

ABYSS

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI



We provide quality
professional equipment
and services to artisan bakeries.



GAMMA ABYSS

L'apparecchiatura della gamma ABYSS è un'impastatrice a bracci tuffanti che riproduce l'ancestrale gesto manuale del panettiere.

Ideale per tutti i tipi di impasto, anche i più idratati o delicati, ABYSS ossigena l'impasto senza aumentare la temperatura, favorendo così lo sviluppo della rete glutinica e garantendo una qualità ottimale del prodotto finito.

ABYSS è disponibile in 4 modelli, con capacità di impasto da 3 a 140 kg.

SAPER FARE

70 anni al vostro fianco



Con 70 anni di esperienza, Bertrand Puma ha raggiunto il suo alto livello di competenza grazie a un know-how unico nella progettazione di attrezzature per panifici e pasticcerie e allo sviluppo di prodotti Made in France, sempre più affidabili ed efficienti.

VISITA

WWW.BERTRAND-PUMA.FR

LAB

Scoprite la vostra attrezzatura futura



Come centro di dimostrazione e formazione, il nostro LAB' è a vostra disposizione per testare le nostre apparecchiature in situazioni reali. Il nostro Baker Demonstrator è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTENZA

Ascoltarvi



Approfittate della potenza di una rete globale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panificatori di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA
+33 (04) 75 57 55 00

PER LA MIGLIORE CURA DELLA VOSTRA PASTA

Le impastatrici a bracci tuffanti ABYSS riproducono perfettamente il gesto dell'artigiano, impastando delicatamente tutti i tipi di pasta - dalla più idratata alla più complessa - per un'ossigenazione ottimale senza riscaldarsi.



VIDEO
SCOPRIRE
IL MIXER
DELL'ABISSO

ABYSS è particolarmente indicata per i panificatori artigianali esigenti, **consapevoli dell'importanza dell'impasto** nel processo di panificazione.

Sia che vogliate **sviluppare la vostra offerta biologica o realizzare prodotti a partire da farine fragili o impasti delicati** (panettoni, brioche, lievitati, ecc.), ABYSS risponderà alle esigenze della vostra produzione e vi permetterà di sfruttare tutto il vostro *know-how*.



CONTROLLO COMPLETO DELL'IMPASTO

Qualunque sia l'**idratazione** (fino al 100%) o la quantità di impasto (capacità da 3 a 45 kg di impasto per il modello Abyss 45), ABYSS assicura una **qualità costante dell'impasto**.

La velocità di impasto può essere regolata in qualsiasi momento, da **36 a 82 movimenti al minuto**, grazie al variatore di velocità. Questa capacità di impastare molto lentamente e la precisione degli strumenti di agitazione in acciaio inox consentono di ossigenare l'impasto in modo ottimale e senza aggressioni, nel più totale rispetto dei vostri prodotti.

ABYSS è dotato di un **braccio sollevabile** che consente di impastare con una sola mano.

ERGONOMICO E ROBUSTO

Per ridurre lo sforzo nelle operazioni di sgrassatura e pulizia, ABYSS è stata progettata con un'**altezza ergonomica della vasca** per migliorare il comfort di lavoro quotidiano dei panettieri.

Un **ripiano fisso (accessorio) consente** di installare una **postazione di lavoro modulare e mobile**. Il ripiano è progettato per supportare 40 kg e può contenere un vassoio per l'impasto e una bilancia. L'altezza è stata progettata in modo che l'impasto possa essere **versato da un bordo all'altro**, consentendo di trasferire la pasta **senza assumere posizioni scomode**.



Per facilitare ulteriormente il compito dell'operatore, un dispositivo meccanico assicura che **i bracci si fermino sempre in posizione sollevata ogni volta che** l'apparecchiatura si ferma, consentendo un migliore accesso per lo svuotamento o la pulizia del serbatoio.

Un **coperchio trasparente protegge l'operatore dall'inalazione accidentale di polvere di farina**, garantendo al contempo una buona visibilità della preparazione.

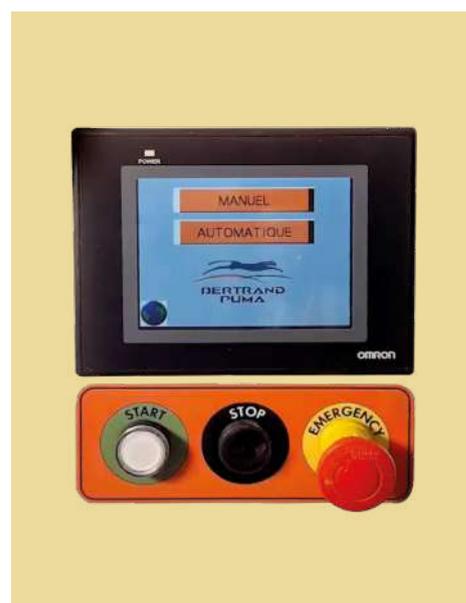
Una **botola** permette di inserire gli ingredienti durante il processo di miscelazione.

La robusta **vasca è realizzata in acciaio inox** e poggia su una base rinforzata in grado di sopportare tutte le sollecitazioni meccaniche generate durante la miscelazione.

CONTROLLO A SFIORAMENTO

Il controllo a sfioramento del mixer ABYSS, facile da usare, ha due modalità:

- **MODALITÀ MANUALE** : la velocità può essere regolata in qualsiasi momento grazie al variatore di velocità per adattarsi al tipo di impasto.
- **MODALITÀ AUTOMATICA** : questa modalità funziona in base alle ricette. Una volta selezionato, l'impasto avviene senza l'intervento dell'operatore.



