

# DIVISEUSE AUTOMATIQUE VOLUMÉTRIQUE

## **MODELE DAM**

### *Trémie fermée ou Trémie ouverte*

#### UTILISATION

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

#### CAPACITES

Vitesse de 1000 à 1800 pièces par heure (\*).

Modèle	Diamètre du piston en mm	Gamme de poids en grammes
DAM 90	90	40-450
DAM 100	100	50-550
DAM 110	110	60-650
DAM 120	120	100-1000
DAM 130	130	125-1250
DAM 140	140	NC

(\*) 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 décantation de l'huile :**

Lubrification automatique de la mécanique avec recyclage de l'huile après décantation, 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 40 à 160 kg de pâte.  
-**Trémies fermées** avec pression d'air, trémies en inox d'une capacité de 125 à 330 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.

##### **Compteur/Décompteur digital de pâtons :**

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

##### **2 types de Tapis de sortie possibles:**

-**Tuile de boulage:**  
Permet un pré-boulage des pâtons divisés avant chargement dans une chambre de détente.  
-**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.

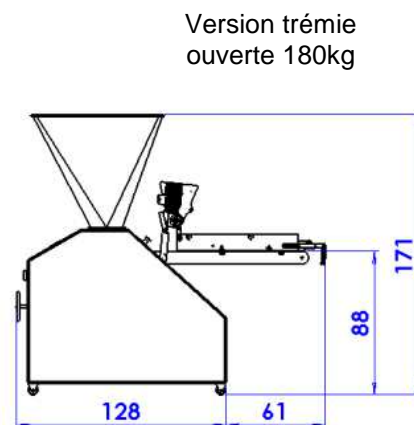
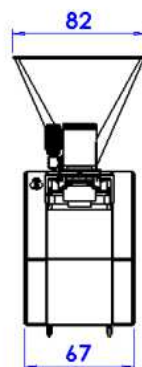
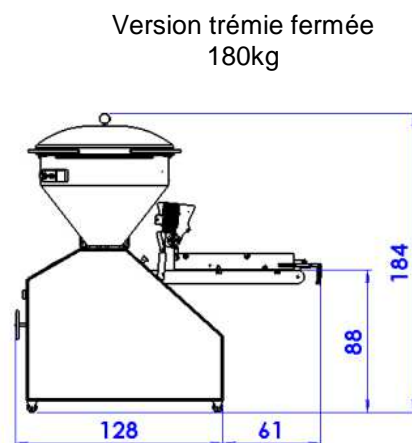
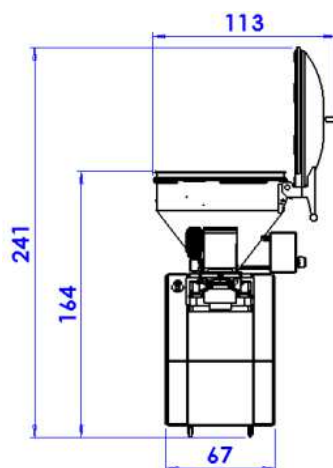
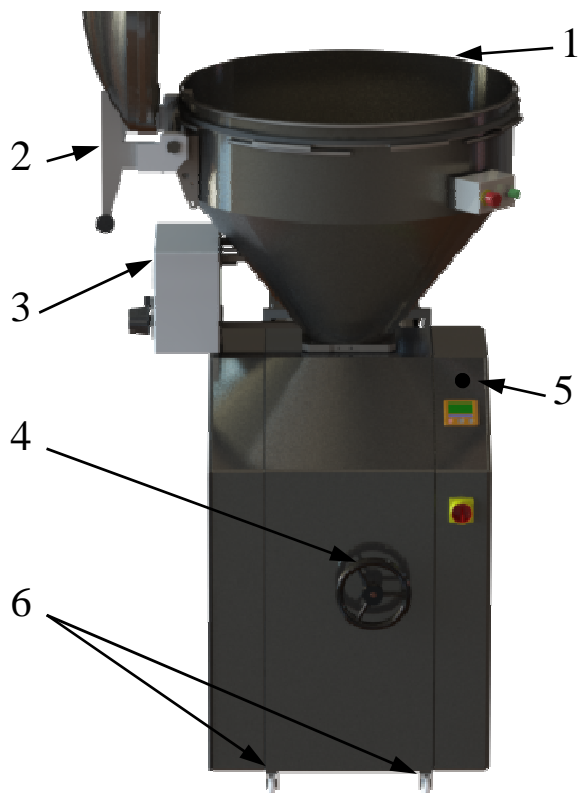
##### **Farineur à débit variable mécanique:**

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

## ENCOMBREMENT



- 1—Trémie inox intérieur téflon.  
2—Couvercle avec anneau culasse.  
3—Coffret de réglage pneumatique.  
4—Volant de réglage du poids.  
5—Potentiomètre réglage de la vitesse.  
6—Roulettes.

## POIDS-COLISAGE

Poids net : 650kg

Emballage sur palette machine filmée:

Poids brut : 700 kg

## 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 DAM est conforme :

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

 **Mécapâte**  
**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