

## Diviseuse hydraulique et tasseuse à gras



La diviseuse hydraulique DL20C est conçue pour diviser la pâte en pâtons de poids égaux. La diviseuse carrée permet d'obtenir des pâtons carrés pour une réalisation directe de pavés. La tasseuse à gras DL20T, n'est pas équipée de couteaux, c'est-à-dire qu'elle sert uniquement à tasser le beurre ou la pâte.

Grâce à leurs formes étudiées, la diviseuse et la tasseuse permettent une répartition totalement uniforme de la pâte sur toute la surface et les coins.

### Caractéristiques

---

#### Pour la diviseuse hydraulique et la tasseuse à gras :

- Chargement de pâtes de 6 à 17 kg
- Châssis en tôle d'acier peint, couvercle en fonderie d'aluminium alimentaire
- Groupe hydraulique autonome
- Fonctionnement semi-automatique, déverrouillage manuel du couvercle

#### Pour la diviseuse hydraulique uniquement :

- Poids des pâtons réglable de 300 à 850 g
- Usinage des couteaux offrant une coupe parfaite sans déchirement de la pâte. Couteaux en inox d'épaisseur 3 mm
- Remontée automatique des couteaux pour le nettoyage
- 1 seul levier commande le déplacement de la tête et des couteaux
- Taloches indépendantes en plastique moulé lisse



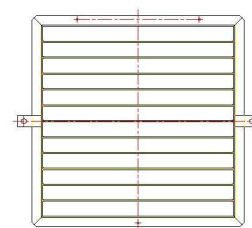
## Ergonomie / Entretien

La diviseuse et la tasseuse à gras ont été étudiées pour une utilisation et une maintenance optimales :

- Maintenance et nettoyage pratique :
  - > Position nettoyage faisant remonter les couteaux (pour la diviseuse uniquement)
  - > Nettoyage facilité grâce au séparateur entre la partie motorisation et les taloches ou le plateau
  - > Plaque de protection couvrant la boîte à huile et le moteur pour faciliter le nettoyage et éviter le dépôt sur ces parties
- Mobilité aisée : diviseuse et tasseuse munies de roulettes jumelées et équipées de freins à l'avant
- Bruit réduit : niveau sonore inférieur à 75 dB, pas de bruit continu, seulement à l'action du vérin
- Circuit d'huilage intégré d'usine
- Hauteur de travail convenable pour l'opérateur : 920mm du sol au bord de la cuve

## Options

- Habillage inox
  - Poignée de déplacement
- Pour la diviseuse carrée :
- Grille inox pour petits pains 40 ou 80 divisions
  - Grille pour la réalisation de baguettes
  - Plateau pour diviseuse



Référence	DL20C	DL20T
Forme de la cuve	carrée	carrée
Divisions	20 divisions	pas de divisions
Dimensions cuve (en mm)	L435 x l.435 x P125	
Capacité (en kg de pâte)	17 kg de pâte maximum	
Poids des pâtons	de 300 à 850g	
<b>PUISSANCE / TENSION</b>		
Puissance (en kW)	1,5	
Tension	400V TRI+N+T	
<b>DIMENSIONS</b>		
Largeur (en mm)	590	590
Hauteur poignée comprise (en mm)	1080	1080
Profondeur (en mm)	690	690
Poids (en kg)	200	200

*Illustrations et descriptions non contractuelles- LAMBERT MECANIQUE SAS se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis*

