

DIVISEUSES-BOULEUSES

Grande précision de poids et parfait boulage

avec tête fixe



SEMI-AUTOMATIQUE **DR2M**

avec tête interchangeable



SEMI-AUTOMATIQUE **DR2MFLEX**



AUTOMATIQUE A MEMOIRE **DR2A**

AUTOMATIQUE A LEVIER **DR2S**



DIVISEUSE BOULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE *DR2M*

Cette nouvelle génération de diviseuses-bouleuses pour productions artisanales de qualité facilite votre travail quotidien. **Tassage manuel par levier démultiplié** permettant un moindre effort. La division de la pâte se fait en un mouvement lisse. Grâce à un puissant boulage, vous obtiendrez de parfaits petits pains ou brioches. Le nettoyage et la maintenance sont facilités par :

- le basculement de la tête par l'avant donc accessible et très facile à nettoyer
- plafond de boulage anti-adhérent
- couteaux inox.

Montée sur des roulettes très stables, cet équipement avancé est aux normes d'hygiène et de sécurité les plus récentes.

avec tête fixe



CARACTERISTIQUES

Puissance : 380 V triphasé + neutre / 0,6 Kw

Dimensions : 620 x 670 x HT. 1 460 mm

Poids : 340 Kgs

DIVISEUSES BOULEUSES 3 MODELES AVEC

tête interchangeable

NOUVELLE TECHNOLOGIE : DES RESULTATS ENCORE MEILLEURS

C'est la diviseuse-bouleuse dernière génération. Les progrès techniques ont permis une division plus précise de la pâte. La nouvelle machine fonctionne entièrement à l'hydraulique permettant une grande souplesse d'utilisation. Sa force de boulage permet la production de parfaits petits pains.

MAINTENANT FACILE A UTILISER

Ces nouvelles diviseuses bouleuses facilitent votre charge de travail quotidien tant dans l'utilisation que dans la maintenance. Les nouvelles têtes se basculent vers l'avant pour faciliter le nettoyage (toutes ses pièces avec un revêtement teflon sont donc très accessibles – couteaux inox).

FIABLE ET SILENCIEUSE

La diviseuse-bouleuse nouvelle génération, simple d'utilisation, est la garantie d'une grande productivité. Elle est aux normes de sécurité et d'hygiène les plus récentes, et montée sur roues. De plus, elle est exceptionnellement silencieuse, contribuant ainsi à un environnement de travail agréable.

- effort minimum avec retour maximum
- énorme flexibilité grâce aux têtes interchangeables
- accepte tous types de pâte
- hygiène et maintenance faciles



TETES INTERCHANGEABLES

Utilisation de la même machine pour une large variété de produits : brioches, pizzas, petits pains, beignets... grâce aux têtes interchangeables que vous pouvez commander séparément.



SEMI-AUTOMATIQUE DR2MFLEX

Idem à la DR2M,

avec en plus la possibilité d'inter-changer la tête de boulage.

CARACTERISTIQUES

Puissance : 380 V triphasé + neutre / 0,6 Kw

Dimensions : 620 x 670 x HT. 1 460 mm

Poids : 340 Kgs



AUTOMATIQUE A LEVIER **DR2S** (tête interchangeable)

- commande du cycle par levier frontal du temps de tassage/division hydraulique
- boulage progressif par poignée.



AUTOMATIQUE A MEMOIRE **DR2A** (tête interchangeable)

- commande du cycle par boutons poussoir
- 10 programmes pour temps de tassage/division et temps de boulage
- 1 programme pour nettoyage
- tableau de commande digital



CARACTERISTIQUES

Puissance : 380 V triphasé + neutre / 1,3 Kw
Dimensions : 620 x 670 x HT. 1 700 mm
Poids : 380 Kgs

TETES DE BOULAGE (pour tous les modèles) de 18 à 250 grs !

Modèle	Grammage	Nombre de divisions
DR-ROBOT ² 2/30 (A)	25-85 gr	30
DR-ROBOT ² 3/30 (A)	30-100 gr	30
DR-ROBOT ² 3/36 (A)	25-85 gr	36
DR-ROBOT ² 3/52 (A)	18-50 gr	52
DR-ROBOT ² 4/14 (A)	130-250 gr	14
DR-ROBOT ² 4/30 (A)	40-130 gr	30
DR-ROBOT ² 4/36 (A)	30-110 gr	36

(grammage selon consistance de la pâte)

