

ARCHIPEL

GRUPPO AUTOMATICO



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.





GAMMA ARCHIPEL

ARCHIPEL è un'unità di panificazione automatica composta da quattro apparecchiature: un divisore volumetrico, un arrotondatore conico, una camera di riposo intermedia e una formatrice. Il suo design compatto e la facilità d'uso e di manutenzione lo rendono adatto sia alle piccole che alle grandi panetterie.

Con una capacità fino a 1.200 pezzi/ora, questo sistema automatizzato quattro in uno produce una varietà di baguette e pane di alta qualità.

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

PRODUZIONE OTTIMIZZATA

Un'unità di panificazione automatica è il complemento ideale per i panettieri che desiderano aumentare il proprio volume di produzione. La massiccia richiesta da parte dei consumatori di pani dall'aspetto e dal gusto artigianale rende conveniente la ricerca dell'automazione senza compromettere il gusto o la qualità.

Il concetto di ARCHIPEL si basa su singoli moduli che permettono di avere una produzione di diverse capacità, gamme di peso o forme.



FUNZIONAMENTO DEL GRUPPO

L'uso di un **divisore volumetrico** (1) consente di risparmiare molto tempo rispetto all'uso di un divisore idraulico, in quanto vengono eliminate le operazioni di pesatura e di divisione.

La spezzatrice volumetrica divide i pezzi di pasta uno a uno fino al peso desiderato prima che vengano arrotondati in una **arrotondatrice conica VOLCANO** (2) - nella configurazione ARCHIPEL Pain de Mie - e poi caricati automaticamente uno a uno nelle tasche della camera di lievitazione dinamica **ATOLL** (3).

Dopo il tempo di rilassamento (che varia a seconda del prodotto), i pezzi di pasta vengono scaricati su un nastro di trasferimento per alimentare la **formatrice verticale EURO 2000SR**.

La versione ARCHIPEL Baguette non dispone di un arrotondatore conico. In questo caso, la spezzatrice volumetrica è dotata di piano di **arrotondamento** che consente di pre-arrotondare i pezzi di pasta prima di introdurli nell'equilibratrice, al fine di ottenere un impasto più aerato.



VIDEO
DISCOVER THE
ARCHIPEL
RANGE

CAMERA DI RIPOSO
Numero di tasche utili

289
TASCHE

CAPACITÀ
Con diverse tempi di
riposo

600 - 1200
pezzi/ora

PEZZI DI PASTA
Peso minimo - massimo

120 - 700
grammi

IDRATAZIONE
Suitable for processing
dough between

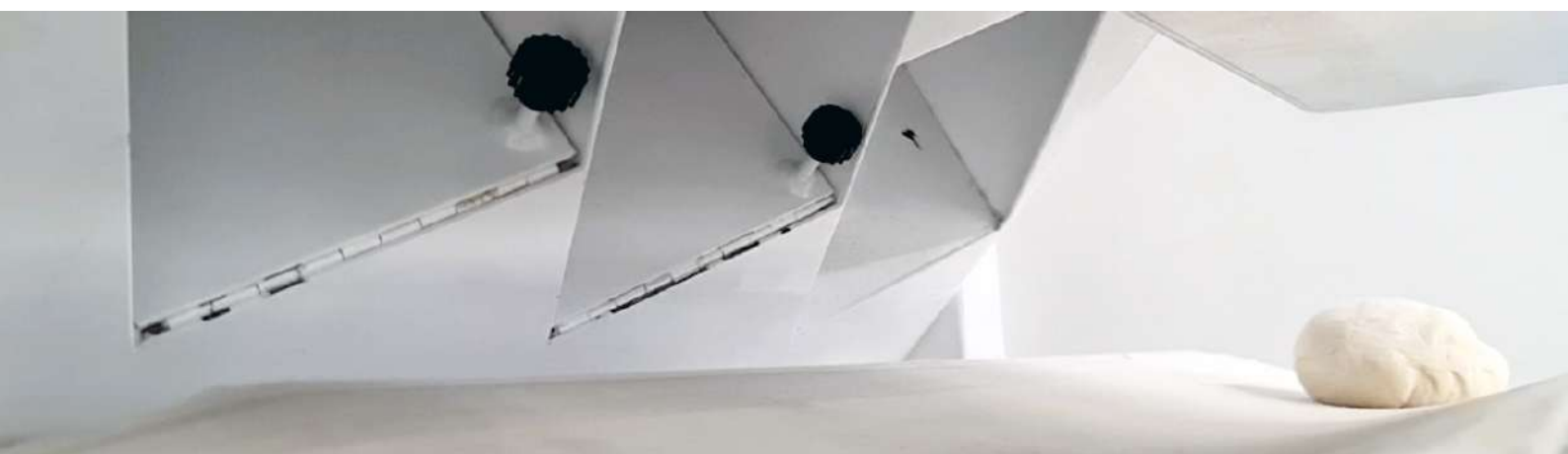
55 - 65%
IDRATAZIONE

PER OGNI TIPO DI PANE

ARCHIPEL può essere ottimizzato per diversi tipi di pane - baguette, pani speciali, pani per sandwich - grazie alla **regolazione molto precisa dei pesi di divisione, del tempo di riposo e dei rulli di formatura**.

La scelta di una configurazione con arrotolatore conico consente di ottenere **impasti più resistenti**, mentre l'uso di piano di arrotondamento favorisce pani molto **più ariosi**.

Adatto alla lavorazione tradizionale e progettato per impasti **idratati al 55-65%** (le tasche in rete di nylon sono progettate per evitare che l'impasto si attacchi), la lavorazione in questo ambiente automatizzato è estremamente **rispettosa dell'impasto** e non lo altera.



SVILUPPO OTTIMALE DELL'IMPASTO

La camera di espansione è progettata per essere **dinamica**: i pezzi di pasta cambiano regolarmente tasca tra il carico e lo scarico. Il prodotto è in costante movimento, il che conferisce all'impasto energia e garantisce uno **sviluppo ottimale**.

La gestione dei tempi di riposo permette alla pasta di svilupparsi in modo uniforme e di migliorare la sua lavorabilità per favorire la formatura con il minimo stress sui pezzi di pasta.

Questo controllo ottimale del processo consente di ottenere un **prodotto finale gustoso e di qualità costante** in termini di aspetto, forma e precisione del peso.

I VANTAGGI

- Soluzione compatta per risparmiare spazio e per esigenze di spazio limitate.
- Funzionamento semplice dell'unità.
- Un solo operatore può supervisionare la linea in funzione.
- Ottimizzazione dei costi e dei tempi di produzione.
- Versatilità della produzione.
- Processo automatizzato che rispetta l'impasto.
- Bilancia dinamica a 329 tasche, dotata di dispositivo di infarinatura automatica.
- Elevata precisione del peso.
- Prodotti finiti di alta qualità.
- Facile manutenzione e pulizia.
- Minimizzazione delle quantità di olio e farina: riduzione dei costi di pulizia e del rischio di inalazione di polvere di farina.
- Divisore volumetrico preciso, affidabile e a velocità variabile con dispositivo di infarinatura in acciaio inox.
- Formatrice verticale dotata di 2 rulli di laminazione e 1 rullo di pre-laminazione, in grado di formare baguette fino a 70 cm.

CARATTERISTICHE TECNICHE



GAMMA CARGO

LA GAMMA CARGO COMPRENDE APPARECCHIATURE ROBUSTE, AFFIDABILI E REGOLARI, PROGETTATE PER GESTIRE VOLUMI E TASSI DI PRODUZIONE SEMI-INDUSTRIALI.



TEMPO DI RIPOSO

ATOLL CONSENTE DI REGOLARE LA DURATA DEL CICLO E DEL TEMPO DI RIPOSO CON UN SISTEMA A BOTOLA CON TRE USCITE DIVERSI :

