

OXYGENE

PÉTRIN À SPIRALE


FABRIQUÉ EN FRANCE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

ecosystem


**BERTRAND
PUMA**

GAMME OXYGENE

Les pétrins à spirale de la gamme OXYGENE offrent une qualité de pétrissage incomparable, alliant polyvalence et robustesse à toute épreuve, pour un parfait respect de la pâte et de votre travail.

L'interface tactile accompagne l'utilisateur au quotidien et permet une gestion personnalisée et facilité.

La gamme se décline en 5 modèles, d'une capacité de pâte maximum allant de 45 à 200kg.

SAVOIR-FAIRE

70 ans à vos côtés



Avec 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

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](tel:+330475575500)

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](tel:+330475575500)

Adhérent

ecosystem

de l'éco-organisme ecosystem pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

PRIVILÉGIEZ LA QUALITÉ DE PÉTRISSAGE

Le mouvement régulier de la spirale permet la réalisation d'une pâte structurée, lisse, cohérente et homogène, grâce à une succession de pressions, d'étirements et de cisaillements.

Ces résultats sont obtenus grâce à la spirale, dont la forme, associée à la géométrie de la cuve, évite les remontées de pâte le long de l'outil, même pour de petites pétrissées.

Les pétrins OXYGENE sont particulièrement robustes et assurent un pétrissage en douceur, sans échauffement, tout en respectant les étapes nécessaires à une parfaite oxygénation.



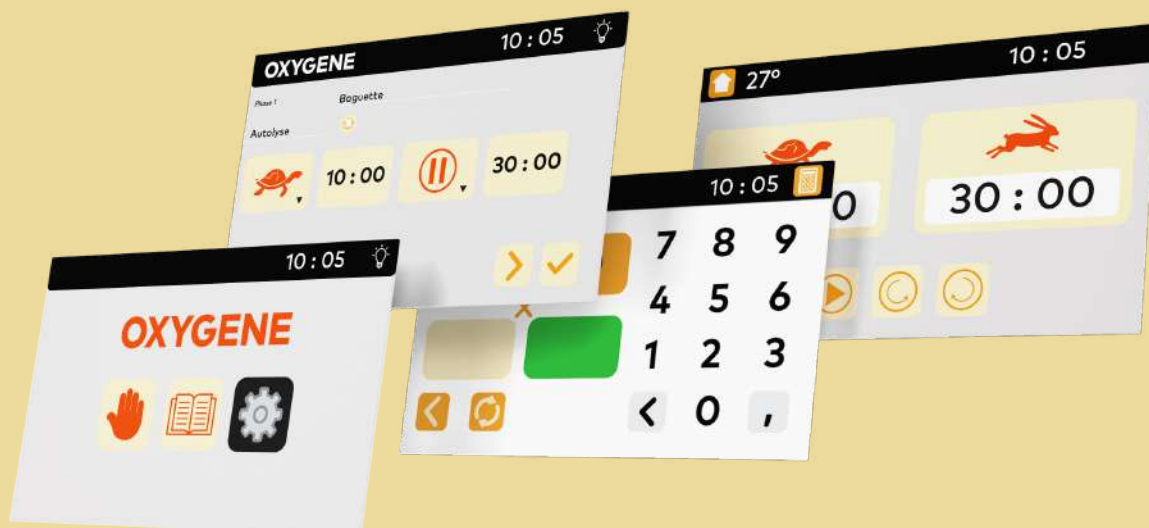
UNE CUVE ÉTUDIÉE POUR AUGMENTER L'EFFICACITÉ

La **cuve en acier inoxydable bouchonné** des pétrins à spirale OXYGENE a été spécialement étudiée pour assurer un **frasage efficace et rapide** ainsi qu'une **oxygénation optimale** de la pâte en l'étirant, la coupant et la soufflant tour à tour.

Son fond plat permet une meilleure récupération de la farine sur le pourtour et un pétrissage tout en douceur, afin d'obtenir une **consistance de pâte parfaite**.

Une **sonde de température infrarouge** (option payante) détecte la température en surface et l'affiche sur la commande. Le réglage d'un seuil permet d'alerter en cas de dépassement de la consigne choisie.

PILOTEZ EN TOUTE SIMPLICITÉ



L'interface tactile des pétrins OXYGENE permet un usage simple et personnalisé pour une gestion sereine de votre production au quotidien.

MODE MANUEL

Définissez la durée de pétrissage en 1^{re} et en 2^e vitesse via deux minuteries distinctes.

Le sens de rotation de la cuve s'inverse à la demande pour une meilleure intégration de l'eau dans la farine.

MODE EXPERT

Pour une gestion facilitée et maîtrisée au quotidien, le mode Expert vous permet d'accéder aux paramètres du pétrin et aux statistiques de production, et de modifier les recettes.

CALCULATRICE

Calculez rapidement les proportions d'eau, de sel ou de levure nécessaires en fonction de la quantité de farine voulue.

MODE RECETTES PERSONNALISABLES

Définissez, nommez, visualisez et dupliquez vos recettes avec simplicité !

Chaque recette comporte jusqu'à **8 phases programmables** où il est possible de définir les vitesses de pétrissage (1^{re} et 2^e), le sens de rotation de la cuve, des alarmes ou bien encore des phases d'autolyse et de rabats automatiques en cuve afin de faciliter le travail du boulanger et réduire ses tâches répétitives et fatigantes.

Un seuil de température peut être défini : au-delà de ce seuil, le pétrissage s'arrête et un message apparaît. Le boulanger a alors le choix de découvrir ou de poursuivre la fin du cycle.



TRANSMISSION PAR COURROIES TRAPÉZOÏDALES

La forme trapézoïdale des courroies leur confère un excellent contact avec les poulies.

Silencieuse, cette solution d'entraînement offre un grand confort d'utilisation et garantit une **excellente durée de vie du mécanisme**.



LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

La gamme OXYGENE est dotée d'un **dispositif de sécurité permettant l'arrêt immédiat de la cuve à l'ouverture du couvercle**. Le pétrin est alors entièrement immobilisé.

Une action de l'utilisateur est nécessaire pour lancer à nouveau le cycle en toute sécurité.



UNE HYGIÈNE PARFAITE

Le **bâti métallique**, le **couvercle anti-projection de farine** ainsi que la **cuve en acier inoxydable** sont très aisés à nettoyer.

Les **pièds réglables en hauteur assurent une excellente stabilité** pendant le travail. Le bati, **monté sur roulettes** permet un déplacement aisé pour faciliter le du lessivage du sol.

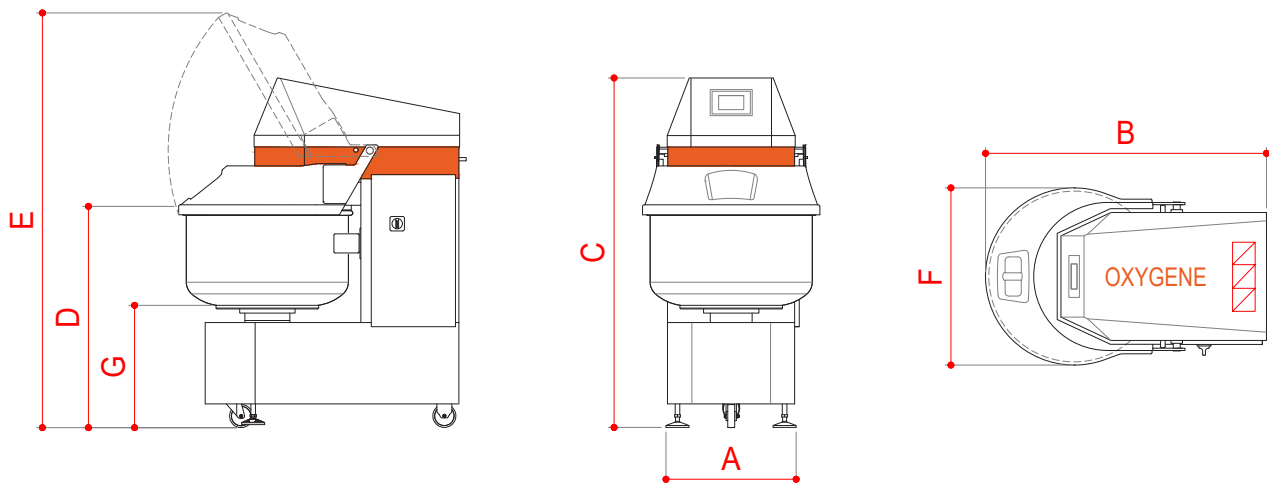


ERGONOMIE

Le **capot transparent anti-projection limite le risque d'inhalation de poussières de farine**. Une trappe permet l'insertion des ingrédients en cours de mélange.

Les **hauteurs de cuve respectent les recommandations ergonomiques** afin de limiter l'apparition de troubles musculo-squelettiques (ex: 960 mm en bord de cuve pour le modèle 130).

DONNÉES ET DIMENSIONS



OXYGENE

● standard – non disponible

	OXYGENE 45	OXYGENE 60	OXYGENE 100	OXYGENE 130	OXYGENE 200
Capacité max. de la cuve (L)	60	95	145	200	290
Capacité de coulage min./max. (L)	1 - 15	1,2 - 20	1,5 - 30	1,5 - 50	1,7 - 60
Capacité de farine min./max. (kg)	1,5 - 30	1,8 - 40	2,2 - 62,5	2,5 - 80	2,8 - 125
Capacité de pâte min./max. (kg)	2,5 - 45	3 - 60	4 - 100	4 - 130	4,5 - 200
Vitesse de la cuve (r/min)	10 - 20	7 - 14	7,5 - 15	10 - 20	10 - 20
Vitesse de l'outil (r/min)	100 - 200	100 - 200	103 - 207	103 - 207	103 - 207
Poids net (kg)	225	360	417	630	705
A - Largeur (mm)	477	565	588	735	709
B - Profondeur (mm)	1000	1150	1250	1450	1491
C - Hauteur capot fermé (mm)	1370	1630	1540	1625	1567
D - Hauteur de travail (mm)	791	911	936	960	940
E - Hauteur capot levé (mm)	1892	1705	1795	1945	2126
F - Encombrement largeur max. (mm)	590	675	771	875	948
G - Hauteur de fond de cuve	490	565	535	572	459
Commande tactile	●	●	●	●	●
Capot antiprojection de farine	●	●	●	●	●
Inversion de cuve	-	●	●	●	●
Raccordement électrique	400V~TRI+N+T/ 50-60Hz				
Puissance électrique (kW)	1,50	2,57	4,55	6,80	8,40
Intensité (A)	7,2	7,5	11	14	20

OPTIONS

€ option payante

OPTIONS	
Sonde de température infrarouge	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

MANY AND MORE, REAL GOODS



555 Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 -Email : contact@sebp-bertrand.com
www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence