

SPI

PÉTRINS AUTOBASCULANTS



We provide quality
professional equipment
and services to artisan bakeries.



PÉTRINS AUTOBASCULANTS GAMME SPI

Le pétrin auto-basculant SPI se décline en deux modèles selon les capacités : **SPI 130 & SPI 200**.

Il est conçu pour traiter des **quantités de pâte variées**, allant des petites aux grandes pétrissées, tout en maintenant une **qualité homogène**.

Facile d'utilisation, il allie la fonctionnalité et performance des pétrins spirale SPI avec un **système de levage et basculement efficace et sécurisé**.

Même dans des **espaces restreints**, il permet de transférer la pâte vers l'étape suivante **sans effort physique** de l'opérateur. Selon le modèle choisi, la pâte peut être versée à gauche ou à droite, sur une **table** ou une **diviseuse volumétrique**.



CONSTRUCTION

Le bâti est en **acier mécano-soudé** recouvert de peinture epoxy alimentaire. La cuve et les outils sont en **inox**.

La commande électronique permet de gérer **deux vitesses de rotation de la cuve, des cycles manuels ou automatiques, ainsi que l'inversion du sens de rotation** de la cuve.

La cuve garantit une **oxygénation optimale** de la pâte, **sans échauffement**.



ERGONOMIE

Les douleurs dorsales liées aux décuvages répétés sont éliminées grâce à ce pétrin qui permet de **déverser la pâte en une seule fois, sans effort**.

Une simple pression sur la commande active le levage et le basculement du pétrin, transférant toute la pâte vers une **table ou une diviseuse volumétrique, diminuant ainsi les risques de troubles musculo-squelettiques**.

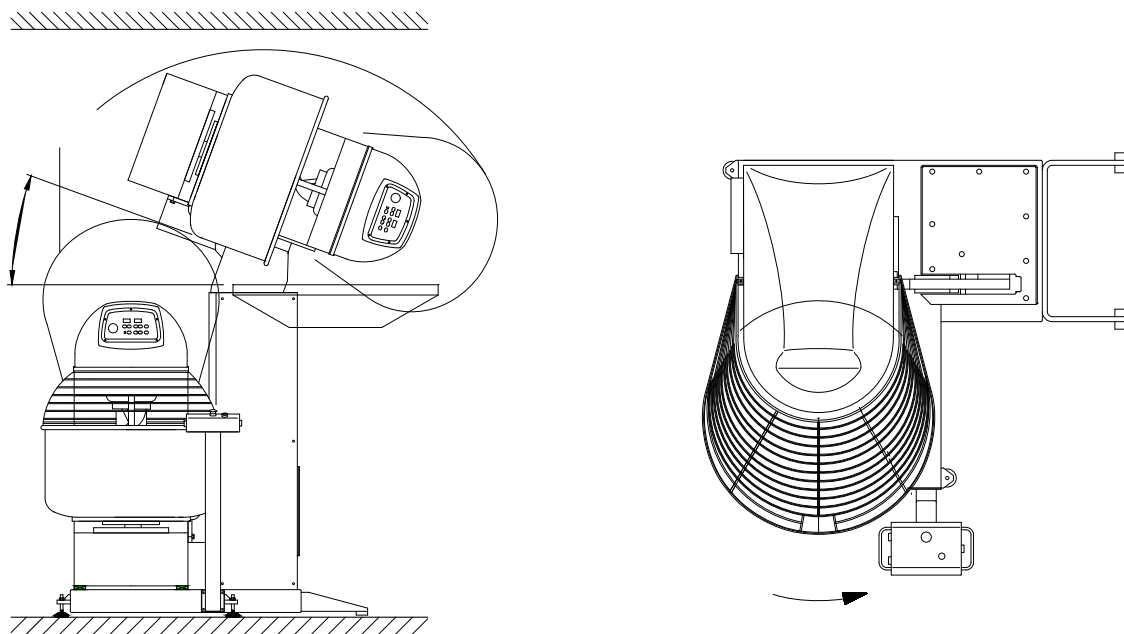


SÉCURITÉ

Le pétrin ne peut être activé que lorsque le boulanger se tient face à la commande de contrôle.

L'élévation et le basculement de la cuve nécessitent **l'appui simultané sur deux boutons de commande**, empêchant ainsi tout risque pour l'utilisateur de se retrouver sous le pétrin pendant le déversement.

Plus de confort, plus de productivité et plus de sécurité !



✓ standard € option payante

	SPI 130 TL	SPI 130 PTO	SPI 130 PTP	SPI 200 TL	SPI 200 PTO	SPI 200 PTP
	EBD / EBG	EBD / EBG	EBD / EBG	EBD / EBG	EBD / EBG	EBD / EBG
Capacité max. de la cuve (L)	200			300		
Capacité de coulage min. (L)	1,5			2		
Capacité de coulage max. (L)	45			60		
Capacité de farine min. (kg)	3			4		
Capacité de farine max. (kg)	75			125		
Capacité de pâte min. (kg)	3,5			6		
Capacité de pâte max. (kg)	130			200		
Vitesse de l'outil (r/min)	100-200			100-200		
Poids net (kg)	970	1270	1370	1010	1310	1430
Déversement sur table (H900mm)	✓	-	-	✓	-	-
Déversement dans diviseuse trémie ouverte (H1550mm)	-	✓	-	-	✓	-
Déversement dans diviseuse trémie pressurisée (H1780mm)	-	-	✓	-	-	✓
Goulotte : support pour déversement de pâte	-	€	✓	-	€	✓
Passage automatique des vitesses	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Capot transparent anti-projection de farine	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60Hz					
Puissance électrique (kW)	7,3			9,0		

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