

Peseuse diviseuse volumétrique mixte



La peseuse diviseuse à trémie fermée est destinée à diviser la pâte en pâtons de poids égaux. Elle se différencie d'une diviseuse hydraulique par le fait que toute la masse de pâte dans le pétrin peut être déversée en une seule fois via un élévateur de cuve à la sortie du pétrin. De plus, elle dispose d'un tapis permettant d'alimenter une balancelle automatique, ou d'effectuer une reprise manuelle, afin d'alimenter des bacs de pâte.

Caractéristiques

- Compteur programmeur permettant de fixer à l'avance le nombre de pâtons à peser et diviser
- Peseuse diviseuse capable de peser tout type de pâte :
 - > pointée jusqu'à 3 heures en cuve
 - > hydratée jusqu'à 80%
 - > tout type de farine
 - > produits bio
- Précision du poids des pâtons, du début à la fin de +/- 5 g obtenue par une pression d'air de 0,7 bars. Réglage via un volant à manette avec repérage par compte tour.
- Cuve et bol téflonnés permettant à la pâte de mieux glisser le long des parois, supprimant ainsi l'utilisation de graisse
- Compresseur d'air intégré dans le châssis autonome
- Ne provoque aucune contrainte sur la pâte poussée sur la masse : pas d'aspiration ni de déchirement de la pâte
- Ouverture / Fermeture de la trémie manuelle
- Utilisation en mode déporté :
 - > mode manuel permettant une utilisation au coup par coup, avec arrêt de cycle
 - > mode automatique permettant une utilisation avec temporisation, autorisant le redémarrage automatique du cycle.



Panneau de commandes



Pupitre déporté

- Longueur du tapis évacuateur : de 765 à 1015 mm (1015 mm en standard)
- Piston en inox
- Bâti en fonte d'aluminium et acier peint

Ergonomie / Entretien

- Nettoyage facile par basculement de la trémie
- Carters sécurisés arrêtant automatiquement la peseuse lors de leur démontage, pour un nettoyage en toute sécurité
- Faible encombrement
- Fonctionnement du piston à sec, c'est-à-dire sans apport d'huile
- Mobilité aisée grâce à ses 4 roulettes, dont 2 pivotantes et freinées à l'arrière

Options

- Habillage inox
- Changement de pignons permettant d'obtenir une capacité de production jusqu'à 1450 pâtons par heure maximum.

Référence	DIVI80S MIXTE	DIVI80S MIXTE GP
Type de pains	Standards de 100 à 1000g	Gros pains de 200 à 1600g
Capacité de pâte (en kg)	160	
Capacité de production	1250 pâtons/heure maximum (1450 en option)	
Pesée du pâton réglable	Piston diam. 100mm Moyenne de 100 à 1100g	Piston diam. 120mm Maximum de 200 à 1600g
Pression de la trémie	de 0,5 à 0,9 bars maximum	
PUISSANCE / TENSION		
Puissance (en kW)	1,3	
Tension	TRI 400V+N+T	
DIMENSIONS		
Largeur (en mm)	730	
Hauteur de chargement (en mm)	1590	
Hauteur totale machine (en mm)	1900	
Profondeur (en mm)	1865	
Poids (en kg)	460	

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



LAMBERT MECANIQUE SAS - 4 Avenue Jean Monnet - 26000 VALENCE
 Tél : 04 75 25 98 30 - Fax : 04 75 83 95 23 - contact@lambert-mecanique.fr
 Site internet : <http://www.lambert-mecanique.fr>