

## DIVISEUSE HYDRAULIQUE *Modèle DIVA 20/40 K (DHCA20/40K)*

### 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 (20 Div.)	Poids mini d'un pâton (40 Div.)
16 Kg	3 Kg	800 Gr	75 Gr

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

### CARACTERISTIQUES

**Choix du nombre de divisions (20 ou 40).**

#### **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®**

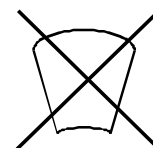
Réduction de 66% des pressions précédemment exercées sur la pâte rendant possible le traitement de pâtes très douces ou pointées sans déstructuration ni dégazage.

#### **Cuve rectangulaire.**

La forme des pâtons (voir schéma) reste toujours la même et est mieux adaptée au façonnage que les pâtons trapézoïdaux (division en forme de marguerite).



**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—Choix du nombre de division (10 ou 20).  
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) :  
1,00 m X 0,70 m X 1,25 m

*Emballage sur palette avec caisse bois (\*) :*

Poids brut : 250 Kg

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

(\*) Caisse pleine maritime, bois non traité

## HYGIENE — SECURITE

La diviseuse DIVA est conforme :

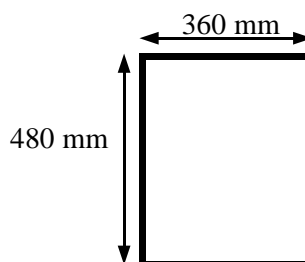
- à la directive machine 89/392 CEE.
- Au code du travail.

## ENCOMBREMENT

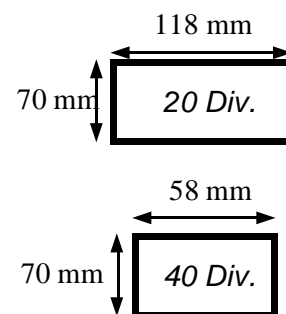


## CUVE

Profondeur cuve : 115 mm



## 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 2,5 m avec prise mâle TRI + T + N*

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

Distribué par :