

# FACONNEUSE HAUTS VOLUMES

## Modèle **ARMOR UNIVERSELLE + Dépose sur filets**

### UTILISATION

- Ensemble pour façonner des pâtons de 200 gr à 2 kgs.
- Cadences de production : jusqu'à 2 400 pâtons par heure en fonction du poids des pâtons.
- Possibilité de découpe pour obtenir des petits pains de forme allongée.
- Dépose automatique sur les filets de cuisson de toutes dimensions (maxi 800/1000) sans aucune modification.



### CARACTERISTIQUES

#### **TACAD (Tapis d'alimentation cadencé) :**

Permet une dépose sur un tapis arrêté garantissant une dépose régulière et dans une bonne position des pâtons qui arrivent de la balancelle.

#### **Tapis de pré laminage.**

Facilite l'introduction des pâtons dans le système de laminage en augmentant la capacité de production et préparant la pâte au laminage.

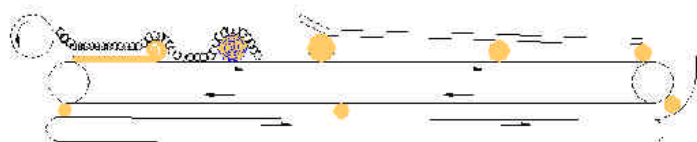
#### **Système de pré laminage et laminage (dont Alvéo+®)**



Un laminage progressif pour un meilleur façonnage (1 rouleau de pré laminage Alvéo+® pour conserver la structure alvéolaire de la mie en limitant le dégazage, et 2 rouleaux de laminage).

#### **Farineur motorisé :**

Fleurage des pâtons entre la pré-allonge et l'allonge finale pour éviter le collage et améliorer l'aspect final des pâtons façonnés.



#### **2 Systèmes d'allonge.**

- Allonge sur table fixe (pains courts, à l'ancienne) sans échauffement de la pâte.
- Ou entre deux tapis motorisés (tapis inférieur débrayable) pour les produits longs.

**Système de découpe petits pains *Rolls-coup*® réglable (allonge d'une baguette puis découpe en 2, 3, 4, 5 ou 6).**

Système de récupération des extrémités pour assurer des longueurs et des poids réguliers.

**Système écarteur de petits pains façonnés (après l'opération de découpe).**

Evite que les pâtons ne soient collés entre eux dans les filets.

**Dépose automatique sur filets.**

Dimensions réglables pour accepter la plupart des tailles de filets.

**Chargement dans les filets par un V de réaligement.**

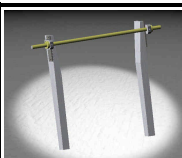
Assure le bon positionnement des pâtons façonnés (ou découpés) dans les filets.



**Tapis formeur pour bouts pointus : *Pointop*®.**

(Se place facilement entre les deux tapis de la façonneuse pour obtenir des baguettes ou pains à bouts pointus).

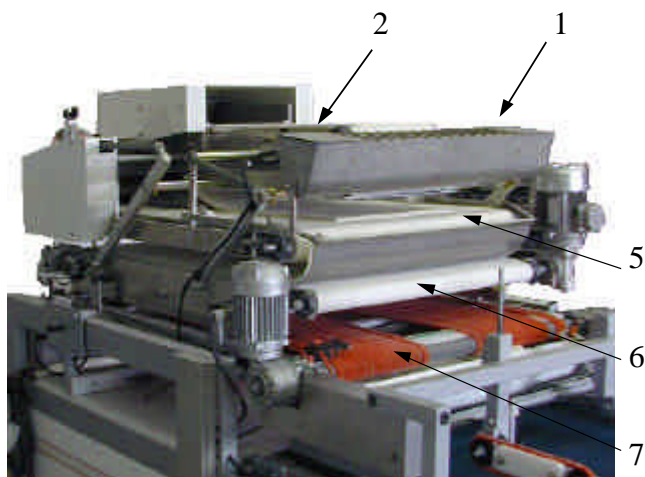
### ACCESSOIRES — OPTIONS



Guide pour pains calibrés, hot dog, pains courts, pains en moule (Se place facilement entre les deux tapis de la façonneuse pour obtenir des pains à la longueur souhaitée).

