

LA DIVISEUSE UNIVERSELLE

Article : DIVUNIVR2

Date création : 25/04/2012

Date révision : 08/03/2021

Version : v3.0

NOTICE TECHNIQUE



A LIRE AVANT UTILISATION



Nos diviseuses sont reconnues
à faibles émission de farine
suite à un test réalisé au **LEMPA**.

Un fleurage à l'aide de farine à
faible Indice de Puvérulence
est recommandé.

Image non
contractuelle

 **STAF**

NOUVELLE STAF

ZA LA Bouchardière – 41106 VENDOME CEDEX
Tel : +33 (0)2 54 77 21 36 - www.staf.net

CARACTERISTIQUES GENERALES :

Division formage

Le support latéral de grille permet de recevoir des grilles pour une fabrication de pains non-façonnés. La mise en place des grilles est très rapide. Plus de 50 grilles disponibles.

Le Mod'Arti

Permettant de régler la pression de 0 à 35 bars, et le temps, afin de s'adapter à tout type de pâte : ferme, douce, très hydratée et/ou pointée, en limitant le dégazage.

« Antiprojection de farine »

L'ensemble couvercle/cuve est conçu pour canaliser l'éventuelle farine de fleurage lors du tassage vers des récepteurs de farine situés à l'intérieur de la machine.



Nos diviseuses sont reconnues **à faibles émission de farine** suite à un test réalisé au **LEMPA**.

Un fleurage à l'aide de farine à **faible Indice de Puvérulence** est recommandé.

« Start & Div »

Avec ce système, la pompe hydraulique n'est sollicitée qu'au moment de la division. La diviseuse est donc très économe en énergie et peu bruyante.

Cuve

La cuve est en fonte d'aluminium enrichi au silicium et magnésium, ce qui assure une meilleure tenue à la corrosion que la fonte d'acier, l'hygiène est accrue avec un gain de temps pour le nettoyage. Elle 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.

Taloches

Les taloches sont 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

Les couteaux sont en inox. Ils se remontent automatiquement pour leur nettoyage. Désormais plus besoin d'employer des cales, évitant ainsi les risques de détérioration.

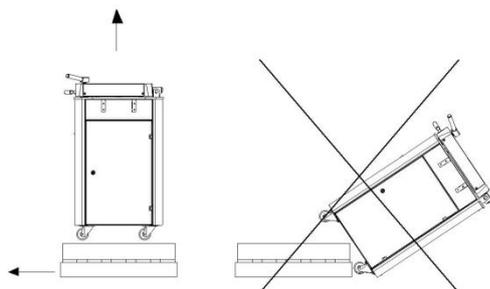
Châssis

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.



Masse / Colisage	Capacité
<p>Poids net : 260 Kg</p> <p>Poids emballé : 290 Kg <i>(Palette + cloche en carton)</i></p> <p>Poids en caisse maritime : 320 Kg</p> <p>Dimensions emballé (cm) : 80x80x148 <i>(Palette + cloche en carton)</i></p> <p>Dimensions caisse maritime : 87x87x150</p>	<p>Dimensions intérieures de la cuve en mm : 362 x 481 x 125 soit 22 litres</p> <p>Poids total en utilisation diviseuse classique : Max 15000 gr / mini 2000 gr</p> <p>Poids total en utilisation diviseuse à grille : Max 6000 gr / mini 2000 gr</p> <p><i>Poids variant en fonction du pourcentage d'hydratation de la pâte.</i></p>
Caractéristiques électriques	Sécurité / Normes
<p>Alimentation : Triphasé 3P+T+N 400V / 50Hz</p> <p>Moteur Centrale hydraulique : 1.7KW – 3.6/5.5A - 1500 Tr/min</p> <p>Commande : 24Vcc – 60W <i>(Voir détail sur le schéma électrique)</i></p> <p>Centrale Hydraulique : 12L/min – 50 Bars Réservoir : 6.3L Huile minérale HV46 ELF®</p> <p><i>(Voir détail sur le schéma hydraulique)</i></p>	<p>LES DIVISEUSES STAF SONT CONFORMES AUX :</p> <p>Les directives européennes : - Directive Machine 2006/42/CE - Directive Basse Tension 2014/35/UE</p> <p>Les normes harmonisées : - NF EN 349:1993+A1:2008 - NF EN 614-1:2006+A1:2009 - NF EN 614-2:2000+A1:2008 - NF EN ISO 14120 - NF EN ISO 4413 - NF EN ISO 14118:2018 - NF EN 1672-2:2005+A1 - NF EN ISO 12100 - NF EN ISO 14159:2008 - NF EN 60204-1:2006</p>

MISE EN SERVICE



Afin d'éviter les fuites d'huile ne pas coucher la machine lors de sa mise en place.

La machine doit être placée sur un endroit relativement plat et les freins doivent être utilisés pour éviter tous déplacements intempestifs lors du travail.

LA MACHINE EST LIVREE EN STANDARD EN TRI 380V SAUF PRECISION SUR LA COMMANDE.



La réglementation de sécurité du travail, impose que vous ayez une terre aux normes en vigueur.

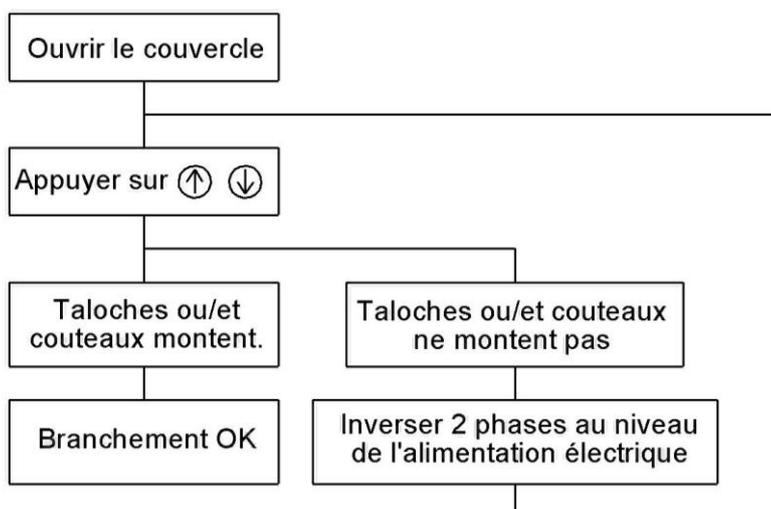
Le branchement doit s'effectuer en armoire munie d'un sectionneur (coupure franche, verrouillable et visible).

La machine seule est conforme aux normes de sécurité électrique, le moteur est complètement protégé contre les surintensités, les courts-circuits et les mises en marche intempestives lors du rétablissement du courant après coupure accidentelle.

