

Eris A.



Diviseuse bouleuse Automatique

Caractéristiques

- De 14 à 52 divisions selon modèle
- Livré avec 3 plateaux plastifiés

Les avantages

- Taille et poids des pâtons réguliers
- Facilement nettoyable
- Ajustement manuel du poids de presse en fonction du type de pâte
- Livré avec 3 plateaux plastifiés
- Comparativement à un boulage manuel:
 - Ergonomie de travail fortement améliorée
 - Gain de temps de main d'oeuvre significatif (au moins 50%)
- Construction robuste
- Equipement conforme aux normes de sécurité européennes

Utilisation

La diviseuse bouleuse Eris est une machine destinée à diviser et à bouler en pâtons égaux une pâte préalablement pesée, en un même cycle de travail.

Principe de fonctionnement

Une fois pesée, la pâte est déposée sur un disque de division placé entre la « tête » de la machine et la plate-forme. La « tête » est abaissée pour égaliser la pâte et des couteaux descendent pour la découper. Puis, en quelques mouvements, la plate-forme oscillante boule la pâte en pâtons parfaitement identiques. Le nombre de divisions et le poids des pâtons dépendent du modèle de machine sélectionné.

Spécificités du modèle « Automatique » :

- Système de division par vérin hydraulique et plate-forme oscillante de boulage motorisée commandée par levier.
- Ajustement manuel du mouvement excentrique.
- Réglage du volume/poids du pâton, en fonction du type de pâte, au moyen d'une tige graduée.
- Temps de boulage et de pression réglables.
- La tête de découpe peut être inclinée et retirée pour faciliter le nettoyage.
- Les têtes de découpe et les plateaux sont interchangeables d'un modèle à l'autre, tout en conservant le même bâti d'origine.

Construction

- Bâti en acier monté sur roulettes
- Têtes de découpe interchangeables en structure aluminium téflonée
- Plate-forme aluminium
- Couteaux acier inox
- Système mécanique de pression et de découpe
- Boulage électromécanique
- Fonctionnement silencieux
- Tension d'alimentation : tri 400 V 50 Hz

Diviseuse bouleuse pour petits pains **Eris A**

	ERIS A 14-4	ERIS A 30-3	ERIS A 30-4	ERIS A 36-4	ERIS A 52-3
Prix du standard	€	€	€	€	€
Cuve					
Ronde	■	■	■	■	■
Divisions					
14	■	❖	❖	❖	❖
30	❖	■	■	❖	❖
36	❖	❖	❖	■	❖
52	❖	❖	❖	❖	■
Type de commande					
Automatique	■	■	■	■	■

Tension d'alimentation					
3N~ 400 V	■	■	■	■	■

Accessoires					
Tête de division supplémentaire, interchangeable	€	€	€	€	€
Bac à pâte rond (Ø 380mm)	€	€	€	€	€
Echelle à bac rond pour 8 bacs	€	€	€	€	€
Pâtière 170L	€	€	€	€	€

■ disponible / ❖ Non-disponible

Caractéristiques techniques (valeurs indicatives)

Modèles		ERIS A 14-4	ERIS A 30-3	ERIS A 30-4	ERIS A 36-4	ERIS A 52-3
Performance						
Nombre de divisions		14	30	30	36	52
Poids pâtons	minimum (g)	86	30	40	33	17
	maximum (g)	261	86	122	101	50
Cadence théorique*	(p/h)	2800	6000	6000	7200	10400
Puissance	(kW)	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Dimensions et poids						
Hauteur chargement	(mm)	1120	1120	1120	1120	1120
Hors tout	(mm)	625 x 625				
Hauteur	(mm)	1759	1759	1759	1759	1759
Poids net	(kg)	440	440	440	440	440

*Pour un fonctionnement en continu de la machine

Emballage

Métropole (Carton)	Modèle		ERIS A 14-4	ERIS A 30-3	ERIS A 30-4	ERIS A 36-4	DB3 A 52-3
	Largeur	(mm)	750	750	750	750	750
	Longueur	(mm)	900	900	900	900	900
	Hauteur	(mm)	1850	1850	1850	1850	1850
	Poids	(kg)	460	460	460	460	460
Maritime (Caisse)	Modèle		ERIS A 14-4	ERIS A 30-3	ERIS A 30-4	ERIS A 36-4	DB3 A 52-3
	Largeur	(mm)	800	800	800	800	800
	Longueur	(mm)	950	950	950	950	950
	Hauteur	(mm)	1850	1850	1850	1850	1850
	Poids	(kg)	460	460	460	460	460