

# 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

#### Système 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.

#### Système 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 -

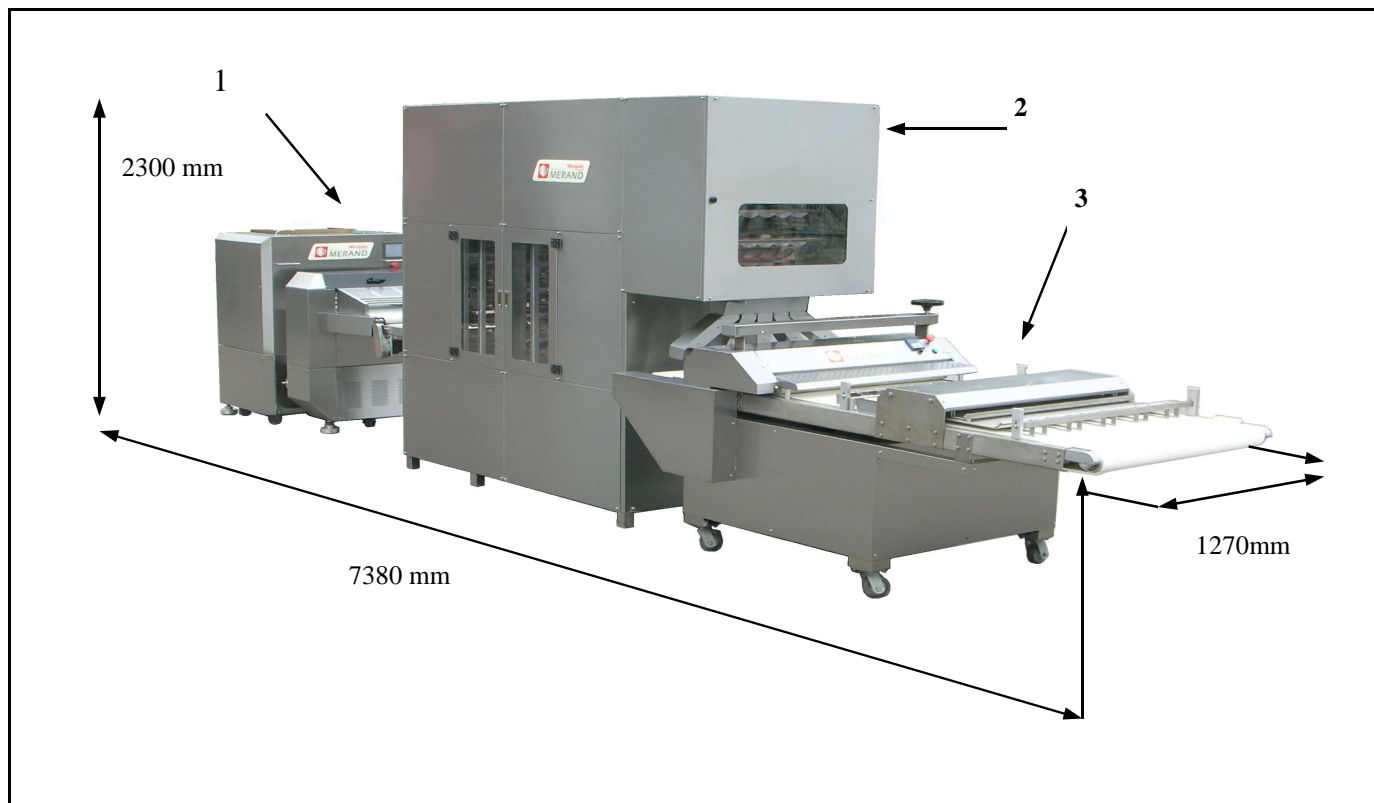
Modèle	DSDR.4	DSDR.5	DSDR.6
	4 poches 4000/h (max)	5 poches 5000/h (max)	6 poches 6000/h (max)
	Min-Max Poids	Min-Max Poids	Min-Max Poids(*)
PS.54	20-60gr	20-60 gr	20-60 gr
PS.62	30– 90 gr	30-90 gr	
PS.67	50-120 gr	50-120 gr	
PS.73	60-140 gr		

\* 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

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

La ligne automatique est conforme au :

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

Distribué par :