



**BERTRAND
PUMA**

La griffe boulangère

Batteurs Mélangeurs

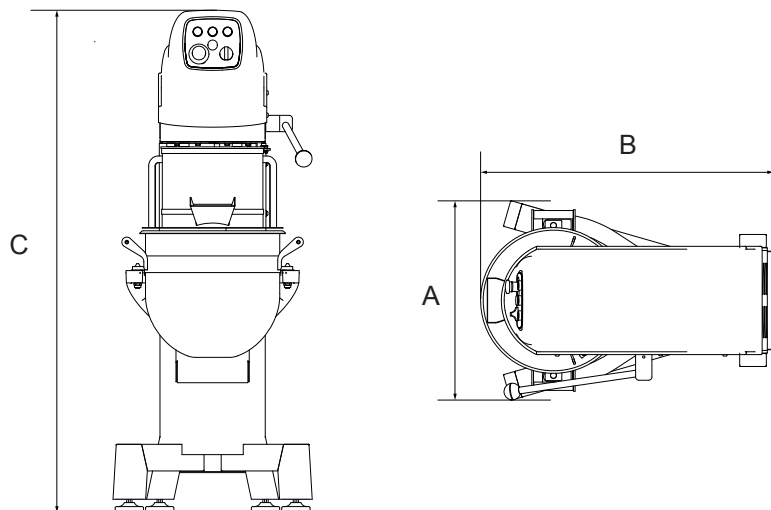
EBM



BATTEURS MÉLANGEURS



INFORMATIONS TECHNIQUES



	EBM 20	EBM 40	EBM 60
A - Largeur (mm)	598	598	678
B - Profondeur (mm)	838	880	980
C - Hauteur (mm)	1550	1550	1580
Capacité de la cuve (l)	20	40	60
Vitesse minimale de l'outil (T/min)	30	30	30
Vitesse maximale de l'outil (T/min)	417	417	417
Puissance (kW)	1,5	2,20	3,10
Poids	220 kg	235 kg	305 kg
Commande électromécanique	●	●	●
Commande électronique	€	€	€
Variateur de vitesse	€	€	€
Couvercle transparent anti-projection de farine	●	●	●

Les batteurs mélangeurs de la gamme EBM sont conçus spécifiquement pour la boulangerie et la boulangerie/pâtisserie. Ils sont munis d'une cuve inox, dont la capacité varie de 20 à 60 litres selon le modèle. L'utilisation d'un batteur assure un mélange homogène des ingrédients en début de fabrication.

- Les modèles EBM sont constitués d'un bâti en acier peint époxy.
- Le bâti repose sur des pieds antivibratoires pour une parfaite stabilité de la machine.
- Un mécanisme renforcé à engrenages en acier traité, graissé à vie, placé dans une tête en fonte génère le mouvement planétaire de l'outil.
- Le moteur est protégé par un relais thermique
- La cuve en inox est monobloc et comporte deux poignées.
- Un dispositif d'indexation positionne la cuve sur son support. Le relevage de la cuve est commandé par un levier ergonomique.
- Un couvercle transparent anti-projection de farine assure un fonctionnement en toute sécurité pour l'utilisateur.
- L'ouverture du couvercle provoque l'arrêt du batteur.



BPU 019 - 02/2018
Photographies et illustrations non contractuelles

BP 54 - Rue Benoît Frachon - F-26802 Portes-Les-Valence Cedex - Tél. +33 (0)475 575 500 - Fax +33 (0)475 572 319
contact@bertrand-puma.fr - www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence