

# SPI

## PÉTRIN À SPIRALE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

**BERTRAND  
PUMA**

# GAMME SPI

Le savoir-faire reconnu de Bertrand Puma s'est étoffé au fil des années aux côtés des boulangers et pâtisseries, pour répondre au mieux à leurs besoins spécifiques.

Les pétrins à spirale de la gamme SPI offrent une qualité de pétrissage incomparable, alliant polyvalence et robustesse à toute épreuve, pour un parfait respect de la pâte et de votre travail.

La gamme se décline en 5 modèles, d'une capacité de pâte maximum allant de 45 à 200kg.

SAVOIR-FAIRE

## 70 ans à vos côtés



Avec 70 ans d'expérience, Bertrand Puma a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements pour Boulangerie et Pâtisserie, et un développement de produits Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

[WWW.BERTRAND-PUMA.FR](http://WWW.BERTRAND-PUMA.FR)

LAB

## Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU  
**+33 (04) 75 57 55 00**

ASSISTANCE

## À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU  
**+33 (04) 75 57 55 00**



# PRIVILÉGIEZ LA QUALITÉ DE PÉTRISSAGE

Le mouvement régulier de la spirale permet la réalisation d'une pâte structurée, lisse, cohérente et homogène, grâce à une succession de pressions, d'étirements et de cisaillements.

Ces résultats sont obtenus grâce à la spirale, dont la forme, associée à la géométrie de la cuve, évite les remontées de pâte le long de l'outil, même pour de petites pétrissées.

Les pétrins à spirale SPI assurent un pétrissage en douceur, sans échauffement, tout en respectant les étapes nécessaires à une parfaite oxygénation.



## UNE CUVE ÉTUDIÉE POUR AUGMENTER L'EFFICACITÉ

La cuve en acier inoxydable bouchonné des pétrins à spirale SPI a été spécialement étudiée pour assurer un **frasage efficace et rapide** ainsi qu'une **oxygénation optimale** de la pâte en l'étirant, la coupant et la soufflant tour à tour.

Son fond plat permet une meilleure récupération de la farine sur le pourtour et un pétrissage tout en douceur, afin d'obtenir une **consistance de pâte parfaite**.

Une **sonde de température infrarouge** (option payante) détecte la température en surface et l'affiche sur la commande en toute simplicité. Le réglage d'un seuil permet, au choix, d'alerter en cas de dépassement de la consigne choisie ou d'arrêter directement le cycle.

## PILOTEZ EN TOUTE SIMPLICITÉ

Lisibles et ergonomiques, les platines de commande Bertrand Puma sont disponibles en version automatique (modèles EL) ou manuelle (modèles EM) sur l'ensemble de la gamme SPI. Elles permettent une gestion du pétrissage efficace, en toute simplicité.



Détail de la commande électronique (EL)

- 1 - 1ère vitesse : affichage du temps
- 2 - 2nde vitesse : affichage du temps
- 3 - 1ère vitesse : réglage du temps
- 4 - 2nde vitesse : réglage du temps
- 5 - Cycle : marche
- 6 - Cycle : arrêt
- 7 - Sélection des programmes. Affichage à LED
- 8 - Fonctionnement : automatique / manuel (LED)
- 9 - Inversion du sens de rotation de la cuve
- 10 - Arrêt d'urgence
- 11 - Sonde de température infrarouge



Détail de la commande électromécanique (EM)

- 1 - 1ère vitesse : minuterie
- 2 - 2ème vitesse : minuterie
- 3 - Inversion du sens de rotation de la cuve
- 4 - Sélecteur automatique / manuel
- 5 - Arrêt d'urgence
- 6 - Rotation de cuve
- 7 - Marche / Arrêt

## PROGRAMME AUTOMATIQUE DE RABAT (inclus avec la commande électronique EL)



TUTORIEL  
PROGRAMME  
DE  
RABATS

Afin de faciliter davantage le travail du boulanger et de réduire ses tâches répétitives et fatigantes, les pétrins SPI intègrent désormais un **programme de rabats automatique en cuve**. Le programme « Rabats » est un programme qui permet de paramétrer jusqu'à 4 temps de repos maximum, après la fin de la deuxième vitesse, entrecoupés de 3 courtes rotations de la spirale et du bol pour retourner la pâte.

Si le couvercle est ouvert durant une phase de repos, le temps continue de s'écouler. A sa fermeture, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur quoique ce soit pour que le programme se poursuive.

En revanche, s'il est ouvert et refermé lors d'une phase active, l'utilisateur doit valider la poursuite du programme.



## TRANSMISSION PAR COURROIES TRAPÉZOÏDALES !

La forme trapézoïdale des courroies leur confère un excellent contact avec les poulies.

Silencieuse, cette solution d'entraînement offre un grand confort d'utilisation et garantit une excellente durée de vie du mécanisme.



## UNE HYGIÈNE PARFAITE

Le bâti laqué, le couvercle anti-projection de farine ainsi que la cuve en acier inoxydable sont très aisés à nettoyer.

Les pieds réglables en hauteur assurent une excellente stabilité pendant le travail. Le bâti, monté sur roulettes permet un déplacement aisé pour faciliter le déplacement du lessivage du sol.



## LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

La gamme SPI est dotée d'un dispositif de sécurité permettant l'arrêt immédiat de la cuve à l'ouverture du couvercle. Le pétrin est alors entièrement immobilisé.

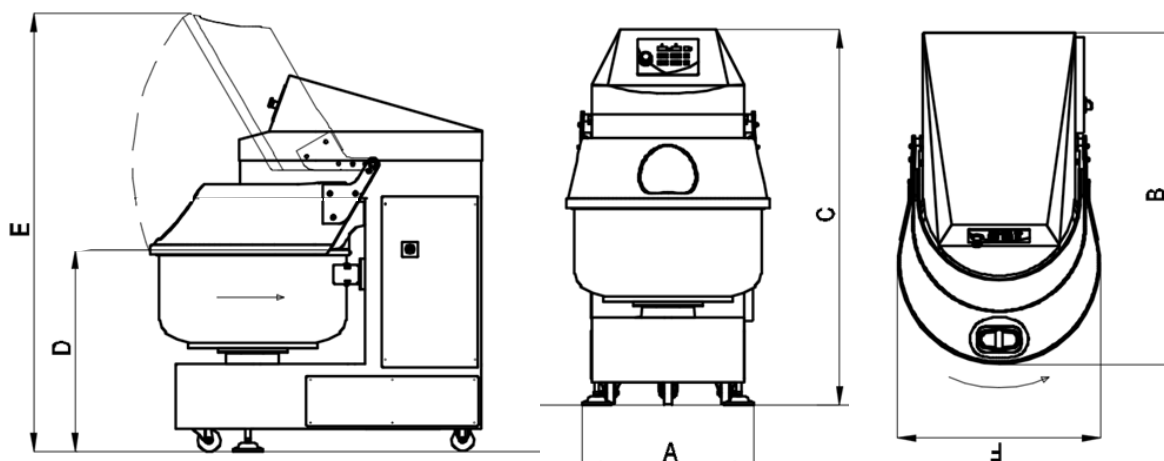
Une action de l'utilisateur est nécessaire pour lancer à nouveau le cycle en toute sécurité.



**STENTOR**

Les pétrins SPI sont badgés STENTOR, leur garantissant une conception renforcée et un choix de matériaux et d'accessoires toujours plus robustes pour une utilisation intensive et tout terrain.

# DONNÉES ET DIMENSIONS



## SPI

● standard ○ option gratuite

	SPI 45	SPI 60	SPI 100	SPI 130	SPI 200
Capacité max. de la cuve (L)	60	95	145	200	290
Capacité de coulage min./max. (L)	1 - 15	1,2 - 20	1,5 - 30	1,5 - 50	1,7 - 60
Capacité de farine min./max. (kg)	1,5 - 30	1,8 - 40	2,2 - 62,5	2,5 - 80	2,8 - 125
Capacité de pâte min./max. (kg)	2,5 - 45	3 - 60	4 - 100	4 - 130	4,5 - 200
Vitesse de la cuve (r/min)	10 - 20	7 - 14	7,5 - 15	10 - 20	10 - 20
Vitesse de l'outil (r/min)	100 - 200	100 - 200	103 - 207	103 - 207	103 - 207
Poids net (kg)	225	360	417	630	705
A - Largeur (mm)	477	565	588	735	735
B - Profondeur (mm)	989	1130	1218	1422	1506
C - Hauteur capot fermé (mm)	1367	1530	1538	1620	1613
D - Hauteur de travail (mm)	800	911	934	867	940
E - Hauteur capot levé (mm)	1629	1700	1791	1888	1993
F - Encombrement largeur max. (mm)	592	675	771	875	978
Commande électronique (EL)	●	●	●	●	●
Capot antiprojection de farine	●	●	●	●	●
Programme de rabats*	●	●	●	●	●
Raccordement électrique	400V~TRI+T/ 50-60Hz				
Puissance électrique (kW)	1,50	2,57	4,55	6,80	8,40
Intensité (A)	7,2	7,5	11	14	20

\*inclus avec la commande électronique EL uniquement

## OPTIONS

€ option payante

OPTIONS	
Sonde de température infrarouge**	€
Commande électromécanique (EM)	€

\*\*disponible avec la commande électronique EL uniquement

**DONNÉES NON CONTRACTUELLES**

# MANY AND MORE, REAL GOODS



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

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence