BERTRAND PUMA

La griffe boulangère

Tornado COMPACT

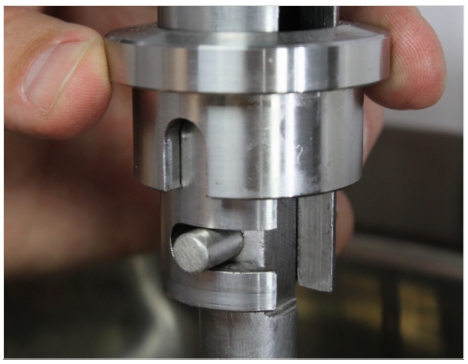
l'allié de tous les pâtissiers

TORNADO COMPACT

Le batteur mélangeur Tornado Compact est un batteur sur table parfaitement adapté aux petits environnement de travail. À placer sur un plan de travail, un tour réfrigéré ou encore un support de four, le Tornado Compact est l'allié de tous les pâtissiers : fiable, robuste et silencieux, il est idéal pour les crèmes, mélanges et pâtes de densités et consistances différentes.

POLYVALENCE ET EFFICACITÉ

Idéal pour les productions quotidiennes modérées, **Tornado Compact** allie compacité et performance. Il intègre en standard 3 outils en inox : une palette, un fouet et une spirale. Ils sont facilement montables/démontables, même lorsque la cuve est déjà installée. Ces outils permettent à Tornado Compact de supporter une grande variété de préparations.



UN ENTRETIEN FACILITÉ

Le design et les matériaux utilisés dans la construction du **Tornado Compact** sont pensés pour en faciliter l'entretien. La cuve en inox garantit une hygiène parfaite, tout en facilitant le nettoyage quotidien de la machine.

Le nettoyage des outils est très simple grâce à leur système de verouillage intuitif et rapide.

HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

Conscient de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur la santé des boulangers, Bertrand-Puma intègre au **Tornado Compact**, un couvercle transparent anti-projection de farine, de qualité alimentaire, assurant un fonctionnement en toute sécurité pour l'utilisateur, ainsi qu'une visibilité de la préparation en tout temps.

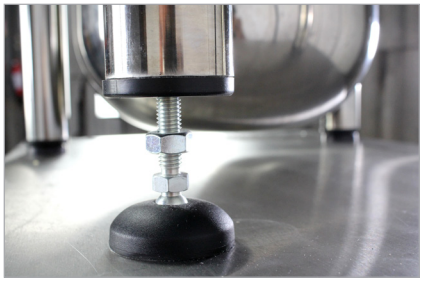
Celui-ci intègre un bec verseur amovible, facile à nettoyer, pour faciliter l'ajout des ingrédients sans avoir besoin d'arrêter l'appareil.

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

UNE CONSTRUCTION OPTIMALE

Robuste et silencieux, le **Tornado Compact** possède un bâti en acier recouvert d'une peinture époxy alimentaire, ainsi qu'un capot en ABS thermoformé résistant aux chocs. Le bâti repose sur trois pieds fixes antivibratoires et un quatrième pied ajustable à l'arrière pour une parfaite stabilité de la machine. La cuve en inox est monobloc et comporte deux poignées. Elle s'attache facilement et rapidement grâce à deux leviers de verrouillage.

La commande électromécanique du **Tornado Compact** permet la variation de vitesse de l'outil en continu. Elle fonctionne en cycle manuel ou automatique avec minuteur.



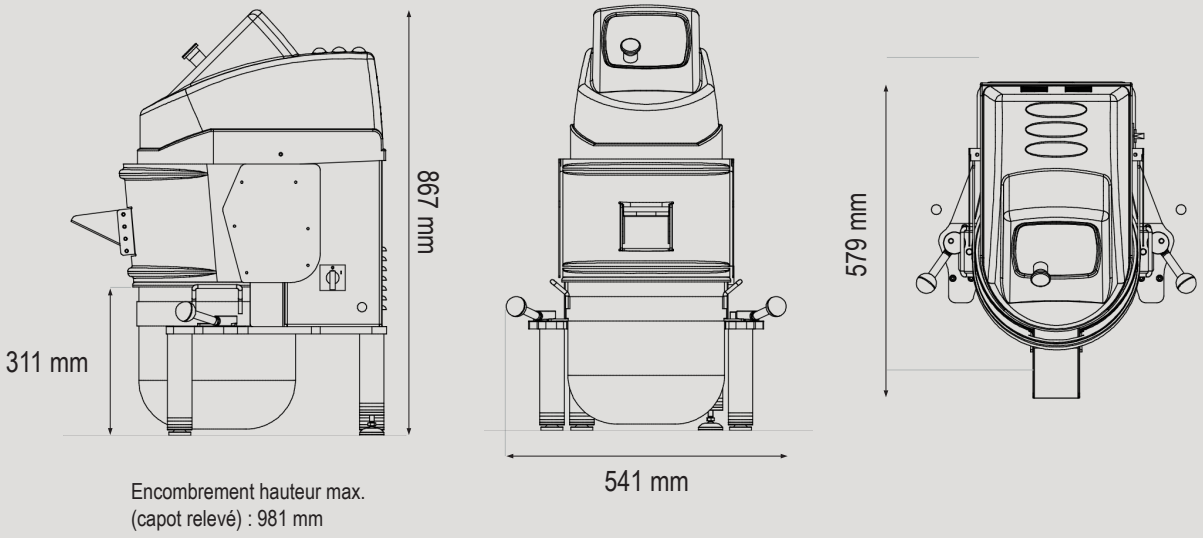
OPTIONS

Un support est disponible en option afin de faciliter le déplacement du **Tornado Compact**, en toute sécurité.

Une réduction de cuve 12 L est également vendue en option.

BERTRAND PUMA

La griffe boulangère



Encombrement hauteur max.
(capot relevé) : 981 mm

	Tornado Compact
Raccordement électrique	220V / MONO / 50Hz
Puissance (kW)	1,1
Commande électromécanique	●
Couvercle transparent anti-projection de farine	●
Outils (palette, fouet, spirale)	●
Support pour Tornado Compact	€
Réduction de cuve 12L	€
Diamètre de la cuve (mm)	320
Hauteur de la cuve (mm)	300
Poids (kg)	100

● standard € option payante

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