CARATTERISTICHE TECNICHE



IMPUGNATURA
ERGONOMICA

SPORTELLINO PER
L'INSERIMENTO DEGLI
INGREDIENTI

COPERCHIO TRASPARENTE
ANTI-FARINATURA

IMPUGNATURA PER LA
REGOLAZIONE MANUALE
DELL'ALTEZZA DEGLI
UTENSILI

UTENSILI DI MISCELAZIONE IN
ACCIAIO INOX CON BRACCIO DI
SUPPORTO IN GHISA
ALLUMINIO

RIPIANO FISSO ERGONOMICO
(ACCESSORIO)

SERBATOIO RIALZATO
IN ACCIAIO INOX

LA STABILITÀ È GARANTITA DA
DUE PIEDINI, MENTRE LE ROTELLE
SOTTO IL TELAIO FACILITANO LA
PULIZIA.

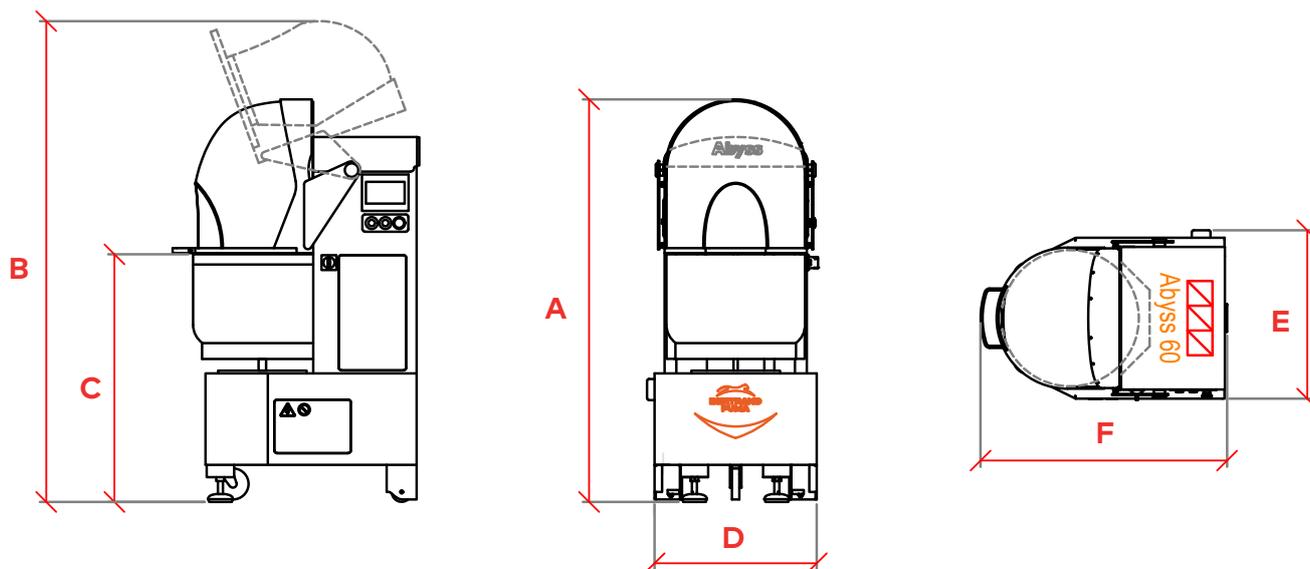


COME ACCESSORIO:
RIPIANO FISSO
ERGONOMICO (800 x 400
MM) PER UN VASSOIO DI
IMPASTO E UNA BILANCIA.



IL SISTEMA DI VENTILAZIONE
ESTETICAMENTE
INTEGRATO GARANTISCE
IL MANTENIMENTO DEL
CORRETTO LIVELLO DI
UMIDITÀ NELLA VASCA.

DATI E DIMENSIONI



● standard € accessorio a pagamento

	ABYSS 45	ABYSS 60	ABYSS 100	ABYSS 140
Capacità della pasta (min./max.) (kg)	3 - 45	4 - 60	5 - 100	6 - 140
Capacità della farina (min./max.) (kg)	2 - 25	2 - 35	3 - 60	3 - 80
Capacità di versamento (min./max.) (L)	1 - 18	2 - 24	2 - 40	3 - 60
Volume del serbatoio (L)	60	80	130	180
Dimensioni del serbatoio (mm)	550 x 320	550 x 423	680 x 477	780 x 411
Idratazione minima	50 %	50 %	50 %	50%
Rotazione del braccio (r/min)	36 - 82	36 - 82	36 - 82	36 - 82
Rotazione del serbatoio (r/min)	3,5 - 7,3	3,5 - 7,3	3,5 - 7,3	3,5 - 7,3
A - Altezza (mm)	1626	1626	1770	1944
B - Altezza complessiva (mm)	1942	1942	2050	2265
C - Altezza del serbatoio (mm)	900	1000	1053	1084
D - Larghezza (mm)	650	650	786	886
E - Dimensioni larghezza massima (mm)	680	680	786	886
F - Dimensioni d'ingombro profondità massima (mm)	988	988	1211	1323
Peso netto (kg)	366	370	590	904
Collegamento elettrico	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz 208V / TRI+T / 50-60 Hz			
Potenza del motore (kW)	2,2	2,2	4	11
Coperchio anti-schizzi di farina	●	●	●	●
Controllo elettronico con variatore di velocità	●	●	●	●
Ripiano ergonomico fisso	€	€	€	€

DATI NON VINCOLANTI

MANY AND MORE, REAL GOODS



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence