

DIVISEUSE-BOULEUSE VOLUMETRIQUE AUTOMATIQUE RL2/2

UTILISATION

Diviseuse-bouleuse automatique avec 2 rangées, adaptée pour diviser et bouler les pâtes douces, semi-dures et dures. Spécialement conçue pour la production industrielle, elle assure des cadences élevées et un haut niveau de précision de poids et de qualité de produit. La diviseuse-bouleuse permet de fabriquer la plupart des petits pains - pains ronds, pains allongés, pains plats, burgers, pizza, mini brioches, pains au lait, petites boules, etc.

CAPACITES

Modèle	Cadences*	Poids mini/maxi*
RL2/2	3 000 pcs/h	20gr-110gr 30gr-150gr 40gr-200gr 80gr-280gr

* Informations données à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la nature de la pâte (% de levure, t° de la pâte, t° du local, temps de pointage) et du process.



CARACTERISTIQUES

Trémie d'alimentation téflonée (20kg de pâte) avec une grille de sécurité équipée avec 6 rouleaux et 1 farineur interne

Conçue pour alimenter en continu la diviseuse-bouleuse du pétrin

Pieds sur vérins pour une meilleure stabilité de la machine

Nettoyage facile

La machine est conçue pour être nettoyée rapidement et de façon optimale dans toutes les parties

Système de commandes par écran tactile

Permet de déterminer facilement les paramètres suivants en fonction de vos besoins :

- Réglage de poids des pâtons
- Réglage de la pression de boulage
- Réglage du temps de boulage
- Réglage des farineurs
- Réglage du choix de pistons
- Réglage des cadences

OPTIONS

Farineur supplémentaire externe sur tapis de sortie

Tapis de sortie motorisé indépendant

Rouleau aplatisseur motorisé sur le tapis de sortie

Système de lubrification du tambour pour éviter le collage des pâtes douces

Système de sécurité par une barrière laser à la place de la grille de sécurité

Connection possible avec d'autres machines : tapis de dépose rétractable, balancelles automatiques, façonneuse

Roulettes avec freins

Déplacement facile de la machine

Système anti-stress

Permet de moins stresser la pâte

PRESENTATION RL2/2

Trémie d'alimentation téflonée

Farineur externe

Farineur interne

Tapis de sortie

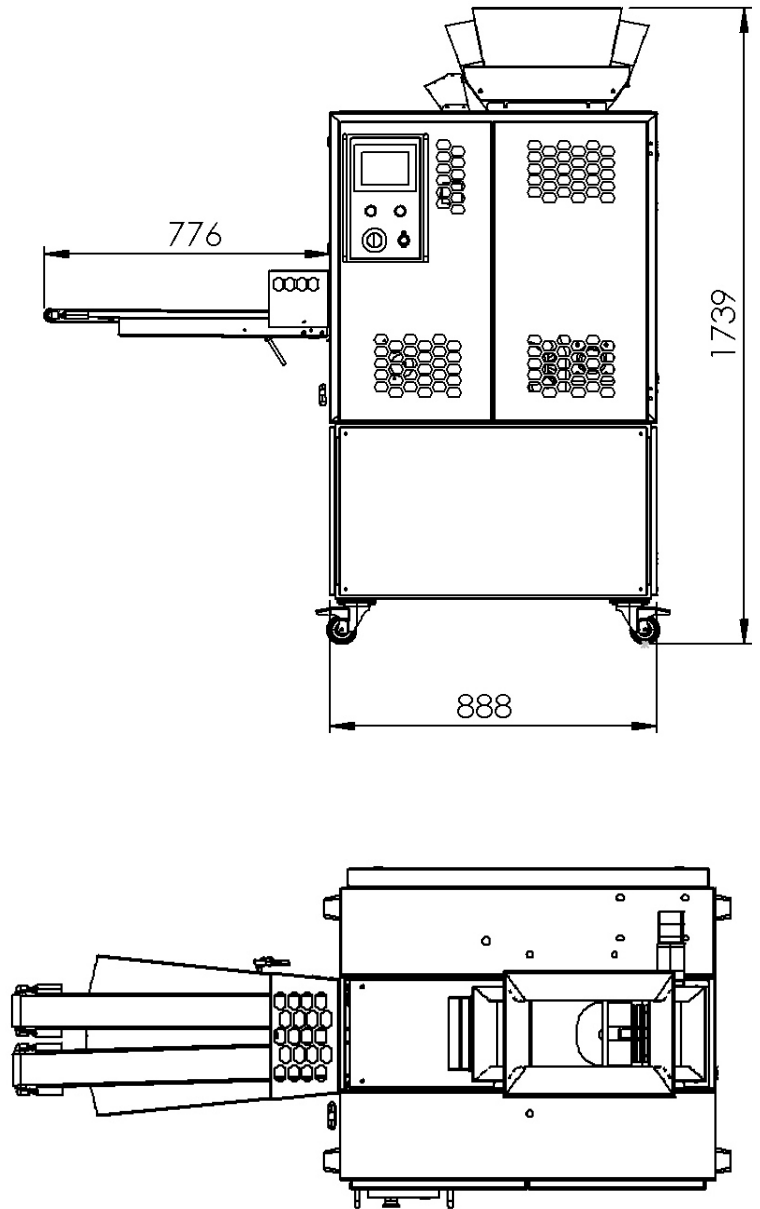
Cartérisation Inox

Pieds sur vérins

Division des pâtons
(à l'intérieur)



ENCOMBREMENT RL2/2



POIDS / COLISAGE

Dimensions : 165cm x 80cm x 183cm
Poids net : 530kg
Poids brut : 630kg
Emballage : 160cm x 115cm x 205cm
Tapis de sortie : 42cm x 75cm x 110cm

HYGIENE / SECURITE

La diviseuse-bouleuse RL est conforme :

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

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

Puissance installée : 1.8kW
Alimentation : 400V
Fréquence : 50Hz

MERAND Mécapâte • Z.I. de la Turbanière • BRECE • B.P. 93329
35533 NOYAL SUR VILAINE CEDEX • FRANCE

+33 (0)2 99 04 15 30 +33 (0)2 99 04 15 31 salesdpt@merand.fr www.merand.fr