

Ligne Automatique à Petits Pains

MERAND ROLLING LINE

UTILISATION

Division—Détente— Façonnage de petits pains (ronds, longs et plats).

CAPACITES

Les capacités maximales de la ligne dépendent du choix du modèle de diviseuse bouleuse DSDR.

CARACTERISTIQUES

Systeme de boulage en 2 étapes :

Permet de mieux bouler les pâtons pour obtenir une superbe finition.

Réglage du boulage :

La DSDR permet de choisir le réglage de la pression ainsi que le temps de boulage en fonction des produits et des différents types de pâte.

Systeme de commandes par écran :

Permet de déterminer facilement les paramètres suivants en fonction de vos besoins :

- Réglage du poids des pâtons
- Réglage de la pression du boulage
- Réglage du temps de boulage
- Réglage du nombre de pâtons à produire



CAPACITES* - BOULEUSE DSDR -

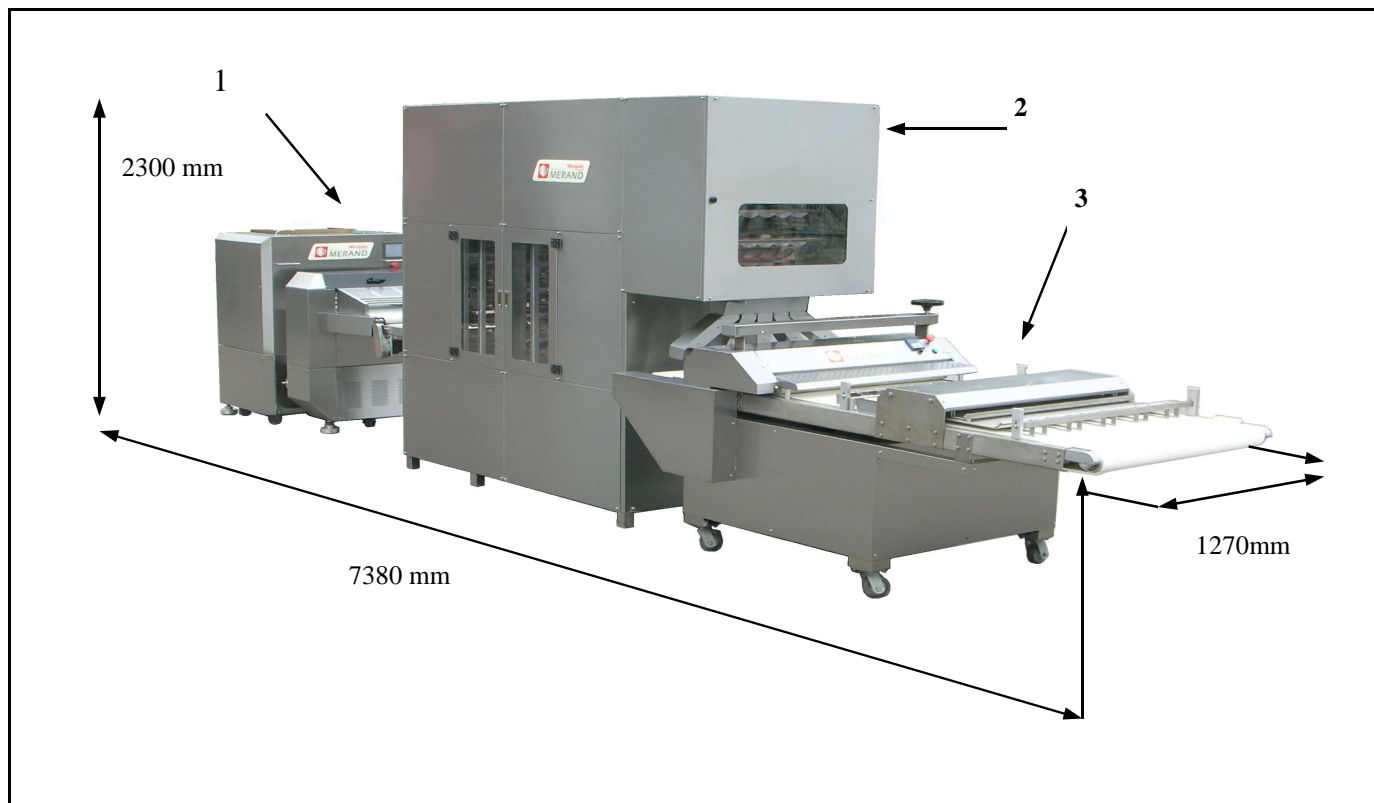
Modèle	DSDR.4	DSDR.5	DSDR.6
	4 poches 4000/h (max)	5 poches 5000/h (max)	6 poches 6000/h (max)
	Min-Max Poids	Min-Max Poids	Min-Max Poids(*)
PS.54	20-60gr	20-60 gr	20-60 gr
PS.62	30– 90 gr	30-90 gr	
PS.67	50-120 gr	50-120 gr	
PS.73	60-140 gr		

* Le minimum et maximum de poids et la vitesse peuvent varier en fonction de la nature de la pâte.

CAPACITE BALANCELLE

Plusieurs tailles sont disponibles pour s'adapter au temps de repos souhaité et à la cadence horaire de la ligne.
Taille standard : 700 poches.

ENCOMBREMENT



- 1— Diviseuse bouleuse DSDR
2— Balancelle
3— Façonneuse

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimension	Approx MM	1270 x 7380 x 2300
Moteur	Approx KW	3
Electrique	Approx V	230
Courant	Approx A	22
Pression Air	Approx B	5

DIMENSION

Dimensions (Longueur X Largeur X Hauteur) :
7380 mm X 2300 mm X 1270 mm

HYGIENE — SECURITE

La ligne automatique est conforme au :

- À la directive 89/392 EEC,
- Au code du travail.

Mécapâte
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte

Distribué par :