BERTRAND PUMA

La griffe boulangère

Spi COMPACT

l'art du pétrissage

SPI COMPACT

Les pétrins à spirale SPI Compact - disponibles en deux modèles 30 et 45 kg - assurent un pétrissage en douceur, sans échauffement, tout en respectant les étapes nécessaires à une parfaite oxygénation du pain traditionnel, des pains spéciaux, des croissants, des brioches, de la pâte à pizza, etc.

L'ALLIÉE DES PETITS ESPACES DE TRAVAIL

Le **SPI Compact** est le pétrin spirale idéal pour pétrir tout type de pâte - des moins aux plus hydratées - dans les plus petits environnement de travail.

De petite taille et monté sur roues, le **SPI Compact** peut être glissé sous un plan de travail sans difficultés, et saura trouver sa place dans toutes les configurations de fournil !

HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

Conscient de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur la santé des boulangers, Bertrand-Puma intègre au **SPI Compact**, un capot anti-projection de farine, de qualité alimentaire, qui assure un fonctionnement en toute sécurité pour l'utilisateur.

Entièrement transparent, le capot facilite également le nettoyage et permet une visibilité de la pâte en tout temps, quelle que soit l'étape du pétrissage ou du pointage.

TABLEAU DE COMMANDE

La commande électromécanique du **SPI Compact** comporte les boutons de première et deuxième vitesse, d'arrêt, ainsi qu'un minuteur pour une gestion simple et intuitive des cycles.

1 | Première vitesse
2 | STOP
3 | Deuxième vitesse
4 | Minuteur
5 | Bouton d'arrêt d'urgence
6 | Interrupteur principal

La gamme COMPACT rassemble plusieurs équipements adaptés aux plus petits environnement de travail.

UNE CONSTRUCTION OPTIMALE

Doté d'un unique moteur avec deux vitesses, le **SPI Compact** possède un bâti en acier recouvert d'une peinture époxy alimentaire.

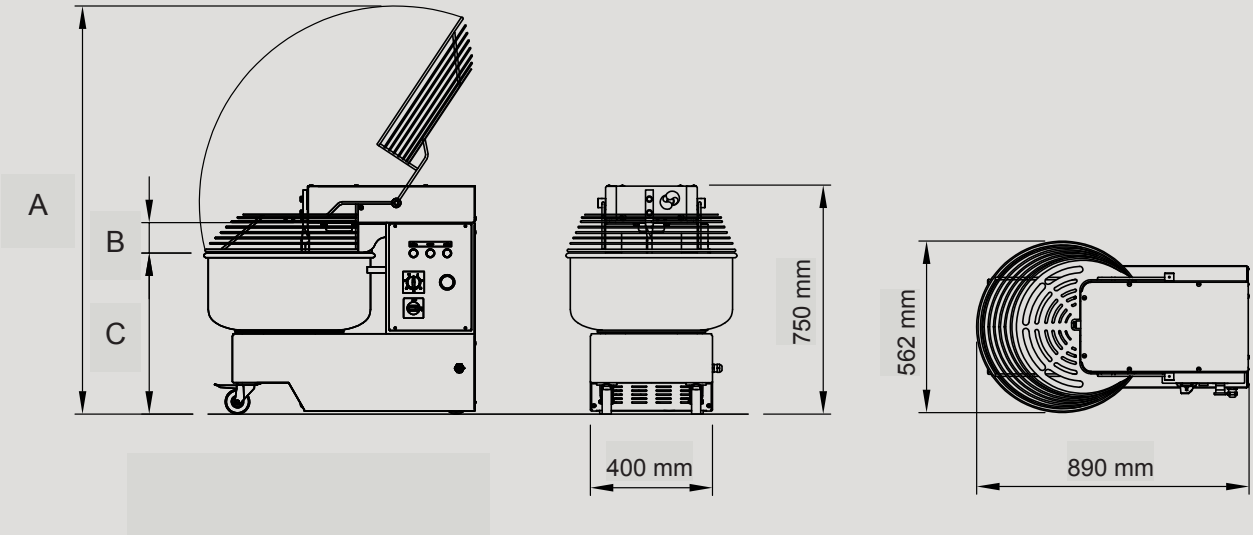
La cuve en inox bouchonné, avec rebord, a été spécialement étudiée pour assurer un frasage efficace et rapide ainsi qu'une oxygénation optimale de la pâte en l'étirant, la coupant et la soufflant tour à tour. Son fond plat permet une meilleure récupération de la farine sur le pourtour et un pétrissage tout en douceur, afin d'obtenir une consistance de pâte parfaite.

La forme de la spirale en acier, associée à la géométrie de la cuve, évite les remontées de pâte le long de l'outil, même pour de petites pétrissées.

Peu encombrant, ses quatre roues - avec frein - en font un équipement très mobile qui facilitera la vie des boulangers lors du nettoyage du fournil.

BERTRAND PUMA

La griffe boulangère



	Spi Compact 30	Spi Compact 45
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60Hz	
Puissance (kW)	1,5	1,5
Capacité maximum de la cuve (L)	50	60
Capacité minimum de pâte (kg)	2	2,5
Capacité maximum de pâte (kg)	30	45
Vitesse de la cuve (T/min)	9 - 19	9 - 19
Vitesse de l'outil (T/min)	99 - 198	99 - 198
A (mm)	1340	1330
B (mm)	100	50
C (mm)	527	577
Poids (kg)	220	220

Illustrations et photographies non contractuelles

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

an Ali Group Company
ali GROUP
The Spirit of Excellence