



BERTRAND  
PUMA

La griffe boulangère

# DiviTrad<sup>®</sup>

des baguettes en un seul geste



# DIVITRAD

DiviTrad® garantit la performance au quotidien dans votre fournil et se présente comme un outils incontournable pour une production efficace et souple. L'utilisation de cette machine permet aux boulangers de se décharger des opérations chronophages nécessaires lors d'une préparation à la main, pour un résultat tout aussi précis et un gain de temps conséquent.

Simple à utiliser, vos pains sont prêts en un tour de main : découpez votre pâte avec DiviTrad® et enfournez aussitôt!

## ■ L'INCOUTOURNABLE DIVISEUSE-FORMEUSE

La légendaire DiviTrad®, utilisée depuis tant d'année, revient en force avec un tout nouveau design et de nouvelles fonctionnalités, sous le nom de DiviTrad® **Legend**.

Polyvalente, DiviTrad® est équipée de couteaux permettant une coupe en 20 pâtons carrés. Elle permet aussi bien la division «classique» avant fermentation que la division «tradition» pour travailler en direct et cuire immédiatement.



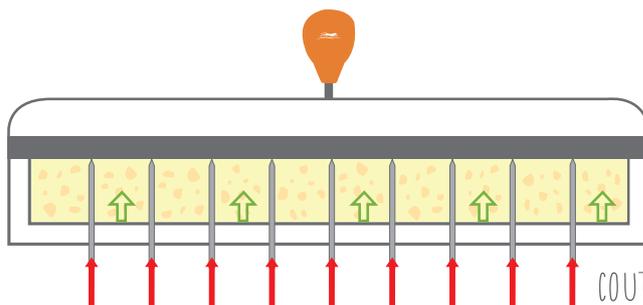
“ Puisque 80% de la production d'un fournil français est fait de baguette, nous avons dédié 80% des cycles de la DiviTrad Single Cut à la baguette.

## ■ DES BAGUETTES EN UN SEUL GESTE

La DiviTrad® **Single Cut**, présente un nouveau système de découpe exclusif qui vous permet de diviser directement votre pâte en format 10 baguettes. La coupe durant la phase de tassage permet d'obtenir une forme de baguette parfaite aux bouts arrondis. La pâte est ainsi peu stressée et plus alvéolée.

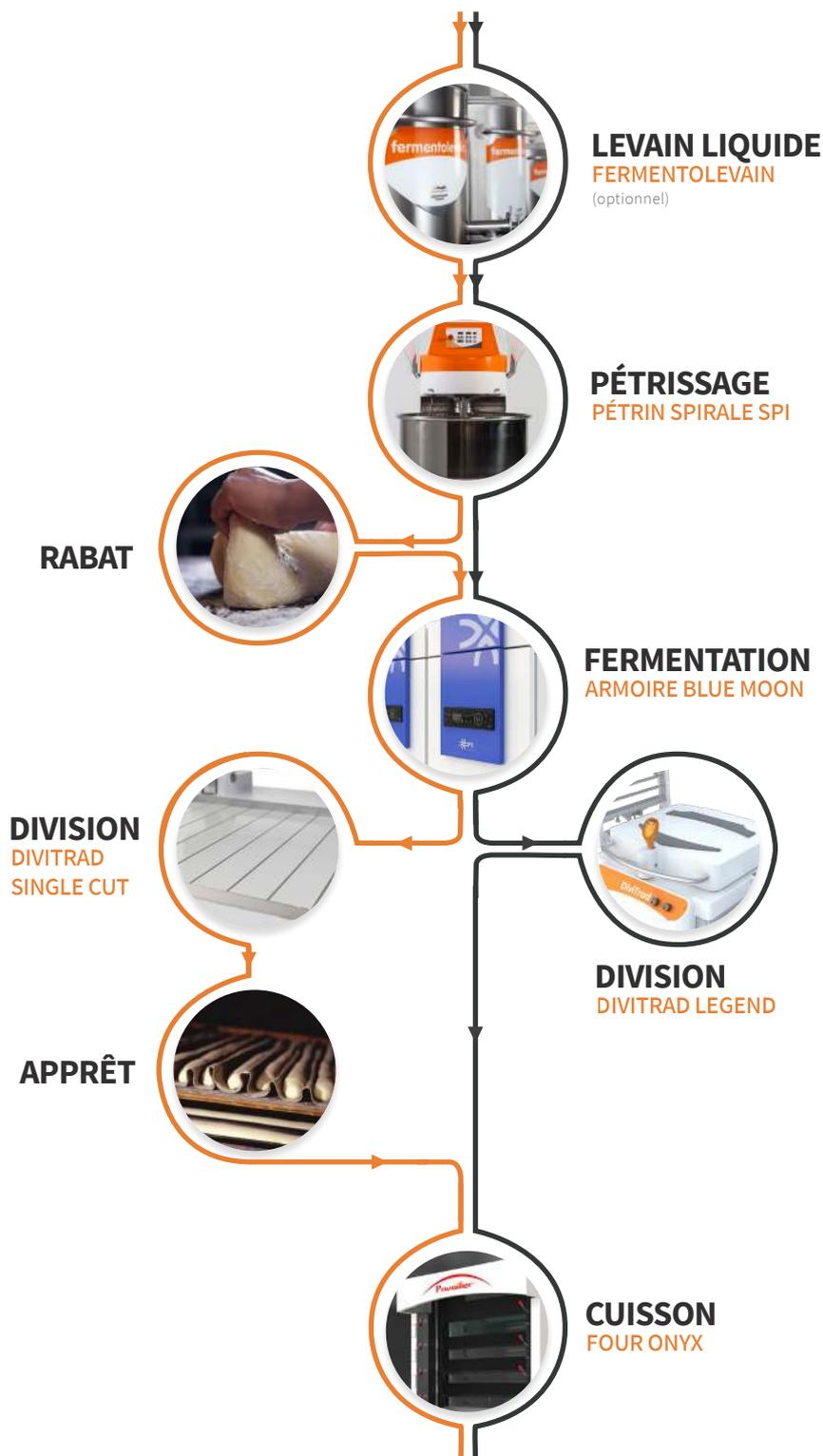
Ce système innovant et inédit vous permet de réaliser des baguettes prêtes à être enfournées en moins d'une minute, tout en vous garantissant un pain régulier et de qualité.

TASSAGE MAÎTRISÉ



COUTEAUX DE DÉCOUPE

# NOS PROCESS



## ■ EXIGENCE ET QUALITÉ

Une baguette savoureuse et colorée, aux arômes complexes, avec une grigne marquée et un alvéolage développé : ceci représente un objectif de qualité pour de nombreux artisans. Chez Bertrand-Puma, nous associons notre innovation et notre savoir-faire traditionnel afin d'optimiser chaque étape du processus de panification, pour une production toujours plus réactive et qualitative.

Avec la DiviTrad® **Single Cut**, le gain de temps ne se fait pas au détriment de la qualité : faire d'excellentes baguettes n'a jamais été aussi simple ! Elle est associée à un processus de panification qui prévoit de laisser les baguettes repousser sur couche 20 à 30min après la coupe, pour un résultat après cuisson encore plus remarquable !

La DiviTrad® **Legend**, s'associe à un processus de panification plus rapide qui prévoit de cuire les baguettes immédiatement après la coupe. Grâce à son plateau de transfert, elle permet d'apporter aisément les pâtons jusqu'au tapis d'enfouneur, économisant ainsi des déplacements et des manipulations fastidieuses et donc chronophages, pour un résultat direct et efficace.

# LA GAMME DIVITRAD



Accès de maintenance latéral avec le système de déverrouillage **Quick Access** permettant un nettoyage facile au quotidien de l'intérieur de la machine.



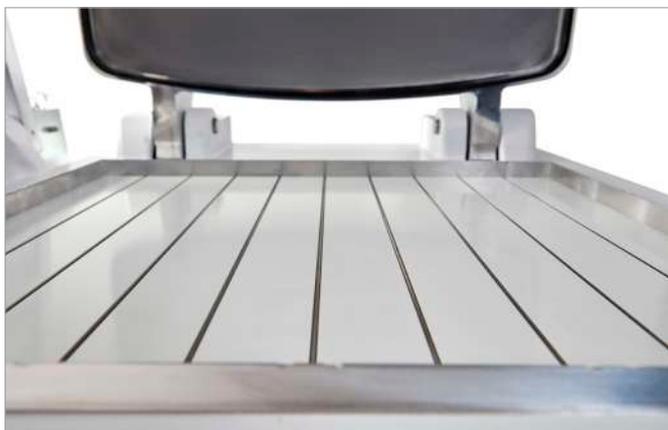
Boutons de réglage de la pression, et mode demi-cuve et cuve pleine.



Couvercle à vérins.



Bac à farine extra large permettant de récupérer le surplus de farine en un seul geste.



## ■ UN ENTRETIEN FACILITÉ

Le design et les matériaux utilisés dans la construction de la DiviTrad® sont pensés pour en faciliter l'entretien.

La cuve en aluminium garantit une hygiène parfaite, tout en facilitant l'entretien quotidien de la machine. Le nettoyage des couteaux est très simple grâce à la remontée automatique. Les taloches en plastique alimentaire se démontent individuellement grâce à un système de goupilles.

## ■ HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

Bertrand-Puma a été un des premiers fabricants à se préoccuper de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur votre santé.

C'est la raison pour laquelle la DiviTrad® intègre, en standard, un dispositif antiprojection de ces poussières. La montée des taloches pousse ces particules vers un réseau totalement hermétique : elles seront récupérées dans un tiroir extractible.



## ■ UN AJUSTEMENT AU PLUS PRÈS

La DiviTrad® est équipée en façade d'un bouton de réglage de la pression de tassage afin de s'adapter aux pâtes les plus dures comme les plus souples. En version Platinum, elle possède en plus un bouton de réglage de la durée de tassage permettant de totalement maîtriser et optimiser le dégazage de la pâte.

Le commutateur de retour permet de basculer d'un mode demi-cuve au mode cuve pleine suivant le volume de pâte à diviser.

## ■ UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Le support de grille est muni d'un ressort afin d'accompagner le mouvement pendant les manoeuvres. Celles-ci sont plus confortables et plus sûres car le support ne peut retomber accidentellement.

Le changement de grille est rapide et ergonomique grâce à un simple verrouillage en quatre points, pour une manipulation facilitée avec peu d'efforts.



# DES OPTIONS POUR TOUS LES BESOINS

## ■ POUR TOUJOURS PLUS DE FLÉXIBILITÉ

Si la **DiviTrad® Single Cut** est équipée en standard de la division 10 baguettes, elle permet tout comme la **DiviTrad® Legend** de changer rapidement et facilement de forme de découpe grâce à son support de fixation de grille solidaire de la machine. Jusqu'à 48 formes de découpe sont aujourd'hui réalisables avec les grilles en inox **DiviTrad®**.



**DiviTrad®** propose également quatre grilles avec profil plastique **TradiCut** :

- 8 divisions
- 2x10 divisions
- 2x8 divisions

La matière plastique de la grille garantit une découpe plus souple permettant aux pâtons de se ressouder aux extrémités après division. Délicatement formée, la pâte favorisera des pains aux bouts plus ronds et une grigne plus développée et régulière. La signature de chaque boulanger sera conservée à chaque fournée !



## ■ CYCLE AUTOMATIQUE PUSH N' BAKE

La version **Platinum** de la **DiviTrad®** inclue l'ensemble des options, et notamment le cycle de découpe automatique **Push n' Bake**.

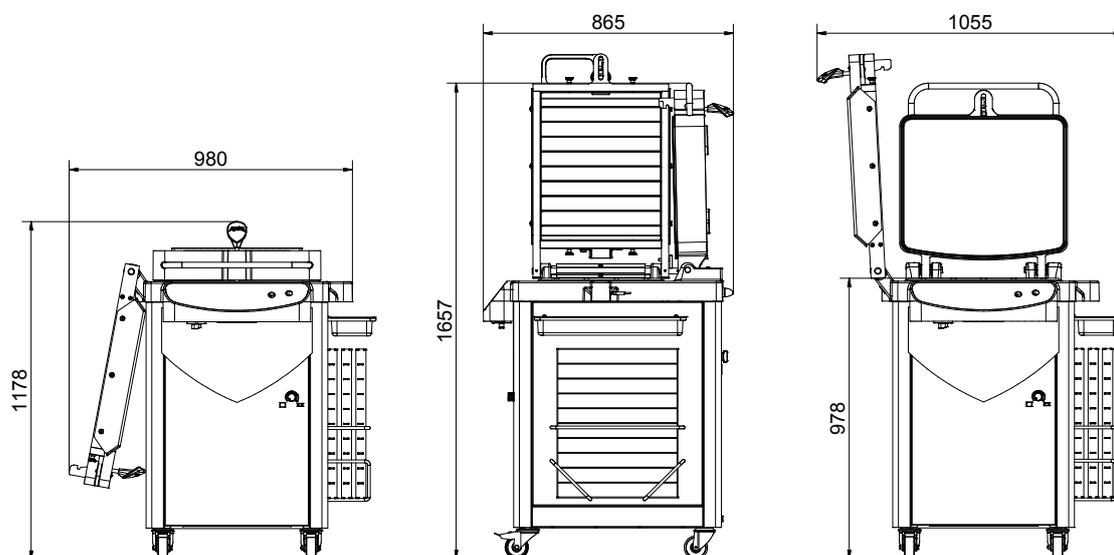
Pour profiter d'un travail totalement autonome, il vous suffit de fermer le couvercle pour enclencher le verrouillage et lancer automatiquement le cycle de division : en une simple manipulation, vos pains sont prêts à être enfournés !



Une conception renforcée et un choix de matériaux et d'accessoires toujours plus robustes pour une utilisation intensive et tout terrain.



Des options plus techniques pour un travail toujours plus précis et un résultat inégalable dans le fournil.



	DiviTrad® Single Cut Stentor	DiviTrad® Single Cut Platinum	DiviTrad® Legend Stentor	DiviTrad® Legend Platinum
Nombre de divisions	10	10	20	20
Cuve carrée	●	●	●	●
Cuve aluminium	●	●	●	●
Plateau plastique	●	●	●	●
Adaptation pour grille rabattable	●	●	●	●
Cadre aluminium vissé pour grille TradiCut	●	●	●	●
Cycle automatique Push n' Bake	-	€	-	€
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60Hz			
Puissance (kW)	1,5			
Intensité (A)	4			
Capacité maximum de la cuve (kg)	18			
Poids minimum des pâtons (g)	250			
Poids maximum des pâtons (g)	1800			
Capacité max. en découpe avec grille (kg)	7			
Poids (kg)	300			

● standard € option payante



**BERTRAND  
PUMA**

La griffe boulangère

**2x**

**PLUS  
ERGONOMIQUE**

**PLUS  
RAPIDE**

**PLUS  
ÉCONOME**

**MOINS  
D'USURE**

**POUR EN  
FAIRE PLUS EN  
EN FAISANT  
MOINS**

BP 54 - Rue Benoît Frachon - F-26802 Portes-Les-Valence Cedex - Tél. +33 (0)475 575 500 - Fax +33 (0)475 572 319  
contact@bertrand-puma.fr - www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence