

EURO 2000 SR

FAÇONNEUSE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.





FAÇONNEUSE EURO 2000SR

La façonneuse verticale EURO 2000 SR est une machine polyvalente et d'une grande productivité, pouvant façonner jusqu'à 1450 pièces/heure. Extrêmement fiable, elle garantit une régularité d'allongement, du premier au dernier pâton.

L'utilisation de la façonneuse EURO 2000 SR permet de reproduire le mouvement naturel du façonnage à la main en façonnant des pâtons destinés autant à la fabrication de baguettes que de gros comme petits pains longs.

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 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

POLYVALENTE ET FACILE D'UTILISATION

Euro 2000 SR a été développée pour façonner tout type de pâte, qu'elle soit dure ou douce (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.), et produire des pâtons de différents calibres.

La goulotte de centrage articulée facilite l'introduction du pâton tout en protégeant l'utilisateur.

Les 2 tapis flottants d'une largeur de 800mm en feutre synthétique favorisent un allongement du pâton, sans besoin de retouche à sa sortie.



UNE CADENCE JUSQU'À 1450 PÂTONS/HEURE

La façonneuse verticale EURO 2000 SR accepte des pâtons de 100 à 1200g. Très efficace, sa cadence peut atteindre jusqu'à 1450 pièces par heure.



Différentes options disponibles :

Positionnée sur table

Elle est équipée de 4 vérins réglables servant à sa stabilité et doit reposer sur une table, un tour, etc. Son alimentation est effectuée par une goulotte d'alimentation et la récupération du pâton se fait sur un tapis de réception.

Positionnée sur socle

Elle repose sur des pieds réglables en hauteur permettant ainsi de travailler avec plus de confort. Le pâton est introduit dans une goulotte d'alimentation et est récupéré sur le tapis de réception.

Équipée d'un tapis d'entrée

Elle est conçue pour recevoir une alimentation automatique depuis une chambre de détente. Le pâton est déposé sur le tapis d'entrée et est amené dans les cylindres lamineurs.

Équipée d'un tapis évacuateur

À sa sortie des caissons d'allongement, la pâte est déposée sur un tapis motorisé. Cet équipement est généralement accompagné du tapis d'entrée.

Montée sur rails

Par le biais de 2 supports à galets, la façonneuse est accrochée sur un rail, ce qui autorise son déplacement dans les fournils exigus.



UTILISÉE AVEC UN GROUPE AUTOMATIQUE



COMPOSITION POUR UNE PRODUCTION DE 900 PIÈCES/HEURE

20 min. de temps de détente, jusqu'à 650g.

- Diviseuse automatique HT2100 M
- Bouleuse à bandes sur groupe
- Chambre de détente BP62A
- Façonneuse verticale Euro 2000 SR + tapis d'introduction TACF
- Tapis d'évacuation TE 20 (2 mètres)

COMPOSITION POUR UNE PRODUCTION DE 1450 PIÈCES/HEURE

20 min. de temps de détente, jusqu'à 650g.

- Diviseuse volumétrique HT2100 M
- Bouleuse à bandes sur groupe
- Chambre de détente BP84A
- Façonneuse verticale Euro 2000 SR + tapis d'introduction TACF
- Tapis d'évacuation TE 25 (2,5 mètres)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CONFORMITÉ ET SÉCURITÉ

La façonneuse verticale EURO 2000 SR est conforme à la norme Machine NF EN 12041 en vigueur, concernant les façonneuses utilisées pour la fabrication des baguettes et des pains roulés.



LAMINAGE

Le bloc de laminage est constitué par 2 rouleaux en plastique alimentaire, montés sur roulements à billes étanches et d'un 3ème cylindre qui facilite l'approche du pâton.

Le tapis lourd en maille favorise l'enroulement naturel du pâton, sans risque de maltraiter la pâte.

SIMPLE D'UTILISATION

L'introduction des pâtons dans la façonneuse se fait aisément grâce à une goulotte de centrage. Articulée et reliée au coupe-circuit, elle protège l'utilisateur lors de l'introduction des pâtons.

Le tiroir extractible recouvert de feutre recueille les pièces façonnées en sortie de machine.



UN AJUSTEMENT AU PLUS PRÈS

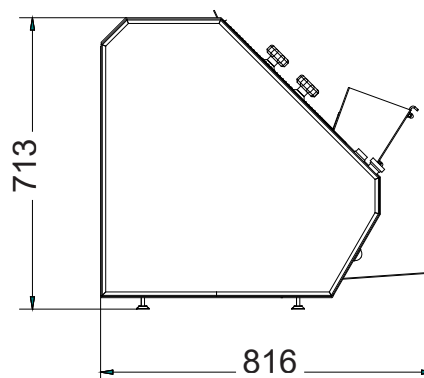
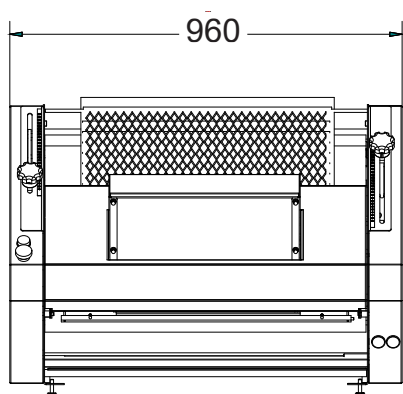
Le réglage de l'écartement pour l'allongement est assuré par un système de billes et articulations et d'une commande par levier.

HYGIÈNE

Des racleurs de qualité alimentaire facilement démontables et situés de part et d'autre des cylindres, assurent le nettoyage permanent des rouleaux.



DONNÉES ET DIMENSIONS



EURO 2000 SR

● standard

○ option gratuite

	EURO 2000 SR
Alimentation par goulotte	●
Commandes mécaniques à droite et à gauche	●
Commandes mécaniques à droite	○
Commandes mécaniques à gauche	○
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60 Hz
Puissance (kW)	0,55
Intensité (A)	2,3
Débit en baguette 250g par heure	1 450
Débit en pain 400g par heure	1 100
Poids min. des pâtons (g)	100
Poids max. des pâtons (g)	1200
Encombrement max. largeur (mm)	960
Encombrement max. profondeur (mm)	816
Encombrement max. hauteur (mm)	713
Poids net (kg)	155

OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option payante

	OPTIONS
Habillage en acier inox	€
Alimentation par tapis (version inox seulement)	€
Piètement en inox (hauteur fixe ou réglable)	€
Piètement en acier peint (hauteur fixe)	€



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
www.bertrand-puma.fr - www.pavailer.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence