



**BERTRAND
PUMA**

La griffe boulangère

Façonneuse EURO 2000SR



FAÇONNEUSE
VERTICALE



FAÇONNEUSE EURO 2000 SR

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.

■ Polyvalente et facile d'utilisation

-Euro 2000 SR a été développée pour façonner tout type de pâte, quelle soit dure ou douce, et produire des pâtons du plus petit au plus gros en passant par le pain de mie (100 à 1200g).

-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 1400 pâtons/heure :

La façonneuse verticale EURO 2000 SR accepte des pâtons de 70 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 rail** : 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)

La façonneuse EURO 2000 SR est une machine polyvalente et d'une grande productivité, pouvant façonner jusqu'à 1400 pièces/heure. Extrêmement fiable, elle garantit une régularité d'allongement, du premier au dernier pâton.



1

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.



2

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.



3

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



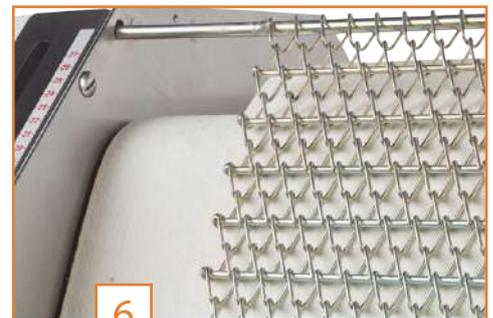
4

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



5

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



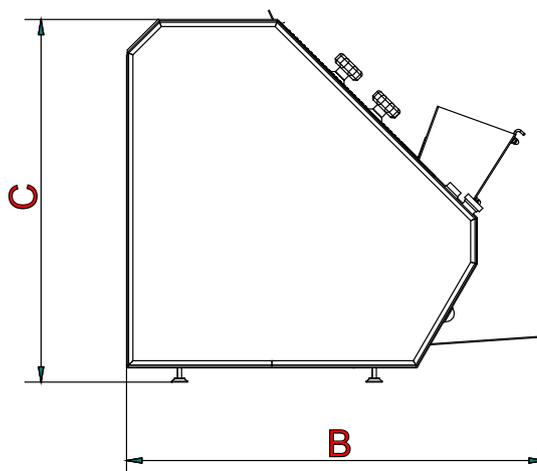
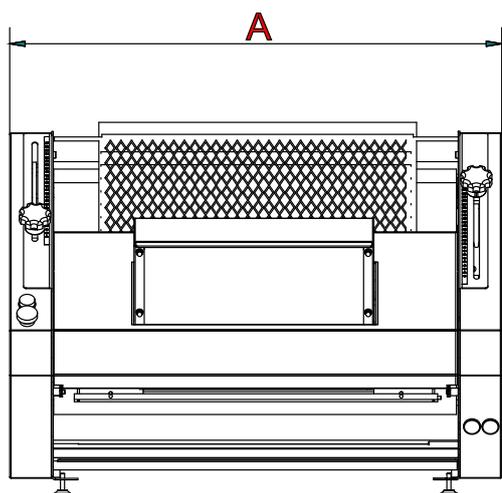
6

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

■ 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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	EURO 2000
Rendement électrique	400V / TRI+T / 50-60Hz
Puissance (kW)	0,55
Intensité (A)	2,3
Débit en baguette 250g par heure	1450
Débit en pain 400g par heure	1100
Poids minimum des pâtons (g)	70
Poids maximum des pâtons (g)	1200
A - Largeur (mm)	960
B - Profondeur (mm)	816
C - Hauteur (mm)	713
Encombrement max. largeur (mm)	960
Encombrement max. profondeur (mm)	816
Encombrement max. hauteur (mm)	713
Poids (kg)	155



BPU 008 - 02/2018 - V03
Photos et illustrations non contractuelles

BP 54 - Rue Benoît Frachon - F-26802 Portes-Les-Valence Cedex - Tél. +33 (0)475 575 500 - Fax +33 (0)475 572 319
contact@bertrand-puma.fr - www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence