

# TORNADO 80

## BATTEUR MÉLANGEUR



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.



# GAMME TORNADO 80

Conçu spécifiquement pour les productions intensives en boulangerie-pâtisserie, le batteur mélangeur Tornado possède une capacité de cuve de **80 litres**.

Gage de productivité et de confort grâce à sa construction robuste et ergonomique, ainsi qu'à ses outils interchangeables, Tornado vous offre une grande polyvalence dans la réalisation de vos produits.

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**

# GAMME TORNADO 80

Tornado 80 vous accompagne dans les grandes productions de vos produits boulangers-pâtisseries (biscuits, brioche, pains spéciaux, viennoiseries, etc.) et produits de garniture (crème, génoise, meringue, etc.).

Tornado vous garantit un travail précis et performant grâce à ses 3 outils (spirale, palette, fouet) et son panneau de commande avec variateur de vitesse.



## L'ALLIÉ DES PRODUCTIONS INTENSIVES

La structure en acier peint époxy garantit aux batteurs mélangeurs Tornado 80 une **robustesse et une longévité accrue**.

Cet équipement repose sur **4 pieds antivibratoires**, dont trois fixes et un réglable, pour une **parfaite stabilité** de la machine au sol.

Il s'adapte à n'importe quelle surface et **reste stable même à la vitesse de travail maximale**.

Tornado intègre des **pièces mécaniques robustes, fiables et silencieuses**

grâce à l'adoption d'un système de transmission mixte avec courroies et engrenages en acier traité avec lubrification étanche.

La puissance du moteur permet un **mélange optimal, même des pâtes les plus dures**, sans perte d'efficacité.



## CUVE INOX

La **cuve monobloc de 80L en inox** est équipée de **2 poignées** faciles à saisir et de **4 roues pivotantes** pour un déplacement simple et accessible à tous. Son **relevage est électrique**.

Une **lumière éclaire l'intérieur de la cuve** pour une visibilité parfaite de vos préparations.

Un **kit de réduction de cuve 60L** (cuve, fouet, palette et spirale) est disponible en option pour s'adapter à votre production.



## 3 outils inclus et interchangeables



Fouet inox



Palette aluminium



Spirale aluminium

## ERGONOMIE ET SÉCURITÉ

Tornado 80 possède une **grille de protection en acier inoxydable**, ainsi qu'une **trappe** permettant l'insertion des ingrédients en cours de mélange.

L'ouverture du capot provoque l'**arrêt automatique** de l'outil.

Un **dispositif de détection de cuve** assure le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve est correctement positionnée.

## COMMANDE

Le variateur de vitesse permet de réaliser des cycles de mélange pour toute une variété de pâtes et de préparations.

Les paramètres prédéfinis permettent d'augmenter ou de diminuer la vitesse de 30 tr/min à chaque impulsion.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GRILLE EN INOX RELEVABLE  
ET DÉMONTABLE AVEC  
PROTECTION INTÉRIEUR EN  
PLEXIGLAS

TRAPPE POUR L'INSERTION DES  
INGRÉDIENTS

RELEVAGE ÉLECTRIQUE DE LA  
CUVE

RETRAIT RAPIDE DE LA CUVE SANS  
EXTRACTION DE L'OUTIL

MACHINE STABILISÉE AVEC  
PIEDS RÉGLABLES  
ANTI-VIBRATION

CUVE MONTÉE SUR ROUES



## GAMME CARGO

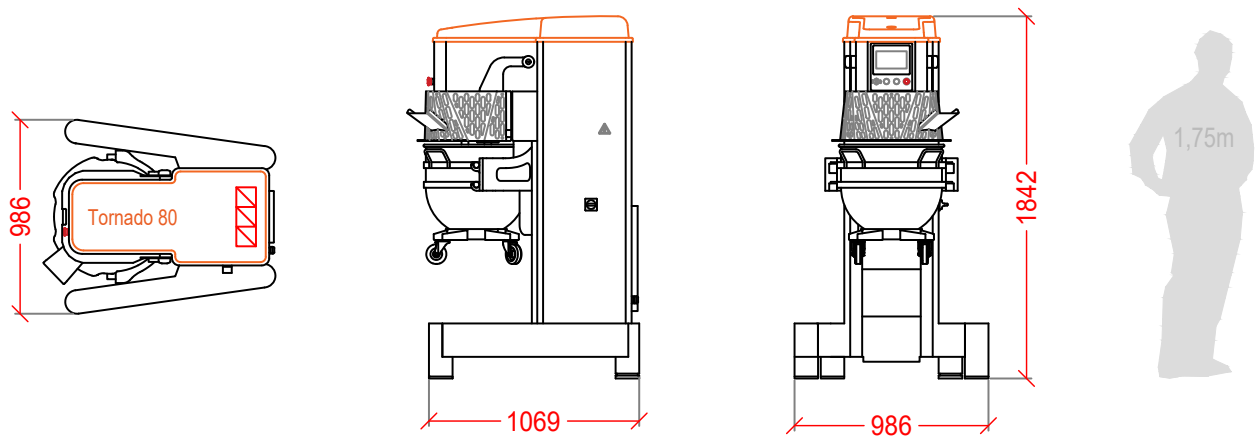
LA GAMME CARGO REGROUPE DES ÉQUIPEMENTS ROBUSTES, FIABLES, RÉGULIERS ET DIMENSIONNÉS POUR ACCEPTER DES VOLUMES ET CADENCES DE PRODUCTION DE NIVEAU SEMI-INDUSTRIEL.



## PANNEAU DE COMMANDE

- MINUTERIE
- MARCHE/ARRÊT
- MONTÉE/DESCENTE DE LA CUVE
- CONTRÔLE DE LA VITESSE

## DONNÉES &amp; DIMENSIONS



● standard

	TORNADO 80
Capacité maximum de la cuve (L)	80
Capacité de pâte (kg)	27
Variateur de vitesse (tr/min)	30 - 125
Poids (kg)	640
Fouet inox	●
Palette aluminium	●
Spirale aluminium	●
Raccordement électrique	400V/TRI+T/50-60Hz
Alimentation installée (kW)	6
Puissance maximale absorbée (kW)	5,5

## OPTIONS &amp; ACCESSOIRES

€ option payante

Kit de réduction cuve 60L + outils	€
------------------------------------	---

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

# MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER  
SOLUTION**

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