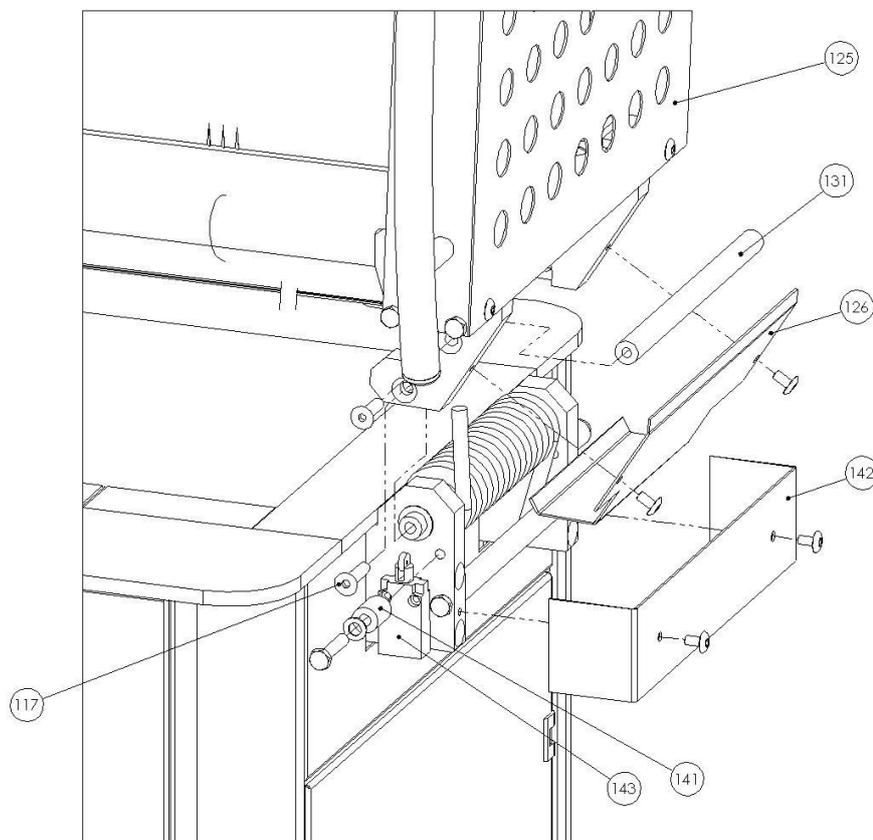
Cependant, nous vous conseillons de faire appel à un électricien pour le raccordement à la ligne de force alimentant le fournil. Il en résulte que le contrôle ou la réfection de votre ligne, la pose de la prise de terre, d'une fiche et du disjoncteur différentiel (30 mA) ne peuvent en aucun cas incomber à nos équipes de montage.

Nous dégageons toutes responsabilités lorsque des avaries surviendront sur les moteurs électriques, par un manque de protection, d'entretien, d'une mauvaise utilisation ou d'un raccordement défectueux.

UNE FOIS LA MACHINE EN PLACE ET BRANCHEE SUIVANT LES IMPOSITIONS DECRITES :



MISE EN PLACE SYSTEME GRILLE



MONTAGE DU SYSTEME

Dévisser les 2 Vis TFHC N°117.

Enlever les carter N°142 et N°126.

Enlever les butées couvercle ouvert N°141.

Enlever la barre de maintien du ressort N°131 du couvercle support grille N°125.

Mettre en place le couvercle support grille N°125 sur l'axe où étaient vissées les vis N°117.

Remettre les vis N°117.

Remettre la barre maintien ressort N°131 en position sur N°125, en l'ouvrant pour échapper la tige du ressort.

Fermer le couvercle et verrouillez – le et remettre les butées couvercle N°141.

Remettre les carters N°142 et N°126.

UTILISATION :



: Réglage de la pression de tassage.



: Choisir division pour l'utilisation en 20 division classique.
: Choisir Tassage pour l'utilisation en non-façonné.



: Contrôle mouvement du plateau



: Maintenir la bouton 3 secondes plateau descendu pour sortir les couteaux et ainsi permettre le nettoyage.

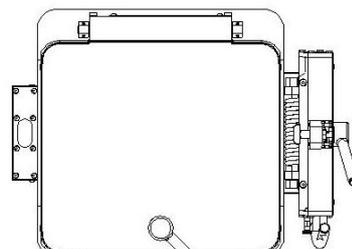
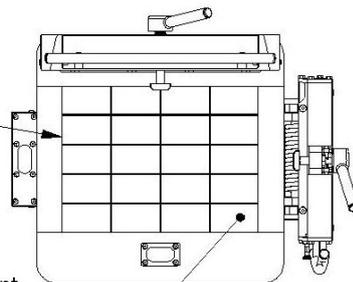
UTILISATION DIVISEUSE STANDARD :

La cuve de dimension
480 x 360 s'adapte
parfaitement au bac 20 L
rectangulaire GILAC®

Taloches 118 x 70
Pour un façonnage optimal

Les taloches sont en PETP :
(rigidité, dureté et stabilité) et très peu adhérent.

Démontage sans outil (goupille) pour un nettoyage aisé.

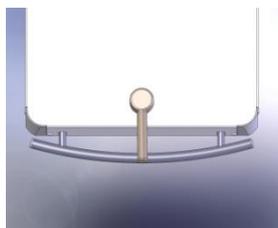


Poignée pour fermeture couvercle :
Permet la prise main gauche ou droite

Poignée pour verrouillage couvercle



Déverrouiller



Verrouiller

**Couvercle Ouvert et
Plateau descendu.**

**Fariner légèrement le fond de
la cuve.**

**Mettre votre pate dans la
cuve.**

*Grace au bac rectangulaire
GILAC®, la pate épouse
parfaitement la cuve.*

**Fariner légèrement le dessus
de la pate.**

**Fermer le couvercle et le
verrouiller.**

*La poignée doit se retrouver
face à vous.*

**Appuyer sur le bouton ↑
jusqu'à ce que les couteaux
viennent en appui sur le
couvercle**

Légère déformation de celui-ci.

**Appuyer un bref instant sur
le bouton ↓**

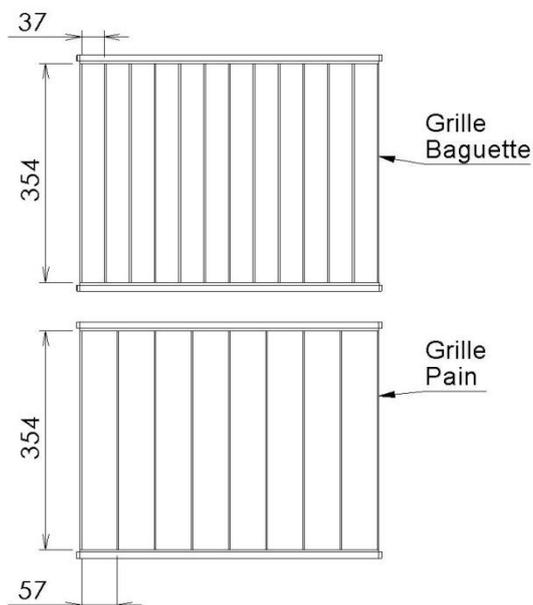
*Pour relâcher la pression des
couteaux sur le couvercle.*

**Déverrouiller le couvercle et
l'ouvrir.**

**Vous pouvez décharger tous
les pâtons.**

**Appuyer sur le bouton ↓ pour
descendre le plateau**

UTILISATION DIVISEUSE PAIN NON FAÇONNE :



Préparation :

- *Couvercle Ouvert.*
- *Plateau descendu.*
- *Mettre en place la plaque tasse gras ainsi que le feutre de découpe dans le fond de la cuve.*
- *Mettre la grille souhaitée dans le couvercle grille.*

Fariner légèrement le feutre

Mettre votre pate dans la cuve.

Fermer le couvercle grille et le verrouiller.

Appuyer sur le bouton ↑ jusqu'à ce que la machine s'arrête.

Appuyer un bref instant sur le bouton ↓

Pour relâcher la pression des couteaux sur le couvercle.

Déverrouiller le couvercle grille et l'ouvrir.

Remonter le plateau et vous pouvez décharger les pains non façonnés.

Appuyer sur le bouton ↓ pour descendre le plateau

Attention : il est formellement déconseillé d'utiliser la soufflette, la balayette ou le balai pour le nettoyage. Nous vous recommandons l'utilisation d'un aspirateur « boulanger », équipé d'un sac à poussières de farine anti-colmatant et d'un système antistatique protégeant contre les échanges électriques liés à l'aspiration de la farine.

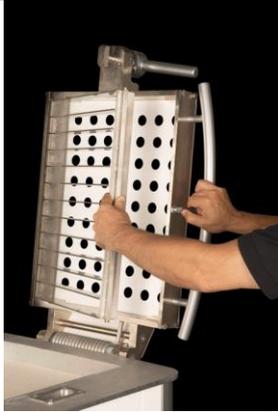
Plan de Maintenance Diviseuse

Maintenance Préventif – NIVEAU 1

Nettoyage, contrôle.

NE NECESSITE PAS D'OUVERTURE DES CARTERS.

Les travaux peuvent être réalisés par un opérateur.

Opérations	Fréquences			Illustrations
	JOUR	HEB	TRI	
Contrôle visuel générale machine. Mettre les couteaux en position nettoyage, sortis. Retirer les résidus de pâte sur le couvercle la cuve, les taloches, etc. Après nettoyage, laisser le couvercle ouvert et les couteaux sortis.	X			
Pour machine avec option Universelle : Contrôler le feutre et la plaque du système Universelle : Retirer les éventuels résidus de pâte, remplacer si détériorées.	X			
Pour machine avec option Universelle : Nettoyer les grilles de découpe : Retirer tous résidu de pâte et contrôler géométrie et affûtage.		X		
Pour machine avec option Universelle : Contrôler la bonne remontée du système à grille (ressort non grippé), nettoyer le ressort et retirer les éventuels résidus de pâte.		X		

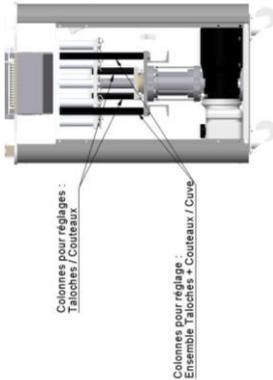
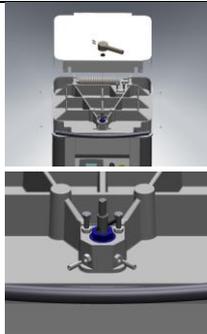
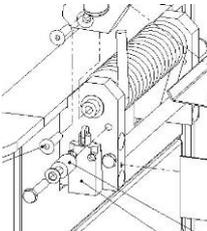
Maintenance Préventif – NIVEAU 2

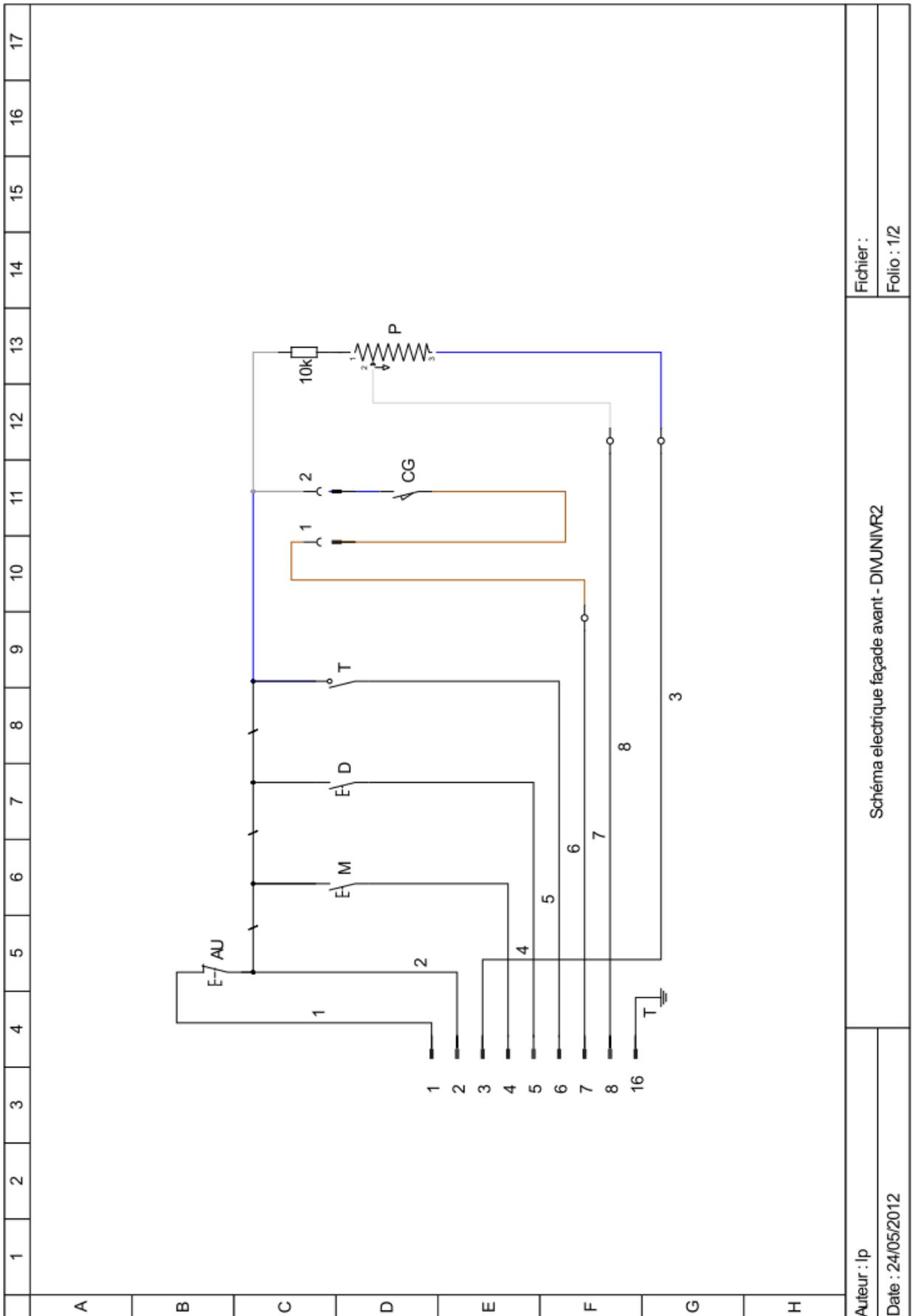


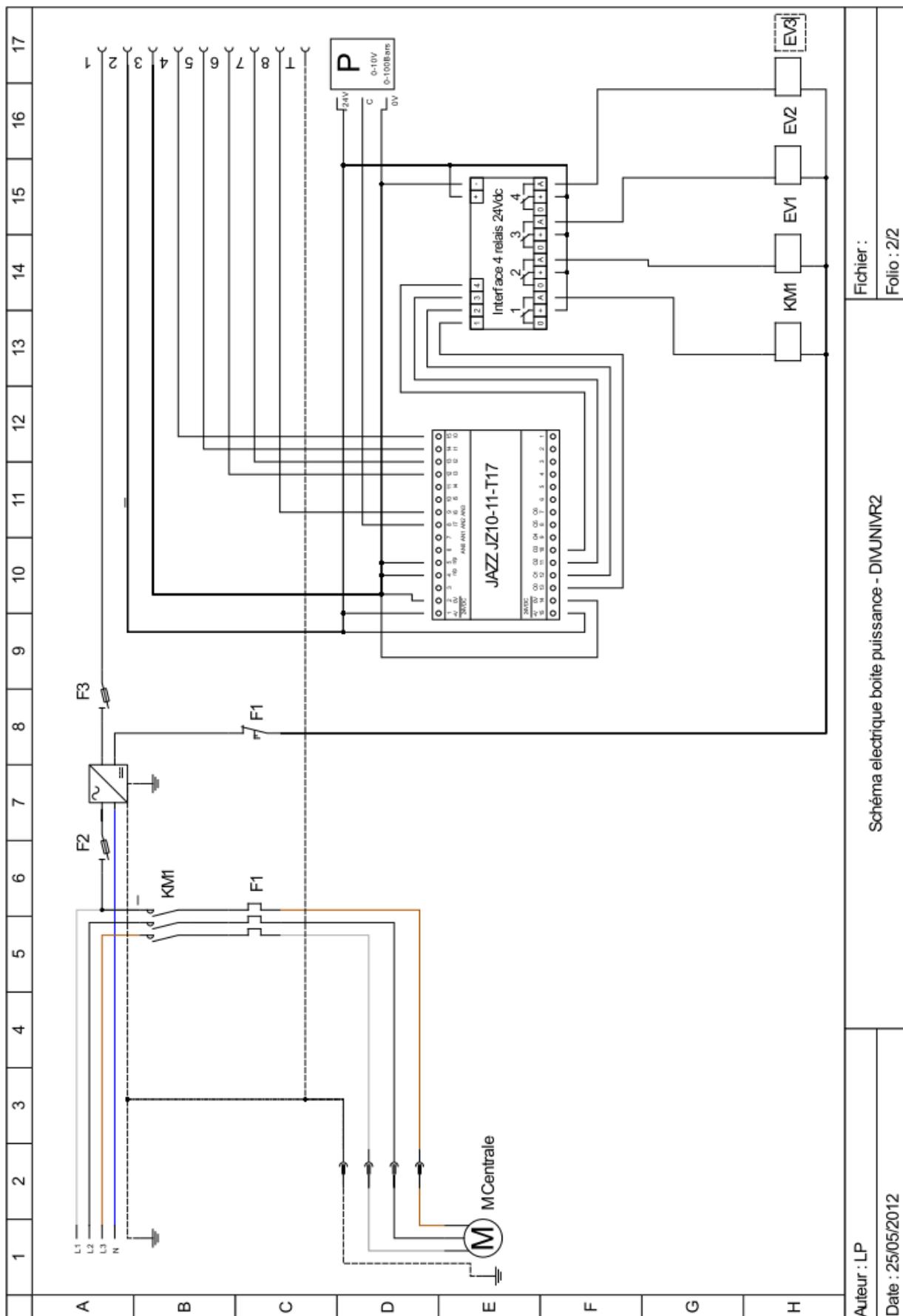
Machine doit être Hors Tension.

Nécessite l'ouverture des carter latéraux avec un outil spécifique.

Les travaux doivent être réalisés par une personne habilitée.

Opérations	Fréquences			Illustrations
	JOUR	HEB	TRI	
<p>Démontage et nettoyage des taloches. Nettoyage des couteaux de divisions standards.</p> <p> Bien repérer les taloches afin de les remettre à leur position après le nettoyage.</p>		X		
Nettoyer l'intérieur de la machine avec un aspirateur adapté. (voir page 11)			X	
Effectuer un contrôle visuel de l'étanchéité du système hydraulique, vérifier niveau d'huile.			X	
Vérifier le serrage des différentes pièces présentes à l'intérieur de la machine (colonnes, écrou, connecteur, etc.)			X	
Vérifier les différents systèmes de verrouillage et remédier au problème si besoins.			X	
Vérifier les différentes butées, couvercles ouvert et cadre support grilles ouvert et les remplacer si elles sont détériorées.			X	





Fichier :
Folio : 2/2

Schéma électrique boîte puissance - DIVUNIR2

Auteur : LP
Date : 25/05/2012

STAF

MÉCANISATION DES PÂTES / MEUBLES INOX



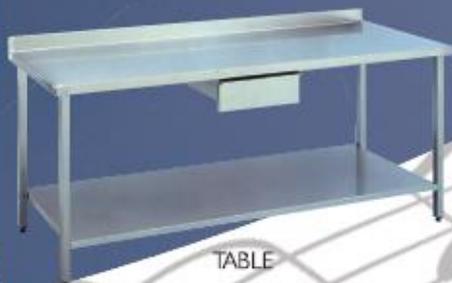
TOUR MODULABLE



ARMOIRE



PLONGE



TABLE



EXTRUSEUSE
UNIVERSELLE



FAÇONNEUSE
ARTISANE



REPOSE PÂTONS



BALANCELLE

**PIANOTEZ SUR
L'EXCELLENCE DE NOS GAMMES**