

DIVISEUSE VOLUMÉTRIQUE LOFTY

UTILISATION

Division automatique de la pâte pour des pains et baguettes (système volumétrique) de 1 000 à 2 400 pièces / heure.

CAPACITÉS

Modèle	Diamètre piston (mm)	Poids de pâtons (gr.)	
		Min	Max
Lofty 60	60	20	220
Lofty 80	80	30	370
Lofty 100	100	50	700
Lofty 110	110	70	850
Lofty 120	120	90	1000
Lofty 130	130	130	1200
Lofty 140	140	170	1400
Lofty 150	150	200	1650



* Informations données à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la nature de la pâte et de la taille du piston et du modèle de la machine

CARACTÉRISTIQUES

- Diviseuse volumétrique avec **un piston**
- **Tambour en inox**
- **Régulation électronique de la vitesse**
- **Régulation électronique du poids**
- **Tapis-convoyeur** réglable en hauteur
- **Compte-pièces électronique**
- Arrêt automatique de la division lorsque le nombre de pâtons choisis est atteint
- **Système de lubrification** avec filtre et capteurs
- **Machine montée sur 4 roulettes** : permet un déplacement de la machine rapide et sans effort.

- **Système de filtrage de l'huile** : Lubrification automatique de la mécanique avec recyclage de l'huile après filtrage, d'où une faible consommation d'huile.
- **Farineur à débit variable mécanique** : permet d'éviter le collage des pâtons avant le chargement en chambre de détente.
- **Trémie ouverte** en inox avec anneau de sécurité permettant d'alimenter en continu la trémie sans arrêter la diviseuse, capacité 80 à 300kg de pâte (80kg, 100kg, 120kg, 150kg, 160kg, 180kg, 200kg, 300kg)

OPTIONS

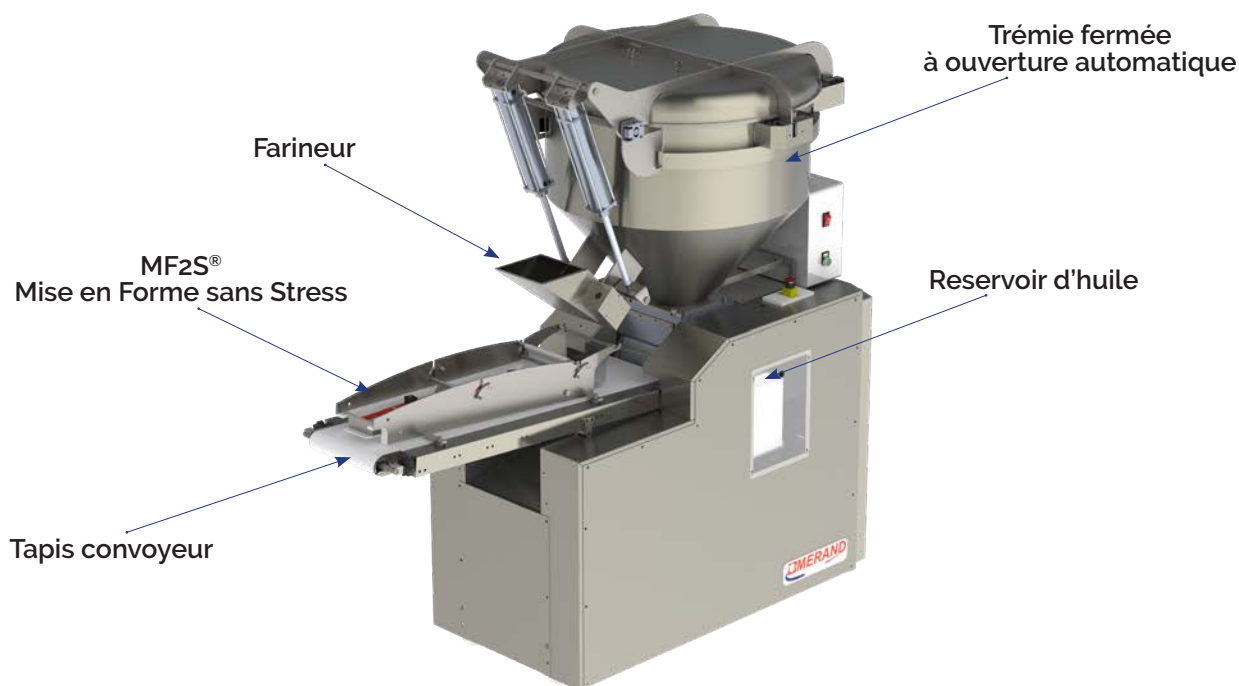
- **Trémie fermée à ouverture automatique** avec pression d'air, trémie en inox d'une capacité de 200 kg de pâte, fermeture et ouverture rapide. Option recommandée pour améliorer la régularité des poids notamment avec des pâtes ayant du pointage avant la division (compresseur d'air non fourni).
- **Diviseuse volumétrique avec double pistons**
- **Alimentation électrique** : 220V/3ph
- **Boîtier de commande déporté**
- **Caisse bois**

- **2 systèmes de formage de pâtons sur tapis de sortie (au choix)** :
 - **Tuile de pré-boulage** : Permet un pré-boulage des pâtons divisés avant chargement dans une chambre de détente.
 - **Système MF2S® (Mise en Forme Sans Stress)** : Permet un pré-allongement des pâtons divisés avant chargement dans une chambre de détente. Particulièrement adapté pour des pâtes douces, pointées et les pains de tradition.

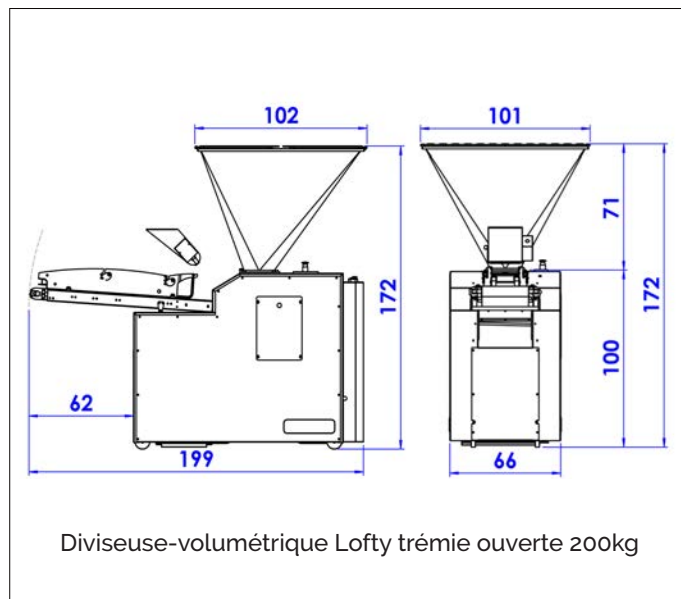
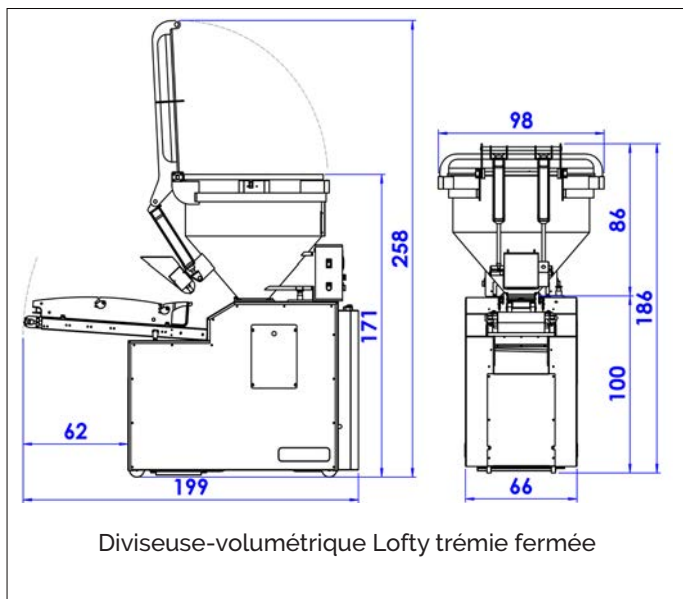
Z.I. de la Turbanière
 BRECE • 35530 • FRANCE

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

PRÉSENTATION



ENCOMBREMENT (CM)



POIDS - COLISAGE

Poids net diviseuse volumétrique sans trémie : 520kg

SÉCURITÉ

La diviseuse volumétrique est conforme :

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Alimentation électrique : 400 V
 Puissance moteur primaire : 2,5 kW
 Fréquence de fonctionnement : 50/60 Hz

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

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