

DIVISEUSE HYDRAULIQUE *Modèle DIVA 30 (ronde (DHRO30))*

UTILISATION

Machine pour diviser la pâte en pâtons de masses égales.

CAPACITES (*)

Contenance maxi en pâte de la cuve	Contenance mini en pâte de la cuve	Poids maxi d'un pâton	Poids mini d'un pâton
16,5 Kg	3 Kg	550 Gr	100 Gr

(*) : Informations données à titre indicatives pouvant varier en fonction de la nature de la pâte.

CARACTERISTIQUES

Cuve en aluminium

Absence de rouille garantissant une meilleure hygiène.
Gain de temps lors des opérations de nettoyage.

Taloches en ERTALYTE®

Haute résistance mécanique en rigidité et dureté.
Stabilité dimensionnelle supérieure à celle de la fonte.
Économie de farine et de temps car le fleurage est très réduit du fait du peu d'adhérence des taloches.

Clean-up® : Remontée automatique des couteaux

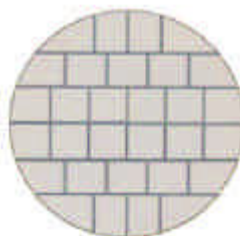
Plus besoin de cales pour effectuer cette opération.
Gain de temps pour le boulanger et pas de casse des couteaux avec des cales mal positionnées.

Système hydraulique HDM®

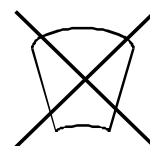
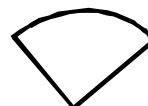
Réduction de 66% des pressions précédemment exercées sur la pâte rendant possible le traitement de pâtes très douces ou pointées sans déstructuration ni dégazage.

Cuve ronde.

L'étalement de la pâte est ainsi facilité et vous garantis une meilleure régularité des poids des pâtons. La forme des pâtons (voir schéma) est mieux adaptée au façonnage que les pâtons trapézoïdaux.



Forme des pâtons divisés :



ACCESSOIRES — OPTIONS

- Commande Adapress' : 2 positions de réglage de la pression en fonction de votre type de pâte (dure ou douce).
- Barre de déplacement et protection contre les chocs.
- Cycle automatique (pression + découpe + remontée du plateau). Plus besoin de rester devant la machine pour diviser (gain de temps).

PRESENTATION



- 1—Commande de montée et descente plateau.
2—Commande Adapress' (option).
3—Bouton d'arrêt d'urgence.
4—Barre de protection (option).

POIDS — COLISAGE

Poids net : 180 Kg

Emballage sur palette avec caisse carton :

Poids brut : 200 Kg

Dimensions (Longueur X Largeur X Hauteur) :
1,00m X 0,70m X 1,25m

Emballage sur palette avec caisse bois () :*

Poids brut : 250 Kg

Dimensions (Longueur X Largeur X Hauteur) :
1,00m X 0,70m X 1,25m

(*) Caisse pleine maritime, bois non traité

HYGIENE — SECURITE

La diviseuse DIVA est conforme :

- à la directive machine 89/392 CEE.
- Au code du travail.

ENCOMBREMENT

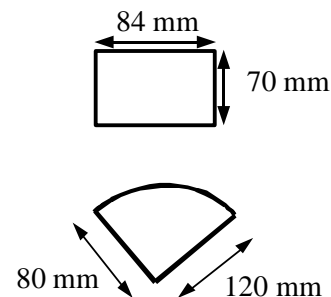


CUVE

Profondeur cuve : 115 mm

Diamètre cuve : 490 mm

TALOCES



CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 1,50 Kw / 4,1 A
- 380 Volts / 60 Hz / 1,50 Kw / 4,1 A
- 220 Volts / 50 Hz / 1,50 Kw / 7,1 A
- 220 Volts / 60 Hz / 1,50 Kw / 7,1 A

Alimentation : câble de 2,5m avec prise mâle TRI + T + N

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

Distribué par :