

# STRATUS MEGA

## SFOGLIATRICE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.



# GAMMA STRATUS MEGA

Le STRATUS Mega sono sfogliatrici automatiche, interamente in acciaio inossidabile, progettate per la lavorazione di impasti per viennoiseries e pasticceria.

Robuste e potenti, sono ideali per panettieri e pasticceri che lavorano su grandi volumi.

Grazie alla stazione di taglio integrata e all'ampia gamma di utensili da taglio, STRATUS Mega 1600 è in grado di produrre una vasta gamma di prodotti di forme diverse e di qualità costante.

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](http://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**

# GAMMA STRATUS MEGA

## PRECISIONE E PRESTAZIONI

Robusta e potente, la STRATUS Mega consente di laminare gradualmente la pasta fino a raggiungere lo spessore desiderato, favorendo lo sviluppo ottimale dei prodotti finali.

Ideale per produrre viennoiseries, pasta sfoglia, fondi per torte e altre specialità, il modello 1600 con taglierina integrata può anche tagliare automaticamente strisce di pasta nelle forme desiderate.



## AFFIDABILITÀ QUOTIDIANA

Alleata della produzione intensiva, la STRATUS Mega è una garanzia di robustezza grazie al suo design in acciaio inox al 100%. Garantisce una lavorazione efficiente e precisa dell'impasto per ogni operazione.

Progettata per facilitare e velocizzare il lavoro dell'utente, la STRATUS Mega si aziona tramite un comando touch da 7": in modalità manuale o automatica, configura fino a 100 ricette diverse e imposta la velocità dei nastri e l'altezza tra i cilindri in base alle tue esigenze di produzione.

L'abbassamento dei cilindri, l'inversione della direzione dei nastri, l'infarinatura e l'arrotolamento della striscia di pasta a fine ciclo avvengono in modo automatico.



VIDEO  
LAMINATOIO  
STRATUS  
MEGA

## PULIZIA

Con il suo design **moderno**, le superfici lisce, la **rimozione rapida degli utensili** e i raschiatori superiori e inferiori senza attrezzi, STRATUS Mega è facile e veloce da pulire.

Un **sistema di tensionamento del nastro a sgancio rapido** facilita inoltre la pulizia dei nastri con le cinghie.

La sfogliatrice è dotata di un **cassetto per la raccolta della farina** in eccesso.

## ERGONOMIA

**Grazie ai nastri ripiegabili**, STRATUS Mega occupa pochissimo spazio quando non viene utilizzato (nel modello 1600 si ripiega solo il nastro sinistro).

Le **rotelle** lo rendono facile da spostare quando necessario.

**Facile accesso** per la manutenzione.



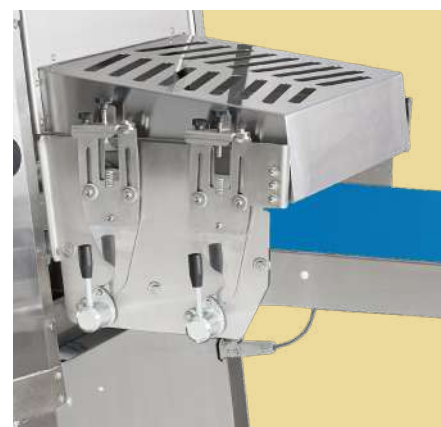
## STAZIONE DI TAGLIO INTEGRATA

La STRATUS Mega 1600 è dotata di serie di una **stazione di taglio integrata**. Con una semplice operazione, potrete tagliare le vostre strisce di pasta in pasticcini e torte viennesi di qualità!

Che siano triangolari, rettangolari, rotonde o di altro tipo, **la forma, le dimensioni e il peso dei vostri prodotti rimarranno costanti** per tutta la produzione.

Un'ampia gamma di **15 diversi rulli di taglio** vi permette di dare libero sfogo alla vostra fantasia e al vostro know-how, il tutto con precisione e coerenza.

