

# STRATUS MEGA

## LAMINOIR



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.



# GAMME STRATUS MEGA

Les STRATUS Mega sont des laminoirs automatiques tout inox destinés à la transformation de la pâte pour la réalisation de viennoiseries et pâtisserie.

Robustes et performants, ils sauront accompagner les touriers et pâtisseries dans leurs grosses productions.

Avec sa station de découpe intégrée et ses nombreux outils de découpe disponibles, le modèle STRATUS Mega 1600 permet de réaliser une vaste gamme de produits de différentes formes et de qualité constante.

SAVOIR-FAIRE

## Plus de 60 ans à vos côtés



Avec presque 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**

# GAMME STRATUS MEGA

## PRÉCISION ET PERFORMANCE

Robuste et performant, le STRATUS Mega permet de laminer la pâte de manière graduelle jusqu'à ce que l'épaisseur voulue soit atteinte, favorisant ainsi un développement optimal de vos produits finaux.

Idéal pour la production de viennoiseries, pâte feuilletée, fonds de tarte et autres spécialités, le modèle 1600 avec découpe intégrée permettra également de découper automatiquement les bandes de pâte selon les formes de découpes souhaitées.



## UNE FIABILITÉ AU QUOTIDIEN

Allié des productions intensives, le STRATUS Mega est un gage de robustesse grâce à sa **conception 100% inox**. Il garantit un traitement efficace et précis de la pâte à chaque opération.

Pensé pour rendre le travail de l'utilisateur plus simple et plus rapide le STRATUS Mega est piloté au travers d'une **commande tactile 7"** : en mode **manuel ou automatique**, configurez jusqu'à **100 recettes** différentes et paramétrez la vitesse des tapis et la hauteur entre les cylindres selon les besoins de votre production.

La descente des cylindres, l'inversion du sens des tapis, le farinage ainsi que l'enroulage de la bande de pâte à la fin du cycle **s'exécutent automatiquement**.



VIDÉO

LAMINOIR  
STRATUS  
MEGA

## NETTOYAGE

Avec son **design moderne** aux surfaces lisses, le **démontage rapide des outils et des racleurs hauts et bas sans outils**, STRATUS Mega se nettoie facilement et rapidement.

Un **système de relâchement rapide de la tension des tapis** permet également le nettoyage aisé des bandes avec tapis.

Le laminoir comporte un **tiroir de récupération de la farine** en excès.

## ERGONOMIE

Grâce à ses **bandes relevables**, l'encombrement du STRATUS Mega peut être réduit considérablement lorsqu'il n'est pas en utilisation (seule la bande de gauche se relève pour le modèle 1600).

Ses **roulettes de manutention** permettent de le déplacer facilement lorsque nécessaire.

**Accès de maintenance facile.**



## STATION DE DÉCOUPE INTÉGRÉE

Le modèle STRATUS Mega 1600 comporte en standard une **station de découpe intégrée**. En une simple opération, découpez vos bandes de pâtes en viennoiseries et pâtisseries de qualité !

Qu'ils soient triangulaires, rectangulaires, ronds ou autres, la forme, la **taille et le poids de vos produits resteront constants tout au long de votre production**.

Une vaste gamme de **15 rouleaux de découpe différents** vous permettra de laisser libre court à votre imagination et savoir-faire, le tout avec précision et régularité.

Réalisez des viennoiseries parfaites grâce aux **rouleaux de découpe pour croissants et pains au chocolat**. Pour vos bases de produits et feuilletages, vous avez le choix de **rouleaux de découpe rectangulaires, ronds ou ovales à bords lisses ou cannelés**.



