

# ABYSS

# PÉTRIN BRAS PLONGEANTS



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

ecosystem



**BERTRAND  
PUMA**

# GAMME ABYSS

Les équipements de la gamme ABYSS sont des pétrins à bras plongeants reproduisant le geste manuel ancestral et respectueux du boulanger.

Idéal pour tous types de pâtes, même les plus hydratées ou délicates, ABYSS permet d'oxygéner la pâte sans élévation de température, favorisant ainsi le développement du réseau glutineux et garantissant une qualité optimale du produit fini.

ABYSS se décline en 4 modèles, d'une capacité de pâte allant de 3 à 140kg.

SAVOIR-FAIRE

## 70 ans à vos côtés



Avec 70 ans d'expérience, Bertrand Puma a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements pour Boulangerie et Pâtisserie, et un développement de produits Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

[WWW.BERTRAND-PUMA.FR](http://WWW.BERTRAND-PUMA.FR)

LAB

## Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU  
**+33 (04) 75 57 55 00**

ASSISTANCE

## À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU  
**+33 (04) 75 57 55 00**

Adhérent

**ecosystem**

de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

# POUR LE PLUS GRAND SOIN DE VOS PÂTES

Les pétrins à bras plongeants ABYSS reproduisent parfaitement le geste de l'artisan en pétrissant délicatement tous types de pâtes — des plus hydratées aux plus complexes — pour une oxygénation optimale sans échauffement.



VIDÉO  
DÉCOUVREZ  
LE PÉTRIN  
ABYSS

ABYSS est particulièrement adapté aux artisans boulangers-pâtisseries exigeants et **conscients de l'importance du pétrissage** dans le process de panification.

Qu'il s'agisse de **développer son offre bio** ou de **réaliser des produits à partir de farines fragiles** ou de **pâtes délicates** (panettone, brioche, levains pâteux, etc.), ABYSS répondra aux besoins de votre production et vous permettra d'exploiter tout votre savoir-faire.



## UNE MAÎTRISE COMPLÈTE DE VOTRE PÂTE

Quel que soit l'**hydratation** (jusqu'à 100%) ou quantité de votre pâte (capacité de 3 à 45kg de pâte pour le modèle Abyss 45), ABYSS assure une **qualité de pétrissage constante**.

La vitesse de pétrissage est ajustable à chaque instant, de **36 à 82 mouvements par minute**, grâce au variateur de vitesse. Cette capacité de pétrissage très lente et la précision des outils de brassage en inox alimentaire, permettent d'oxygéner la pâte de manière optimale sans agressivité, dans le respect le plus total de vos produits.

ABYSS possède un **bras relevable** permettant de faire un « pétrissage manchot » au cours duquel seul le sabre réalise le pétrissage.



## ERGONOMIQUE ET ROBUSTE

Afin de réduire la pénibilité liées aux opérations de décuverage et de nettoyage, ABYSS a été conçu avec une **hauteur de cuve ergonomique** pour améliorer le confort de travail des boulangers-pâtisseries au quotidien.

Une **tablette fixe (accessoire)** permet d'installer un **poste de travail modulable et mobile**. La tablette est prévue pour supporter 40kg et permet de poser un bac de pâte et une balance. La hauteur a été pensée pour pouvoir **décuver bord à bord**, permettant un transfert de la pâte **sans posture contraignante**.

Pour faciliter davantage la tâche de l'opérateur, un dispositif mécanique s'assure que **les bras se stoppent toujours en position haute lors de chaque arrêt** de l'équipement, donnant ainsi un meilleur accès pour vider la cuve ou la nettoyer.

Un **capot transparent protège l'opérateur contre l'inhalation accidentelle de poussière de farine** tout en lui offrant une bonne visibilité sur sa préparation. Une **trappe** permet l'insertion d'ingrédients en cours de mélange.

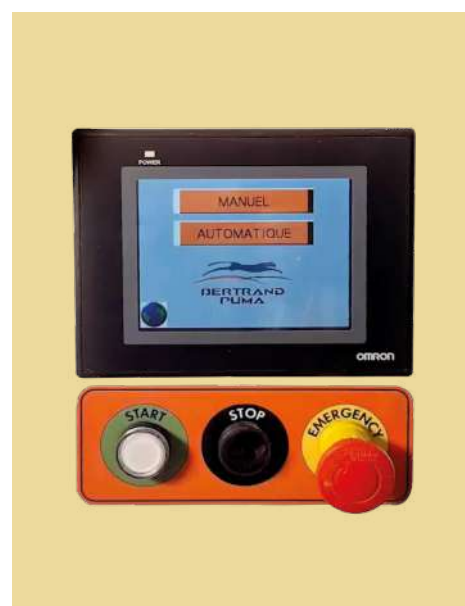
Robuste, la **cuve est en acier inoxydable** et repose sur une base renforcée capable de supporter toutes les contraintes mécaniques générées pendant le mélange.



