

TORNADO

MISCELATORE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.


**BERTRAND
PUMA**



GAMMA TORNADO

Progettata appositamente per panifici e pasticcerie, la gamma di impastatrici Tornado è disponibile in 2 modelli con capacità di **40** o **60 litri**.

Grazie alla sua struttura robusta ed ergonomica e agli utensili intercambiabili, Tornado vi offre una grande versatilità nella produzione dei vostri prodotti.

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](tel:+330475575500)

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.

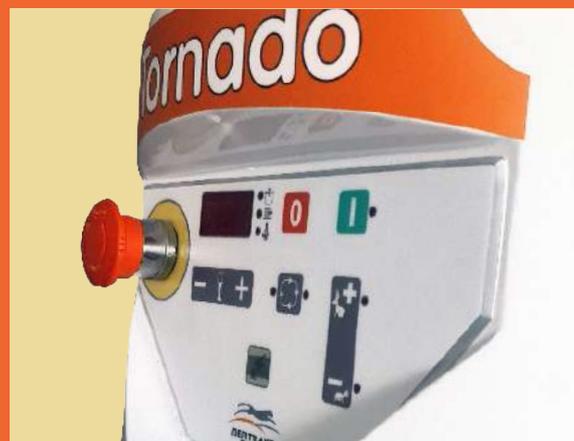
CHIAMATA
[+33 \(04\) 75 57 55 00](tel:+330475575500)

GAMMA TORNADO

VERSATILITÀ NELLA VITA QUOTIDIANA

Tornado garantisce la precisione e l'agilità necessarie per realizzare tutte le vostre ricette grazie ai suoi 3 strumenti (paletta, frusta, spirale) e alla gestione della velocità di miscelazione.

Permette di preparare tutti i tipi di impasti come quelli per la pasticceria (crema, pan di Spagna, meringa, ecc.) e un'ampia varietà di impasti (biscotti, brioche, pani speciali, pasticcini, ecc.).



UN MISCELATORE PER IMPIEGHI GRAVOSI

Tornado ha un **coperchio metallico** bianco che ospita il pannello di controllo. Realizzato con linee lisce e pulite, **non vi è alcuna superficie piana** su cui appoggiare oggetti che potrebbero cadere nel serbatoio.

Il telaio, in acciaio verniciato bianco, poggia su **4 piedini regolabili e antivibranti** per una perfetta stabilità della macchina sul pavimento.

Tornado **incorpora parti meccaniche robuste, precise e silenziose** grazie all'adozione di un sistema di trasmissione misto con cinghie e ingranaggi in acciaio trattato a lubrificazione sigillata. Questo **meccanismo rinforzato**, inserito in una testa in ghisa, genera il movimento planetario dell'utensile. Il motore è **protetto da un relè termico**.

FACILITÀ D'USO

Il serbatoio in **acciaio inox** è un pezzo unico ed è facile da maneggiare grazie alle **due maniglie**. Per facilitare gli spostamenti, è disponibile anche un **carrello di supporto per le vasche**.

Un dispositivo di indicizzazione posiziona il serbatoio sul suo supporto. Il sollevamento e l'abbassamento della vasca sono **assistiti da una leva ergonomica** che riduce al minimo lo sforzo dell'utente.

Una **luce illumina l'interno della ciotola** per una perfetta visibilità delle preparazioni.

ERGONOMIA E SICUREZZA

Il **coperchio sollevabile, trasparente e a prova di farina**, garantisce all'utente un funzionamento sicuro.



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

L'apertura del coperchio **arresta automaticamente** il mixer.

3 INTERFACCE DI CONTROLLO DISPONIBILI



Controllo elettromeccanico (EM)



Controllo elettronico a 3 velocità (EL)



Azionamento elettronico a velocità variabile (VRV)



STRUMENTI

Tornado viene fornito con 3 utensili, facilmente **intercambiabili**:

- Paletta in alluminio
- Spirale in alluminio
- Frusta in acciaio inox



RASCHIETTO

È possibile aggiungere allo strumento un **raschietto** per favorire ulteriormente l'omogeneità delle preparazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE



COPERTURA IN METALLO BIANCO

SONO DISPONIBILI 3 VERSIONI DI CONTROLLO:

- ELETTROMECCANICO
- ELETTRONICO A 3 VELOCITÀ
- ELETTRONICO CON VARIATORE DI VELOCITÀ

NESSUNA SUPERFICIE ORIZZONTALE SU CUI APPOGGIARE UN OGGETTO

BOTOLA PER L'INSERIMENTO DEGLI INGREDIENTI

LEVA ERGONOMICA PER SOLLEVARE/ABBASSARE IL SERBATOIO

COPERCHIO DI SPOGGENZA ANTI-FARINATURA CON CERNIERA

MANIGLIE ERGONOMICHE

VASCA IN ACCIAIO INOX



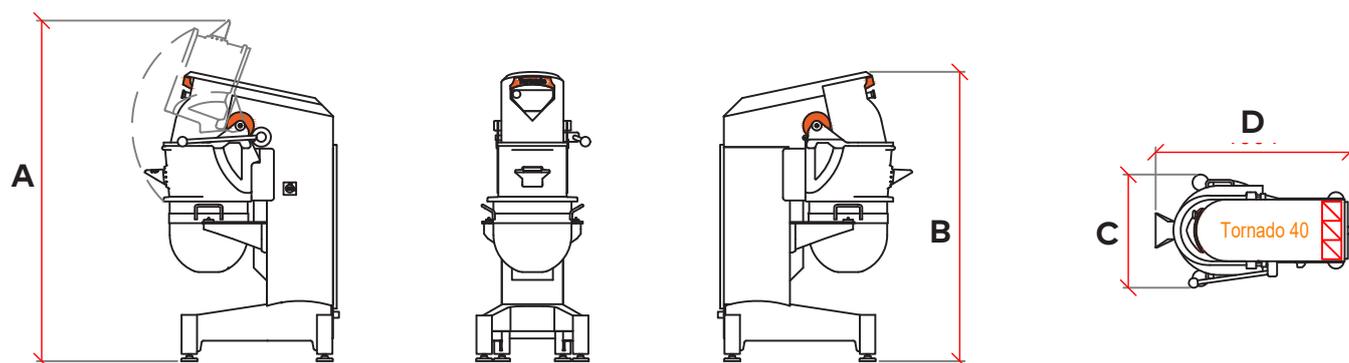
GAMMA STENTOR

DESIGN MIGLIORATO E UNA SCELTA SEMPRE PIÙ AMPIA DI MATERIALI E ACCESSORI PER UN USO INTENSIVO E SU TUTTI I TERRENI.



IL COPERCHIO NON È UNITO ALLA STRUTTURA, LASCIANDO UNO SPAZIO CHE CONSENTE UN'EVAPORAZIONE OTTIMALE ALL'INTERNO DELLA VASCA.

DATI & DIMENSIONI



● standard

	TORNADO 40	TORNADO 60
Capacità massima del serbatoio (L)	40	60
Velocità utensile min-max (r/min)	30 - 417	
Coperchio trasparente contro la fuoriuscita di farina	●	●
Controllo elettromeccanico	●	●
3 utensili: frusta in acciaio inox, paletta in alluminio e spirale in alluminio	●	●
A - Altezza del cofano sollevato (mm)	1772	1907
B - Altezza (mm)	1505	1546
C - Larghezza (mm)	589	670
D - Profondità (mm)	1004	1111
Collegamento elettrico	400V / TRI+T / 50 Hz	
Potenza (kW)	2,2	3,1
Corrente (A)	5,5	8,5
Peso (kg)	250	320

OPZIONI E ACCESSORI

€ Opzione/accessorio a pagamento

OPZIONI	
Controllo elettronico - 3 velocità	€
Controllo elettronico - azionamento a velocità variabile	€
Strumento raschietto	€
ACCESSORI	
Carrello di supporto del serbatoio	€
Riduzione del serbatoio 10, 20 o 40 L + 3 strumenti	€

MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence