

DIVISEUSE AUTOMATIQUE VOLUMÉTRIQUE **MODELE SOFTY**

Trémie fermée ou Trémie ouverte

UTILISATION

Division automatique de la pâte pour des pains et baguettes (système volumétrique).

CAPACITES

Vitesse de 900 à 2700 pièces par heure (*).

Modèle	Diamètre du piston en mm	Poids minimum en g(*)	Poids maximum en g (*)
SOFTY 90	90	50	500
SOFTY 110	110	80	800
SOFTY 125	125	100	1100
SOFTY 140	140	200	1350
SOFTY 150	150	250	1600

(*) Informations données à titre indicatif pouvant varier en fonction de la nature des pâtes et de la taille du piston et du modèle de la machine.



CARACTERISTIQUES

Système de filtrage de l'huile :

Lubrification automatique de la mécanique avec recyclage de l'huile après filtrage, d'où une faible consommation d'huile.

2 type de Trémie possibles :

-**Trémies ouvertes en inox** avec anneau de sécurité permettant d'alimenter en continu la trémie sans arrêter la diviseuse, capacité 140 à 220 kg de pâte.
-**Trémies fermées** avec pression d'air, trémies en inox d'une capacité de 180 à 220 kg de pâte, fermeture et ouverture rapide. Option recommandée pour améliorer la régularité des poids notamment avec des pâtes ayant du pointage avant la division. (compresseur d'air non fourni)

Machine montée sur 4 roulettes :

Permet un déplacement de la machine rapide et sans effort.

Décompte digital de pâtons :

Arrêt automatique de la division lorsque le nombre de pâtons choisis est atteint.

1 type de Tapis de sortie possible:

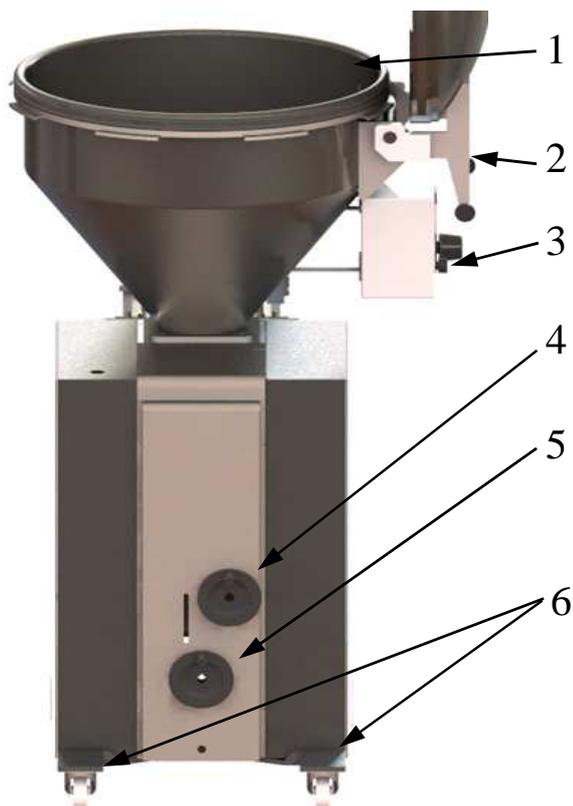
-**Système MF2S® (mise en forme sans stress)**
Permet un pré-allongement des pâtons divisés avant chargement dans une chambre de détente (uniquement avec modèle MERAND-MECAFORM) particulièrement adapté pour des pâtes douces, pointées et les pains de tradition.

Farineur a débit variable mécanique:

Permet d'éviter le collage des pâtons avant le chargement en chambre de détente.

MERAND Mécapâte S.A. ■ Z.I de la Turbanière ■ BRECE ■ B.P 93329 ■ 35533 NOYAL / VILAINE CEDEX ■ FRANCE
☎ + 33 (0)2 99 04 15 30 ■ Fax + 33 (0)2 99 04 15 31 ■ e-mail : salesdpt@merand.fr ■ site : www.merand.fr

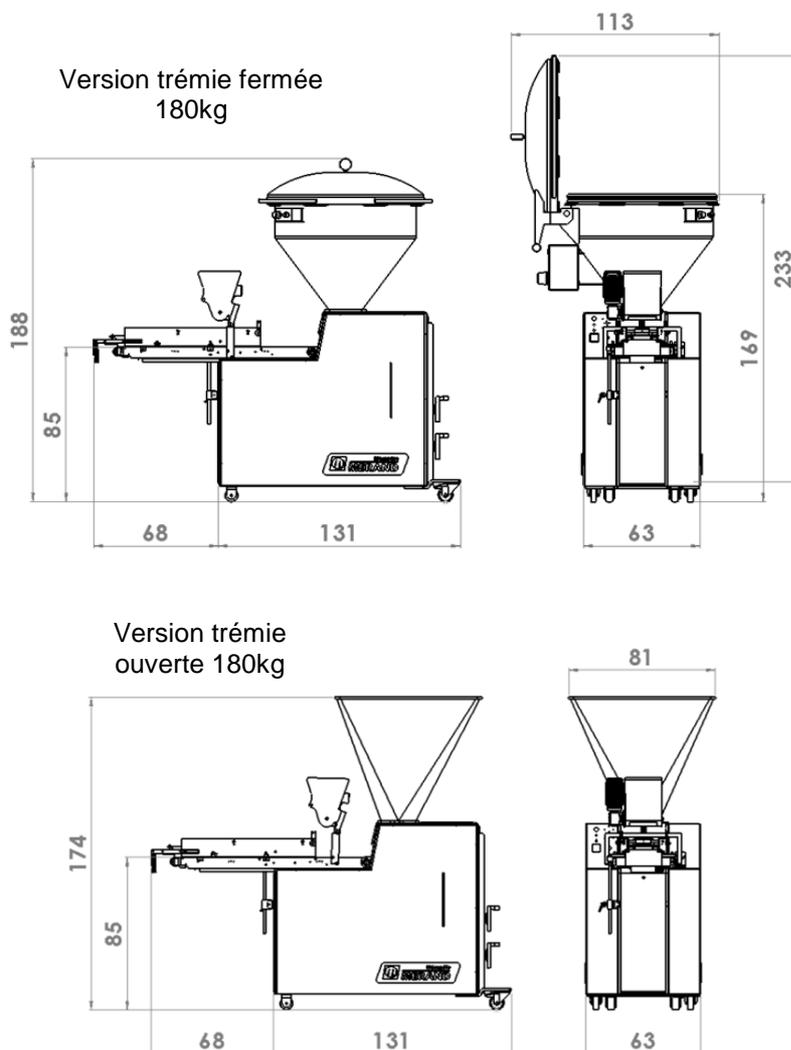
PRÉSENTATION



- 1—Trémie inox intérieur téflon.
- 2—Couvercle avec anneau culasse.
- 3—Coffret de réglage pneumatique.
- 4—Volant de réglage du poids *.
- 5—Volant de réglage de la vitesse *.
- 6— Roulette freinées à l'arrière.

* Réglages électriques en option

ENCOMBREMENT



POIDS-COLISAGE

Poids net : 550 kg

Emballage sur palette avec caisse bois :

Poids brut : 650 kg

Dimensions (Longueur x largeur x Hauteur) :

Caisse peseuse : 212 x 78 x 167cm

Caisse trémie ouverte : 110 x 110 x 100cm

Caisse trémie fermée : 130 x 130 x 118cm

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

400 Volts / 50 Hz / 1,5 kW / 4,7 A

400 Volts / 50 Hz / 1,5 kW / 4,7 A

220 Volts / 50 Hz / 1,5 kW / 7,0 A

220 Volts / 60 Hz / 1,5 kW / 7,0 A

Alimentation par câble de 3m avec prise mâle TRI + T + N

SECURITE

La diviseuse volumétrique SOFTY est conforme :

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

**MERAND**
Le Maître d'œuvre de la pâte

MERAND Mécapâte S.A. ■ Z.I de la Turbanière ■ BRECE ■ B.P 93329 ■ 35533 NOYAL / VILAINE CEDEX ■ FRANCE
☎ + 33 (0)2 99 04 15 30 ■ Fax + 33 (0)2 99 04 15 31 ■ e-mail : salesdpt@merand.fr ■ site : www.merand.fr