

Divimach



Diviseuse hydraulique semi-automatique

Caractéristiques

- Tassage de la pâte et divisions (10/20)
- Cuve rectangulaire en acier inoxydable
- Volume de cuve : 29,4 litres
- Capacités mini : 4 kg de pâte
- Capacités maxi. : 20 kg de pâte

Utilisation

La diviseuse hydraulique Divimach est destinée à diviser en pâtons égaux une pâte préalablement pesée. Les modèles AG et AGDP sont prédisposés à recevoir une grille destinée à réaliser petits pains, ciabattas, triangles...

Principe de fonctionnement

Une fois pesée, la pâte est déposée dans la cuve. Dès lors que le couvercle est fermé, les cycles de verrouillage, de tassage et de division sont automatiquement lancés. Des couteaux à double fraisage situés au fond de la cuve remontent pour diviser la pâte en pâtons de poids égaux. Le déverrouillage de la machine se fait automatiquement à la fin du cycle. Un joint et un ingénieux système d'évents limitent l'échappement d'air et de poussière de farine. La forme des pâtons ainsi réalisée offre une meilleure qualité de boulage et de façonnage. Lorsque la découpe est terminée, le plateau remonte pour permettre une bonne prise en main des pâtons. Divimach se met automatiquement en route en actionnant le couvercle ou la commande.

Construction

- Dispositif « Soft Dough » (pression moyenne) sur les modèles AP et AGDP
- Verrouillage électrique des couteaux pour empêcher leur sortie avec la montée du plateau
- Vérin à double effet pour garantir un retour parfait du plateau principal et des couteaux
- Nettoyage facilité par le démontage rapide des taloches
- Bâti monté sur roulettes directionnelles
- Puissance : 1,8 kW

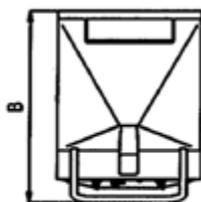
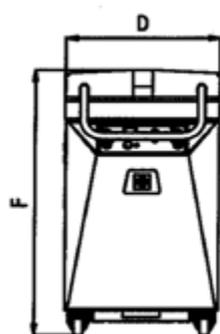
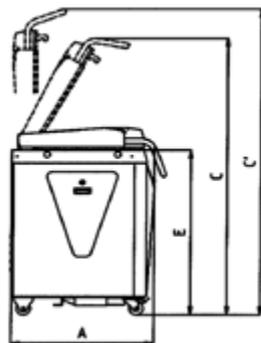
■ Remarques importantes :

La Divimach pourra être équipée en option d'un sélecteur pour réguler la pression correspondant aux pâtes dures et aux pâtes douces. Cette modification du modèle A vers le modèle AP et du modèle AG vers le modèle AGDP peut être réalisée par la suite, sans retour usine.

Les avantages

- Aucune pression inutile sur la pâte
- Aucun risque de déchirement de la pâte
- Favorise un meilleur boulage et façonnage de par la forme identique des pâtons
- Silencieuse
- Facilement nettoyable grâce à sa surface lisse et à la sortie des couteaux automatique
- Possibilité d'adapter une grille pour découper la pâte en petits pains, pavés, triangles sur les modèles AG et AGDP
- Verrouillage électrique des couteaux pour éviter la montée du plateau
- Limite la poussière de farine grâce à un joint placé entre le dessus de la cuve et le plateau anti-adhérent du couvercle

Diviseuse hydraulique semi-automatique **Divimach**



6 parts



40 divisions



6 parts



40 triangles

B = 100 mm x



8 parts



40 divisions



10 parts



80 divisions



16 parts

* Pour pâtes fermentées
Utilisation possible d'une plaque de transfert des pâtons

Modèles disponibles	
Modèle	
Divimach A standard	
Divimach AG avec adaptation de grille	
Divimach AP double pression	
Divimach AGDP avec adaptation de grille et double pression	

Grilles	
Division simple avec une grille*	
Grille 6 parts (166 x 200 mm)	
Grille 6 parts (513 x 65 mm)	
Grille 8 parts (513 x 50 mm)	
Grille 10 parts (50 X 400 mm)	
Grille 16 parts (62 x 200 mm)	
Division mixte avec couteau et grille	
Grille 40 divisions (100 X 50 mm)	
Grille 40 triangles (B = 100 mm x H = 100 mm)	
Grille 40 divisions (50 X 100 mm)	
Grille 80 divisions (50 X 50 mm)	

Caractéristiques générales					
Modèle		Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
Performances					
Nombre de divisions		10/20	10/20	10/20	10/20
Profondeur de la cuve	(mm)	140	140	140	140
Dimensions de la cuve	(mm)	513 x 410	513 x 410	513 x 410	513 x 410
Poids des pâtons (g) / nombre de divisions	minimum	400 / 10 200 / 20			
	maximum	2000 / 10 1000 / 20			
Dimensions des taloches	(mm)	100 x 100	100 x 100	100 x 100	100 x 100
Contenance minimum	(kg de pâte)	4	4	4	4
Contenance maximum	(kg de pâte)	20	20	20	20
Cadence horaire	(p/h)	900 - 1250	900 - 1250	900 - 1250	900 - 1250
Puissance	(kW)	1,8	1,8	1,8	1,8
Hauteur de chargement	(mm)	1000	1000	1000	1000
Hors tout L x l x h	(mm)	630 x 890 x 1140			
Hauteur couvercle relevé	(mm)	1860	1860	1860	1860
Au sol L x l	(mm)	630 x 820	630 x 820	630 x 820	630 x 820
Poids net	(kg)	380	380	380	380
Soft Dough (pression moyenne)		Non	Non	Oui	Oui
Adaptation pour grille		Non	Oui	Non	Oui

Emballage						
Métropole (Carton)	Modèle		Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
	Largeur	(mm)	800	800	800	800
	Longueur	(mm)	950	950	950	950
	Hauteur	(mm)	1350	1350	1350	1350
	Poids	(kg)	370	380	370	380
Maritime (Caisse)	Modèle		Divimach A	Divimach AG	Divimach AP	Divimach AGDP
	Largeur	(mm)	850	850	850	850
	Longueur	(mm)	1000	1000	1000	1000
	Hauteur	(mm)	1400	1400	1400	1400
	Poids	(kg)	390	400	390	400