

Mercure 4



Diviseuse hydraulique à cuve rectangulaire

Caractéristiques

- Mercure 4 : 20 divisions
- Cuve rectangulaire en aluminium
- Volume de cuve : 27 litres
- Capacité mini. : 3 kg de pâte
- Capacité maxi. : 18 kg de pâte

Les avantages

- Une coupe nette et précise
- Grand choix de grilles
- 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
- Machine légère facile à déplacer (poignée de préhension en acier inox)
- Machine évolutive: équipement d'une grille à posteriori
- Finitions impeccables
- Sécurité auditée par un organisme indépendant

Utilisation

La diviseuse hydraulique Mercure 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 Mercure 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.

• Division avec la grille :

En option, la diviseuse hydraulique Mercure 4 peut être équipée d'un support de grille et d'une grille qui permettent de diviser la pâte en pâtons égaux de formes diverses et variées. Une plaque est déposée au dessus des taloches avant l'introduction de la pâte dans la cuve pour éviter la montée des couteaux. Après l'opération d'égalisation, le couvercle est ouvert et le support de grille refermé sur la cuve. La remontée du plateau permet alors la découpe des pâtons à travers la grille choisie.

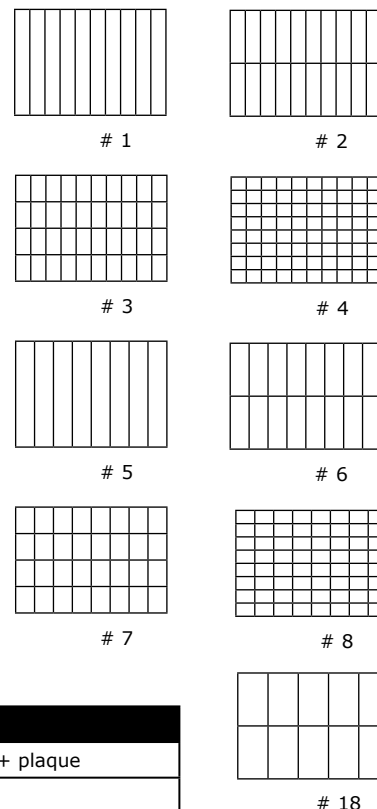
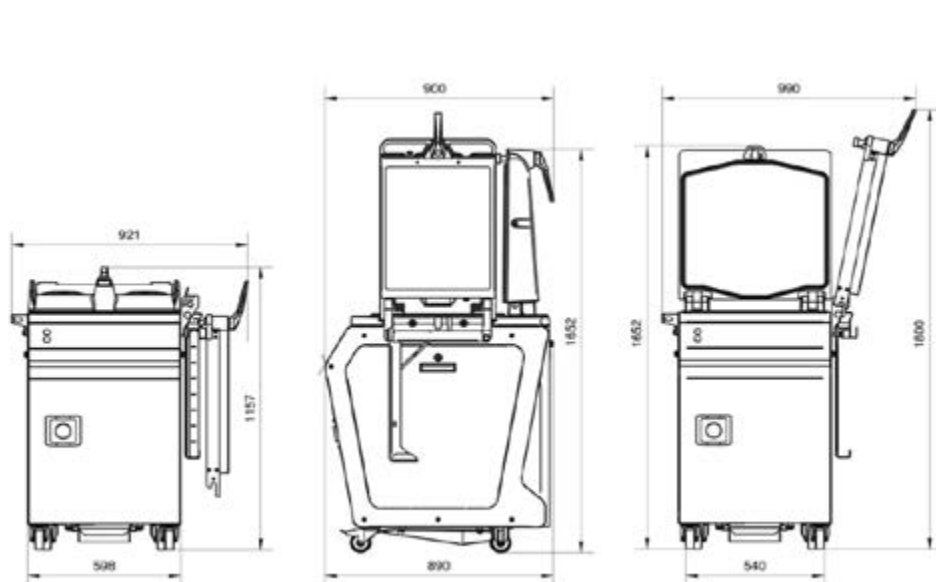
• Remontée des couteaux pour leur nettoyage:

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
- Support de grille en aluminium et grille en acier inox 304 de 3 mm (en option)
- 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 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

Diviseuse hydraulique **Mercur** 4






Mercur 4	
Division	
20 divisions	■
Support de grille + 1 grille au choix *+ plaque	€
Range grille	€
Hygiène	
Remontée automatique des couteaux	■
Système anti projection de farine	■
Capotage inox	■
Confort	
Groupe pompe silencieux	■
Stop & Go	■
Panneau de commande ergonomique	■
Tension d'alimentation	
TRI 400 V 50Hz	■
* Parmi la liste de grilles standard (hors grilles sur demande)	

Grille
Kit: support de grille + 1 grille *+ plaque
Grille 1 - 10 divisions (400 X 50)
Grille 2 - 20 divisions (200 X 50)
Grille 3 - 40 divisions (100 X 50)
Grille 4 - 80 divisions (50 X 50)
Grille 5 - 8 divisions (400 X 60)
Grille 6 - 16 divisions (200 X 60)
Grille 7 - 32 divisions (100 X 60)
Grille 8 - 64 divisions (50 X 60)
Grille 18 - 10 divisions (200 X 100)
Pour tout autre forme de grille: nous consulter

Caractéristiques générales		
Performances		
Profondeur de la cuve	(mm)	129
Diamètre de la cuve	(mm)	512,5 x 409,5
Volume de cuve	(l)	27
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 sans grille et support	(kg)	240
Poids net avec grille et support	(kg)	260

Emballage		Métropole	Maritime
Largeur	(mm)	760	800
Longueur	(mm)	980	1020
Hauteur sans grille et support	(mm)	1260	1600
Hauteur avec grille et support	(mm)	1660	2000
Poids sans grille et support	(kg)	270	285
Poids avec grille et support	(kg)	295	310

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