

# DIVISEUSE FORMEUSE ATOUPAINS 4 AS

## Systeme Breveté Alvéoform®

### UTILISATION

#### Machine 4 fonctions :

- Diviseuse hydraulique carrée à couteaux 20 divisions
- Diviseuse Formeuse baguettes et pains de tradition prêts à cuire
- Diviseuse à grilles pour pavés et petits pains
- Tasseuse à gras pour la viennoiserie

### CAPACITES

Fonction—**Division de la pâte** en parts égales  
Capacités diviseuse carrée \*

Contenance Maxi cuve	Contenance mini cuve	Poids maxi pâton	Poids mini pâton
20 kg	3 kg	1kg	150gr

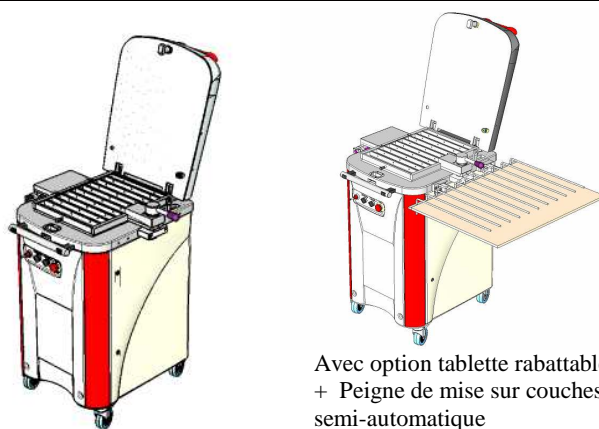
Fonction—**Formeuse baguettes** pains Tradition  
Capacités diviseuse formeuse \*

	Poids mini 1 pâton	Poids maxi 1 pâton	Contenance mini cuve	Contenance Maxi cuve
Baguette par 10	300g	350g	3kg	3.5kg
Pain par 8		540g		4.32kg

Fonction—**division de la pâte à l'aide grilles** interchangeables—Ciabatta, Panini, Pains carrés.  
Capacités diviseuse à grilles \*

Nbre divisions	Capacité de la cuve		Poids d'un pâton	
	Maxi	Mini	Maxi	Mini
Grille 10	16 kg	3 kg	1600 g	300 g
Grille 20	16 kg	3 kg	800 g	150 g
Grille 40	16 kg	3 kg	250 g	75 g
Grille 60	10 kg	3 kg	160 g	50 g

\* Toutes les capacités indiquées sont approximatives.  
De nombreux facteurs peuvent influencer tels que la nature de la pâte, le pointage, la température de la pâte.



Avec option tablette rabattable + Peigne de mise sur couches semi-automatique

### CARACTERISTIQUES

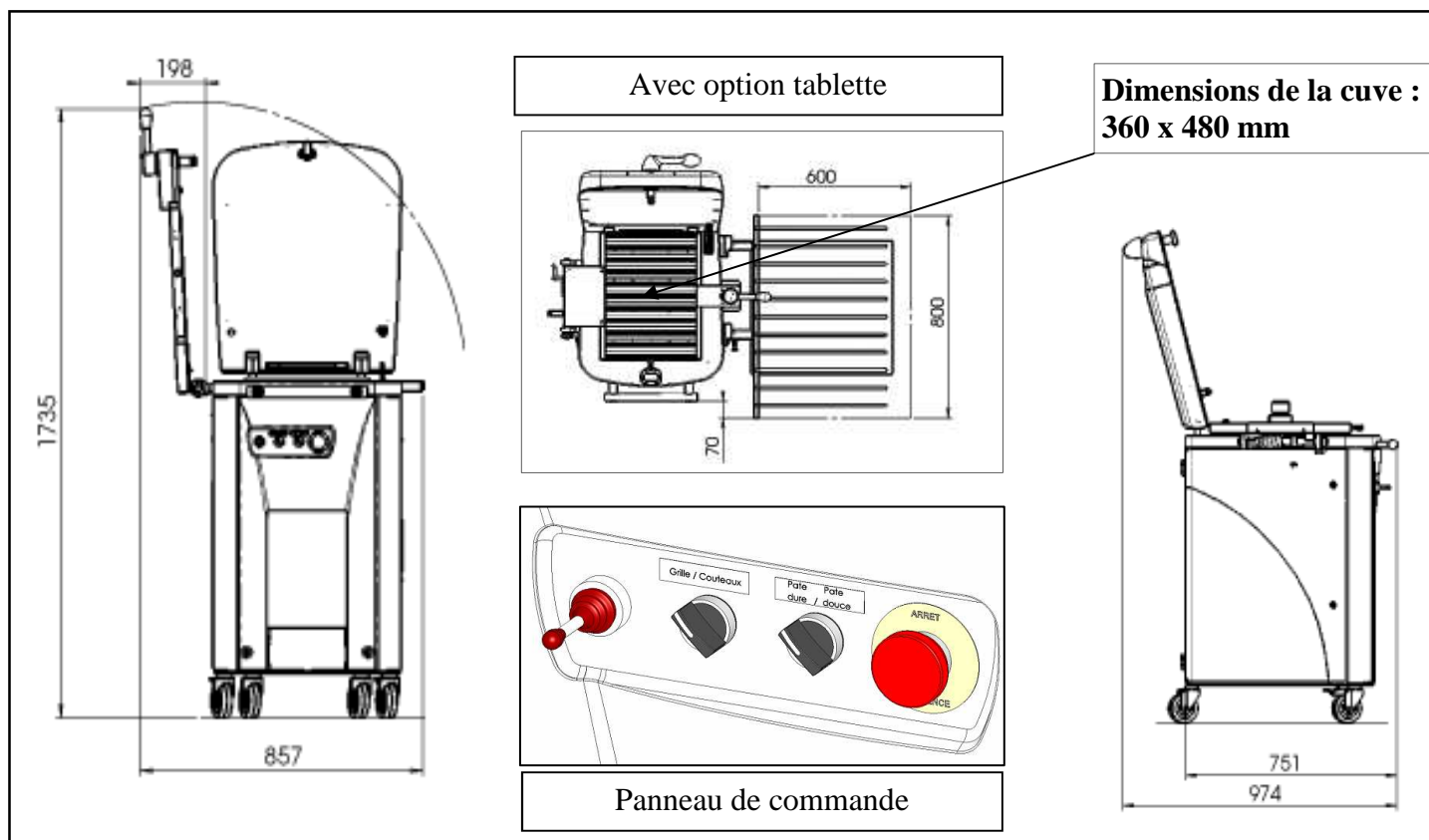
#### Livré avec :

- Porte-grilles rabattable avec système de sécurité utilisateur (norme CE)
- 1 grille de couteaux + 1 plaque Alvéoform® au choix 10 baguettes ou 8 pains.
- 2 grilles téflonnées pour pavés et petits pains. au choix grille de 10, de 15, de 30, de 40 ou 60
- 1 feutre pour découpe sur grille
- **Taloches et pieds en Ertalyste** montés sur goupilles (facilement démontable pour nettoyer)
- **Cuve en Aluminium**, absence de rouille et nettoyage facilité
- **Clean up®** remontée automatique des couteaux pour le nettoyage
- **Système BI-PRESSION** avec un commutateur fonction diviseuse-Formeuse (pour éviter de dégazer les pâtes hydratées) ou fonction diviseuse classique.
- **Sélection grille / couteaux** permet de travailler sans sortir les couteaux (pas de pression)

#### Accessoires Options :

- ▶ Plaque Alvéo—grille couteaux
  - ▶ Grilles supplémentaires
  - ▶ Tablette rabattable équipée d'un peigne de mise sur couche semi-automatique
- Non fourni : les couches de 1400x600 mm, les grilles (ou planches) de 600x800 mm et les bacs, échelles pour stocker la pâte.

## ENCOMBREMENT 4 AS



### POIDS—COLISAGE

Emballage sur palette + caisse carton  
Dimension :  
(1 Largeur X 1 Longueur X 1.8 Hauteur)

Poids net : 180 kg Poids brut avec caisse : 240 kg

### CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 1.5 Kw / 4.1 A
- 380 Volts / 60 Hz / 1.5 Kw / 4.1 A
- 220 Volts / 50 Hz / 1.5 Kw / 7 A
- 220 Volts / 60 Hz / 1.5 Kw / 7 A

Alimentation par câble de 3m avec prise mâle TRI + T + N

### HYGIENE — SECURITE

L'Atoupains est conforme :

- à la directive machine 89/392 CEE.
- Au code du travail.
- L'atoupains a été conçue de façon à garantir la sécurité de l'utilisateur dans toutes les fonctions.
- ▶ Une détection « porte grille fermée » impose d'avoir les deux mains sur les commandes lors de la montée du plateau.

 **Mécapâte**  
**MERAND**  
Le Maître d'œuvre de la pâte

Distribué par :