

TORNADO

BATTEUR MÉLANGEUR



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

ecosystem



**BERTRAND
PUMA**



GAMME TORNADO

Conçus spécifiquement pour la boulangerie et la pâtisserie, les batteurs mélangeurs de la gamme Tornado se déclinent en 2 modèles d'une capacité de **40** ou **60 litres**.

Gage de productivité et de confort grâce à sa construction robuste et ergonomique, ainsi qu'à ses outils interchangeables, Tornado vous offre une grande polyvalence dans la réalisation de vos produits.

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

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.

GAMME TORNADO

LA POLYVALENCE AU QUOTIDIEN

Tornado vous garantit la précision et l'agilité nécessaires à la réalisation de toutes vos recettes grâce à ses 3 outils (palette, fouet, spirale) et à sa gestion de la vitesse de mélange.

Il vous permet de préparer tous types de mélange tels que les appareils de pâtisserie (crème, génoise, meringue, etc.) et une grande variété de pâtes (biscuits, brioche, pains spéciaux, viennoiseries, etc.).



UN BATTEUR-MÉLANGEUR À TOUTE ÉPREUVE

Tornado possède un **capot métallique** blanc où se loge le tableau de commande. Fait de lignes lisses et épurées, il n'y a **aucune surface plane** où poser un objet qui risquerait de tomber dans la cuve.

Le bâti, en acier peint blanc, repose sur **4 pieds antivibratoires et réglables** pour une parfaite stabilité de la machine au sol.

Tornado intègre **des pièces mécaniques robustes, précises et silencieuses** grâce à l'adoption d'un système de transmission mixte avec courroies et engrenages en acier traité avec lubrification étanche. Ce **mécanisme renforcé**, placé dans une tête en fonte, génère le mouvement planétaire de l'outil. Le moteur est **protégé par un relais thermique**.

CONFORT D'UTILISATION

La cuve en **inox** est monobloc et se prend facilement en main grâce à ses **deux poignées**. Un **chariot support de cuve** est également disponible pour faciliter davantage les déplacements.

Un dispositif d'indexation positionne la cuve sur son support. La montée et descente de la cuve est **assistée par un levier ergonomique** et permet de minimiser l'effort de l'utilisateur.

Une **lumière éclaire l'intérieur de la cuve** pour une visibilité parfaite de vos préparations.

ERGONOMIE ET SÉCURITÉ

Un **capot transparent, anti-projection de farine et relevable**, assure un fonctionnement en toute sécurité pour l'utilisateur.



Une **trappe** permet l'insertion des ingrédients en cours de mélange.

L'ouverture du capot provoque l'**arrêt automatique** du batteur mélangeur.

3 INTERFACES DE CONTRÔLE DISPONIBLES



Commande électromécanique (EM)



Commande électronique 3 vitesses (EL)



Commande électronique variateur de vitesse (VRV)



OUTILS

Tornado est livré avec 3 outils, facilement **interchangeables** :

- Palette aluminium
- Spirale aluminium
- Fouet inox



RACLEUR

Une option **racleur** peut être ajoutée en complément de l'outil pour favoriser davantage l'homogénéité de vos préparations.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



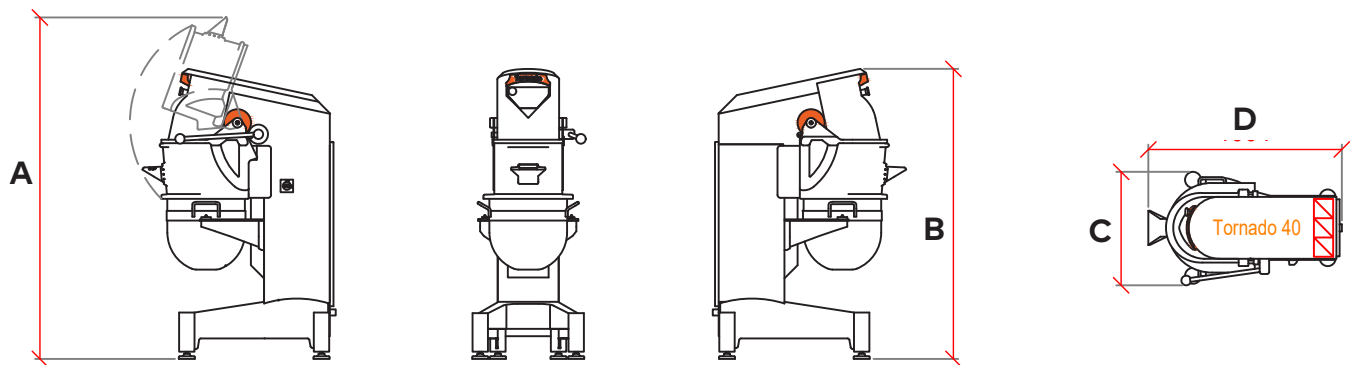
GAMME STENTOR

Une conception renforcée et un choix de matériaux et d'accessoires toujours plus robustes pour une utilisation intensive et tout terrain.



Le capot n'est pas jointif avec la structure, laissant un espace qui permet une évaporation optimale au sein de la cuve.

DONNÉES & DIMENSIONS



● standard

	TORNADO 40	TORNADO 60
Capacité maximum de la cuve (L)	40	60
Vitesse min-max de l'outil (r/min)	30 - 417	
Capot transparent anti-projection de farine	●	●
Commande électromécanique	●	●
3 outils : fouet inox, palette aluminium et spirale aluminium	●	●
A - Hauteur capot relevé (mm)	1772	1907
B - Hauteur (mm)	1505	1546
C - Largeur (mm)	589	670
D - Profondeur (mm)	1004	1111
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50 Hz	
Puissance (kW)	2,2	3,1
Intensité (A)	5,5	8,5
Poids (kg)	250	320

OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option/accessoire payant(e)

OPTIONS	
Commande électronique - 3 vitesses	€
Commande électronique - variateur de vitesse	€
Outil racleur	€
ACCESSOIRES	
Chariot support de cuve	€
Réduction de cuve 10, 20 ou 40 L + 3 outils	€

MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence