



**BERTRAND
PUMA**

La griffe boulangère

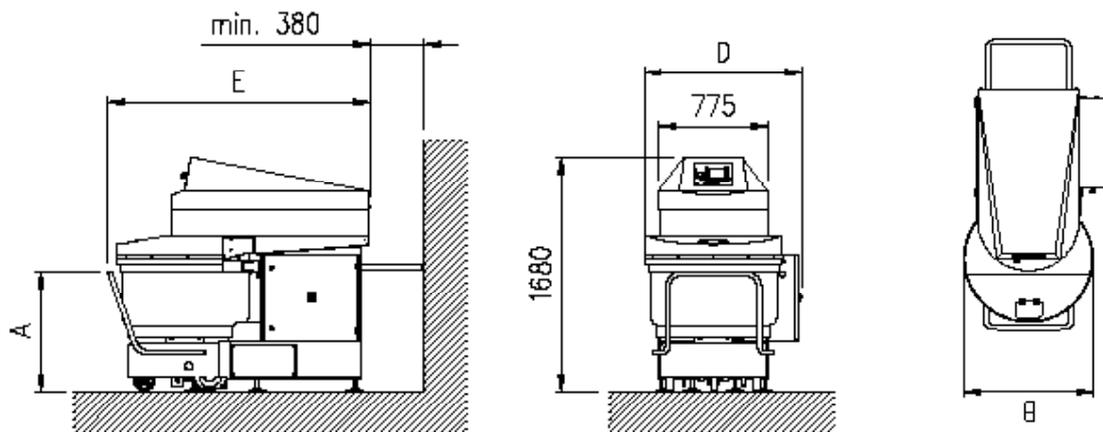
Тестомесильная машина серии SPI A200 с подкатной дежёй



REMOVABLE BOWL

MIXERS





ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СЕРИИ

SPI A 200

Объем воды максимальный (кг)	75
Объем муки максимальный (кг)	125
Производительность по тесту (кг)	200
Электронная панель управления	●
Автоматическое переключение скоростей	●
Прозрачная крышка против разбрызгивания муки	●
Дежа из нержавеющей стали	●
Дополнительная дежа	€
Инфракрасный датчик температуры теста	€
Изменение направления вращения чаши на 1-й скорости	●
Адаптация к дежеопрокидывателю серии ВСА	●

● стандарт - € опционально

Спиральный миксер со съемной дежой серии **SPI A** от BERTRAND PUMA используется как для небольшого, так и для большого количества замеса теста. Используемый с опрокидывателем дежи ВСА, спиральный тестомес со съемной дежой SPI A позволяет выгружать тесто из дежи на стол или в воронку делителя.

- Стальная рама, покрытая эпоксидной краской для пищевых продуктов.
- Спиральные смесители оснащены 2 скоростями вращения.
- Форма в сочетании с особой геометрией чаши предотвращает расплескивание теста, обеспечивая при этом его оптимальное насыщение кислородом даже при небольшом количестве.

- Простая установка и снятие чаши с помощью гидравлического подъемного механизма.
- Помощь при спуске инструмента с минимальными усилиями для пользователя.
- Устройство предварительного соединения чаши позволяет легко установить машину на неровной поверхности.
- Защитная крышка гарантирует, что летучая пыль не останется в чаше.
- Две версии панели управления: ручное управление или автоматическое управление.



BPU 000 - 02/2018
Photographs and illustrations not contractual.

Официальный дистрибьютор ООО "СЕРВИС ПЛЮС", 117342, Обручева, 34/63, стр. 3, офис 119.
+7965 327 21 88; +7495 260 19 46 E-mail: kn@plus-service.su www.plus-service.su

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