

DIVISEUSE-BOULEUSE AUTOMATIQUE

RL1 • RL2 • RL3

UTILISATION

Diviseuse-bouleuse automatique avec 1/2 ou 3 bandes, adaptée pour diviser et bouler les pâtes tendres, bâtardes et fermes. Spécialement conçue pour la production industrielle, elle assure des cadences élevées, un haut niveau de précision de poids et de qualité de boulage. Avec une façonneuse Rolling Line ou un RL Form, la diviseuse-bouleuse peut également produire des pains allongés, pains plats, mini brioches, pains au lait, etc...en plus des burgers, boules à pizza, petites boules.

CAPACITES

Modèle	Cadences*
RL1	1 500 pcs/h
RL2	3 000 pcs/h
RL3	4 500 pcs/h



* Informations données à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la nature de la pâte (% de levure, t° de la pâte, t° du local, temps de pointage) et du process.

CARACTERISTIQUES

Trémie d'alimentation téflonnée (12-15kg de pâte) équipée de 6 rouleaux et 2 farineurs internes

Pieds sur vérins pour une meilleure stabilité de la machine

Nettoyage facile

La machine est conçue pour être nettoyée rapidement et de façon optimale dans toutes les parties

Pack No Stress : Régulateur de pression lors de l'entrée dans le piston, et lors du boulage avec le plateau. Pour obtenir un respect optimum de vos pâtes, même les plus fragiles.

Système de commandes par écran tactile

Permet de déterminer facilement les paramètres suivants en fonction de vos besoins :

- Réglage de poids des pâtons
- Réglage de la pression de boulage
- Réglage du temps de boulage
- Réglage des farineurs
- Réglage du choix de pistons
- Réglage des cadences

Système de sécurité par une barrière laser à la place de la grille de sécurité

OPTIONS

Farineur supplémentaire externe sur tapis de sortie

Tapis de sortie motorisé indépendant

Rouleau aplatisseur motorisé sur le tapis de sortie

RL Form : Tapis motorisé indépendant sur tapis de sortie. Permet d'allonger ou d'aplatir les boules pour diversifier les pains.

Connexion possible avec d'autres machines : tapis de dépose rétractable, balancelles automatiques, façonneuse

Roulettes avec freins
Déplacement facile de la machine

Système de lubrification du tambour pour éviter le collage des pâtes douces

GRAMMAGES POSSIBLES

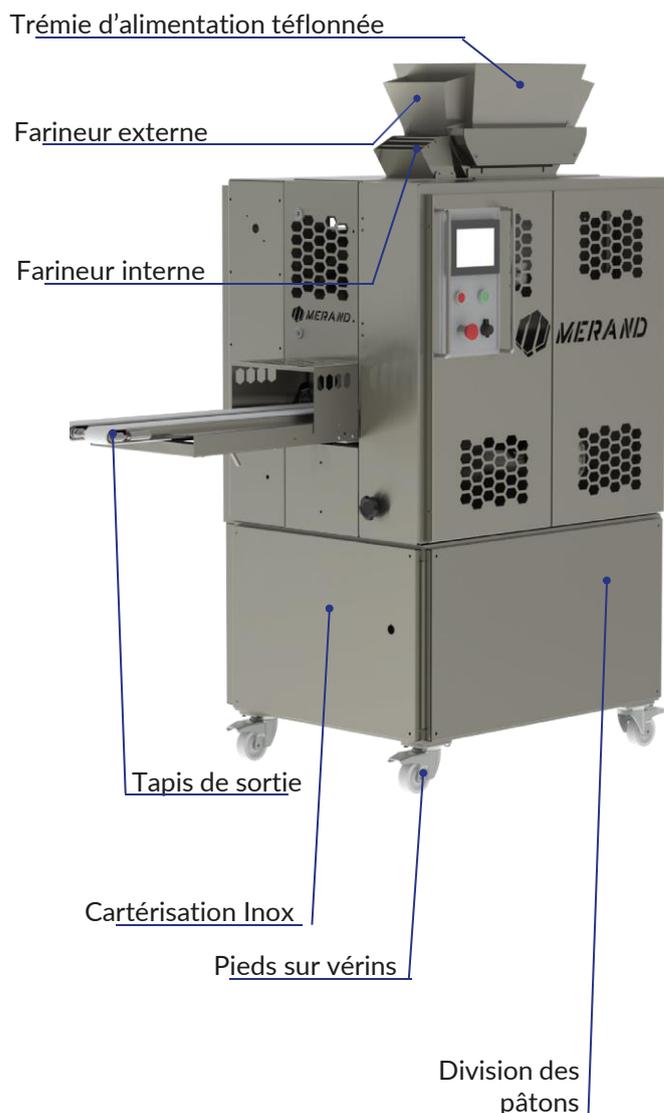
1 TAILLE DE PISTON

Max pcs/h	1500	3000	4500
Nbre de bandes	1	2	3
Grammages*			
10-40			
15-50			
20-60			
25-70			
35-95			
60-135			
65-150			
85-170			
110-215			
140-240			
180-290			

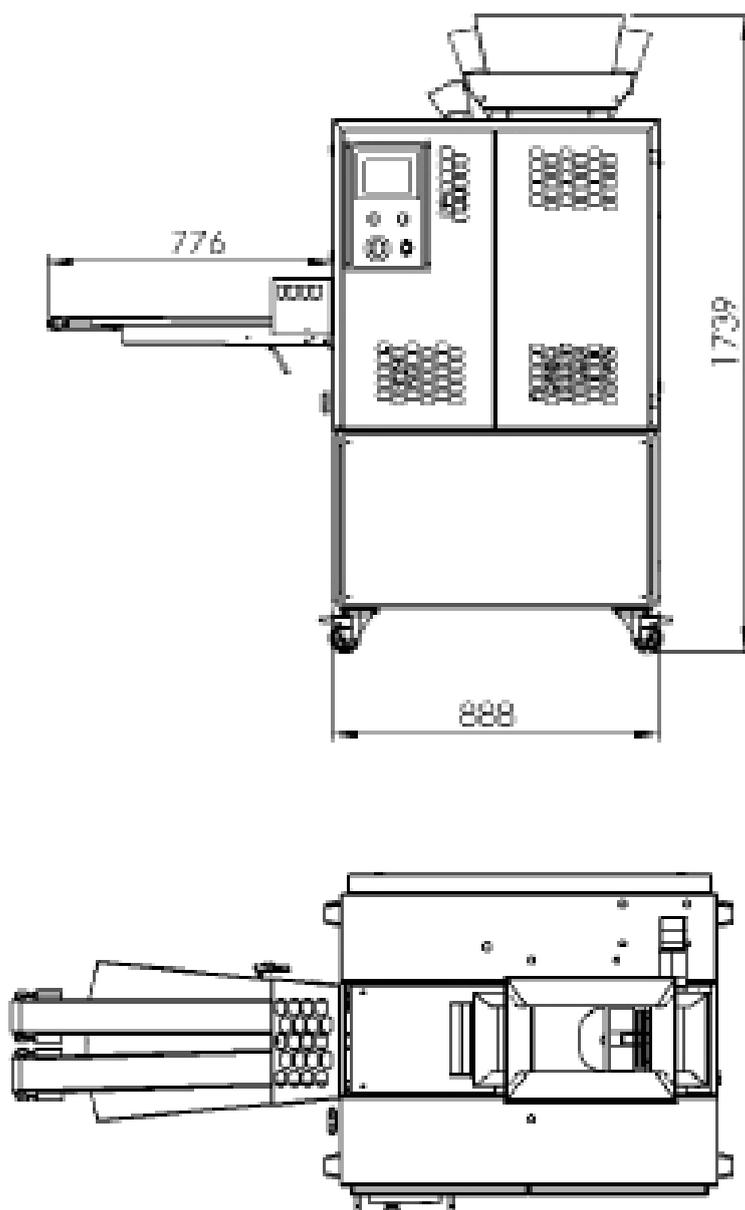
2 TAILLES DE PISTON

Max pcs/h	1500	3000	4500
Nbre de bandes	1	2	3
Grammages*			
10-85			
15-100			
25-135			
40-200			
50-220			
70-240			
100-290			

PRESENTATION RL2/2



ENCOMBREMENT RL2/2



POIDS / COLISAGE

Diviseuse-bouleuse :
Sur palette : 130 X 115 X 210H, 590kg au total
En caisse bois : 160 x 115 x 210H, 640kg au total
Façonneuse Rolling Line :
Sur palette : 220 X 110 X 180H, 310kgs au total
En caisse bois : 220 X 110 X 170H, 350kgs au

HYGIENE / SECURITE

La diviseuse-bouleuse RL est conforme :

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

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

Puissance installée :
1.8kW Alimentation :
400V Fréquence : 50Hz

MERAND Mécapâte • Z.I. de la Turbanière • BRECE • B.P.
9332935533 NOYAL SUR VILAINE CEDEX • FRANCE
+33 (0)2 99 04 15 30 • salesdpt@merand.fr •