Realizzate viennoiseries perfette con i **rulli di taglio per croissant e pain au chocolat**. Per le basi e i bignè, potete scegliere tra rulli da **taglio rettangolari, rotondi o ovali, con bordi lisci o scanalati**.



# CARATTERISTICHE TECNICHE



SUPPORTO CON PORTAUTENSILI



CONTENITORE PER FARINA CON POLVERIZZATORE AUTOMATICO

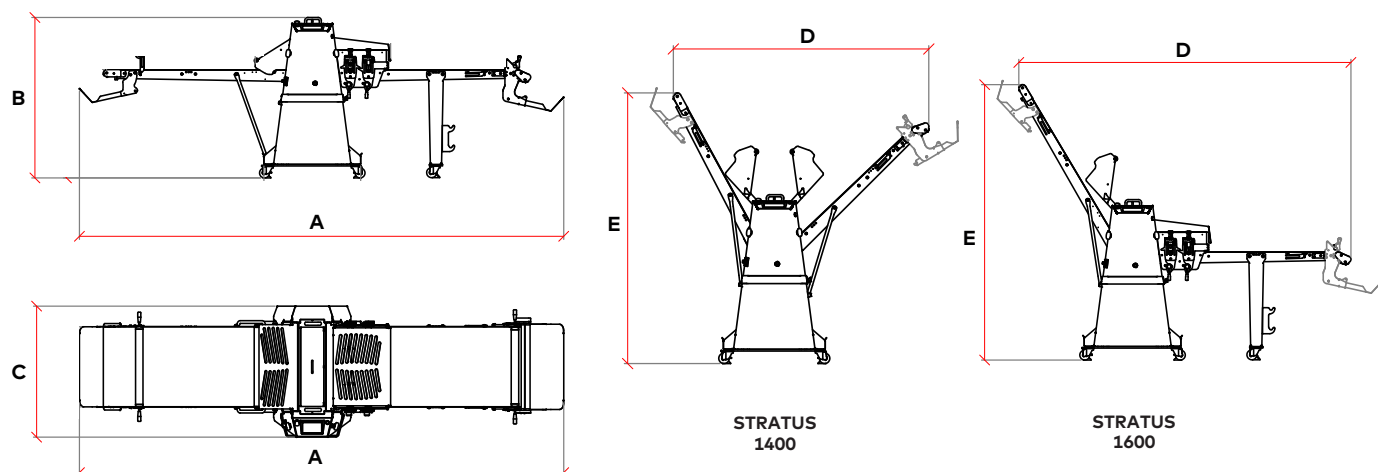


RASCHIETTI E CILINDRI



SISTEMA DI TAGLIO INTEGRATO CON UTENSILI DA TAGLIO

## DATI E DIMENSIONI


















● standard

	STRATUS MEGA 1400	STRATUS MEGA 1600
Apertura massima del cilindro (mm)	50	50
Larghezza del tavolo (mm)	650	650
Lunghezza del tavolo (mm)	1400	1600
Peso netto (kg)	370	405
Comando a sfioramento	●	●
Stazione di taglio integrata	-	●
Tavoli pieghevoli	destra e sinistra	solo a destra
Sfarinatore automatico	●	●
Avvolgitore automatico	●	●
Collegamento elettrico	230V / MONO / 50-60Hz	
Potenza	1,85	1,85
A - Ingombro, larghezza massima (mm)	3500	3900
B - Dimensioni d'ingombro, altezza massima (mm)	1290	1290
C - Dimensioni d'ingombro, profondità massima (mm)	1060	1060
D - Dimensioni d'ingombro, larghezza del tavolo ripiegato (mm)	1960	2680
E - Dimensioni d'ingombro, altezza massima dei tavoli ripiegati (mm)	2070	2220

## OPZIONI E ACCESSORI

€ opzione di pagamento

OPZIONI	
Utensili da taglio (15 forme diverse disponibili)	€
 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	

# MANY AND MORE, REAL GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tel : +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