

PANORAMA



FABRIQUÉ EN FRANCE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

ecosystem



PANORAMA

Conçue pour offrir un **maximum de polyvalence dans un minimum d'espace**, Panorama permet d'égaliser puis de découper la pâte avec précision pour obtenir un large éventail de formes de pains.

Grâce à son **système unique de support d'outil rotatif à 4 positions**, elle permet d'enchaîner différentes productions sans perte de temps, avec régularité et maîtrise.

Panorama associe **performance, compacité et confort d'utilisation** pour optimiser chaque phase de production.



GAIN DE TEMPS : DES CYCLES RAPIDES & AUTOMATISÉS

Chaque cycle a été conçu pour maximiser la productivité tout en garantissant une qualité constante. Panorama **réalise automatiquement l'égalisation et la découpe en 46 secondes**, avec la possibilité d'enchaîner des **cycles combinés** (66 secondes pour deux découpes).

L'optimisation des temps de cycle permet un **gain de temps de 15 à 30 %** par rapport à d'autres solutions de division et de mise en forme, tout en assurant des pâtons réguliers et homogènes. Le réglage de l'égalisation **adapte la densité à chaque type de pâte**, pour une maîtrise parfaite des résultats.



Chargement du bac



Égalisation automatique




Découpe selon outil



Pâtons prêts à travailler/enfourner

Pendant le cycle, l'**opérateur reste disponible** pour préparer la suite de la production, améliorant ainsi l'efficacité globale du laboratoire.

 **46**
secondes

CYCLE SIMPLE

 **66**
secondes

CYCLE COMBINÉ

 **2,25**
à **7,2 kg**

CAPACITÉ DE BACS

 **23 à**
2400 g

POIDS DES PÂTONS

 **67,5**
dBA

VOLUME SONORE



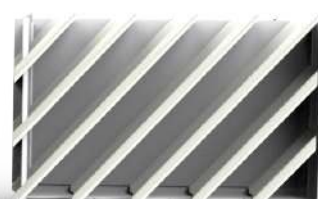
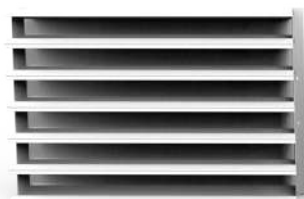
POLYVALENCE TOTALE : UN LARGE CHOIX DE FORMES

PANORAMA permet de produire une **grande diversité de formats** à partir d'une seule machine !

Son système de **support d'outil rotatif à 4 positions** permet d'utiliser une plaque d'égalisation et jusqu'à trois outils de découpe différents, **interchangeables** selon les besoins.

Baguettes de différentes longueurs, pains spéciaux, formes carrées, rectangulaires ou plus spécifiques : la variété de production est large et facilement accessible.

Les outils se changent rapidement grâce à un système sur glissières, en moins de 30 secondes, sans effort et en toute sécurité. Cette flexibilité permet d'adapter instantanément la production à la demande, sans multiplier les équipements.



VIDÉO
DÉCOUVREZ
PANORAMA

⊕ COMPACTE ET FACILE À INTÉGRER DANS TOUS LES FOURNILS !



Avec seulement **1 081 mm de largeur**, PANORAMA s'intègre aisément dans tous les laboratoires, même les plus contraints.

Sa conception optimisée offre une **emprise au sol réduite** sans compromis sur la robustesse ou la capacité de production.

Sa dimension lui permet de **passer dans une porte** (en cas de démontage de la poignée avant et du capot arrière).

⊕ CONFORT D'UTILISATION : SILENCIEUSE ET ERGONOMIQUE

1 JE DÉVERROUILLE



L'**éclairage LED** intégré assure une visibilité optimale de la zone de travail, tandis que le **niveau sonore bas** (67,5 dBA) limite la fatigue acoustique.

Les outils **montés sur glissières** facilitent à la fois le **changement d'outils** et le **nettoyage**.

2 JE COULISSE VERS L'AVANT



Leur système de fixation optimisé, associé à un **poids maîtrisé des outils** (15,8 kg), permet un **chargement sans effort**, en réduisant les contraintes pour le dos et les épaules.

L'ensemble de la conception **s'intègre naturellement dans le flux de travail**, pour une utilisation simple, sûre et sans contrainte au quotidien.



SANTÉ

Panorama est éligible à la subvention « **Poussières de farine** » de l'Assurance Maladie.



SÉCURITÉ

Tous nos équipements sont certifiés par un organisme extérieur et indépendant.



CONSTRUCTION

1 - Structure métallique robuste

Permet une utilisation intensive au quotidien.

2 - Support rotatif pour outils de découpe

3 outils interchangeables inclus.

3 - Bacs de découpe

3 bacs inclus.

4 - Interface tactile

Avec gestion de recettes, réglage des paramètres, cycle de nettoyage, statistiques d'utilisation, tutoriels et guides.

5 - Barre de manutention en inox

Facilite le déplacement de la machine pour le nettoyage.

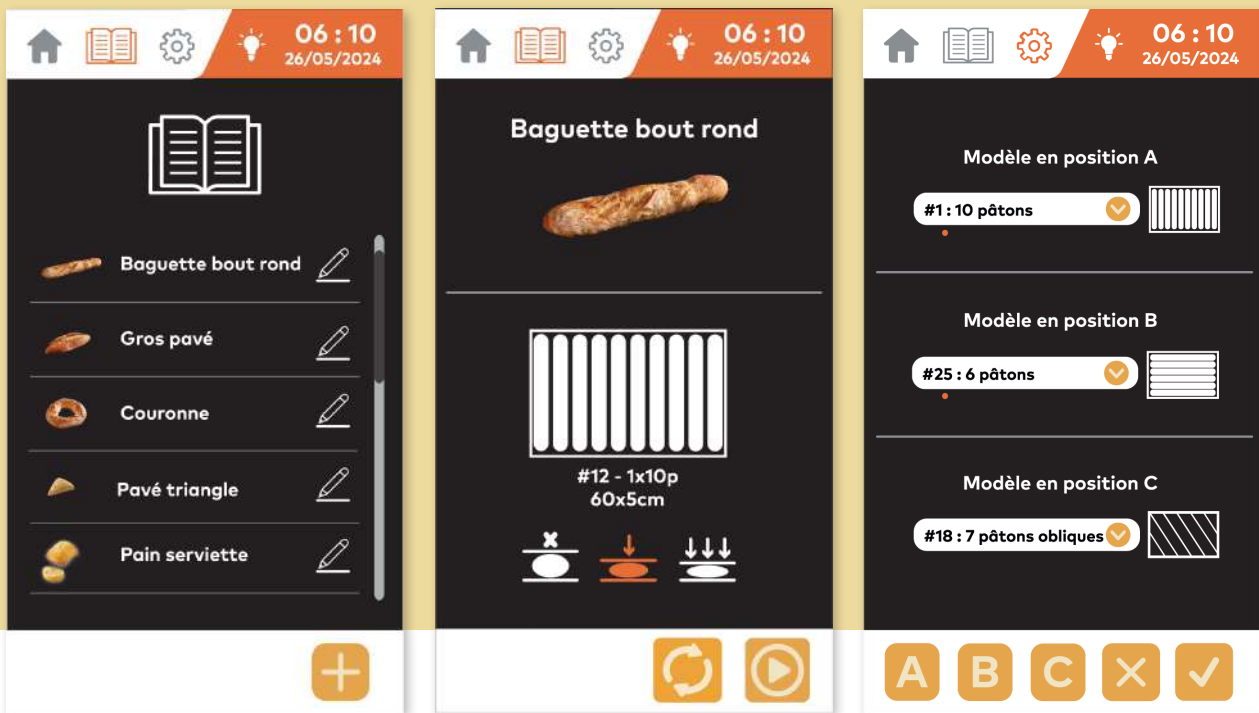
HYGIÈNE ET ENTRETIEN SIMPLIFIÉS

La conception fermée de Panorama **limite les projections et émanations de farine**, contribuant à un environnement de travail plus propre et sain.

Les **composants sont facilement accessibles pour l'entretien** et un **cycle de nettoyage assisté** permet de gagner du temps au quotidien.

Panorama **se déplace aisément grâce à ses roulettes directrices et à sa barre de manutention frontale**.

L'accessibilité des composants critiques garantit une **maintenance rapide**.



Une prise en main rapide & simple

Les **recettes** sont facilement créées et enregistrées, avec affichage des formes, dimensions et poids des pâtons.

Les **paramètres de cycle et d'égalisation** s'ajustent en quelques secondes pour s'adapter à chaque type de pâte.

MODE CYCLAGE

Pour une **production continue sur la même recette** dès la fermeture du hayon.

ÉGALISATION RÉGLABLE

Seul, sans, faible ou fort : pour **adapter la densité des pâtons à chaque production**.

CYCLE DE NETTOYAGE

Un **entretien rapide**, guidé sur l'écran étape par étape.

AIDE OUTILS

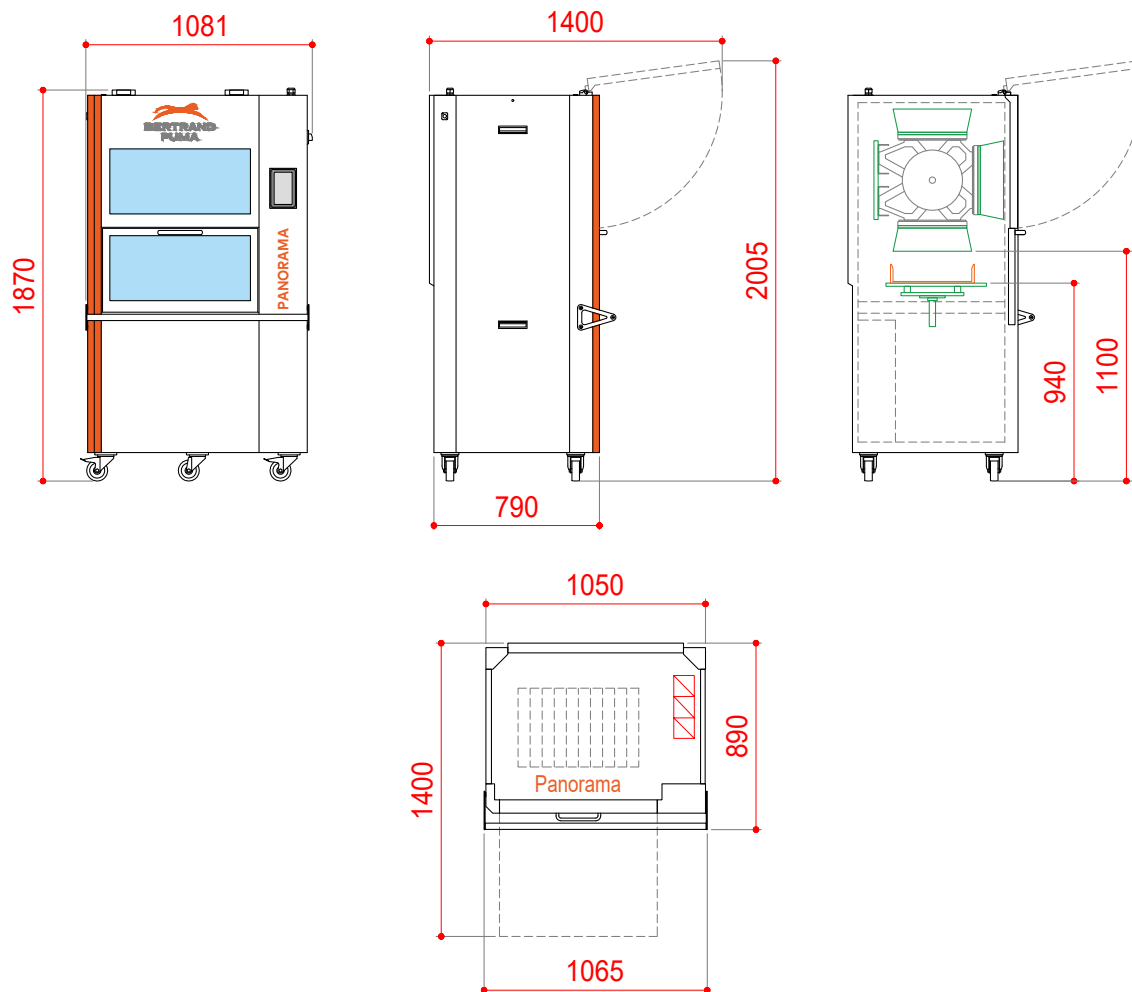
Indication des **dimensions et propositions de formes** selon les outils sélectionnés.

SÉCURITÉ

Indication visuelle de la **position des outils** et **alerte de capot ouvert**.

QR CODE

Accès aux **tutoriels vidéo et guides d'utilisation directement** depuis l'écran pour faciliter la formation et l'autonomie des équipes.



PANORAMA	
Outils inclus à la commande	3 outils parmi la liste disponible
Durée cycle simple	46 s
Durée cycle combiné	66 s
Volume sonore	67,5 dBA
Poids pâtons (min-max)	23 g - 2 400 g
Capacité bac (min-max)	2,25 - 7,2 kg
Dimensions (LxPxH)	1081 x 890 x 1875 mm
Poids	410 kg
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60Hz
Puissance électrique	0,75 kW
Intensité	2,1 A

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

MANY AND MORE, REAL GOODS



555 rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@sebp-bertrand.com
www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence