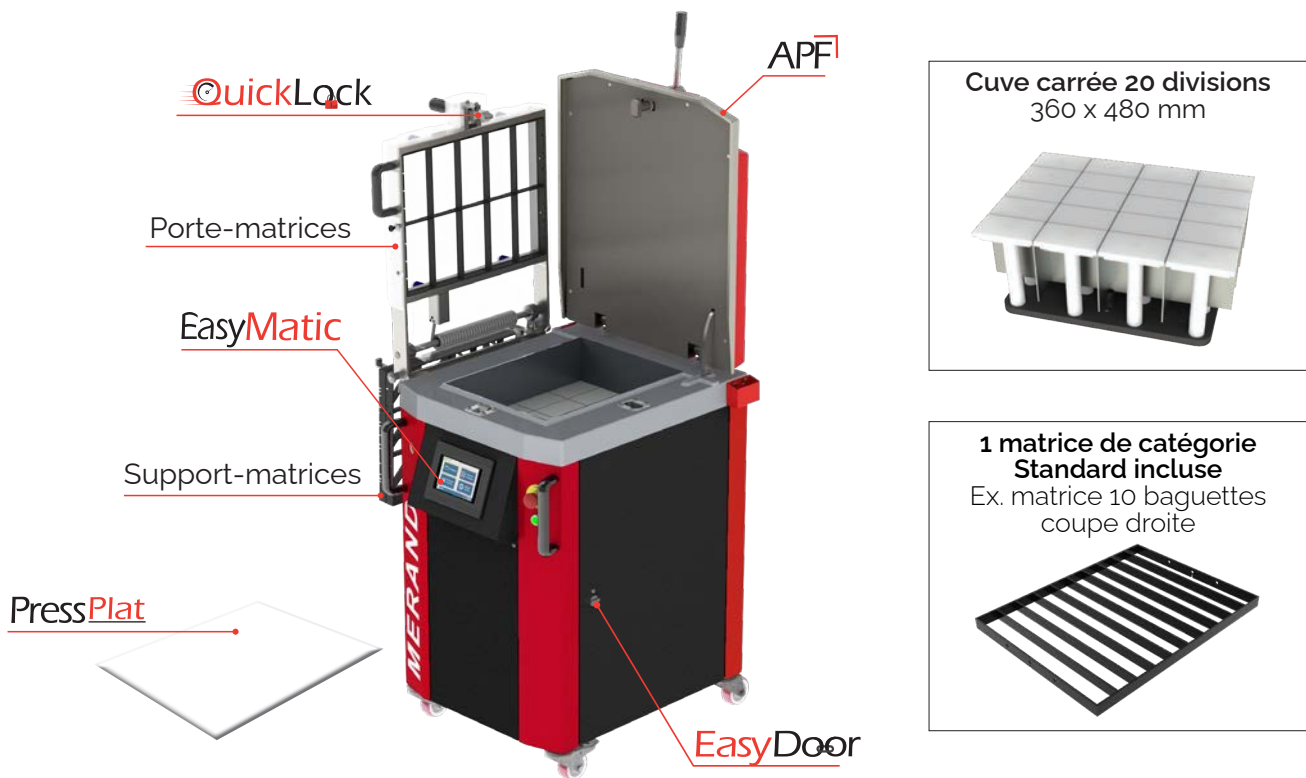


DIVISEUSE-FORMEUSE AUTOMATIQUE DIV-SMART



CARACTERISTIQUES

- **EasyMatic** : mémorisation des réglages de recettes sur l'écran tactile ce qui permet d'éviter tout risque d'erreur.

Réglages mémorisables par produit :

- Pression de tassage en fonction de type de pâte
- Temps de tassage de la pâte avant la sortie des couteaux
- Hauteur de remplissage de la cuve
- **EasyTrack** : accès direct, par email (wifi) ou par le port USB aux informations de production, entretien et maintenance de la machine. Le système permet également d'alerter sur des opérations de nettoyage et d'entretien.
- **EasyDoor** : accès facile à l'intérieur de la machine grâce à l'ouverture des 2 portes latérales sans outil ni clé.
- **APF¹ (Anti-Projection Farine)** : système de canaux en acier inox soudé au couvercle, inaltérable, avec des bacs-récupérateurs.
- **Cycl'Auto** : automatisation du cycle de Presse et/ou Découpe. Déclenchement automatique à la fermeture du couvercle /porte-grilles

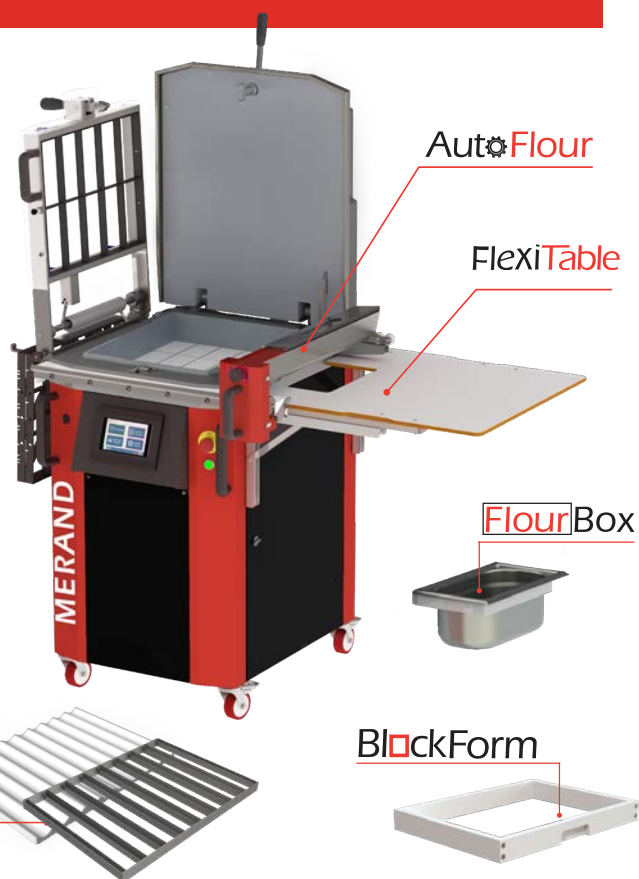
- **QuickLock** sur porte-matrices : système de verrouillage automatique du porte-matrices, pas besoin de tourner une poignée.
- **2 plateaux PressPlat** : plateau de pressage qui permet de récupérer les pâtons divisés avec le porte-matrices.
- **Porte-matrices rabattable** : carter porte-matrice transparent pour une sécurité et visibilité de la pâte lors du travail.
- **Support Matrices** : rangement de 3 matrices sans ajouter d'encombrement en largeur.
- **PerfectCut[®]** : système de compensation mécanique qui garantit une parfaite découpe des pâtons.
- **CleanUp[®]** : remontée automatique des couteaux pour le nettoyage sans avoir besoin de mettre des cales.
- **ToolFree[®]** : démontage rapide et sans outil des 20 taloches individuelles par simple goupille.
- **Taloches en MeraLyte[®], plastique alimentaire haute dureté**, pour une durabilité garantie.

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

+33 (0)2 99 04 15 30 • salesdpt@merand.fr • www.merand.fr

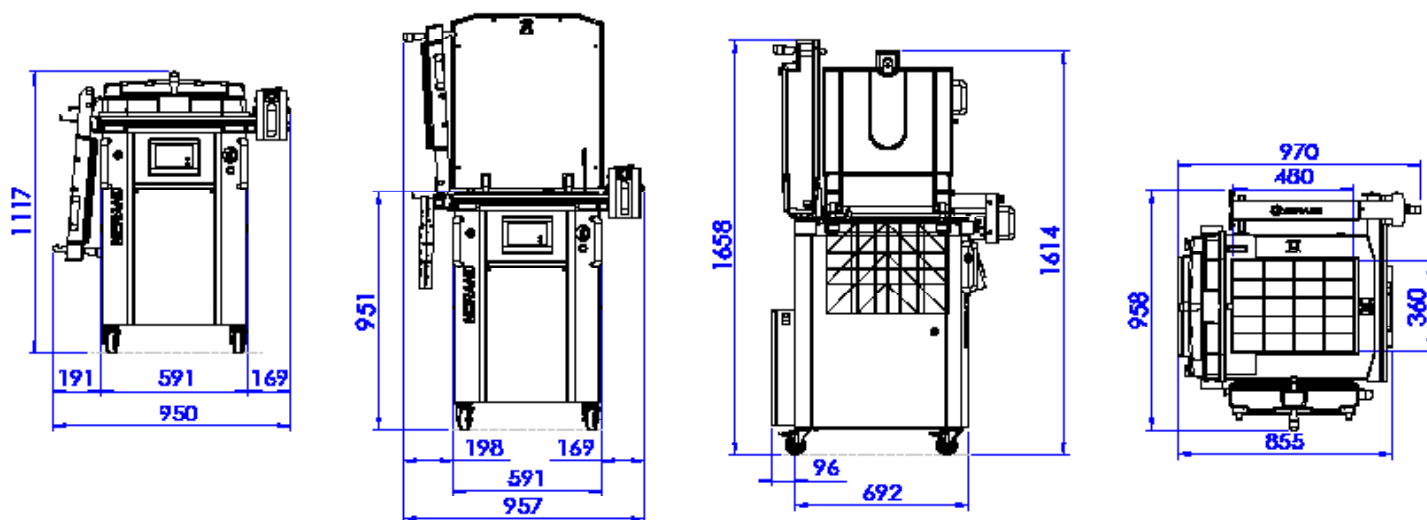
OPTIONS

- **AutoFlour** : farinage optimal de la cuve et du bloc de pâte en un seul aller-retour. Débit réglable.
- **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. Incompatible avec AutoFlour.
- **BlockForm** : gabarit de calibrage de blocs de pâte. Donnez directement à vos blocs de pâte les bonnes dimensions pour ne plus les retoucher, et donc les dégazer.
- **2 plateaux Aivéo Form + 1 matrice en V** qui remplacent 2 plateaux PressPlat inclus
- **Matrices en inox téflonnées** : près de 100 modèles disponibles (catalogue sur demande)
- **Version avec châssis et habillage en acier inoxydable**



Aivéo Form
+ matrice en V

ENCOMBREMENT



POIDS - COLISAGE

Poids net - 265kg
 Poids emballé caisse bois sur palette - 327kg
 Dimensions palette et caisse bois :
 Longueur - 108cm ; Largeur - 104cm ; Hauteur - 136cm

SECURITE

La diviseuse-formeuse est conforme :
 • A la directive machine 2006/42/CE
 • Au code du travail

CAPACITES

Contenance de la cuve : 3 kg min & 20kg max

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

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

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

+33 (0)2 99 04 15 30 • salesdpt@merand.fr • www.merand.fr