

EQUINOXE


PRODOTTO IN FRANCIA

SPEZZATRICE IDRAULICA



We provide quality
professional equipment
and services to artisan bakeries.


**BERTRAND
PUMA**

GAMMA EQUINOXE

La gamma Equinoxe è costituita da spezzatrici idrauliche a vasca quadrata in grado di dividere l'impasto in 20 pezzi uguali.

Il loro utilizzo consente ai panettieri di non dover più eseguire le lunghe operazioni richieste dalla divisione manuale, per un risultato ancora più preciso e un notevole risparmio di tempo.

Equinoxe è disponibile in diverse versioni:

- Stentor 4x5 o 2x10 (doppio taglio) divisioni.
- Versione Platinum 4x5 o 2x10 (doppio taglio) divisioni.

CONOSCENZA

Oltre 60 anni al vostro fianco



Con quasi 60 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

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 Dimostratore Baker è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTENZA

Al vostro servizio



Approfittate della potenza di una rete mondiale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panettieri di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA
+33 (04) 75 57 55 00



IL PESO MASSIMO DELLA DIVISIONE

PROGETTATO PER TENERE IL PASSO

Equinoxe è ideale per la produzione intensiva, grazie all'involucro resistente agli urti e alla vasca particolarmente robusta in fusione di alluminio.

L'apparecchiatura ha un design snello, senza zone di ritenzione, viti nascoste o saldature lucide, e manopole a filo della parte anteriore. Per una maggiore ergonomia, la manopola di sblocco ha un aspetto moderno e consente di aprire il coperchio senza il minimo sforzo.



MODELLI ADATTI A VOI

La versione Double Cut del nuovo sistema di taglio di Equinoxe consente di dividere l'impasto direttamente in pezzi da 2x10. Il taglio durante la fase di rinalzatura produce pezzi di pasta meno degassati, ben saldati e delicatamente allungati, per preservare la pasta e garantire una futura alveolatura.

In combinazione con il processo Nova Trad e la confezionatrice Nova Soft, questo sistema consente di produrre baguette pronte da infornare in meno di 30 minuti, garantendo un pane costante e di alta qualità.



VIDÉO
IL PROCESSO
NOVA
TRAD



PROTEGGERE LA SALUTE

Questo divisore è riconosciuto come a bassa emissione di farina in seguito a un test effettuato presso il LEMPA. Si raccomanda l'uso di farine a basso indice di polverulenza.



STOP ALLA POLVERE DI FARINA!

Bertrand Puma è stato uno dei primi produttori a preoccuparsi dell'impatto nocivo della polvere di farina volatile sulla salute. Ecco perché Equinoxe incorpora di serie un dispositivo anti-proiezione di polvere.

Quando la polvere di farina sale, le particelle vengono spinte in un sistema totalmente sigillato, dove vengono raccolte in un cassetto estraibile.



MANUTENZIONE SEMPLICE

Il design e i materiali utilizzati nella costruzione di Equinoxe sono studiati per facilitare la manutenzione. La vasca in alluminio garantisce un'igiene perfetta, rendendo la macchina facile da pulire ogni giorno.

I coltelli sono facili da pulire grazie al loro rientro automatico e anche l'interno della macchina è facile da pulire grazie all'accesso laterale per la manutenzione e al sistema di sblocco Quick Access.



UN CONTROLLO PRECISO

La versione Platinum di Equinoxe è dotata di una manopola di regolazione della pressione di rinalzatura sulla parte anteriore per adattarsi sia agli impasti più duri che a quelli più morbidi.

Dispone inoltre di una manopola di regolazione del tempo di rinalzatura per un controllo totale e un'ottimizzazione del degasaggio dell'impasto. L'interruttore di ritorno consente di passare dalla modalità a mezzo serbatoio a quella a serbatoio pieno, a seconda del volume di pasta da dividere.



CICLO AUTOMATICO PUSH N'BAKE

La versione Platinum di Equinoxe include tutte le opzioni, compreso il ciclo di taglio automatico Push n' Bake.

Basta chiudere il coperchio per inserire il blocco e avviare automaticamente il ciclo di divisione: con una semplice operazione, le vostre pagnotte sono pronte per essere infornate!

DATI TECNICI EQUINOXE

MANOPOLA DI SGANCIO DAL DESIGN ERGONOMICO.

PULSANTI A FILO, MODERNI E TATTILI.

CICLO AUTOMATICO PUSH N' BAKE (VERSIONE PLATINIUM).

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO (VERSIONE PLATINIUM).

ABBASSAMENTO DEL MEZZO SERBATOIO (VERSIONE PLATINIUM).

RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX 100% 304, SERBATOIO ROBUSTO GRAZIE ALLA FUSIONE IN ALLUMINIO.

REGOLAZIONE DELL'IMBALLAGGIO DI PRESSIONE.

SENZA ZONE DI RITENZIONE, VITI NASCOSTE O SALDATURE LUCIDE.



ACCESSO LATERALE PER LA MANUTENZIONE CON SISTEMA DI SGANCIO RAPIDO PER UNA FACILE PULIZIA QUOTIDIANA DELL'INTERNO DELLA MACCHINA.



PULSANTI DI REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE E MODALITÀ A MEZZO SERBATOIO E A PIENO SERBATOIO.

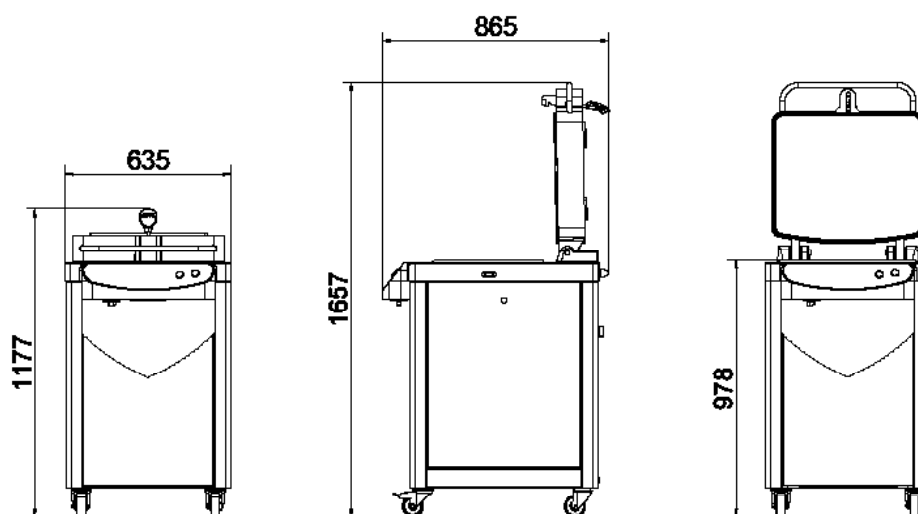


COPERTURA CON I MARTINETTI.



VASSOIO DELLA FARINA EXTRA-LARGE PER RACCOGLIERE LA FARINA IN ECCESSO CON UN UNICO MOVIMENTO.

DATI E DIMENSIONI



EQUINOXE

● standard

	EQUINOXE Stentor	EQUINOXE Platinum	EQUINOXE Double Cut Stentor	EQUINOXE Double Cut Platinum
Numero di divisioni	4 x 5	4 x 5	2 x 10	2 x 10
Vaschetta quadrata	●	●	●	●
Vassoio in alluminio	●	●	●	●
Vassoio in plastica	●	●	●	●
Collegamento elettrico	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz			
Potenza (kW)	1,5			
Corrente (A)	4			
Capacità massima della vasca	18			
Peso minimo dell'impasto (g)	150			
Peso massimo dell'impasto (g)	900			
Peso (kg)	250			

DATI EXTRACONTRATTUALI

OPZIONI E ACCESSORI

€ opzione a pagamento

OPTIONS	
CICLO AUTOMATICO PUSH N° BAKE (SOLO VERSIONE PLATINIUM)	€
Griglia estraibile a 40 divisioni* (solo versione Platinium)	€

*incompatibile con il Double Cut



STENTOR

Un design rinforzato e una scelta di materiali e accessori sempre più robusti per un uso intensivo su tutti i terreni.



PLATINIUM

Più opzioni tecniche per un lavoro sempre più preciso e risultati imbattibili in panetteria.

MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence