

DIVISEUSE AUTOMATIQUE HAUTS VOLUME

Modèle ALVEO + 2000

UTILISATION

Division de différents types de pâte, notamment des pâtes très hydratées avec un pointage en cuve important.

CAPACITES

De 750 à 3500 pièces/heure *

De 60 gr à 2000 gr *

* En fonction des caractéristiques des pâtes, des farines et process.

CARACTERISTIQUES

| Caractéristiques | Poids mini | Poids maxi | Vitesse mini | Vitesse maxi |
|--------------------|------------|------------|--------------|--------------|
| Position 1 piston | 150gr | 2000gr | 750/heure | 1800/heure |
| Position 2 pistons | 60gr | 650gr | 1500/heure | 3600/heure |

Machine très polyvalente, adaptée à différents types de pâte :

Pâtes avec farine de blé ou seigle, pâtes hydratées de 50% à 70%.*

Système de contrôle de la compression :

Permet d'adapter la pression en fonction de la nature de la pâte tout en assurant une grande régularité des poids.

Particulièrement efficace pour diviser des pâtes très hydratées avec du pointage en cuve, tout en conservant la structure Alvéolaire.

Farineur motorisé pour éviter le collage.
Variateur de vitesse du tapis de vidage.

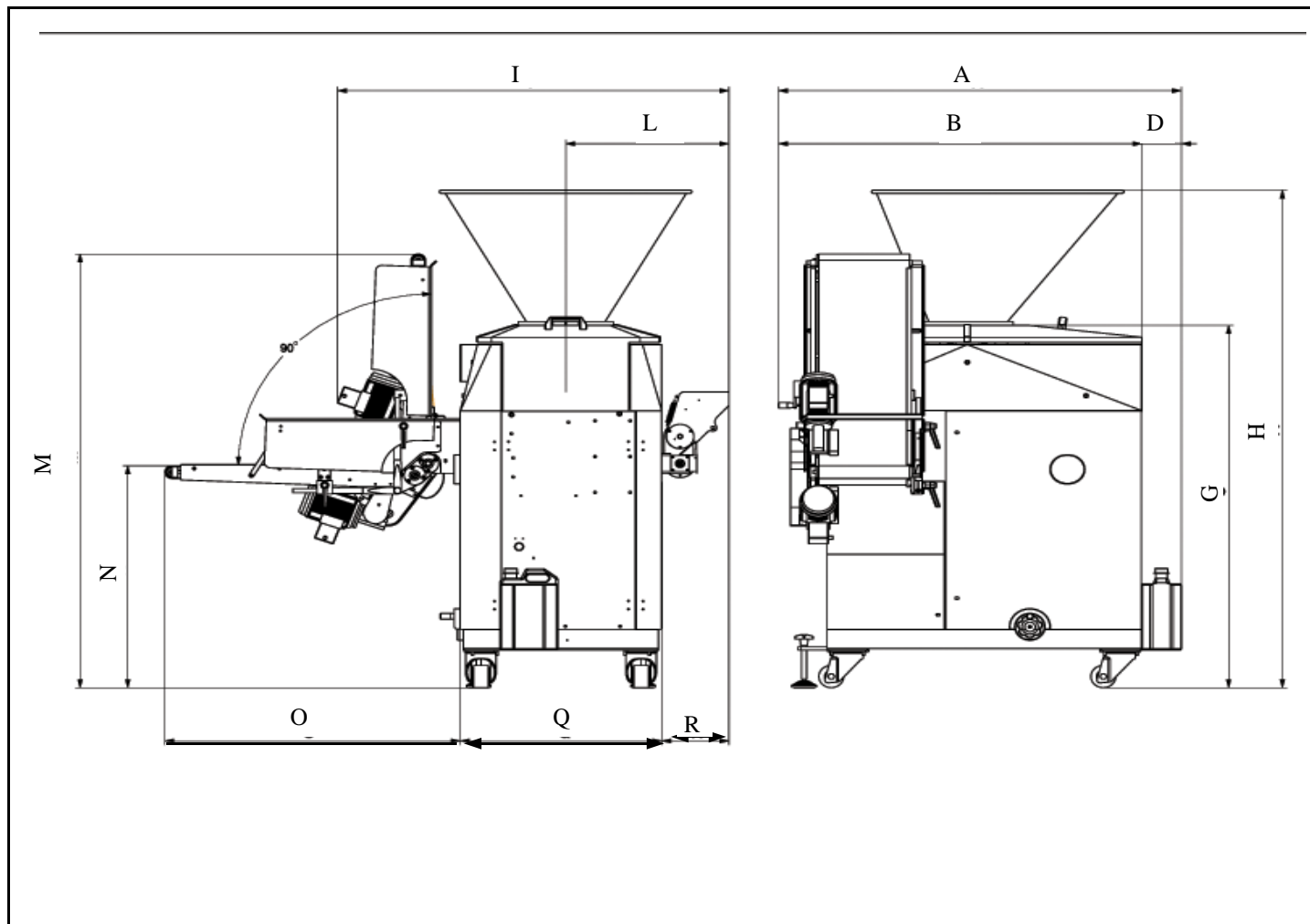


Changement très rapide de la taille du piston permet une très grande polyvalence dans la gamme de poids divisés.

Nettoyage facilité grâce à son système de Positionnement en fin de travail, l'ensemble de division peut être facilement retiré.

Capacité de la trémie 160 kg de pâte (non pointée).
Trémie téflonnée . Pour autre capacité sur Demande.

ENCOMBREMENT



DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT

| A | B | D | G | I | L | M | N | O | Q | R |
|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|----|----|----|----|
| 132 | 108 | 13 | 134 | 125 | 54 | 161 | 82 | 98 | 66 | 22 |

HYGIENE — SECURITE

- La peseuse Alvéo + 2000 est conforme :
- à la directive machine 89/392 CEE.
 - Au code du travail.

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A
 - 380 Volts / 60 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A
 - 220 Volts / 50 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A
 - 220 Volts / 60 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A
- Alimentation par câble de 3m avec prise mâle TRI + T + N

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

Distribué par :