

DIVISEUSES-FORMEUSES

DIV'X & ATOUPAINS

DIV'X



Système coupe droite



1 Grille de catégorie Standard incluse
 Ex. grille 10 baguettes coupe droite



ATOUPAINS

Système Alvéoform®



Système AlvéoForm® 10 baguettes :
 1 grille en V + 1 plateau 10 alvéoles



STANDARD

- **Cuve aluminium** : absence de rouille garantissant une meilleure hygiène
- **Semelle de couvercle et couteaux en inox** : inaltérable et haute résistance pour une longévité optimum
- **Châssis et habillages en tôle acier laqué** : structure robuste et fiable
- **Came de couvercle acier trempé forte section forme T** : assure un parfait placage du couvercle pour éviter les fuites de pâte avec une longévité garantie
- **Assistance d'ouverture couvercle sans ressort** : assistance couvercle par vérin à gaz amorti en fin d'ouverture pour limiter les chocs et sans risque de casse donc de chute du couvercle
- **Descente rapide des taloches** : descente des taloches en 2 secondes chrono pour une réduction des temps morts du boulanger
- **Système Clean-Up®** : permet la sortie automatique des couteaux (sans cales) d'une simple action pour leur nettoyage
- **Porte-grilles** : permet de réaliser avec la même machine la division en pâtons de différents formats.
- **QuickLock® sur porte-grilles** : Système de verrouillage automatique du porte-grilles, pas besoin de tourner une poignée
- **Taloches en plastique alimentaire haute dureté** : matériau plein anti adhérent pour limiter le fleurage
- **Ergonomie de travail optimisée** : organes de commandes et couvercle à portée de main et position de travail au plus près de la cuve pour un confort de travail accru et pour optimiser le temps de cycle
- **Poignées latérales de manutention** : permettent un déplacement sans efforts de la machine tout en assurant la protection des organes de commande
- **Poignée de couvercle puissante** : bras de levier important et ergonomique pour une utilisation efficace et sans efforts
- **Taloches démontables par simple goupille** : permet un démontage simple et rapide pour faciliter l'entretien et le nettoyage de la machine
- **Intérieur de la machine très dégagé** : ensemble vérin /taloches /couteaux suspendu à la cuve assure une fiabilité dans le temps, évite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse
- **Portes latérales** : permettent un accès rapide et simple à l'intérieur de la machine tout en étant sécurisé par une clé de verrouillage
- **Système Eco-Start** : pompe hydraulique ne fonctionnant qu'en phase presse ou division pour une économie d'énergie et une réduction des émissions sonores

BRONZE

- **varioPRESS** : régulateur de pression qui permet de travailler des pâtes très douces, des pâtes dures ou même du gras avec la même machine. Le réglage de la pression d'étalement est accessible au boulanger et est gradué pour établir les recettes
- **APF¹** : Anti-Projection de farine. Gouttières en acier soudées au couvercle, et donc inaltérables. Ce système canalise la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air

SILVER

- **EasyDoor** : ouverture des portes sans outils pour une sécurité optimum : l'ouverture provoque automatiquement l'arrêt de la machine

GOLD

- **Cycl'Auto** : Automatisation du cycle de Presse et/ou Découpe. Déclenchement automatique à la fermeture du couvercle /porte-grilles

PLATINUM

- **AutoFlour** : farinage réglable automatique homogène du fond de la cuve et du dessus du bloc de pâte

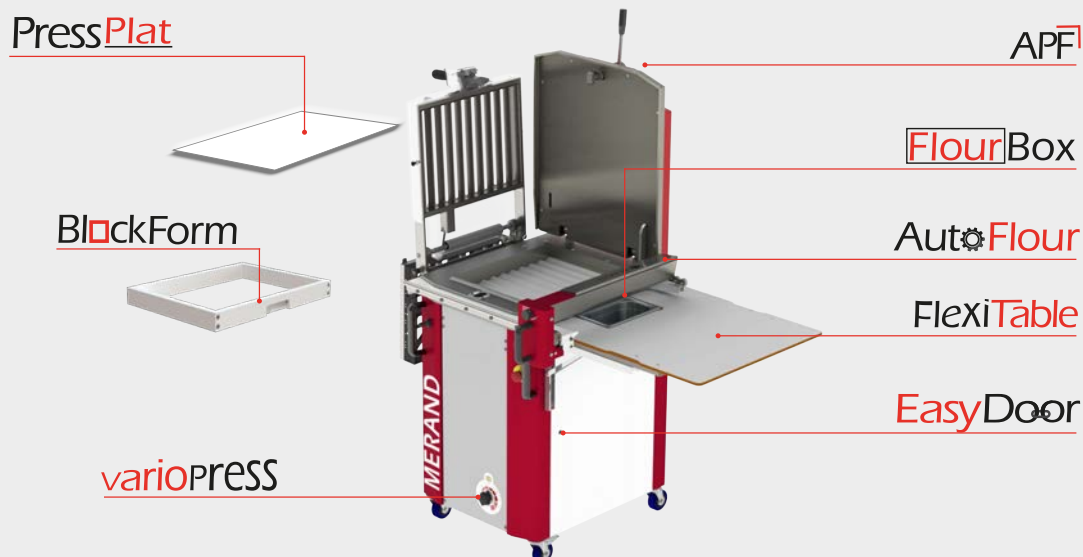
	STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD	PLATINUM
varioPRESS		✓	✓	✓	✓
APF¹		✓	✓	✓	✓
EasyDoor			✓	✓	✓
Cycl'Auto				✓	✓
AutoFlour					✓

OPTIONS

- **FlexiTable** : table latérale rabattable. Cette tablette positionnée à droite de la diviseuse permet d'y poser les transipâtes ou autres plaques. Elle est rabattable d'un clic pour s'adapter aux besoins même dans les espaces exigus
- **FlourBOX** : bac à farine sur support intégré au plus près de la cuve, amovible, le fleurage à portée de main
- **BlockForm** : gabarit de calibrage de blocs de pâte. Donnez directement à vos blocs de pâtes bonnes dimensions pour ne plus les retoucher, et donc les dégazer
- **Grilles en inox téflonnées**: près de 100 modèles disponibles (catalogue sur demande)
- **Version avec châssis et habillage en acier inoxydable**

• **PressPlat** : plateau de pressage qui permet de récupérer les pâtons divisés avec le porte-grilles (en le glissant sous le feutre après division), soit de presser du gras sans avoir les marques des couteaux

• Le Plateau **AVÉO** Form retourné vous offrira ces mêmes fonctions



SYSTEME COUPE DROITE VS SYSTEME ALVÉOFORM

Div'X®

Systeme coupe droite



Ce système équipé de lames coupes droites tranche la pâte ce qui laisse les cotés ouverts.

Ces grilles existent chez MERAND dans près de 100 modèles différents permettant d'obtenir des divisions carrées, rectangulaires, triangulaires et même rondes.



ATOUPAINS

Systeme Alvéoform®



Ce système breveté est constitué d'**1 grille en V** + **1 plateau 10 alvéoles**

- *Bouts ronds et bouts carrés*
- *Baguettes plus rondes*
- *Sans marques de tranchage sur les côtés*

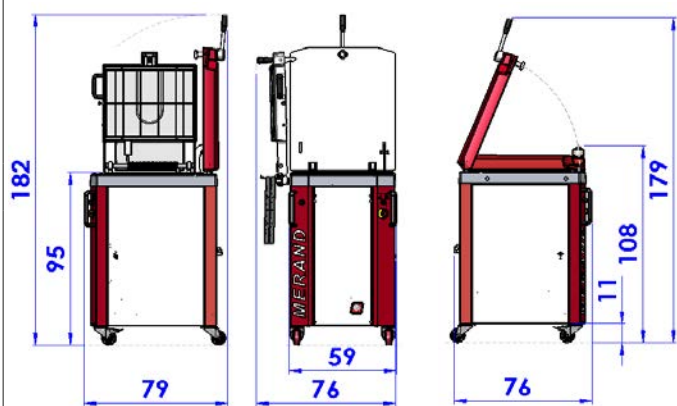


CARACTÉRISTIQUES DU PORTE-GRILLES

- **Grille montée sur ressorts amortisseurs** : ce système permet de garantir une coupe parfaite et homogène des pâtons et ce quelque soit le modèle de grilles
- **Support de rangement grilles intégré** : la diviseuse est équipée d'un support de rangement permettant de stocker 3 grilles sans augmenter l'encombrement de la machine.
- **Sécurité et visibilité** : le porte-grilles est totalement sécurisé par un carter. Celui-ci est transparent afin de visualiser l'opération de division et ainsi contrôler l'action sur la pâte

- **Porte-grilles** : permet de réaliser avec la même machine la division en pâtons de différents formats
- **Changement de grilles rapide** : grâce au verrou automatique, le changement de grilles est simple et rapide
- **Porte-grilles rabattable** : par la simple manoeuvre des 2 verrous intégrés au porte-grilles, il est possible d'escamoter le porte-grilles. Cela permet d'utiliser par exemple la machine en 20 divisions classique à droite d'un repose-pâtons sans être gêné par le porte grilles

ENCOMBREMENT



CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Puissance électrique globale : 1,5 kW maxi à 50Hz
1,8 kW maxi à 60Hz
Tension : 400 V / 230V tri
Intensité : 4,5 A / 7,8 A
Fréquence : 50 Hz / 60 Hz
Protection : IP54

POIDS / COLISAGE

Poids net : 260kg
Poids emballé caisse carton sur palette : 284kg
Poids emballé caisse bois sur palette : 322kg
Dimensions palette et caisse carton :
Longueur : 100cm Largeur : 92cm Hauteur : 136cm
Dimensions palette et caisse bois :
Longueur : 108cm Largeur : 106cm Hauteur : 140cm

CAPACITÉS

Contenance de la cuve en poids de pâte :

- 3 kg minimum
- 20 kg maximum

 Informations données à titre indicatif pouvant varier en fonction de la nature de la pâte

SÉCURITÉ

Les diviseuses DIVA sont conformes :

- A la directive machine 2006/42/CE
- Au code du travail

Z.I. de la Turbanière
BRECE • 35530 • FRANCE

☎ +33 (0)2 99 04 15 30

✉ salesdpt@merand.fr

🌐 www.merand.fr