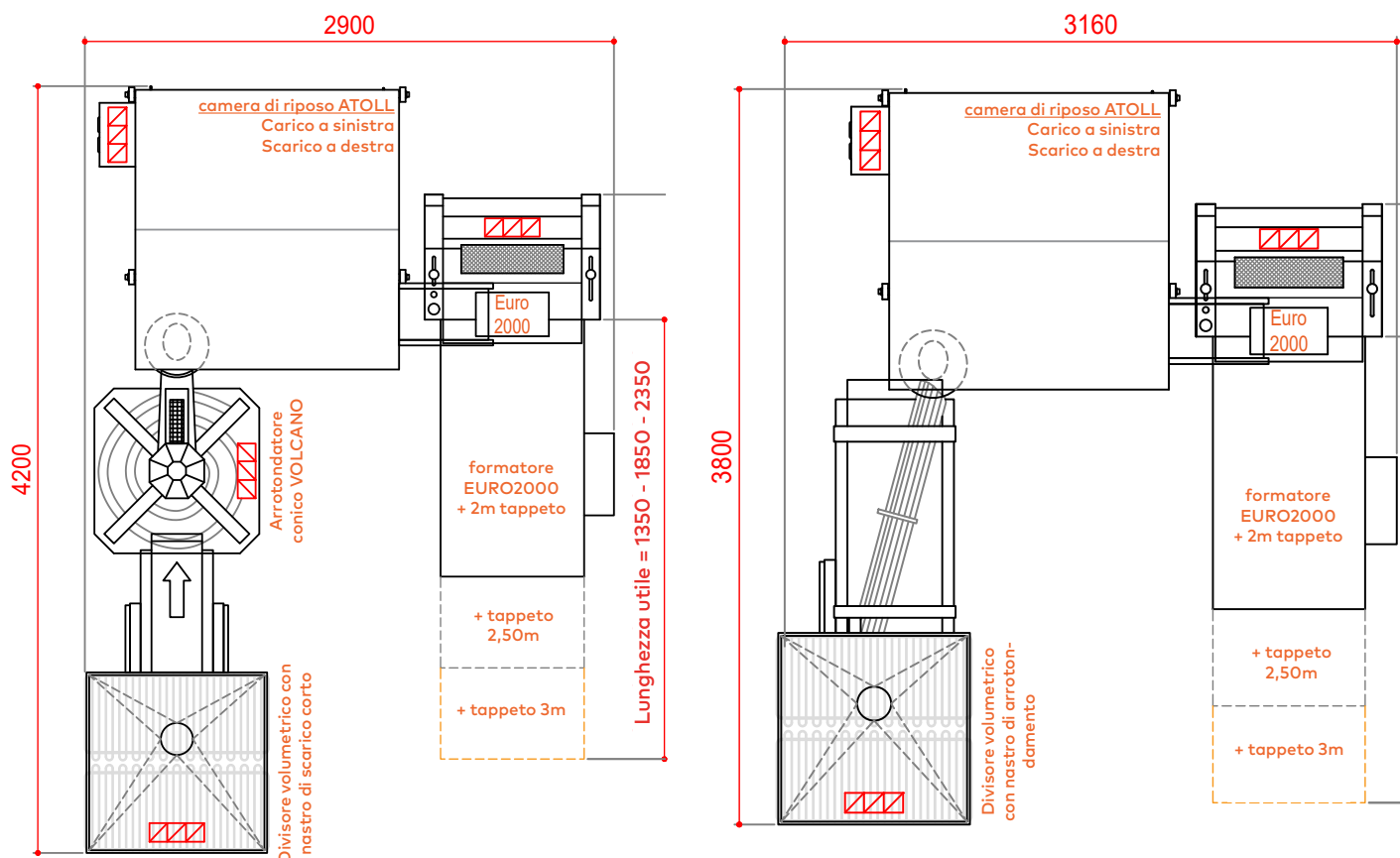
- USCITA 6: CICLO DI 195 BORSE UTILI
- USCITA 7: CICLO DI 242 SACCHI UTILI
- USCITA 8: CICLO DI 289 SACCHI UTILI



MANUTENZIONE SEMPLICE

- TASCHE IN RETE DI NYLON.
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO VERNICIATO E ACCIAIO INOX.
- CASSETTI DI RECUPERO DELLA FARINA.
- PER FACILITARE LA PULIZIA SOTTO LA CAMERA DI ESPANSIONE.

DATI E DIMENSIONI



● standard € a pagamento - non disponibile

	ARCHIPEL SANDWICH	ARCHIPEL BAGUETTE
composizione del gruppo		
Divisore volumetrico	●	●
Arrotondatrice conica VOLCANO	●	-
camera di riposo ATOLL	●	●
Formatrice EURO 2000SR + tappeto 2,5 m	●	●
Dati tecnici		
Cadenza di produzione	600 - 1200 pezzi/ora	
Numero totale di tasche	329	
Numero di tasche utili	289	
Peso minimo impasto	120 g	
Peso massimo impasto	700 g	
Lato di carico	sinistra	
Superficie d'ingombro al suolo	12,18 m ²	11,97 m ²
connessioni		
Collegamento elettrico	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz 208V / TRI+T / 50-60 Hz	
Potenza complessiva	4 kW	2,7 kW

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.pavaille.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence