



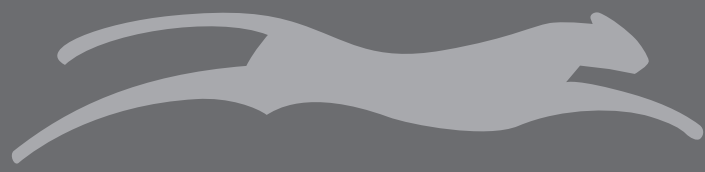
**BERTRAND
PUMA**

La griffe boulangère

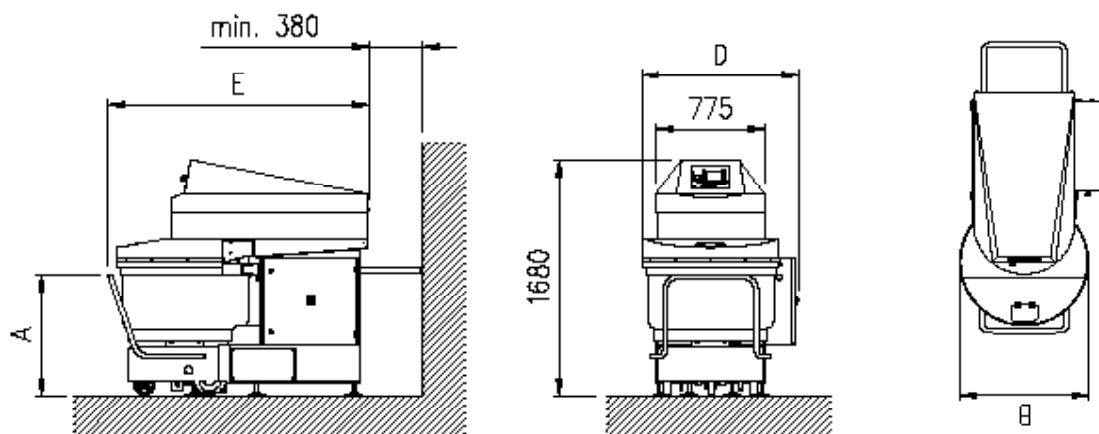
Gamme SPI cuve amovible



PÉTRINS SPIRALE
A CUVE AMOVIBLE



INFORMATIONS TECHNIQUES



Pétrins cuve amovible

SPI A 200

Capacité de coulage (l)	75
Capacité farine (kg)	125
Capacité pâte (kg)	200
Commande électronique	●
Passage automatique des vitesses	●
Couvercle transparent anti-projection de farine	●
Cuve inox	●
Cuve supplémentaire	€
Sonde de température	€
Inversion du sens de la cuve en 1ere vitesse	●
Adaptable au basculeur de cuve BCA	●

- standard - € option payante

Le pétrin à spirale à cuve amovible SPI A BERTRAND PUMA 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.

- Bâti en acier, recouvert d'une peinture époxy alimentaire
- Les pétrins sont équipés de deux vitesses de rotation.
- L'outil de pétrissage 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 facilitées par un mécanisme hydraulique de relevage de la tête.
- Dispositif de pré-accrochage de la cuve pour l'installation de la machine sur une surface non régulière.
- Capot anti-projection de farine.
- Commande automatique, deux minuteries pour le passage automatique à la deuxième vitesse.



BPU 000 - 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