

FACONNEUSE HORIZONTALE

Modèle *ARMOR ABS H.V.*

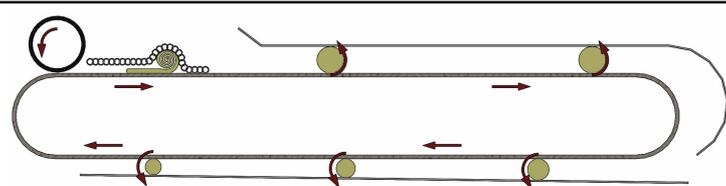
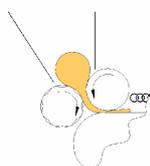
UTILISATION

- Machine pour laminer et façonner des pâtons.
- Poids de 50 grammes à 2 000 grammes. (*)
- Cadences de production (*) : jusqu'à 1 800 pièces par heure en fonction du poids des pâtons (pour des pains de 350 grammes).

(*) : Informations données à titre indicatives pouvant varier en fonction de la nature de la pâte.

CARACTERISTIQUES

Deux rouleaux pour un meilleur résultat. Un rouleau *Alvéo+*[®] de pré-laminage + un rouleau de laminage.



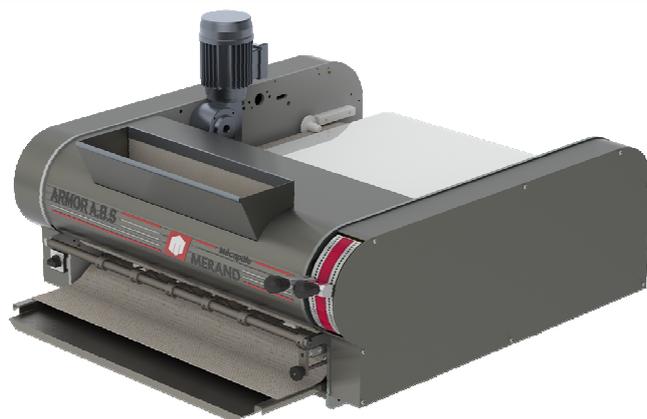
- Un 1er plateau formeur articulé permettant une 1er allonge de vos pâtons sans stress.
- Une 2ème allonge par table rigide réglable.
- Bonne allonge sans échauffement de la pâte (pâte fragile, très hydratée, avec levain, sur poolisch, ...)

Goulotte de sécurité escamotable, et démontage des grattoirs par déclipage :

- Facilité d'accès pour l'entretien.
- Facilité de démontage des grattoirs pour le nettoyage.
- Entretien plus facile, plus grande longévité du rouleau.

Flancs en aluminium de 8 mm garantissant le maintien des réglages usines fondamentaux tels que :

- Alignement du rouleau lamineur par rapport au tapis coursier.
- Parallélisme du tapis coursier par rapport à la table fixe.
- Carrosserie inox robuste et hygiénique.



Système *Pointop*[®] inclus.

Vous permet d'obtenir des pains, baguettes à bouts pointus en glissant cet accessoire entre les 2 tapis de la façonneuse.

Tapis coursier en laine sur trame synthétique de 5 mm d'épaisseur (largeur : 750 mm) :

- Meilleur façonnage et meilleur aspect des pâtons.
- Bonne tenue des tapis pendant le façonnage et plus grande longévité de ceux-ci.

2 sélecteurs à pointeaux pour le réglage du laminage et de l'allonge :

- Grande précision des réglages.
- Fiabilité des réglages dans le temps.

Système de transmission silencieux et résistant :

- Garantie d'un très faible niveau sonore en fonctionnement (Niveau de pression acoustique d'émission pondérée A et moyenné sur le temps est inférieur à 70 dB).
- Pignons renforcés en acier cémenté pour une longévité optimale.

ACCESSOIRES — OPTIONS

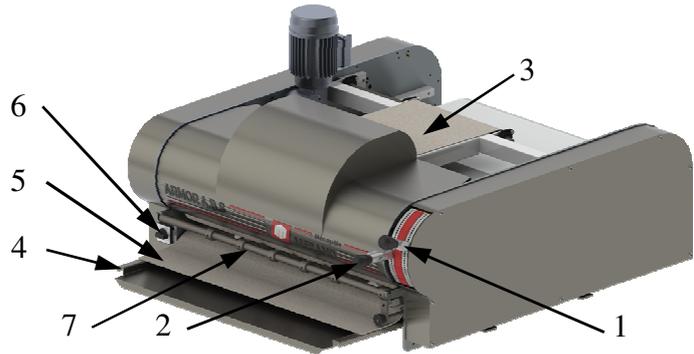
- Guides pour pains carrés, pains de mie, pains courts, ...
- Système *Rolls-coup*[®] (pour découper les baguettes en 2, 3, 4 ou 6).
- Tapis d'alimentation avant et arrière (conseillé pour une alimentation par balancelle).
- Chariot sur roulettes (Inox).
- Commande à gauche

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

PRESENTATION

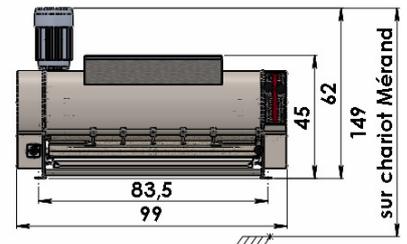
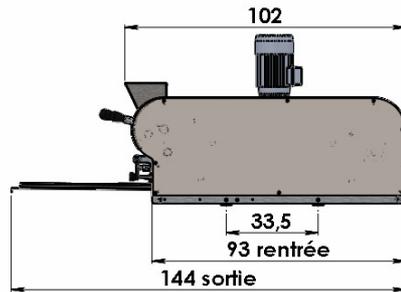
Modèle présenté : ARMOR ABS avec tapis d'alimentation (conseillée pour une alimentation par balancelle).

- 1—Réglage de l'allonge.
- 2—Réglage du laminage.
- 3—Tapis d'alimentation (option).
- 4—Tablette de récupération des pâtons façonnés intégrée et rétractable.
- 5—Tapis de contre-table.
- 6—Commutateur de mise en marche.
- 7—Système Rolls-coup® (ou Pointop®)

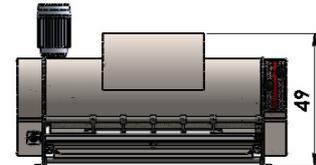
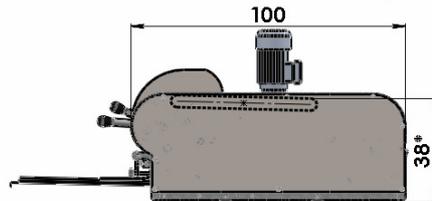


ENCOMBREMENT

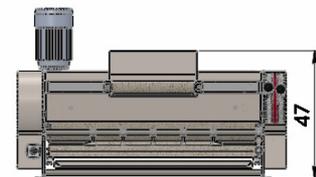
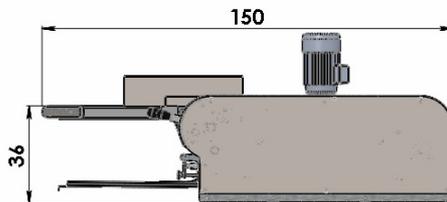
Façonneuse avec goulotte



Façonneuse avec Tapis d'alimentation arrière



Façonneuse avec Tapis d'alimentation avant



* Hauteur tapis d'alimentation.

POIDS — COLISAGE

Poids net : 100 Kg

Emballage sur palette avec caisse carton :

Poids brut : 200 Kg

Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur) : 130 cm x 134 cm x 80 cm.

Emballage sur palette avec caisse bois () :*

Poids brut : 250 Kg (300 Kg**)

Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur) : 130 cm x 138 cm (186 cm ***) x 84 cm.

(*) Caisse pleine maritime, bois non traité

(**) Poids brut Armor ABS T.A avant en caisse

(***) Profondeur caisse Armor ABS T.A avant

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 0,37 Kw / 1,40 A
- 380 Volts / 60 Hz / 0,37 Kw / 1,40 A
- 220 Volts / 50 Hz / 0,37 Kw / 2,17 A
- 220 Volts / 60 Hz / 0,37 Kw / 2,17 A

Alimentation: câble de 2,5m avec prise mâle TRI + T + N

HYGIENE — SECURITE

La façonneuse ARMOR ABS est conforme :

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

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