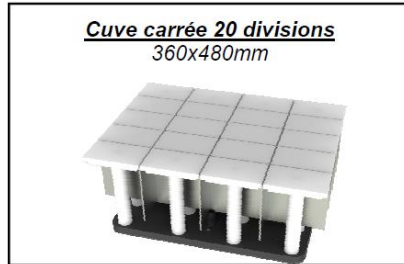
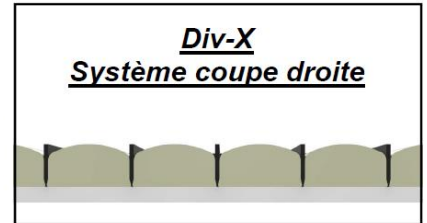
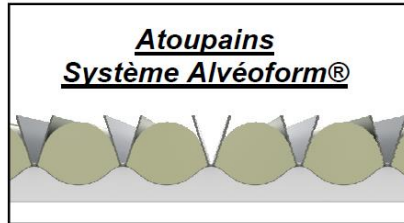


DIVISEUSE HYDRAULIQUE DIVA

Versions diviseuses formeuses Atoupains et Div'X



CARACTERISTIQUES GENERALES

Cuve aluminium :

Absence de rouille garantissant une meilleure hygiène.

Taloches en plastique alimentaire haute dureté :

Surface anti adhérente pour limiter le fleurage.

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.

Châssis et habillages en tôle inox (en variante) :

Structure robuste, fiable et inaltérable.

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.

Charnières de couvercle réglables :

Permet un ajustement précis du couvercle sur la cuve sans fuites de pâte.

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.



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www:/matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

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.

Descente rapide des taloches :

Descente des taloches en 2 secondes chrono pour une réduction des temps morts du boulanger.

Système Eco-Start :

Pompe hydraulique ne fonctionnant qu'en phase presse ou division pour une économie d'énergie et une réduction des émissions sonores.

Taloches démontables par simple goupille :

Permet un démontage simple et rapide pour faciliter l'entretien de la machine.

Sortie automatique des couteaux (sans cales)**Système Clean-up®:**

Permet l'accès aux couteaux d'une simple action pour leur nettoyage.

Intérieur de la machine très dégagé :

Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Portes d'accès latérales :

Permet d'accéder rapidement et simplement à l'intérieur de la machine tout en étant sécurisé par une clé de verrouillage.

CARACTERISTIQUES PORTE GRILLES

Porte grilles multiformes :

Le porte grilles permet de réaliser avec la même machine la division en pâtons de différents formats.

Changement de grilles rapide :

Grace au verrou automatique, le changement de grille est simple et rapide.

Porte grilles rabattable :

Par la simple manœuvre des 2 verrous intégrés au porte grille, 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.

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.

Grille montée sur ressorts amortisseurs :

Ce système permet de garantir une coupe parfaite des pâtons et ce quelque soit le modèle de grilles.

Support de rangement grilles intégré :

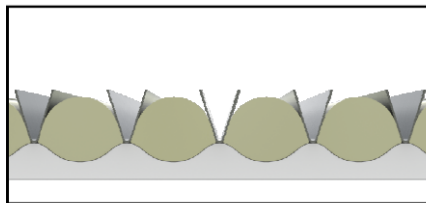
La diviseuse est équipée d'un support de rangement permettant de stocker 3 grilles sans augmenter l'encombrement de la machine.

Came de fermeture porte grilles en acier trempé forte section forme T :

Assure une parfaite fermeture et une longévité garantie.

Charnières de porte grilles réglables :

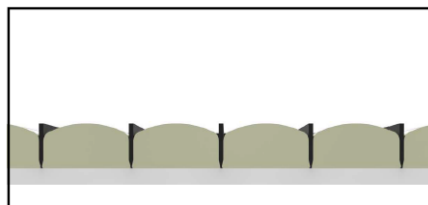
Permet un ajustement précis du porte grilles pour une découpe uniforme et régulière.

Atoupains Système Alvéoform® :

Ce système breveté est constitué de :

- un plateau Alvéoform® donnant une forme galbée au dessous de la baguette
- Une grille à lames en V qui pince la pâte comme le ferait la main du boulanger

Existe en 8 et 10 baguettes.

Div'X Système coupe droite :

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

Ces grilles existent chez Merand dans près de 30 modèles différents permettant d'obtenir des divisions carrées, rectangulaires et triangulaires de tous formats.



OPTIONS-ACCESSOIRES

Régulateur de pression VarioPress® :

Permet de travailler des pâtes très douces comme les pâtes dures ou le gras avec la même machine. Le réglage de la pression d'étalement est accessible au boulanger et est gradué pour établir les recettes.

Bac à farine FlourBox® :

Bac à farine sur support intégré au plus près de la cuve, amovible, le fleurage à portée de main !

Anti-Projection de farine APF® :

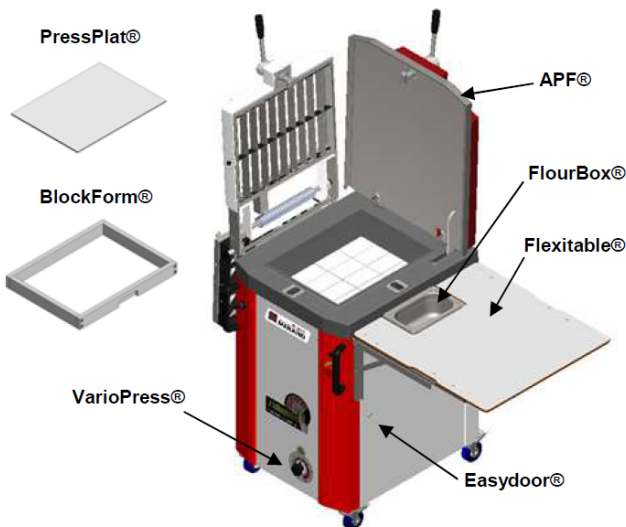
Ce système fait obstacle à la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air.

Ouverture des portes sans outils Easydoor® :

Fermeture des portes sans clé amovible pour une sécurité optimum : l'ouverture provoque automatiquement l'arrêt de la machine.

Table latérale rabattable Flexible® :

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 au besoins même dans les espaces exigus.



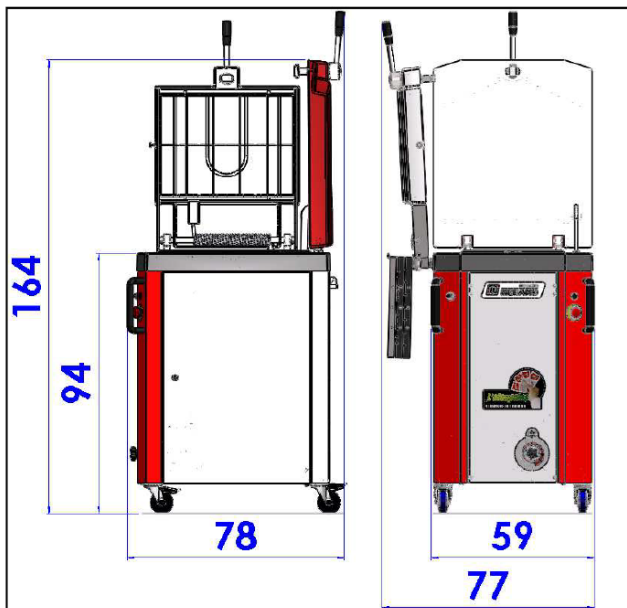
Plateau de pressage PressPlat® :

Cette plaque adaptable permet d'utiliser la diviseuse carrée comme une presse à plateau lisse.

Gabarit de calibrage BlockForm® :

Permet de calibrer les blocs de pâte au format de la cuve pour faciliter la préparation.

ENCOMBREMENT



POIDS-COLISAGE

Poids net : 205kg

Poids emballé caisse carton sur palette : 230kg

Poids emballé caisse bois sur palette : 250kg

Dimensions palette et caisse carton :

Longueur : 100cm Largeur : 100cm Hauteur : 136cm

Dimensions palette et caisse bois :

Longueur : 100cm Largeur : 100cm Hauteur : 136cm

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.

SECURITE

Les diviseuses DIVA sont conformes :

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

CAPACITES

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.

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



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www:/matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460