## COMMANDE TACTILE

Simple d'utilisation, la **commande tactile** du pétrin ABYSS comporte deux modes :

- **MODE MANUEL** : la vitesse est ajustable à chaque instant grâce au **variateur de vitesse** pour s'adapter au mieux au type de pâte.
- **MODE AUTOMATIQUE** : ce mode fonctionne sur une base de **recettes**. Une fois sélectionnée, le pétrissage se déroule sans avoir besoin de l'intervention de l'opérateur.



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

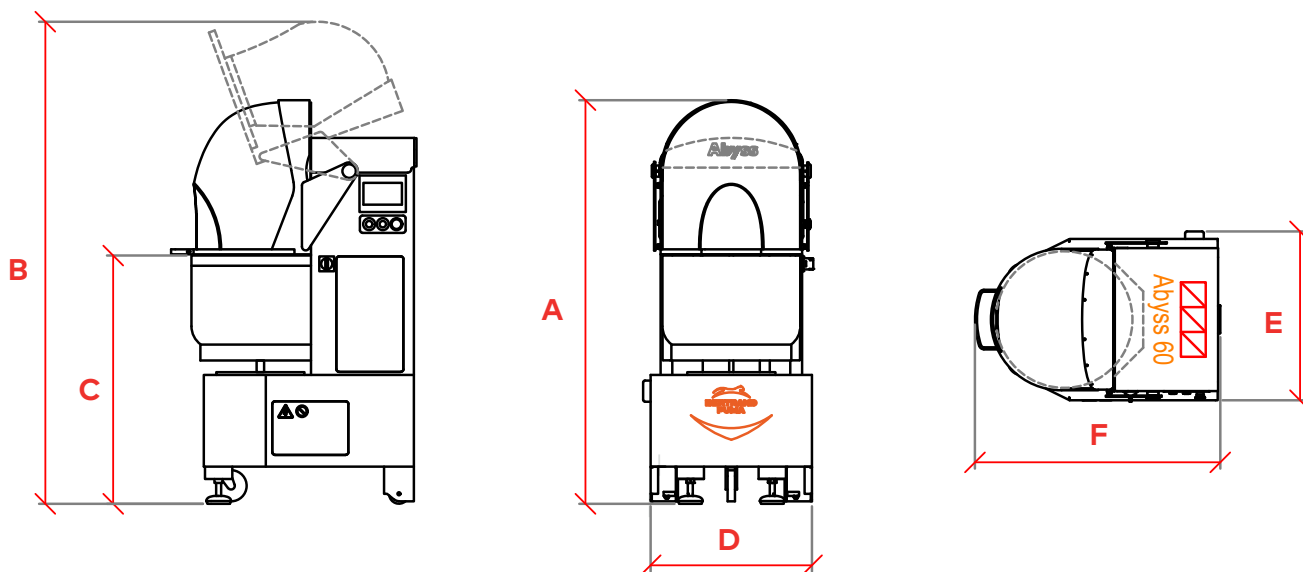


**EN ACCESSOIRE :**  
TABLETTE (800 X 400MM)  
ERGONOMIQUE FIXE  
PERMETTANT LA POSE  
D'UN BAC DE PÂTE ET  
D'UNE BALANCE.



LA VENTILATION, INTÉGRÉE  
DE MANIÈRE ESTHÉTIQUE,  
PERMET DE TOUJOURS  
MAINTENIR LE BON DEGRÉ  
D'HUMIDITÉ DANS LA  
CUVE.

# DONNÉES ET DIMENSIONS



● standard € accessoire payant

	ABYSS 45	ABYSS 60	ABYSS 100	ABYSS 140
Capacité de pâte (min./max.) (kg)	3 - 45	4 - 60	5 - 100	6 - 140
Capacité de farine (min./max.) (kg)	2 - 25	2 - 35	3 - 60	2 - 35
Capacité de coulage (min./max.) (L)	1 - 18	2 - 24	2 - 40	2 - 24
Volume de la cuve (L)	60	80	130	180
Dimension de la cuve (mm)	550 x 320	550 x 423	680 x 477	780 x 411
Hydratation min.	50 %	50 %	50 %	50%
Rotation des bras (r/min)	36 - 82	36 - 82	36 - 82	36 - 82
Rotation de la cuve (r/min)	3,5 - 7,3	3,5 - 7,3	3,5 - 7,3	3,5 - 7,3
A - Hauteur (mm)	1626	1626	1770	1944
B - Encombrement hauteur max. (mm)	1942	1942	2050	2265
C - Hauteur de cuve (mm)	900	1000	1053	1084
D - Largeur (mm)	650	650	786	886
E - Encombrement largeur max. (mm)	680	680	786	886
F - Encombrement profondeur max. (mm)	988	988	1211	1323
Poids net (kg)	366	370	590	904
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz 208V / TRI+T / 50-60 Hz			
Puissance moteur (kW)	2,2	2,2	2,2	2,2
Capot anti-projection de farine	●	●	●	●
Commande électronique avec variateur de vitesse	●	●	●	●
Tablette ergonomique fixe	€	€	€	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

# MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER  
SOLUTION**

Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : [contact@sebp-bertrand.com](mailto:contact@sebp-bertrand.com)  
[www.bertrand-puma.fr](http://www.bertrand-puma.fr) - [www.pavailer.fr](http://www.pavailer.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence