

SPI A 200

PÉTRINS À CUVE AMOVIBLE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.


**BERTRAND
PUMA**

PÉTRINS À CUVE AMOVIBLE GAMME SPI A 200

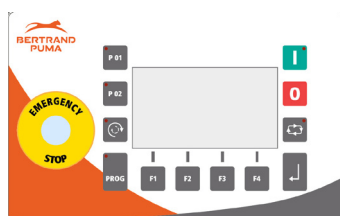
Le pétrin à spirale à cuve amovible SPI A 200 permet le travail de petites et de grandes pétrissées.

Utilisé avec un élévateur basculeur de cuve BCA, le pétrin à spirale à cuve amovible SPI A permet de décharger sans effort la pâte contenue dans la cuve vers une table ou une peseuse volumétrique.



CONSTRUCTION

- Le bâti en acier, recouvert d'une peinture époxy alimentaire, repose sur 6 supports réglables antidérapants pour faciliter le nettoyage du sol.
- Le capot est en ABS thermoformé, résistant aux chocs.
- La cuve est en acier inoxydable avec un bord supérieur renforcé.
- Le pétrin est équipé de deux vitesses de rotation.
- L'outil de pétrissage, (spirale et barre centrale en inox) associée à la géométrie spécifique de la cuve, évite les remontées de la pâte et assure une parfaite oxygénation, même pour des quantités réduites de pâte.
- La cuve freinée permet de contrôler précisément la vitesse du pétrissage en fonction de la force de la pâte.
- L'insertion et extraction de la cuve sont facilitées par un mécanisme hydraulique de relevage de la tête.
- Un dispositif de pré-accrochage de la cuve facilite l'installation de la machine sur une surface non régulière.



PANNEAU DE COMMANDE

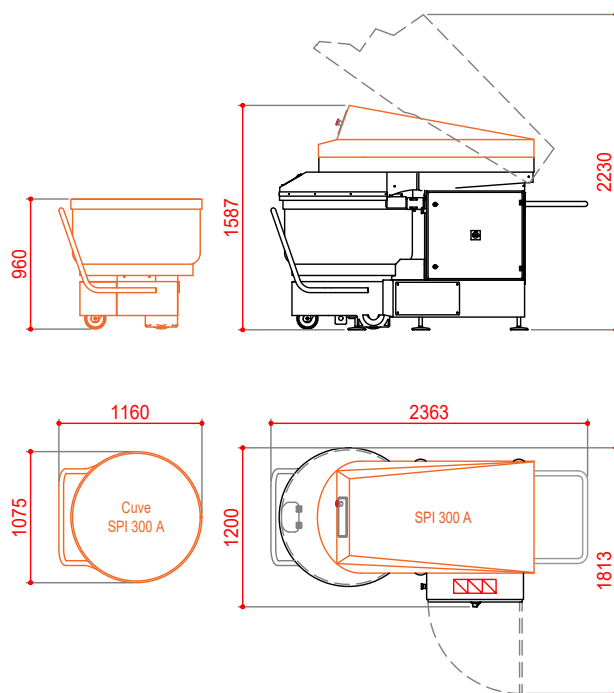
La commande permet à l'opérateur d'utiliser jusqu'à 99 recettes avec différents cycles de travail (1^{re} vitesse, 2^e vitesse, inversion du sens de rotation, cycles manuels et automatiques, repos et arrêt).

Pour chaque recette, il est possible de définir une vitesse de rotation spécifique de la cuve.



PRÉ-ACCROCHAGE

Détails du système d'accrochage et de décrochage : le dispositif de pré-accrochage permet un accouplement facile, même sur des sols fortement inclinés.



✓ standard € option payante

	SPI A 200
Capacité max. de la cuve (L)	300
Capacité de coulage min. (L)	2
Capacité de coulage max. (L)	75
Capacité de farine min. (kg)	3
Capacité de farine max. (kg)	125
Capacité de pâte min. (kg)	5
Capacité de pâte max. (kg)	200
Vitesse de l'outil (r/min)	107-214
Poids net (kg)	1220
Commande électronique	✓
Passage automatique des vitesses	✓
Capot transparent anti-projection de farine	✓
Inversion du sens de la cuve en 1 ^{re} vitesse	✓
Adaptable au basculeur de cuve BCA	✓
Cuve supplémentaire	€
Sonde de température	€
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60Hz
Puissance électrique (kW)	10

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