

# OXYGENE

  
PRODOTTO IN FRANCIA

## IMPASTATRICI A SPIRALE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

  
**BERTRAND  
PUMA**

# GAMMA OXYGENE

Le impastatrici a spirale della gamma OXYGENE offrono una qualità di impasto incomparabile, combinando versatilità e robustezza per garantire il perfetto rispetto dell'impasto e del vostro lavoro.

L'interfaccia sensibile al tocco supporta l'utente nel quotidiano, offrendo una gestione facile e personalizzata.

La gamma comprende 5 modelli, con capacità massime di impasto da 45 a 200 kg.

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](tel:+330475575500)

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](tel:+330475575500)

# CONCENTRARSI SULLA QUALITÀ DELL'IMPASTO

Il movimento regolare della spirale permette di creare una pasta strutturata, liscia, coerente e omogenea, grazie a una successione di pressioni, stiramenti e cesoie.

Questi risultati sono ottenuti grazie alla spirale, la cui forma, combinata con la geometria della vasca, impedisce all'impasto di risalire lungo l'utensile, anche nel caso di impasti di piccole dimensioni.

I mescolatori a spirale OXYGENE garantiscono una lavorazione dell'impasto delicata, senza surriscaldamento, rispettando le fasi necessarie per una perfetta ossigenazione.



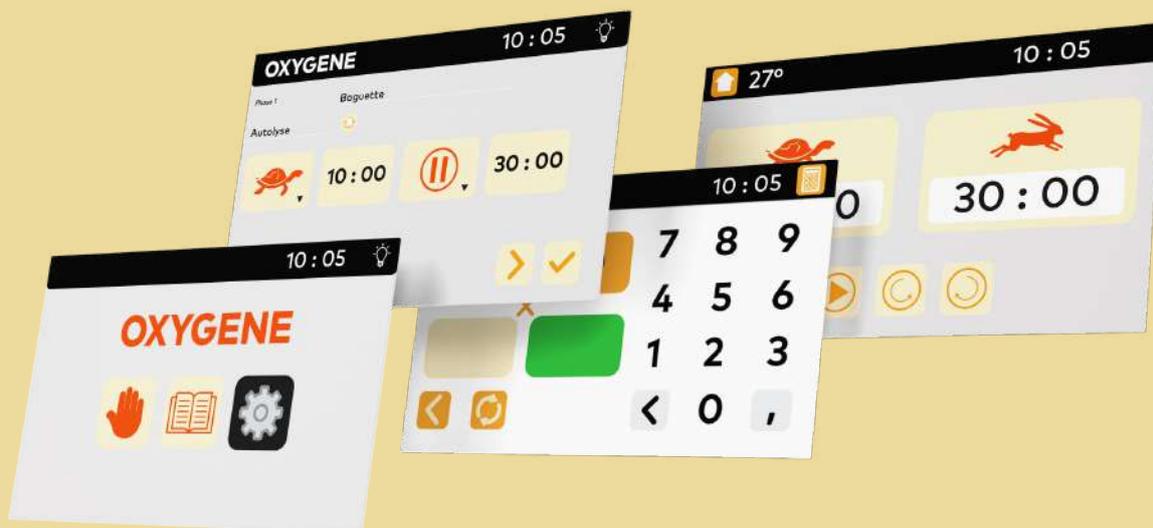
## UNA VASCA PROGETTATA PER AUMENTARE L'EFFICIENZA

La **vasca in acciaio inox** delle impastatrici a spirale OXYGENE è stata appositamente progettata per garantire un'**efficiente e rapida battitura** e un'**ossigenazione ottimale dell'impasto** attraverso l'alternanza di stiramento, taglio e soffiaggio.

Il suo fondo piatto consente un migliore recupero della farina all'interno della vasca e una lavorazione dell'impasto delicata, per ottenere **una consistenza perfetta dell'impasto**.

Un **sensore di temperatura a infrarossi** (opzione a pagamento) rileva la temperatura superficiale e la visualizza sul pannello di controllo. L'impostazione di una soglia consente, a seconda dei casi, di avvisare l'utente se il set point selezionato viene superato.

## STERZARE È FACILE



L'interfaccia sensibile al tocco dei mixer OXYGENE ne facilita l'uso e la personalizzazione, garantendo la massima tranquillità nella gestione quotidiana della produzione.

### MODALITÀ MANUALE

Impostare il tempo di impasto per la 1<sup>a</sup> e la 2<sup>a</sup> velocità utilizzando due timer separati.

Il senso di rotazione della vasca può essere invertito su richiesta per integrare meglio l'acqua nella farina.

### MODALITÀ ESPERTO

Per una gestione quotidiana semplice e controllata, la modalità Expert consente di accedere alle impostazioni del mescolatore e alle statistiche di produzione e di modificare le ricette.

### CALCOLATRICE

Calcolare rapidamente le proporzioni di acqua, sale e lievito necessarie per la quantità di farina desiderata.

### MODALITÀ RICETTA PERSONALIZZABILE

Definite, nominate, visualizzate e duplicate facilmente le vostre ricette!

Ogni ricetta ha fino a **8 fasi programmabili** in cui è possibile definire le **velocità di impasto (1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup>)**, il **senso di rotazione** della vasca, gli **allarmi** o anche le **fasi di autolisi e gli rinforzo automatici** nella vasca per facilitare il lavoro del panettiere e ridurre le attività ripetitive e faticose.

