

ARCHIPEL

GROUPE AUTOMATIQUE



We provide quality
professional equipment
and services to artisan bakeries.

ecosystem


**BERTRAND
PUMA**



GAMME ARCHIPEL

ARCHIPEL est un groupe automatique de panification composé de quatre équipements : une diviseuse volumétrique, une bouleuse conique, une chambre de détente intermédiaire et une façonneuse. Sa conception compacte et sa facilité d'utilisation et d'entretien la rendent adaptée aux petites comme aux grandes boulangeries.

Avec une capacité allant jusqu'à 1200 pièces/heure, ce système automatisé *quatre en un* produit des baguettes et pains variés de haute qualité.

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

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

Adhérent

ecosystem

de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

UNE PRODUCTION OPTIMISÉE

Un groupe automatique de panification est un complément idéal pour les boulangers cherchant à augmenter leur volume de production. La demande massive des consommateurs pour des pains à l'aspect et aux saveurs artisanales donne sens à une recherche d'automatisation sans compromis sur le goût ou la qualité.

Le concept ARCHIPEL s'articule autour de modules individuels permettant de réaliser des productions variées de différentes capacités, gammes de poids ou formes.



FONCTIONNEMENT DU GROUPE

L'utilisation d'une **diviseuse volumétrique (1)** apporte un gain de temps très important par rapport à l'utilisation d'une diviseuse hydraulique, puisque les opérations de pesée et mise en bacs sont supprimées.

La diviseuse volumétrique divise les pâtons un par un au poids souhaité avant d'être boulés dans une **bouleuse conique VOLCANO (2)** - dans la configuration ARCHIPEL *Pain de Mie* - puis chargés automatiquement un à un dans les poches de la **balancelle dynamique ATOLL (3)**.

Après le temps de détente (variable en fonction des produits), les pâtons sont évacués sur un tapis de transfert pour alimenter la **façonneuse verticale EURO 2000SR**.

La version ARCHIPEL *Baguette* ne comporte pas de bouleuse conique. Dans ce cas, la diviseuse volumétrique est équipée d'une **tuile de boulage** permettant de pré-bouler les pâtons avant leur introduction dans la balancelle, afin d'obtenir une pâte plus aérée.



VIDÉO
DÉCOUVREZ
LA GAMME
ARCHIPEL

BALANCELLE
Nombre de poches utiles

289
poches

CAPACITÉ
Avec des temps de
repos variables

600 - 1200
pièces/heure

PÂTONS
Poids minimum-
maximum

120 - 700
grammes

HYDRATATION
Adaptée au travail
des pâtes entre

55 - 65%
d'hydratation

POUR CHAQUE TYPE DE PAIN

ARCHIPEL peut être optimisé pour différents types de pain - baguettes, pains spéciaux, pains de mie - grâce à un **réglage très précis des poids de division, du temps de repos et des rouleaux de façonnage**.

Le choix d'une configuration avec bouleuse conique permet d'obtenir des **pâtes avec plus de force**, là où l'utilisation d'une tuile de boulage favorise des pains beaucoup **plus aérés**.

Adapté au travail traditionnel et conçu pour des pâtes **hydratées de 55 à 65%** (les poches en maille de nylon sont conçues pour éviter le collage des pâtes), le travail dans cet environnement automatisé est extrêmement **respectueux des pâtes** et ne les altère pas.



DÉVELOPPEMENT OPTIMAL DE LA PÂTE

La chambre de détente est conçue de manière **dynamique** : les pâtons changent de poche régulièrement entre le chargement et la sortie. Le produit est en mouvement constant ce qui confère de l'énergie à la pâte et lui assure un **développement optimal**.

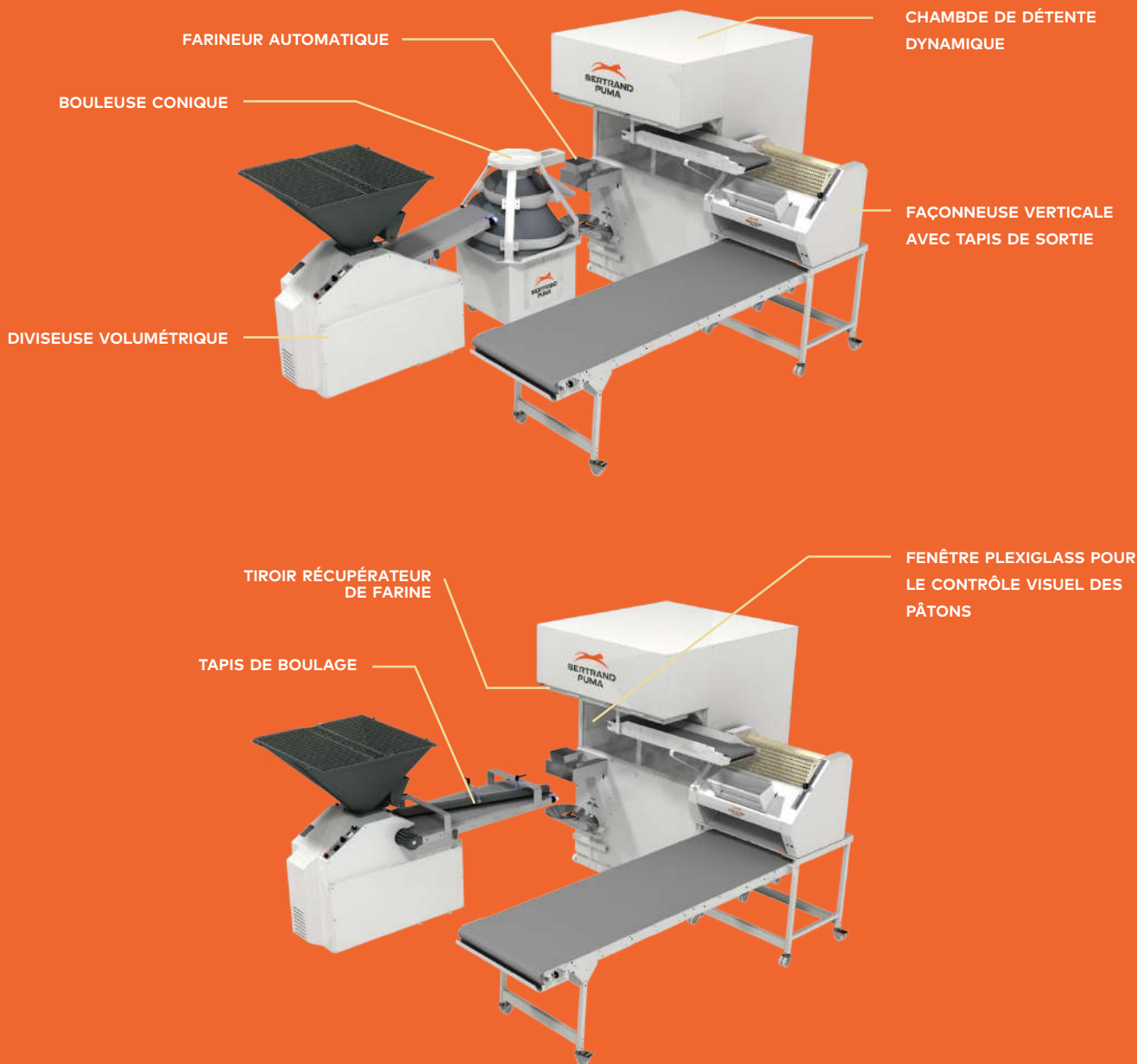
La **gestion des temps de repos** permet de développer la pâte de manière homogène et d'améliorer sa maniabilité afin de favoriser un façonnage avec une contrainte minimale sur les pâtons.

Ce contrôle optimal du processus permet d'obtenir un **produit final savoureux**, d'une **qualité constante** vis à vis de son aspect, sa forme et sa précision de poids.

LES AVANTAGES

- Solution **compacte** pour un gain de place et un **encombrement limité**.
- Utilisation **simple** du groupe.
- **Un seul opérateur** peut superviser la ligne en fonctionnement.
- **Optimisation des coûts et des temps** de production.
- **Polyvalence** de production.
- Processus automatisé **respectueux** de la pâte.
- **Balancelle dynamique de 329 poches**, équipée d'un farineur automatique.
- **Haute précision** du poids.
- Produits finis de **qualité**.
- Facilité d'**entretien et de nettoyage**.
- Quantités d'huile et de farine réduites au minimum : **réduction des coûts de nettoyage** et **limitation des risques d'inhalation** de poussières de farine.
- Diviseuse volumétrique **précise, fiable, à cadence variable** et équipée d'un farineur en inox.
- Façonneuse verticale équipée de **2 rouleaux de laminage et 1 de pré-laminage**, capable de façonner des **baguettes jusqu'à 70cm**.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



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.



TEMPS DE REPOS

ATOLL VOUS PERMET D'AJUSTER LA DURÉE DU CYCLE ET LE TEMPS DE REPOS GRÂCE À UN SYSTÈME DE TRAPPES ASSOCIÉ À TROIS SORTIES DIFFÉRENTES :

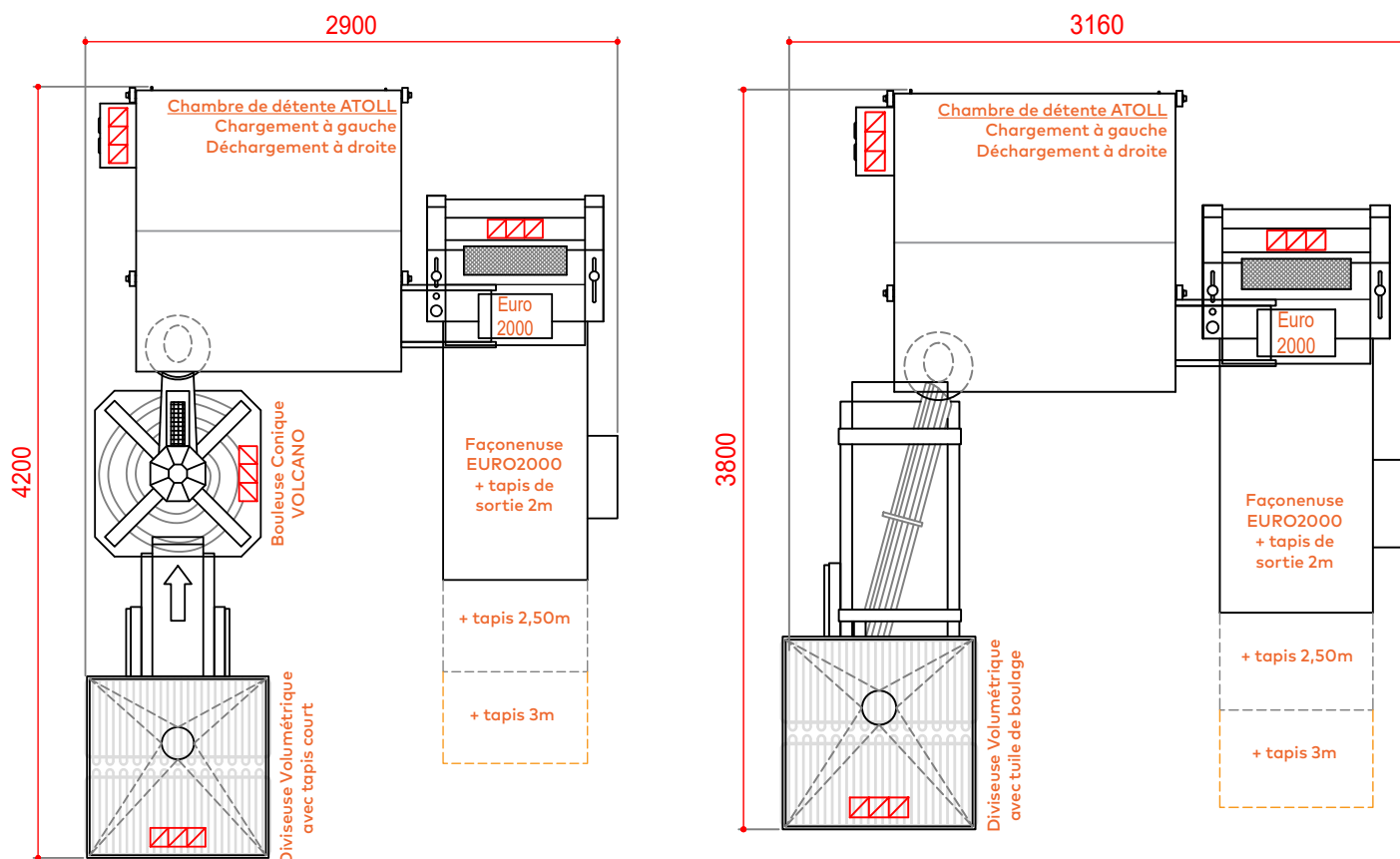
- SORTIE 6 : CYCLE DE 195 POUCHES UTILES
- SORTIE 7 : CYCLE DE 242 POUCHES UTILES
- SORTIE 8 : CYCLE DE 289 POUCHES UTILES



ENTRETIEN FACILITÉ

- POUCHES EN MAILLE DE NYLON.
- CONSTRUCTION EN ACIER PEINT ET INOX.
- TIROIRS RÉCUPÉRATEUR DE FARINE.
- TRAPPE POUR LE NETTOYAGE FACILITÉ SOUS LA CHAMBRE DE DÉTENTE.

DONNÉES ET DIMENSIONS



● standard € option payante – non disponible

	ARCHIPEL PAIN DE MIE	ARCHIPEL BAGUETTE
composition du groupe		
Diviseuse Volumétrique	●	●
Bouleuse Conique VOLCANO	●	-
Chambre de détente ATOLL	●	●
Façonneuse EURO 2000SR + tapis 2,5m	●	●
données techniques		
Cadence	600 - 1200 pièces/heure	
Nombre total de poches	329	
Nombre de poches utiles	289	
Poids minimum des pâtons	120 g	
Poids maximum des pâtons	700 g	
Côté de chargement	gauche	
Encombrement au sol	12,18 m ²	11,97 m ²
raccordements		
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz 208V / TRI+T / 50-60 Hz	
Puissance de l'ensemble	4 kW	2,7 kW

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
www.bertrand-puma.fr - www.pavaille.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence