

TORNADO

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.





TORNADO СЕРИЯ

Планетарные миксеры Tornado, разработанные специально для хлебопекарной и кондитерской промышленности, представлены тремя моделями объемом 20, 40 или 60 литров.

Благодаря прочной и эргономичной конструкции, а также взаимозаменяемым инструментам, Tornado предлагает вам большую гибкость при приготовлении ваших продуктов.

НОУ-ХАУ

Более 60 лет с Вами!



Обладая более чем 60-летним опытом, компания Bertrand Puma достигла высокого уровня профессионализма благодаря уникальному ноу-хау в разработке оборудования для пекарен и кондитерских, а также разработке продуктов Made in France, всегда более надежных и эффективных.

Посетите

WWW.BERTRAND-PUMA.FR



Вы всегда можете проконсультироваться с нами

Телефон менеджера
+7 965 327 21 88

ASSISTANCE

Всегда к Вашим услугам!

Воспользуйтесь преимуществами всемирной сети дистрибьюторов! Мы оказываем местную поддержку пекарям по всему миру, чтобы помочь вам на каждом этапе вашего проекта.

Позвоните нам. Россия и страны СНГ
+7 (495) 260 19 46

СЕРИЯ **TORNADO**

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ НА ПОВСЕДНЕВНОЙ ОСНОВЕ

Tornado гарантирует точность и маневренность, необходимые для реализации всех ваших рецептов, благодаря своим 3 инструментам (лопатка, венчик, спираль) и управлению скоростью смешивания.

Он позволяет готовить все виды смесей, например, кондитерские изделия (сливки, бисквит, безе и т. д.) и разнообразные виды теста (печенье, бриоши, особый хлеб, выпечку и т. д.).



МОЩНЫЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Tornado имеет белую металлическую крышку, в которой находится панель управления. Выполнен из плавных и чистых линий, отсутствуют плоские поверхности, на которые можно положить предмет, который может упасть в бак.

Рама, изготовленная из стали, окрашенной в белый цвет, установлена на 4 антивибрационные и регулируемые ножки, обеспечивающие идеальную устойчивость машины на земле. Ножки из нержавеющей стали, особенно подходящие для агрессивных чистящих средств, доступны в качестве **ОПЦИИ**.

Этот миксер имеет прочные, точные и бесшумные механические части благодаря применению смешанной системы трансмиссии с ремнями и шестернями из обработанной стали с герметичной смазкой. Этот усиленный механизм, помещенный в чугунную головку, создает планетарное движение инструмента. Двигатель защищен тепловым реле.



КОМФОРТ ВО ВСЁМ

Дежа из нержавеющей стали изготовлен из цельного куска, её легко перемещать благодаря двум ручкам. Тележка поддержки дежи также доступна для облегчения перемещения.

Зажимное устройство фиксирует дежу на подъёмном рычаге. Подъем и опускание дежи осуществляется с помощью эргономичного рычага и сводит к минимуму усилия оператора.

Специальная подсветка освещает внутреннюю часть дежи для идеальной видимости ваших приготовлений.

ЭРГОНОМИКА И БЕЗОПАСНОСТЬ

Прозрачная, не разбрызгивающая муку, съёмная крышка обеспечивает безопасную работу для оператора.

Люк позволяет дозировать ингредиенты во время процесса смешивания.

Открытие крышки вызывает автоматическую остановку миксера.



3 ВАРИАНТА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОМ



Электромеханическая панель управления (EM)



Электронная панель управления 3 скорости (EL)



Электронная панель управления с вариатором скорости (VRV)



ИНСТРУМЕНТЫ

Tornado поставляется с 3 инструментами, легко взаимозаменяемыми:

- Алюминиевая лопата
- Алюминиевый венчик (спицы из пищевой нержавеющей стали)
- Спираль из пищевой нержавеющей стали



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ - СКРЕБОК

В дополнение к инструменту можно установить опцию соскабливания, чтобы еще больше повысить однородность ваших ПРОДУКТОВ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ



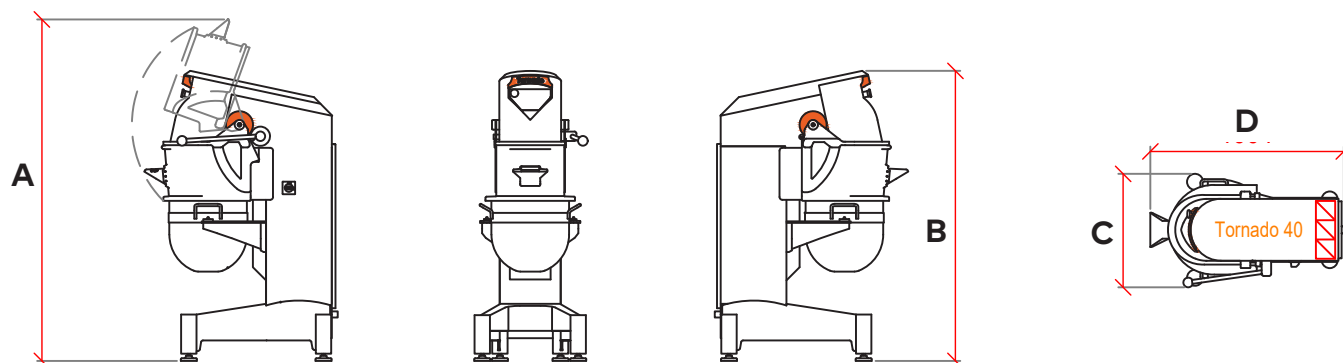
STENTOR СЕРИЯ

УСИЛЕННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И ВЫБОР МАТЕРИАЛОВ, АКСЕССУАРОВ ВСЕГДА БОЛЕЕ НАДЕЖНЫЙ ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАЖДЫЙ ДЕНЬ



THE COVER IS NOT JOINED WITH THE STRUCTURE, LEAVING A SPACE WHICH ALLOWS AN OPTIMAL EVAPORATION INSIDE THE TANK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



● standard

	TORNADO 20	TORNADO 40	TORNADO 60
Максимальная загрузка дежи (Л)	20	40	60
Максимальная скорость рабочего органа (об/мин)	30 - 417		
Прозрачная крышка от просыпания муки	●	●	●
Электромеханическая панель управления	●	●	●
3 инструмента: венчик из нержавеющей стали, венчик из алюминия и спираль.	●	●	●
A - Высота с поднятой крышкой (mm)	1772	1772	1907
B - Высота (mm)	1505	1505	1546
C - Ширина (mm)	589	589	670
D - Глубина (mm)	1004	1004	1111
Электрическое подключение	400V / TRI+T / 50 Hz		
Мощность (kW)	1,5	2,2	3,1
Номинальный ток (A)	4	5,5	8,5
Вес (kg)	235	250	320

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

€ paying option/accessory

OPTIONS	
СТАНИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	€
ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ- 3 СКОРОСТИ	€
ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ - ВАРИАТОР СКОРОСТИ	€
СКРЕБОК	€
ACCESSORIES	
Дополнительная дежа меньшего размера 10, 20 or 40 L + 3 инструмента	€
Тележка для дежи	€

ЭТИ И МНОГИЕ ДРУГИЕ ТОВАРЫ



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



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Phone : +33 (0) 475 575 500 -Email : contact@sebp-bertrand.com
www.bertrand-puma.fr - www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence