

EQUINOXE COMPACT

DIVISEUSE HYDRAULIQUE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.



EQUINOXE COMPACT

Les diviseuses de la gamme Equinoxe Compact sont des diviseuses hydrauliques à cuve carrée, capables de diviser la pâte en 20 pâtons égaux.

Leur utilisation permet aux boulangers de se décharger des opérations chronophages nécessaires lors d'une division manuelle, pour un résultat encore plus précis et un gain de temps conséquent.

L'Equinoxe Compact se décline plusieurs versions :

- Version 4x5 divisions.
- Version *Double Cut* 2x10 divisions.

SAVOIR-FAIRE

Plus de 60 ans à vos côtés



Avec presque 60 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

LAB

Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelles 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



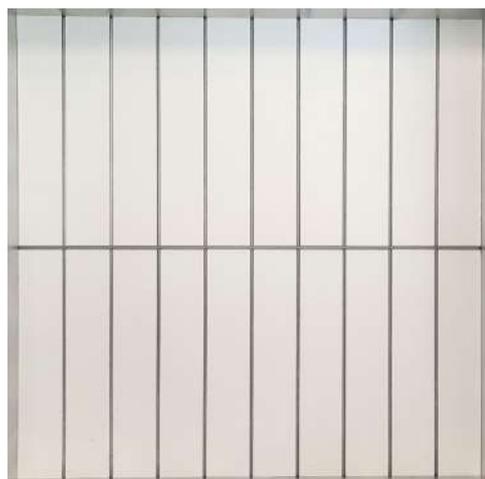
Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU
+33 (04) 75 57 55 00

L'ALLIÉE DES PETITS ESPACES DE TRAVAIL

Finis les compromis! Grâce à l'**EQUINOXE COMPACT**, les artisans boulangers peuvent compter sur une machine compacte sachant s'intégrer à leurs petits espaces de travail, et qui conserve le niveau de robustesse et de performance qu'ils recherchent au quotidien.

Avec une **profondeur de 770 mm pour une largeur de 510 mm**, l'Equinoxe Compact saura se faire une place dans toutes les configurations de fournil !



DES MODÈLES QUI VOUS CORRESPONDENT

En version **DOUBLE CUT**, Equinoxe Compact présente un nouveau système de découpe qui vous permet de diviser directement votre pâte en format 2x10 pâtons. La coupe durant la phase de tassage permet d'obtenir des pâtons moins dégazés, bien soudés et allongés tout en douceur, afin de préserver la pâte et de garantir le futur alvéolage.

Associé au process Nova Trad et à l'enrouleuse Nova Soft, ce système vous permet de réaliser des baguettes prêtes à être enfournées en moins de 30 minutes, tout en vous garantissant un pain régulier et de qualité.



VIDÉO
LE PROCESS
NOVA
TRAD



PROTÉGEZ VOTRE SANTÉ

Cette diviseuse est reconnue à faible émission de farine suite au test réalisé au LEMPA. Un fleurage à l'aide de farine à faible Indice de Pulvérulence est recommandé.



A NE PAS MANQUER !

BÉNÉFICIEZ D'UNE SUBVENTION À HAUTEUR DE 50% DU MONTANT DE L'INVESTISSEMENT

Retrouvez toutes les conditions sur www.ameli.fr.



HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

Bertrand Puma a été un des premiers fabricants à se préoccuper de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur votre santé. C'est la raison pour laquelle Equinoxe Compact intègre, en standard, un dispositif antiprojection de ces poussières.

La montée des taloches pousse ces particules vers un réseau totalement hermétique : elles seront récupérées dans un tiroir extractible.

UN ENTRETIEN FACILITÉ

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

Le nettoyage des couteaux est très simple grâce à leur remontée automatique, et l'entretien de l'intérieur de la machine se fait également sans contraintes grâce à l'accès de maintenance latéral et son système de déverrouillage *Quick Access*.

UNE CONSTRUCTION OPTIMALE

Particulièrement robuste, l'Equinoxe Compact possède un couvercle en aluminium recouvert d'une tôle inox afin de résister aux chocs. Les ressorts du couvercle sont eux aussi protégés par un capot inox.

La poignée à excentrique permet une manipulation rapide et fiable, pour une fermeture sans effort. Un levier de commande hydraulique de dernière génération et un bouton d'arrêt d'urgence se trouvent en façade de la machine.

Pour encore plus d'ergonomie, une barre de manipulation et de protection en façade facilite le déplacement de la machine, sans risquer d'endommager le câble d'alimentation grâce à un système de maintien à l'arrière de l'équipement.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

EQUINOXE COMPACT



ACCÈS DE MAINTENANCE AVEC LE SYSTÈME DE DÉVERROUILLAGE QUICK ACCESS PERMETTANT UN NETTOYAGE FACILE AU QUOTIDIEN DE L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE.

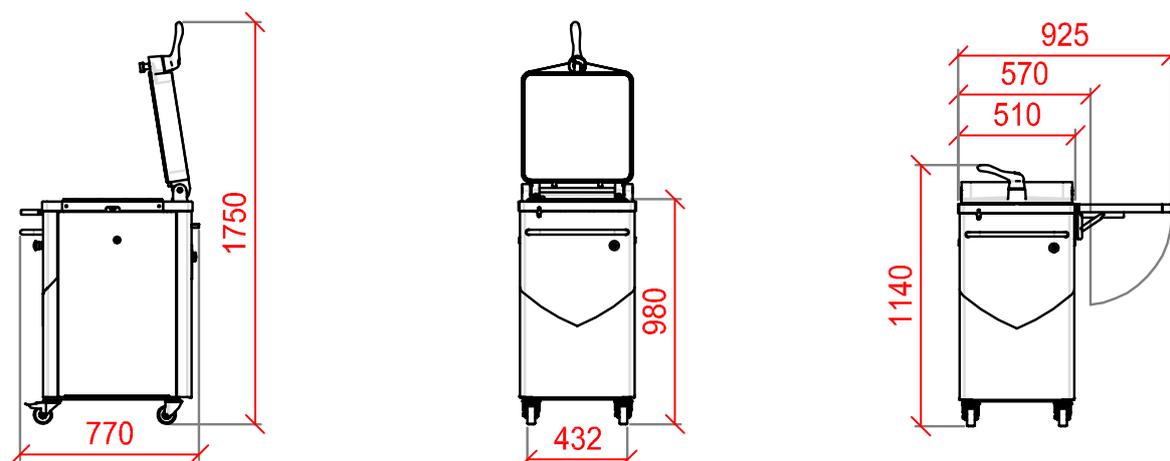


RESSORTS DE COUVERCLE PROTÉGÉS PAR UN CAPOT INOX.



BAC RÉCUPÉRATEUR DE FARINE À L'ARRIÈRE DE LA MACHINE.

DONNÉES ET DIMENSIONS



EQUINOXE COMPACT

● standard

	EQUINOXE Compact	EQUINOXE Compact Double Cut
Nombre de divisions	4 x 5	2 x 10
Cuve carrée	●	●
Cuve aluminium	●	●
Plateau plastique	●	●
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60 Hz	
Puissance (kW)	1,5	
Intensité (A)	3,8	
Capacité max. de la cuve	18	
Poids min. des pâtons (g)	150	
Poids max. des pâtons (g)	900	
Poids (kg)	195	

OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option payante

	OPTIONS
Tablette rabattable	€
Grille amovible 40 divisions*	€

*incompatible avec la version Double Cut

MANY AND MORE, REAL GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +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