



**BERTRAND
PUMA**

La griffe boulangère

SPI Серия



Модель SPI 200

Модель SPI 130

Модель SPI 100

Спиральный тестомес
с фиксированной дежой



SPI СЕРИЯ

Признанное ноу-хау Bertrand-Puma совершенствовалось годами, чтобы пекари и кондитеры могли лучше удовлетворять свои специфические потребности..

Спиральные тестомесы SPI обеспечивают непревзойденное качество замешивания, сочетая в себе универсальность и надежную работу в тяжелых условиях, для идеального бережного отношения к тесту и вашей работе.

■ Сосредоточитесь на качестве замеса

Равное движение спирали создает структурированное, гладкое и однородное тесто благодаря последовательности проталкивающих, растягивающих и сдвигающих движений.

Эти результаты получены по спирали. Его форма в сочетании с геометрией чаши была разработана таким образом, чтобы тесто не поднималось вдоль инструмента даже при работе с небольшой производительностью.

Спиральные миксеры SPI обеспечивают мягкое замешивание без перегрева, соблюдая этапы, необходимые для идеального насыщения кислородом.



■ Улучшенная геометрия чаши

Чаша спиральных тестомесов SPI из полированной нержавеющей стали была специально разработана для обеспечения эффективного и быстрого перемешивания, а также оптимального насыщения теста кислородом за счет последовательного растяжения, резка и выдувание. Его плоское дно обеспечивает лучший сбор муки по бокам и гладкое замешивание для получения идеального теста.



Инфракрасный датчик температуры (платная опция) определяет температуру на поверхности теста и отображает ее на панели управления. Установка порога приводит к предупреждению в случае перегрева или может также автоматически остановить цикл.



1 Прочность: передача мощности ремнем не требует обслуживания



2 Эргономика: регулируемые ножки стабилизируют миксер



3 Безопасность: при открытой крышке миксер автоматически останавливается

■ Передача через трапецевидные ремни!

Трапецевидная форма приводных ремней обеспечивает превосходный контакт со шкивами (1).

Это бесшумное решение предлагает очень удобное использование и гарантирует долговечность механизма.

■ Идеальная гигиена

Лакированный основной корпус, крышка с защитой от муки и чаша из нержавеющей стали очень легко чистятся..

Регулируемые по высоте ножки гарантируют отличную устойчивость при работе (2). Основной корпус установлен на колесах, чтобы его можно было легко перемещать и убирать пол.

■ Безопасность превыше всего!

Серия SPI оснащена системой безопасности, которая немедленно останавливает чашу при открытии крышки (3). После этого миксер полностью останавливается.

Действия пользователя необходимы для повторного запуска цикла в полной безопасности.

"С линейкой SPI я отлично контролирую замес теста даже в небольших количествах!"

■ Остановите мучную пыль!

При выпечке хлеба мучная пыль остается во взвешенном состоянии в атмосфере пекарни.

Это может вызвать астму, которая, к сожалению, признана распространенным профессиональным заболеванием среди пекарей.

Чтобы остановить эти иногда хронические проблемы с дыханием у 25% пекарей, Bertrand-Puma оснастила свои миксеры SPI защитной прозрачной пластиковой крышкой.

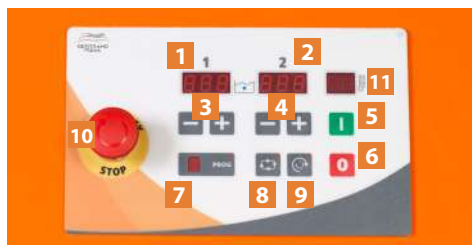
Крышки с защитой от муки значительно снижают выделение мучной пыли и ферментов, содержащихся в определенных видах муки, в первые минуты замеса.

Полностью прозрачные, эти крышки легко очищаются и обеспечивают постоянный обзор теста на всех этапах от замешивания до брожения. Всю крышку можно открыть, чтобы обеспечить легкий доступ к чаше.



■ Дружественный интерфейс

Ясные и эргономичные панели управления Bertrand-Puma доступны в автоматической версии (модели EL) или в ручном режиме (модели EM) для всей линейки SPI. Они обеспечивают эффективное и простое управление замешиванием.



■ Детали панели автоматического управления (EL)

- 1 1-я скорость: отображение времени
- 2 2-я скорость: отображение времени
- 3 1-я скорость: установка времени
- 4 2-я скорость: установка времени
- 5 Цикл: ВКЛ.
- 6 Цикл: ВЫКЛ.
- 7 Светодиодный дисплей выбора программы
- 8 Управление: автоматическое/ручное (LED)
- 9 Инверсия направления вращения чаши
- 10 Аварийная клавиша СТОП
- 11 Инфракрасный датчик температуры



■ Детали панели ручного управления (EM)

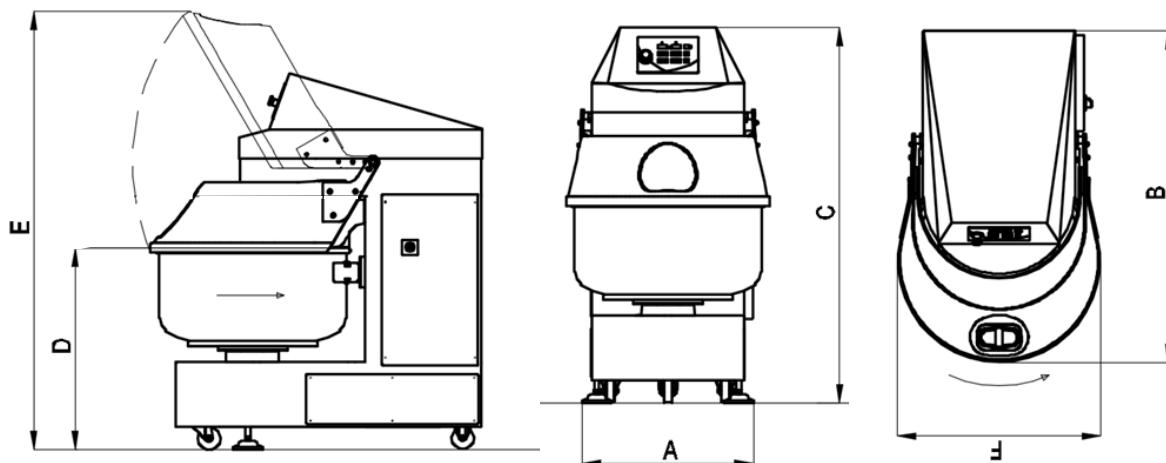
- 1 1-я скорость: таймер
- 2 2-я скорость: таймер
- 3 Инверсия направления вращения чаши
- 4 Автоматический/ручной переключатель режимов
- 5 Аварийная клавиша СТОП
- 6 Вращение чаши
- 7 Индикатор: включение/выключение питания
- 8 On/Off

■ Автоматическая программа замешивания (в комплекте с электронной панелью EL)

Чтобы еще больше облегчить работу пекаря и сократить повторяющиеся и утомительные задачи, спиральные тестомесы серии SPI теперь включают в себя программу автоматического замеса теста.

Если крышка открывается во время фазы замеса, отсчет времени продолжается. При закрытии крышки автоматически продолжается работа программы ничего делать не нужно. Однако, если крышка открывается, а затем закрывается во время активной фазы, пользователь должен подтвердить продолжение программы.

СПЕЦИФИКАЦИЯ



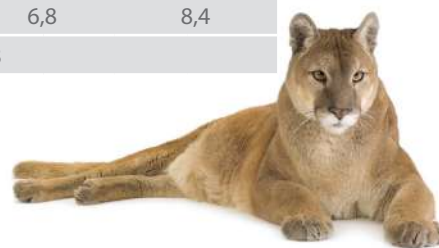
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

		SPI 45	SPI 60	SPI 100	SPI 130	SPI 200
A	mm	477	565	588	735	735
B	mm	1000	1150	1250	1450	1530
C	mm	1370	1530	1540	1625	1615
D	mm	791	911	936	870	941
E	mm	1892	1705	1795	1890	1995
F	mm	590	675	771	875	980

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

		SPI 45		SPI 60		SPI 100		SPI 130		SPI 200	
		EL	EM	EL	EM	EL	EM	EL	EM	EL	EM
Ручное управление скоростью			•		•		•		•		•
Автоматический контроль скорости		•		•		•		•		•	
Автоматическая программа ЗАМЕСА		•		•		•		•		•	
Инфракрасный датчик температуры		€		€		€		€		€	
Пластиковая крышка для анти-мука			•		•		•		•		•
Объем теста (kg)	mini - maxi	2,5 - 45		2,5 - 60		3 - 100		3,5 - 130		4 - 200	
Объем воды (литры)	mini - maxi	1 - 15		1 - 20		1,5 - 30		1,5 - 45		2 - 60	
Вместимость муки (kg)	mini - maxi	2 - 30		2 - 40		2,5 - 62		3 - 75		3,5 - 125	
Скорость спирали (об/мин)	mini - maxi	100 - 200		100 - 200		103 - 207		103 - 207		103 - 207	
Скорость дежи (об/мин)	mini - maxi	10 - 20		7,5 - 15		7,5 - 15		10 - 21		12 - 24	
Вес (kg)		225		360		417		630		705	
Мощность (kW)		1,5		2,57		4,55		6,8		8,4	
Подключение		3Ф/400 + Н + 3									

• = стандартно для этой модели



Photographies and illustrations are not contractual.

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

Официальный дистрибьютор ООО "СЕРВИС ПЛЮС", г Москва, ул. Обручева, 34/63, с. 3. оф. 119, Тел.: +7 495 260 19 46, Сот. +7 965 327 21 88

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence