



**BERTRAND
PUMA**

Gamme PA0



PÉTRIN A AXE OBLIQUE
CUVE FREINÉE



GAMME PAO

Issus d'une longue expérience développée aux côtés des boulangers et des pâtisseries, les pétrins à axe oblique de la gamme PAO ont hérité du savoir-faire unique de Bertrand-Puma. Robustesse, qualité et polyvalence sont en effet les maîtres mots de la gamme PAO qui garantiront le parfait respect de la pâte et de votre travail.

■ Qualité de pétrissage

Les pétrins à axe oblique PAO assurent un pétrissage en douceur respectant les étapes vitales pour une parfaite oxygénation de la pâte (étirage, coupage, soufflage), sans échauffement et tout en douceur.

Ces résultats sont obtenus grâce à l'outil de pétrissage spécifique développé par Bertrand-Puma, appelé "fourche spiralee" ou encore "corne de gazelle". Sa forme caractéristique associée à la géométrie particulière de la cuve, évite les remontées de pâte tout en assurant son oxygénation optimale, même pour de petites pétrissées

La cuve freinée permet de contrôler précisément la vitesse du pétrissage en fonction de la force de la pâte.



■ Des pétrins robustes dans le temps

Les pétrins à axe oblique PAO sont fabriqués en matériaux solides et résistants dans le temps. Le bâti et la colonne sont réalisés en acier mécano-soudé de forte épaisseur et l'outil de pétrissage en aluminium moulé est monté sur un axe en acier chromé de 60mm de diamètre garantissant son exceptionnelle robustesse (1)

La commande est protégée par deux renforts métalliques afin d'éviter l'arrachage des boutons (2)



La forme hélicoïdale de l'outil de pétrissage permet d'insufler à la pâte une grande quantité d'air, entraînant ainsi une oxygénation importante, sans échauffement excessif et sans dénaturer la saveur du pain.



Aisément relevable, ce couvercle a été spécialement conçu pour améliorer encore la qualité du pétrissage : de forme bombée, il contient un volume d'air suffisant pour permettre une excellente oxygénation de la pâte.



■ Halte aux poussières de farine !

Près d'un boulanger sur 4 souffre d'asthme, maladie dont la cause principale est constituée par les poussières de farine en suspension dans le fournil.

Le frasage, première étape du pétrissage est donc particulièrement dangereuse pour vos bronches dans le sens où elle libère ces particules dans l'atmosphère du laboratoire. C'est la raison pour laquelle la gamme des pétrins PAO intègre un capot anti-projection de farine. Parfaitement transparent et plus facilement nettoyable qu'une grille de protection, ce couvercle garantit que les poussières volatiles resteront confinées dans la cuve.

"Pétrins de tradition par excellence, les pétrins à axe oblique de la gamme PAO s'adaptent aux pâtes très hydratées permettant de réaliser également pains spéciaux et viennoiseries."

■ Des pétrins ergonomiques et fonctionnels

Héritiers de la longue tradition du pétrin français, les pétrins axes obliques de la gamme PAO sont à la fois ergonomiques et fonctionnels.

Un levier unique permet, par exemple, de manoeuvrer la tête du pétrin. Le dégagement de l'outil lorsqu'il se trouve dans la pâte, ainsi que le verrouillage de la tête en position de travail, s'opèrent en un seul mouvement et sans effort.

Les pieds réglables assurent la stabilité du pétrin même sur un sol irrégulier.



Une petite trappe aménagée dans le couvercle anti-projection de farine, permet d'ajouter des ingrédients en cours de pétrissage ou bien d'avoir une visualisation directe de l'état de la pâte.

La hauteur de chargement de la cuve est étudiée pour limiter les mouvements et positions non ergonomiques.

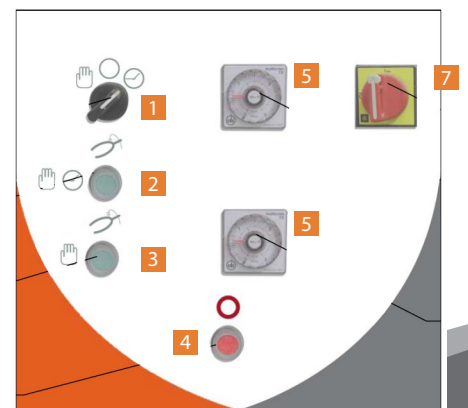


■ Des commandes simples et lisibles pour un pilotage efficace

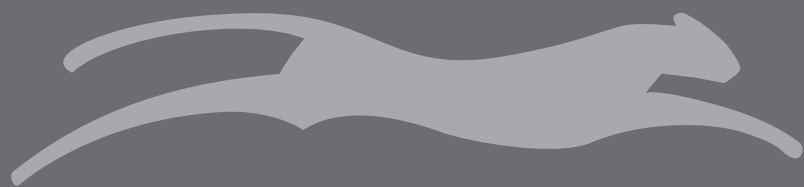


Commande manuelle EM

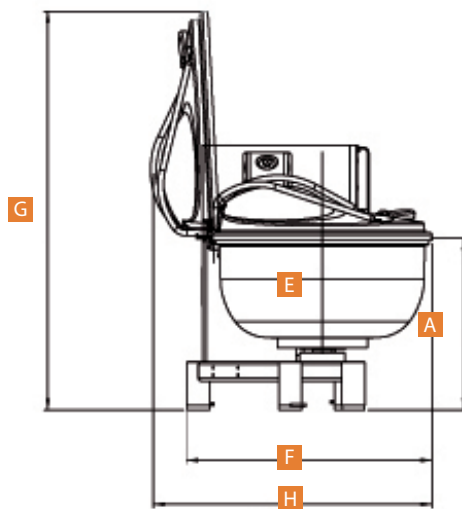
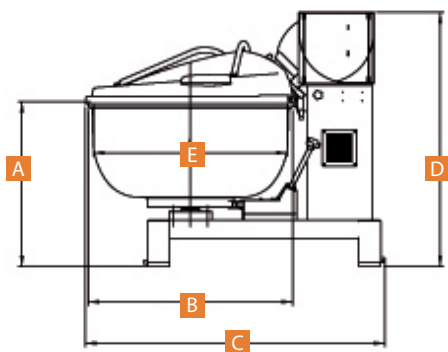
- 1 Commutateur sélecteur de cycle
- 2 Outil de pétrissage : bouton & voyant petite vitesse
- 3 Outil de pétrissage : bouton & voyant grande vitesse
- 4 Bouton d'arrêt
- 5 Minuteries
- 6 Sectionneur général



Commande automatique EL



INFORMATIONS TECHNIQUES



DIMENSIONS

Modèles	PAO 80	PAO 120	PAO 160
Hauteur de chargement de la cuve (A) - mm	760	765	805
Diamètre extérieur de la cuve (B) - mm	830	947	1050
Longueur hors tout (C) - mm	1275	1390	1460
Hauteur de la colonne (D) - mm	1180	1180	1180
Diamètre intérieur de la cuve (E) - mm	800	900	1004
Largeur du bati (F) - mm	1015	1090	1155
Hauteur écran relevé (G) - mm	1670	1780	1810
Largeur écran relevé - poignée incluse (H) - mm	1120	1240	1335

CARACTÉRISTIQUES

	PAO 80		PAO 120		PAO 160	
	EL	EM	EL	EM	EL	EM
Passage manuel des vitesses		•		•		•
Passage automatique des vitesses	•		•		•	
Ecran basculant anti-projection de farine	•		•		•	
Capacité pâte (kg)	mini - maxi	27 - 80	39 - 120		54 - 160	
Capacité de coulage (litres)	mini - maxi	10 - 30	15 - 45		20 - 60	
Capacité farine (kg)	mini - maxi	17 - 50	24 - 75		34 - 100	
Vitesse outil (T/min)	mini - maxi	52 - 78	52 - 78		52 - 78	
Poids (kg)		440	440		460	
Puissance (kW)		5,5	5,5		5,5	
Tension		Tri 400/50 Hz + T + N	Tri 400/50 Hz + T + N		Tri 400/50 Hz + T + N	

• = en standard sur ce modèle



BPU 003 - 02/2018 - V05
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