È possibile impostare una **soglia di temperatura**, oltre la quale l'impasto si interrompe e viene visualizzato un messaggio. Il panettiere può quindi scegliere se immergersi o proseguire fino alla fine del ciclo.



### GUIDA A V!

La forma trapezoidale delle cinghie garantisce un ottimo contatto con le puleghe.

Questa soluzione di azionamento è **silenziosa**, offre un elevato livello di comfort operativo e **garantisce una lunga durata del meccanismo**.



### IGIENE PERFETTA

La **struttura in metallo**, il **coperchio a prova di farina** e la **ciotola in acciaio** inossidabile sono facili da pulire.

I **pedini regolabili in altezza garantiscono un'eccellente stabilità durante il funzionamento**. Il telaio è montato su rotelle e può essere spostato facilmente per facilitare la pulizia del pavimento.



### LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO!

La gamma OXYGENE è dotata di un **dispositivo di sicurezza che arresta immediatamente la vasca all'apertura del coperchio**. Il mescolatore è quindi completamente immobilizzato.

L'utente è tenuto a riavviare il ciclo in totale sicurezza.

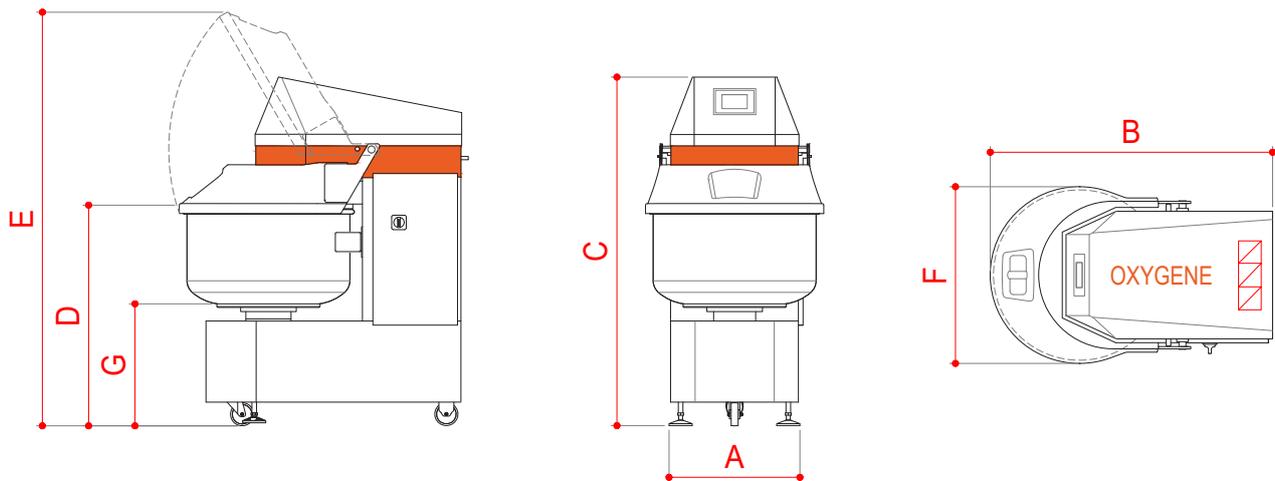


### ERGONOMIE

Il **coperchio trasparente, a prova di schizzi, riduce il rischio di inalare la polvere di farina**. Una botola consente di inserire gli ingredienti durante la miscelazione.

**L'altezza della vasca è conforme alle raccomandazioni ergonomiche** per ridurre il rischio di disturbi muscolo-scheletrici (ad esempio, 960 mm dal bordo della vasca per il modello 130).

# DATI E DIMENSIONI



## OXYGENE

● standard – non disponibile

	OXYGENE 45	OXYGENE 60	OXYGENE 100	OXYGENE 130	OXYGENE 200
Capacità massima della vasca (L)	60	95	145	200	290
Capacità di versamento min/max (L)	1 - 15	1,2 - 20	1,5 - 30	1,5 - 50	1,7 - 60
Capacità di farina min/max (kg)	1,5 - 30	1,8 - 40	2,2 - 62,5	2,5 - 80	2,8 - 125
Capacità min/max della pasta (kg)	2,5 - 45	3 - 60	4 - 100	4 - 130	4,5 - 200
Velocità della vasca (r/min)	10 - 20	7 - 14	7,5 - 15	10 - 20	10 - 20
Velocità dell'utensile (r/min)	100 - 200	100 - 200	103 - 207	103 - 207	103 - 207
Peso netto (kg)	225	360	417	630	705
A - Larghezza (mm)	477	565	588	735	709
B - Profondità (mm)	1000	1150	1250	1450	1491
C - Altezza del coperchio chiuso (mm)	1370	1630	1540	1625	1567
D - Altezza di lavoro (mm)	791	911	936	960	940
E - Altezza del cofano sollevato (mm)	1892	1705	1795	1945	2126
F - Dimensioni larghezza massima (mm)	590	675	771	875	948
G - Altezza del fondo della vasca					459
Controllo tattile	●	●	●	●	●
Coperchio anti-schizzi di farina	●	●	●	●	●
Inversione della vasca	-	●	●	●	●
Collegamento elettrico	400V~TRI+N+T/ 50-60Hz				
Potenza elettrica(kW)	1,50	2,57	4,55	6,80	8,40
Corrente (A)	7,2	7,5	11	14	20

## OPZIONI

€ opzione di pagamento

OPTIONS	
Sensore di temperatura a infrarossi	€

DATI NON VINCOLANTI

# MANY AND MORE, REAL GOODS



555 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