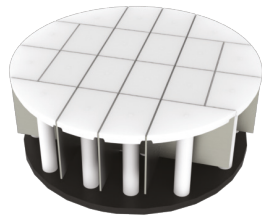


# DIVISEUSE HYDRAULIQUE DIVA

## RONDE

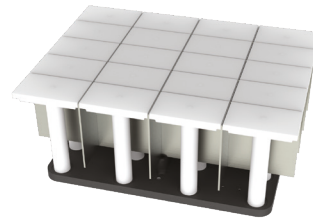


Cuve ronde 20 divisions  
Ø 490 mm



## CARRÉE

Cuve carrée 20 divisions  
360 x 480 mm



## STANDARD

- **Cuve aluminium** : absence de rouille garantissant une meilleure hygiène
- **Taloches en plastique alimentaire haute dureté** : matériau plein anti adhérent pour limiter le fleurage
- **Semelle de couvercle et couteaux en inox** : inaltérable et haute résistance pour une longévité optimum
- **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 l'accès aux couteaux d'une simple action pour leur nettoyage
- **Ergonomie de travail optimisée** : organes de commandes et couvercles 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 plus une démultiplication du serrage pour une utilisation efficace et sans efforts
- **Taloches démontables par simple goupille** : permet un démontage simple et rapide pour faciliter l'entretien de la machine
- **Intérieur de la machine très dégagé** : évite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse
- **Portes latérales** : permettent d'accéder rapidement et simplement à l'intérieur de la machine tout en étant sécurisé par une clé de verrouillage.
- **Sortie automatique des couteaux (sans cales)**
- **Système Eco-Start** : pompe hydraulique ne fonctionnant qu'en phase presse ou division pour une économie d'énergie et une réduction des émissions sonores

**RONDE**
**CARRÉE**
**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
- **APF<sup>1</sup>** : 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

**PLATINUM**

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

	STANDARD	BRONZE	SILVER	GOLD	PLATINUM
varioPRESS		✓	✓	✓	✓
APF <sup>1</sup>		✓	✓	✓	✓
EasyDoor			✓	✓	✓
Cycl'Auto				✓	✓
AutoFlour					✓ <small>seulement DIVA carrée</small>

**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
- **Version avec châssis et habillage en acier inoxydable**

- **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
- **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

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

 +33 (0)2 99 04 15 30

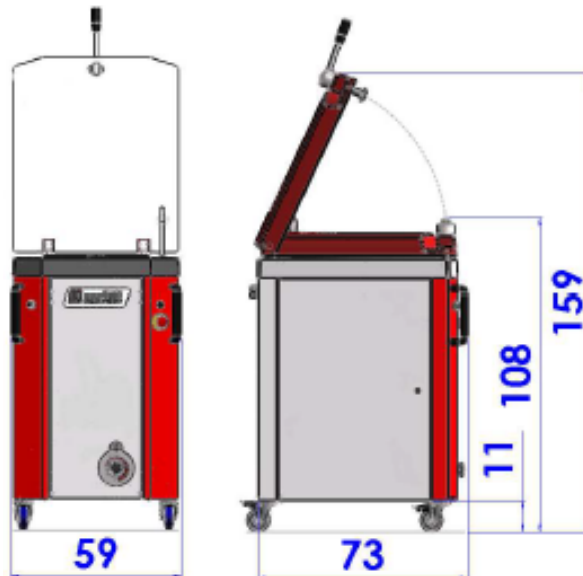
 salesdpt@merand.fr

 www.merand.fr

## OPTIONS



## 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 : 210kg  
 Poids emballé en caisse carton : 234kg  
 Poids emballé en caisse bois : 272kg  
 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