



L'essentiel de la division

- « A.P.F. » : Afin de lutter contre les risques d'allergies dues aux poussières de farine, nos diviseuses sont équipées d'un système « antiprojection de farine » afin de limiter leur projections dans l'air.
- « START & DIV » : Le moteur est alimenté seulement au moment de la division : très économe en énergie et peu bruyante.
- CHÂSSIS : en tôle d'acier robuste traitée et peinte. Les portes latérales s'ouvrent rapidement à l'aide d'une clef, permettant un nettoyage facile au quotidien de l'intérieur de votre machine. Facilement déplaçable grâce à 4 roulettes pivotantes avec freins.
- CUVE : La cuve, en fonte aluminium (meilleure tenue à la corrosion), est rectangulaire, les pâtons sont donc tous de forme identique pour un meilleur façonnage.

La capacité de la cuve est de 20 kg. Le poids maximum des pâtons est de 1000g, le minimum 100g.

- **TALOCES** : en PETP, matériau à haute résistance mécanique (rigidité, dureté et stabilité) et très peu adhérent. Le fleurage est de ce fait réduit (économie de temps et de farine). Les taloches sont goupillées facilitant leur démontage sans outil pour un nettoyage aisé.
- **COUTEAUX** : en inox de forte épaisseur. Pour le nettoyage la remontée des couteaux se fait en utilisant des cales fournies.
- **OPTIONS**
 - Cartérisation Inox
 - Bac de fleurage
 - Branchement Tri 220V (3P + T)
 - Caisse Maritime



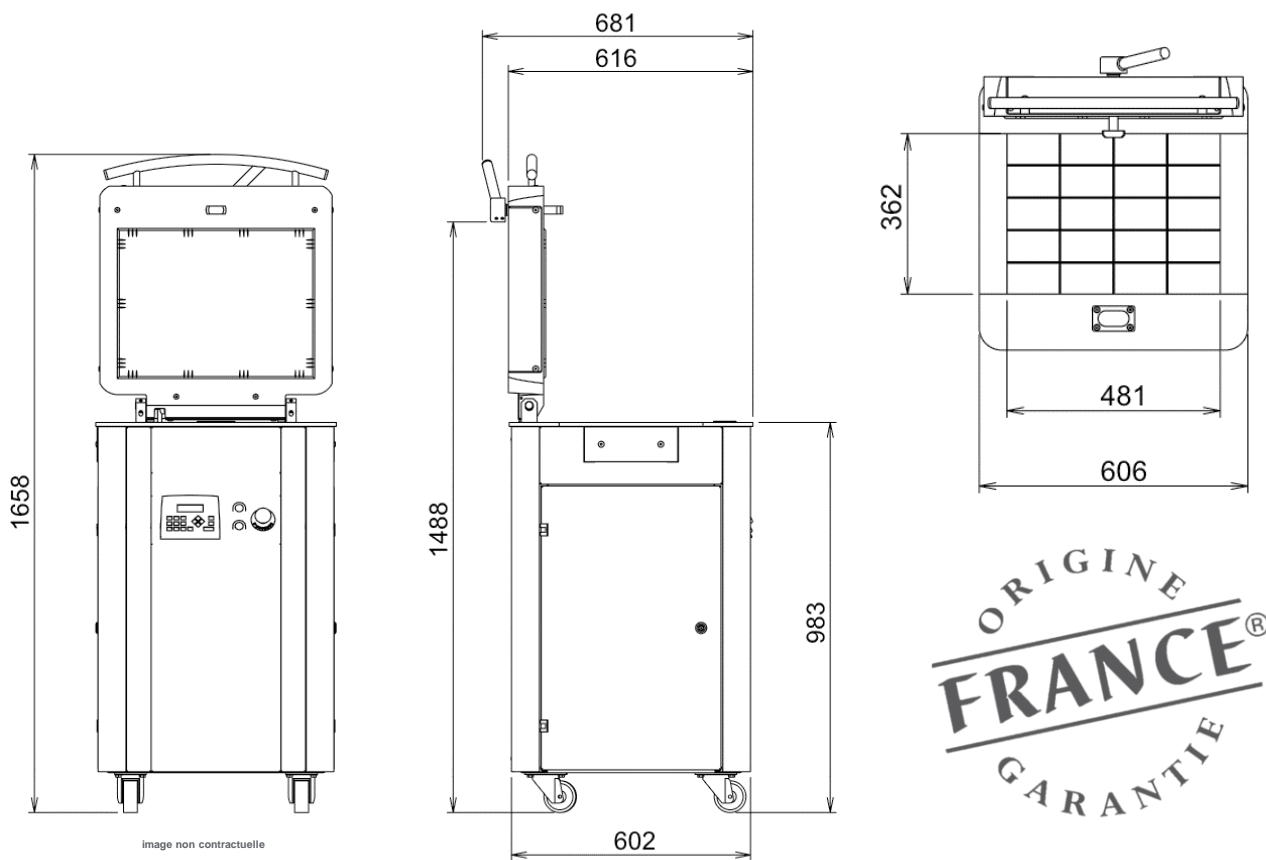
image non contractuelle



A découvrir aussi dans la gamme de diviseuse STAF :
Diviseuse Sénior : La remontée automatique des couteaux en plus.
Diviseuse Traditionnelle : Elle s'adapte à tout type de pâte.
Diviseuse universelle : La diviseuse standard et non-façonné.

Nos diviseuses sont reconnues à faibles émissions de farine suite à un test réalisé au LEMPA. Un Fleurage à l'aide de farine à faible indice de Pulvérulence est recommandé.





Masse / Colisage

Poids net : 220 Kg

Poids emballé : 240 Kg
(Palette + cloche en carton)

Poids en caisse maritime : 290 Kg

Dimensions emballé (cm) : 80x80x145
(Palette + cloche en carton)

Dimensions caisse maritime (cm) : 87x87x150

Capacité

Dimensions intérieures de la cuve (mm) :
362 x 481 x 125 soit 22 litres

Poids total en utilisation diviseuse classique :
Max 20 Kg/ mini 2 Kg*

Poids variant en fonction du pourcentage d'hydratation de la pâte.

** Les capacités indiquées peuvent varier en fonction de la nature de la pâte, le pointage, etc...*

Caractéristiques électriques / hydrauliques

Triphasé 3P+T+N 400V / 50Hz
1.7KW – 3.6/5.5A - 1500 Tr/min
12L/min – 50 Bars
Réservoir : 6.3L
Huile minérale HV46

Sécurité / Normes

LES DIVISEUSES STAF SONT CONFORMES AUX :

Les directives européennes :

- Directive Machine 2006/42/CE
- Directive Basse Tension 2014/35/UE

NOUVELLE STAF

ZI de la Bouchardière - 40 rue de la Tarotte - 41100 NAVEIL

+33(0)2 54 77 21 36 - www.staf.net

SAS au capital de 130 000 € - 851 992 875 R.C.S. Blois - APE : 2693Z – TVA FR22 851 992 875