



Diviseuse bouleuse Semi 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 découper et à bouler la pâte 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 ensuite abaissée et des couteaux descendent pour découper la pâte. 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 « Semi Automatique » :

- Système de division par levier manuel et plate-forme oscillante de boulage motorisée.
- 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.
- Disques de découpe relevables pour faciliter le nettoyage.

Construction

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

Diviseuse bouleuse pour petits pains **ERIS S.A.**

	ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
<i>Prix du standard</i>	€	€	€	€	€
Cuve					
Ronde	■	■	■	■	■
Divisions					
14	■	❖	❖	❖	❖
30	❖	■	■	❖	❖
36	❖	❖	❖	■	❖
52	❖	❖	❖	❖	■
Type de commande					
Semi-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	€	€	€	€	€

Caractéristiques techniques (valeurs indicatives)						
Modèles		ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 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)	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55
Dimensions et poids						
Hauteur chargement	(mm)	914	914	914	914	914
Hors tout	(mm)	625 x 625				
Hauteur	(mm)	1455	1455	1455	1455	1455
Hauteur bras levés	(mm)	2161	2161	2161	2161	2161
Poids net	(kg)	400	400	400	400	400

*Pour un fonctionnement en continu de la machine

Emballage							
Métropole (Carton)	Modèle		ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
	Largeur	(mm)	750	750	750	750	750
	Longueur	(mm)	900	900	900	900	900
	Hauteur	(mm)	1700	1700	1700	1700	1700
	Poids	(kg)	420	420	420	420	420
Maritime (Caisse)	Modèle		ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
	Largeur	(mm)	800	800	800	800	800
	Longueur	(mm)	950	950	950	950	950
	Hauteur	(mm)	1750	1750	1750	1750	1750
	Poids	(kg)	420	420	420	420	420