



BERTRAND  
PUMA

La griffaille boulangère

# Equinoxe

le poids lourd de la division



# EQUINOXE

L'Equinoxe est une diviseuse hydraulique à cuve carrée, capable de diviser la pâte en 20 pâtons égaux. Son utilisation permet aux boulangers de se décharger des opérations chronophages nécessaires lors d'une division manuelle, pour un résultat encore plus précis et un gain de temps conséquent.

## ■ UNE CONCEPTION ADAPTÉE AUX PRODUCTIONS INTENSIVES

L'Equinoxe est l'alliée des productions intensive grâce à son habillage 100% inox 304 et sa cuve particulièrement robuste du fait de sa fonderie en aluminium.

Cet équipement présente un design épuré, sans zone de rétention, visserie cachée ou soudures polies, avec des boutons affleurants en façade. Pour encore plus d'ergonomie, le pommeau de déverrouillage adopte un look moderne et permet une ouverture du couvercle sans le moindre effort.



## ■ UN ENTRETIEN FACILITÉ

Le design et les matériaux utilisés dans la construction de l'Equinoxe sont pensés pour en faciliter l'entretien. La cuve en aluminium garantit une hygiène parfaite, tout en facilitant le nettoyage quotidien de la machine.

Le nettoyage des couteaux est très simple grâce à leur remontée automatique, et l'entretien de l'intérieur de la machine se fait également sans contraintes grâce à l'accès de maintenance latéral et son système de déverrouillage *Quick Access*.

## ■ HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

Bertrand-Puma a été un des premiers fabricants à se préoccuper de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur votre santé.

C'est la raison pour laquelle **Equinoxe** intègre, en standard, un dispositif antiprojection de ces poussières. La montée des taloches pousse ces particules vers un réseau totalement hermétique : elles seront récupérées dans un tiroir extractible.





Une conception renforcée et un choix de matériaux et d'accessoires toujours plus robustes pour une utilisation intensive et tout terrain.



Des options plus techniques pour un travail toujours plus précis et un résultat inégalable dans le fournil.

## ■ UN AJUSTEMENT AU PLUS PRÈS

En version Platinum, **Equinox** est équipée en façade d'un bouton de réglage de la pression de tassage afin de s'adapter aux pâtes les plus dures comme les plus souples.

Elle possède également un bouton de réglage de la durée de tassage permettant de totalement maîtriser et optimiser le dégazage de la pâte. Le commutateur de retour permet de basculer d'un mode demi-cuve au mode cuve pleine suivant le volume de pâte à diviser.



## ■ CYCLE AUTOMATIQUE PUSH N' BAKE

La version Platinum d'**Equinox** inclut l'ensemble des options, et notamment le cycle de découpe automatique **Push n' Bake**.

Pour profiter d'un travail totalement autonome, il vous suffit de fermer le couvercle pour enclencher le verrouillage et lancer automatiquement le cycle de division : en une simple manipulation, vos pains sont prêts à être enfournés !



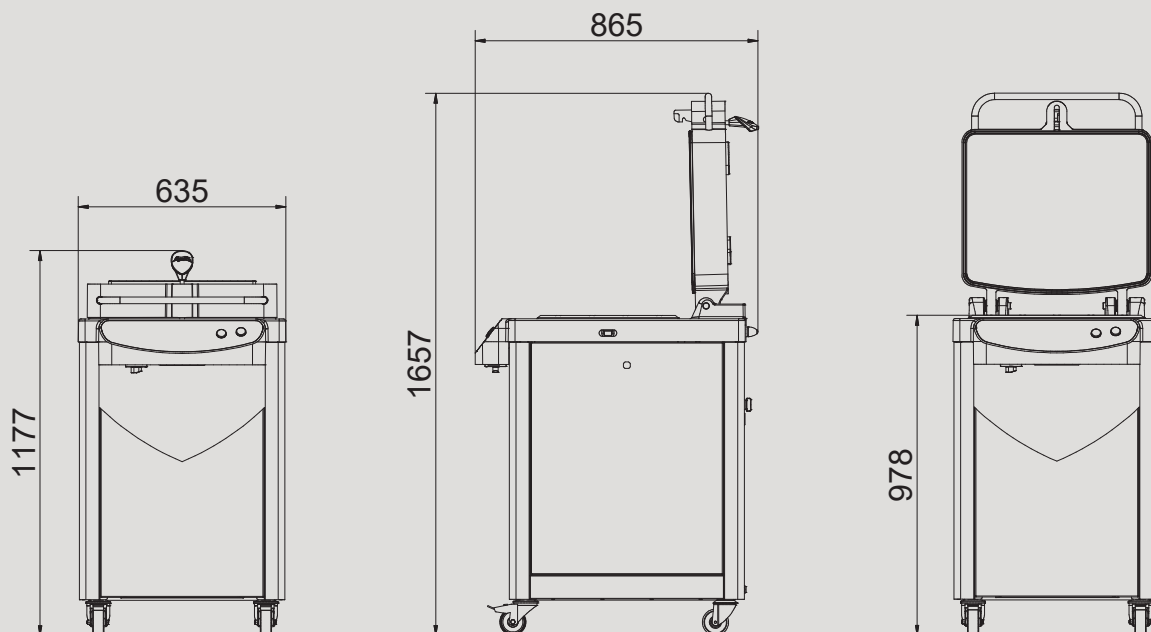
Accès de maintenance latéral avec le système de déverrouillage **Quick Access** permettant un nettoyage facile au quotidien de l'intérieur de la machine.



Couvercle à véris.



Bac à farine extra large permettant de récupérer le surplus de farine en un seul geste.



● standard € option payante

**Equinoxe**

Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60Hz
Puissance (kW)	1,5
Intensité (A)	4
Nombre de divisions	20
Cuve carrée	●
Cuve aluminium	●
Plateau plastique	●
Cycle automatique <i>Push n' Bake</i>	€
Capacité maximum de la cuve (kg)	18
Poids minimum des pâtons (g)	150
Poids maximum des pâtons (g)	900
Capacité max. en découpe avec grille (kg)	7
Poids (kg)	250

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

an Ali Group Company