



**BERTRAND
PUMA**

La griffe boulangère

GAMME SPI



Modèle SPI 200

Modèle SPI 130

Modèle SP 160

GAMME DE PETRINS
A SPIRALE
CUVE FIXE



GAMME SPI

Le savoir-faire reconnu de Bertrand-Puma s'est étoffé au fil des années aux côtés des boulangers et pâtisseries, pour répondre au mieux à leurs besoins spécifiques.

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

■ 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 à spirale SPI 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 SPI a été spécialement étudiée pour assurer un frassage 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 en toute simplicité. Le réglage d'un seuil permet, au choix, d'alerter en cas de dépassement de la consigne choisie ou d'arrêter directement le cycle.



1 Robustesse : la transmission de puissance par courroies ne nécessite aucun entretien



2 Ergonomie : des pieds réglables permettent de stabiliser le pétrin



3 Sécurité : quand le couvercle est relevé, le pétrin s'arrête automatiquement.

■ Transmission par courroies trapézoïdales !

La forme trapézoïdale des courroies leur confère un excellent contact avec les poulies (1). Silencieuse, cette solution d'entraînement offre un grand confort d'utilisation et garantit une excellente durée de vie du mécanisme.

■ Une hygiène parfaite

Le bâti laqué, le couvercle anti-projection de farine ainsi que la cuve en acier inoxydable sont très aisés à nettoyer. Les pieds réglables en hauteur assurent une excellente stabilité pendant le travail (2). Le bâti, monté sur roulettes permet un déplacement aisé pour faciliter le du lessivage du sol.

■ La sécurité avant tout !

La gamme SPI est dotée d'un dispositif de sécurité permettant l'arrêt immédiat de la cuve à l'ouverture du couvercle (3) le pétrin est alors entièrement immobilisé.

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

"Avec la gamme SPI, je maîtrise parfaitement le pétrissage de mes pâtes, même en petites quantités !"

■ Halte aux poussières de farine !

Au cours de la fabrication du pain, les poussières de farine restent en suspension dans l'air du fournil. Celles-ci sont à l'origine de l'asthme, malheureusement reconnu comme une maladie professionnelle courante chez les boulangers.

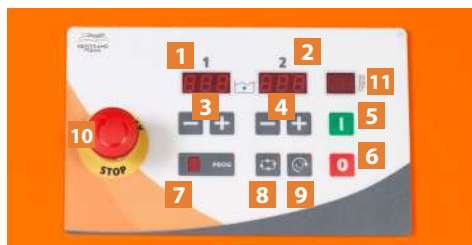
Pour palier ces problèmes respiratoires plus ou moins chroniques chez 25% des artisans, Bertrand-Puma dote systématiquement ses pétrins SPI d'un capot de protection en plastique transparent.

Les capots anti-projections permettent une diminution significative des émissions de poussières de farine et des enzymes contenus dans certains types de farine lors des premières minutes du mélange. Entièrement transparents, ceux-ci facilitent également le nettoyage et offrent une vue de tous les instants sur la pâte, quelle que soit l'étape du pétrissage ou du pointage. L'ouverture du couvercle est complète, permettant un large accès à la cuve.



■ Pilotez en toute simplicité

Lisibles et ergonomiques, les platines de commande Bertrand-Puma sont disponibles en version automatique (modèles EL) ou manuelle (modèles EM) sur l'ensemble de la gamme SPI. Elles permettent une gestion du pétrissage efficace, en toute simplicité.



■ Détail de la commande électronique (EL)

- 1 1ère vitesse : affichage du temps
- 2 2nde vitesse : affichage du temps
- 3 1ère vitesse : réglage du temps
- 4 2nde vitesse : réglage du temps
- 5 Cycle : marche
- 6 Cycle : arrêt
- 7 Sélection des programmes. Affichage à LED
- 8 Fonctionnement : automatique / manuel (LED)
- 9 Inversion du sens de rotation de la cuve
- 10 Arrêt d'urgence
- 11 Sonde de température infrarouge



■ Détail de la commande électromécanique (EM)

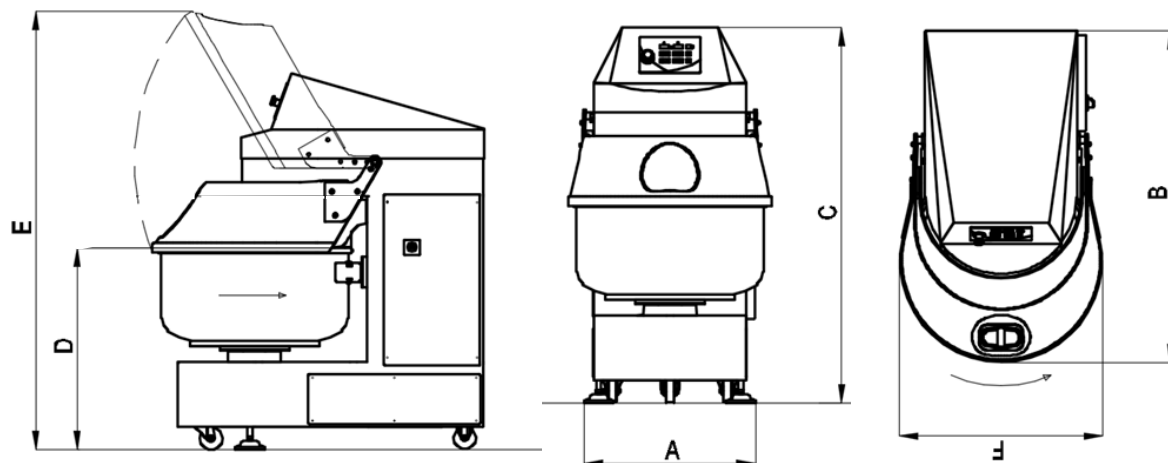
- 1 1ère vitesse : minuterie
- 2 2ème vitesse : minuterie
- 3 Inversion du sens de rotation de la cuve
- 4 Sélecteur automatique / manuel
- 5 Arrêt d'urgence
- 6 Rotation de cuve
- 7 Indicateur : tension ON / OFF
- 8 Marche / Arrêt

■ Programme automatique de Rabat (inclus avec la commande électronique EL)

Afin de faciliter davantage le travail du boulanger et de réduire ses tâches répétitives et fatigantes, les pétrins SPI intègrent désormais un **programme de rabats automatique en cuve** (jusqu'à 3 rabats *programmables* et *ajustables*).

Si le couvercle est ouvert durant une phase de repos, le temps continue de s'écouler. A sa fermeture, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur quoique ce soit pour que le programme se poursuive. En revanche, s'il est ouvert et refermé lors d'une phase active, l'utilisateur doit valider la poursuite du programme.

INFORMATIONS TECHNIQUES



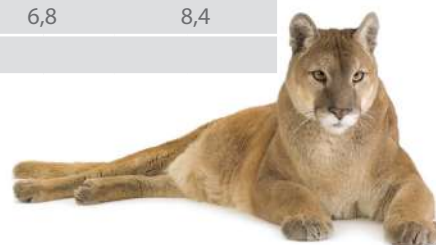
DIMENSIONS

		SPI 45	SPI 60	SPI 100	SPI 130	SPI 200
A	mm	477	565	588	735	735
B	mm	1000	1150	1250	1450	1530
C	mm	1370	1530	1540	1625	1615
D	mm	791	911	936	870	941
E	mm	1892	1705	1795	1890	1995
F	mm	590	675	771	875	980

CARACTÉRISTIQUES

		SPI 45		SPI 60		SPI 100		SPI 130		SPI 200	
		EL	EM	EL	EM	EL	EM	EL	EM	EL	EM
Passage manuel des vitesses			•		•		•		•		•
Passage automatique des vitesses		•		•		•		•		•	
Programme de rabats automatiques		•		•		•		•		•	
Sonde de température infrarouge	€			€		€		€		€	
Couvercle anti-projection de farine		•		•		•		•		•	
Capacité pâte (kg)	mini - maxi	2,5 - 45		2,5 - 60		3 - 100		3,5 - 130		4 - 200	
Capacité de coulage (litres)	mini - maxi	1 - 15		1 - 20		1,5 - 30		1,5 - 45		2 - 60	
Capacité farine (kg)	mini - maxi	2 - 30		2 - 40		2,5 - 62		3 - 75		3,5 - 125	
Vitesse spirale (T/min)	mini - maxi	100 - 200		100 - 200		103 - 207		103 - 207		103 - 207	
Vitesse cuve (T/min)	mini - maxi	10 - 20		7,5 - 15		7,5 - 15		10 - 21		12 - 24	
Poids (kg)		225		360		417		630		705	
Puissance (kW)		1,5		2,57		4,55		6,8		8,4	
Tension		Tri 400 + T									

• = en standard sur ce modèle



Photographies et illustrations non contractuelles.

BP 54 - Rue Benoît Frachon - F-26802 Portes-Les-Valence Cedex - Tél: +33 (0)475 575 500
 contact@bertrand-puma.fr - www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence