

TORNADO 80

MISCELATORE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.



GAMMA TORNADO 80

Progettato specificamente per la produzione intensiva di prodotti da forno e pasticceria, il mixer Tornado ha una capacità della vasca di 80 litri.

Con la sua struttura robusta ed ergonomica e gli utensili intercambiabili, Tornado è una garanzia di produttività e comfort, e vi offre una grande versatilità nella produzione dei vostri prodotti.

CONOSCENZA

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 Dimostratore Baker è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO

+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTENZA

Al vostro servizio



Approfittate della potenza di una rete mondiale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panettieri di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA

+33 (04) 75 57 55 00

GAMMA TORNADO 80

Tornado 80 è ideale per la produzione su larga scala di prodotti da forno (biscotti, brioche, pani speciali, pasticceria viennese, ecc.) e di farciture (crema, pan di Spagna, meringa, ecc.).

Tornado garantisce un lavoro preciso e performante grazie ai suoi 3 utensili (spirale, paletta, frusta) e al suo pannello di controllo con variatore di velocità.



L'ALLEATO DELLA PRODUZIONE INTENSIVA

La struttura in acciaio verniciato con polveri epossidiche garantisce alle impastatrici Tornado 80 robustezza e durata nel tempo.

La macchina poggia su 4 piedini antivibranti, di cui tre fissi e uno regolabile, per garantire una perfetta stabilità sul pavimento.

Si adatta a qualsiasi superficie e rimane stabile anche alla massima velocità di lavoro.

Tornado utilizza componenti meccanici robusti, affidabili e silenziosi, grazie

a un sistema di trasmissione misto con cinghie e ingranaggi in acciaio trattato a lubrificazione sigillata.

La potenza del motore assicura una miscelazione ottimale anche delle paste più dure, senza perdita di efficienza.



VASCA IN ACCIAIO INOX

La vasca monoblocco in acciaio inox da 80 litri è dotata di 2 maniglie di facile presa e 4 ruote piroettanti, che la rendono facile e accessibile per tutti gli spostamenti. Può essere sollevata elettricamente.

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

È disponibile un kit di riduzione della vasca da 60L (vasca, frusta, paletta e spirale) come opzione per soddisfare la vostra produzione.



3 strumenti intercambiabili inclusi



Frusta in acciaio
inox



Paletta in
alluminio



Spirale in
alluminio

ERGONOMIA E SICUREZZA

Il Tornado 80 è dotato di una griglia di protezione in acciaio inox e di uno sportello per l'inserimento degli ingredienti durante la miscelazione.

L'apertura del coperchio arresta automaticamente l'utensile.

Un dispositivo di rilevamento della vasca assicura che il mixer funzioni solo quando la ciotola è posizionata correttamente.

COMANDI

L'azionamento a velocità variabile consente di creare cicli di miscelazione per un'ampia varietà di impasti e preparazioni.

I parametri preimpostati consentono di aumentare o diminuire la velocità di 30 giri/min a ogni impulso.

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRIGLIA RIMOVIBILE
IN ACCIAIO INOX CON
PROTEZIONE INTERNA IN
PLEXIGLAS

SPORTELLO PER L'INSERIMENTO
DEGLI INGREDIENTI

SOLLEVAMENTO ELETTRICO
DELLA VASCA

RIMOZIONE RAPIDA DELLA VASCA
SENZA RIMUOVERE L'UTENSILE

MACCHINA STABILIZZATA
CON PIEDINI REGOLABILI
ANTIVIBRAZIONE

VASCA MONTATA SU RUOTE



GAMMA CARGO

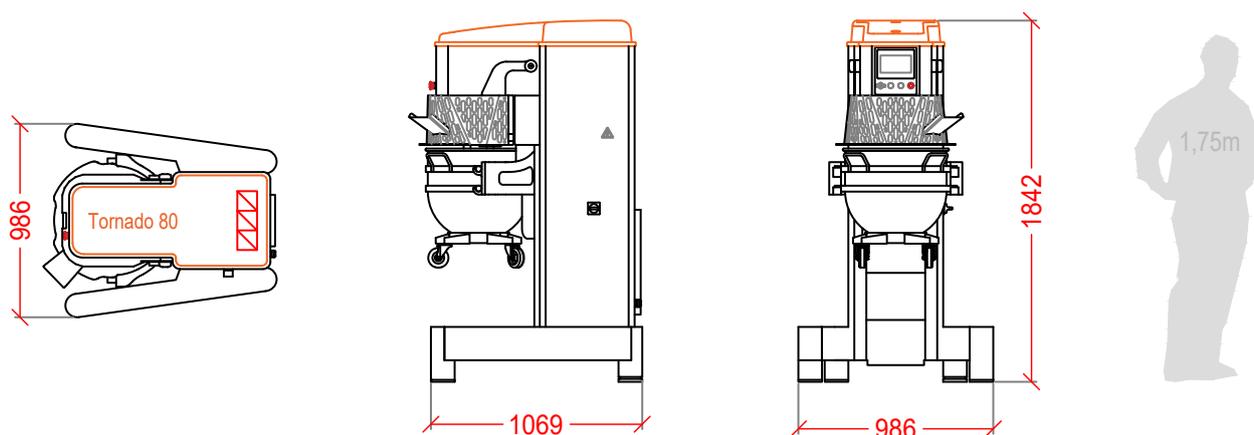
LA GAMMA CARGO RIUNISCE APPARECCHIATURE ROBUSTE E AFFIDABILI PROGETTATE PER GESTIRE VOLUMI E VELOCITÀ DI PRODUZIONE SEMI-INDUSTRIALI.



PANNELLO DI CONTROLLO

- TIMER
- ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
- SU/GIÙ LA VASCA
- CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

DATI E DIMENSIONI



● standard

	TORNADO 80
Capacità massima della vasca (L)	80
Capacità dell'impasto (kg)	27
Velocità variabile (giri/min)	30 - 125
Peso (kg)	640
Frusta in acciaio inox	●
Paletta in alluminio	●
Spirale in alluminio	●
Collegamento elettrico	400V/TRI+T/50-60Hz
Potenza installata (kW)	6
Potenza massima assorbita (kW)	5,5

OPZIONI E ACCESSORI

€ opzione di pagamento

Kit di riduzione vasca da 60L + attrezzi	€
------------------------------------------	---

DATI EXTRACONTRATTUALI

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