- Caleuse : permet d'aligner les pâtons façonnés sur un côté du filet pour faciliter la scarification automatique

## PRESENTATION



- 1—Farineur.
- 2—TACAD.
- 3—Réglage de l'allonge.
- 4—Réglage du laminage.
- 5—Tapis d'allonge supérieur.
- 6—Tapis d'allonge inférieur débrayable.
- 7—Système écarteur de petits pains.
- 8—Pupitre de commandes orientable.
- 9—Alimentation en filets vides.
- 10—Récupération des filets.

## POIDS — COLISAGE

Poids net : 250 Kg

*Emballage sur palette avec caisse carton :*

Poids brut : 275 Kg

Dimensions (Longueur X Largeur X Hauteur) : 1,5 m X 1,4 m X 0,8 m.

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

Poids brut : 300 Kg

Dimensions (Longueur X Largeur X Hauteur) : 1,5 m X 1,4 m X 0,8 m.

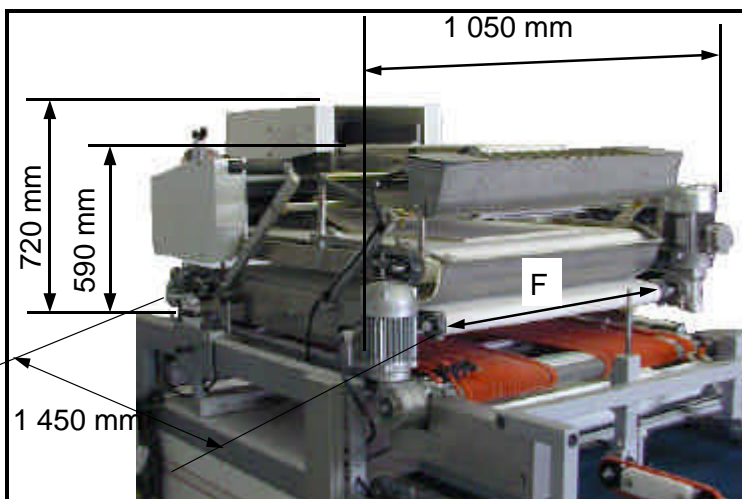
(\*) Caisse pleine maritime, bois non traité

## HYGIENE — SECURITE

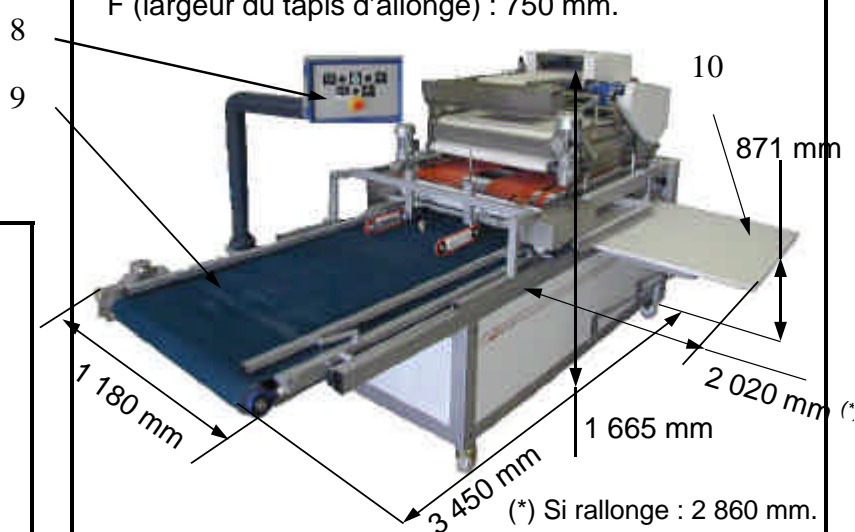
La façonneuse Armor Universelle est conforme :

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

## ENCOMBREMENT



F (largeur du tapis d'allonge) : 750 mm.



## CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 0,92 Kw / 2,95 A
- 380 Volts / 60 Hz / 0,92 Kw / 2,95 A
- 220 Volts / 50 Hz / 0,92 Kw / 4,2 A
- 220 Volts / 60 Hz / 0,92 Kw / 4,2 A

Alimentation : câble de 4m avec prise mâle TRI + T + N.

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

Distribué par :