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FARINEUR AUTOMATIQUE



PROTECTIONS MOBILES AVEC MICRO-INTERRUPTEURS DE SÉCURITÉ

ENROULEUR AUTOMATIQUE

STRUCTURE TOUT INOX

TABLETTE AMOVIBLE DE RÉCUPÉRATION DE PÂTE

ÉCRAN TACTILE



STATION DE DÉCOUPE

BANDE RELEVABLE

ROULETTES DE MANUTENTION

PIED AVEC SUPPORT POUR OUTILS



SUPPORT AVEC PORTE OUTILS DE DÉCOUPE



BAC À FARINE AVEC PULVERISATEUR AUTOMATIQUE DE FARINE

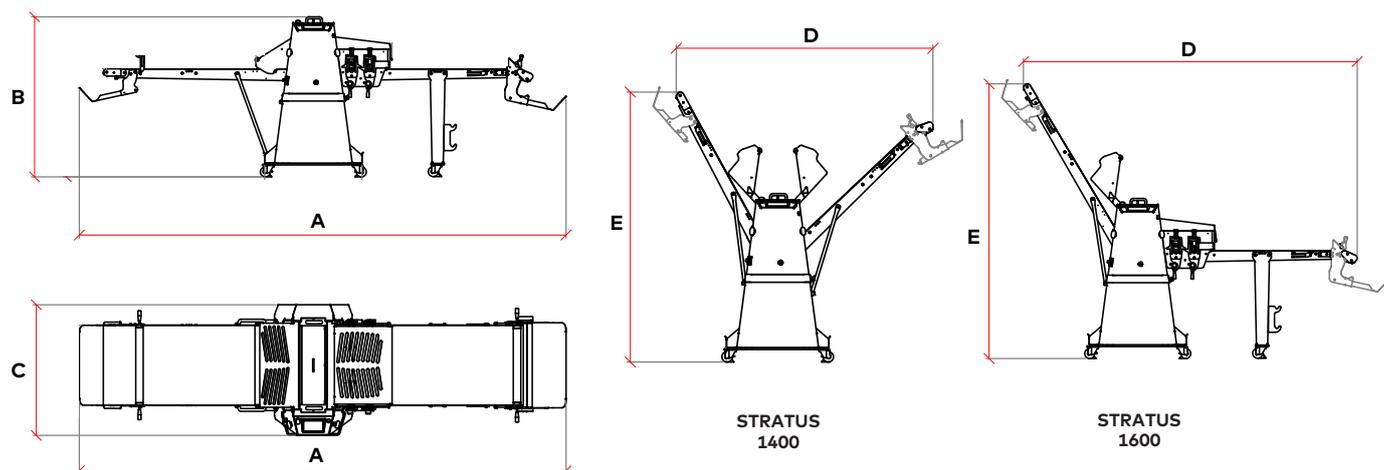


RACLEURS ET CYLINDRES



SYSTÈME DE DÉCOUPE INTÉGRÉ AVEC OUTILS DE DÉCOUPE

## DONNÉES &amp; DIMENSIONS



● standard

	STRATUS MEGA 1400	STRATUS MEGA 1600
Ouverture max. des cylindres (mm)	50	50
Largeur de table (mm)	650	650
Longueur de table (mm)	1400	1600
Poids net (kg)	370	405
Commande tactile	●	●
Station de découpe intégrée	-	●
Tables pliables	droite et gauche	droite uniquement
Farineur automatique	●	●
Enrouleur automatique	●	●
Raccordement électrique	230V / MONO / 50-60Hz	
Puissance	1,85	1,85
A - Encombrement max. largeur (mm)	3500	3900
B - Encombrement max. hauteur (mm)	1290	1290
C - Encombrement max. profondeur (mm)	1060	1060
D - Encombrement max. largeur tables repliées (mm)	1960	2680
E - Encombrement max. hauteur tables repliées (mm)	2070	2220

## OPTIONS &amp; ACCESSOIRES

€ option payante

OPTIONS	
Outils de découpe (15 formes différentes disponibles)	€
Outil 2 croissants B90 x H300	
Outil 3 croissants B130 x H195	
Outil 4 croissants B70 x H150	
Outil 5 croissants B30 x H120	
Outil pain chocolat 150 x 90	
Outil pain chocolat 120 x 90	
Outil rectangle 75 x 90	
Outil rectangle 120 x 30	
Outil ovale cannelé 220 x 100	
Outil ovale lisse 180 x 70	
Outil rond lisse Ø160	
Outil 5 ronds lisses Ø100	
Outil rond cannelé Ø130	
Outil 6 ovales cannelés 90 x 180	
Outil rond cannelé Ø110	

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.pavailler.fr](http://www.pavailler.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence