

Concorde 4



Diviseuse hydraulique à cuve ronde

Caractéristiques

- 20 divisions
- Cuve ronde en aluminium
- Volume de cuve : 25 litres
- Capacité mini. : 3 kg de pâte
- Capacité maxi. : 18 kg de pâte

Utilisation

La diviseuse hydraulique *Concorde 4* est destinée à diviser en pâtons égaux une pâte préalablement pesée allant jusqu'à un taux d'hydratation de 70% et pouvant contenir des ingrédients. La diviseuse *Concorde 4* a été conçue dans l'objectif de rendre plus facile l'opération de division et l'entretien de la machine.

Principe de fonctionnement

- Division avec les couteaux de la diviseuse :

Une fois pesée, la pâte est déposée dans la cuve de la diviseuse. Dès lors que le couvercle est fermé, l'utilisateur actionne un bouton tactile permettant au plateau composé de taloches de s'élever, égalisant ainsi la pâte. Ensuite, des couteaux à double fraisage, situés au fond de la cuve, montent pour diviser la pâte en pâtons de poids égaux. Lorsque la découpe est terminée, le plateau remonte pour permettre une bonne récupération des pâtons.

- Remontée des couteaux pour leur nettoyage:

Il suffit de faire descendre le plateau en fond de cuve et continuer d'appuyer sur le bouton « descente » pour que les couteaux de la diviseuse apparaissent.

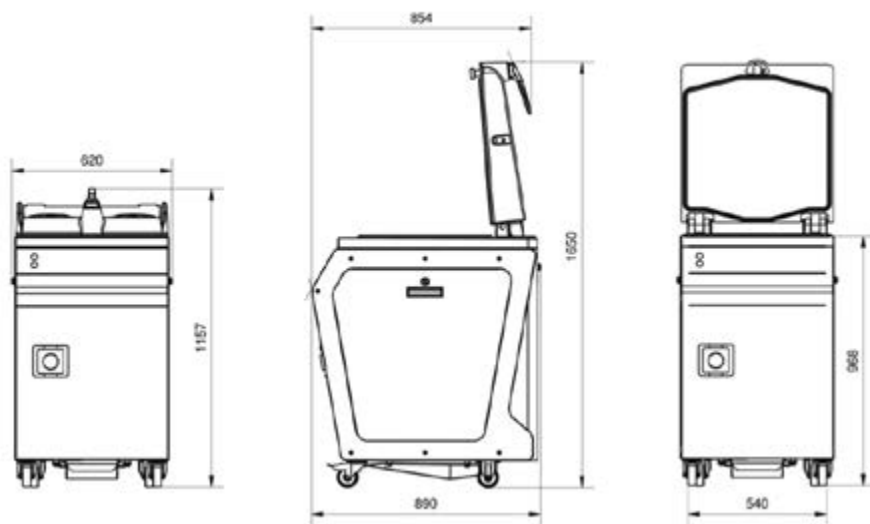
Construction

- Couteaux à double fraisage pour une coupe parfaite
- Commande par des boutons anti encrassement de farine
- Nouvelle centrale hydraulique silencieuse
- Système « stop & go », le système hydraulique se coupe lorsqu'il n'est pas sollicité
- Un joint hermétique et un système d'évents évitent la projection de farine dans l'air
- Capotage en acier inox 304. Les 3 capots latéraux et arrière sont amovibles sans outil
- Verrouillage du couvercle et du support de grille par excentrique matricé
- Châssis mécano-soudé en acier revêtu
- 2 roulettes avant multidirectionnelles avec freins et 2 roulettes arrière monodirectionnelles
- Cuve ronde et tour de cuve en aluminium.
- Couvercle haute résistance aux chocs en ABS / PMMA
- Taloches monobloc en techno polymère blanc alimentaire
- Poignée de préhension en acier inox
- Circuit électrique équipé d'un interrupteur général
- Bac de récupération de farine

Les avantages





- Une coupe nette et précise
- Répartition facile de la pâte dans la cuve
- Système anti projection de farine
- Confort de travail:
 - Panneau de commande ergonomique
 - Très silencieuse (<65db)
 - Technologie Stop & Go
- Nettoyage facile:
 - Remontée automatique des couteaux
 - 3 capots latéraux amovibles sans outil
 - Surfaces lisses, capotage en acier inox
 - Cuve en aluminium
- Machine légère facile à déplacer (poignée de préhension en acier inox)
- Finitions impeccables
- Sécurité audité par un organisme indépendant

Diviseuse hydraulique **Concorde 4**



Concorde 4	
Division	
20 divisions	■
Hygiène	
Remontée automatique des couteaux	■
Système anti projection de farine	■
Capotage inox	■
Cuve et tour de cuve en aluminium	■
Confort	
Centrale hydraulique silencieuse	■
Stop & Go	■
Panneau de commande ergonomique	■
Tension d'alimentation	
TRI 400 V 50Hz	■

Caractéristiques générales		
Performances		
Profondeur de la cuve	(mm)	129
Diamètre de la cuve	(mm)	500
Volume de cuve	(l)	25
Contenance mini*	(kg de pâte)	3
Contenance maxi*	(kg de pâte)	18
Cadence horaire	(p/h)	1200
Puissance	(kW)	1,05
Pression	(bars)	53
* Donné pour un temps de repos en bac inférieur à 30 min		
Dimensions et poids		
Au sol	(mm)	890 x 598
Poids net	(kg)	240

Accessoires	
	Bac à pâte rond
	Echelle roulante pour 8 bacs ronds ou rectangulaires
	Pâtière plastique livrée avec chariot
	

Emballage		Métropole	Maritime
Largeur	(mm)	760	800
Longueur	(mm)	980	1020
Hauteur	(mm)	1260	1600
Poids	(kg)	270	285