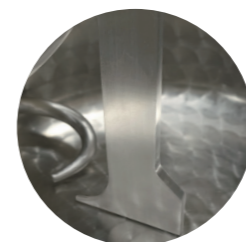
コントローラー

シンプルな機能のコントローラーで、安全に作業を行うことができます。

安定した生地を生み出し作業を効率化する各パーツの機能的なバランス

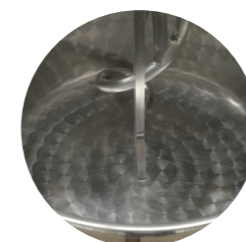
センターシャフト

センターシャフトと生地間に空間が作り出されることで生地が空気を抱き込みやすくなり、焼き上がりにボリュームがでます。



底面積の広いボウル

底面積の広いボウルは生地の混ざりがよく、センターシャフトによってドーナツ状に生地が広がることで生地温度の上昇を抑えます。



スパイラルフック

考え抜かれた形状のスパイラルフックが生地を逃さず均一にミキシングし、再現性の高い安定した生地を作り出すことができます。



ミキシング時間の短縮

低速モード時でのフックとボウルの回転速度が上がったことにより、ミキシング時間が短くなりました。

