



Caractéristiques générales

Cuve aluminium et couvercle :

Cuve en fonderie d'aluminium spécialement adaptée au contact avec la pâte à pain d'où une hygiène accrue. Forme rectangulaire permettant des pâtons de forme identique.

Taloches en plastique alimentaire haute densité :

Surface anti adhérente pour limiter le fleurage.

Démontage sans outil par goupille pour faciliter le nettoyage :

Avec des couteaux en inox haute résistance pour garantir une coupe optimum.

Châssis et habillage en tôle acier laqué :

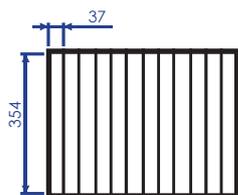
Structure robuste et fiable. Porte latérale verrouillable pour un accès sécurisé à l'intérieur et ainsi faciliter le nettoyage.

Cuve adaptée aux dimensions des bacs Panova ® :

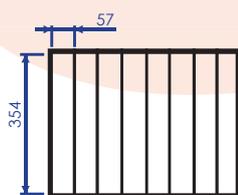
Bac dimensions : 436x290x75mm. Permet de travailler directement en non façonné dans le sens de découpe sans trop manipuler et étirer le pâton.

Système start & Stop :

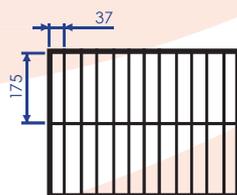
Groupe hydraulique fonctionnant uniquement lors de l'utilisation : plus économique, écologique et agréable au niveau sonore.



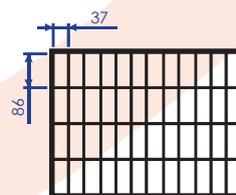
DIVUNIVG01
Grille à baguettes
12 divisions
(37 x 354)



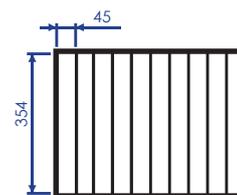
DIVUNIVG02
Grille à pains
8 divisions
(57 x 354)



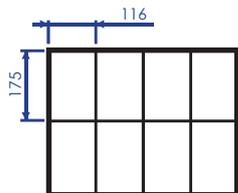
DIVUNIVG03
Grille à 1/2 baguettes
24 divisions
(37 x 175)



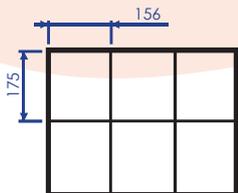
DIVUNIVG04
Grille à petit pains
48 divisions
(37 x 86)



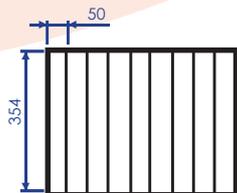
DIVUNIVG05
Grille à flûte ventoux
10 divisions
(45 x 354)



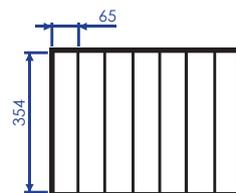
DIVUNIVG06
Grille à oliviers n°1
8 divisions
(116 x 175)



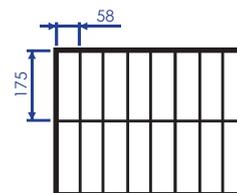
DIVUNIVG07
Grille à oliviers n°2
6 divisions
(156 x 175)



DIVUNIVG08
Grille 9 divisions
(50 x 354)



DIVUNIVG09
Grille 7 divisions
(65 x 354)



DIVUNIVG10
Grille 1/2 pains
16 divisions
(58 x 175)



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 Puvérulence est recommandé.

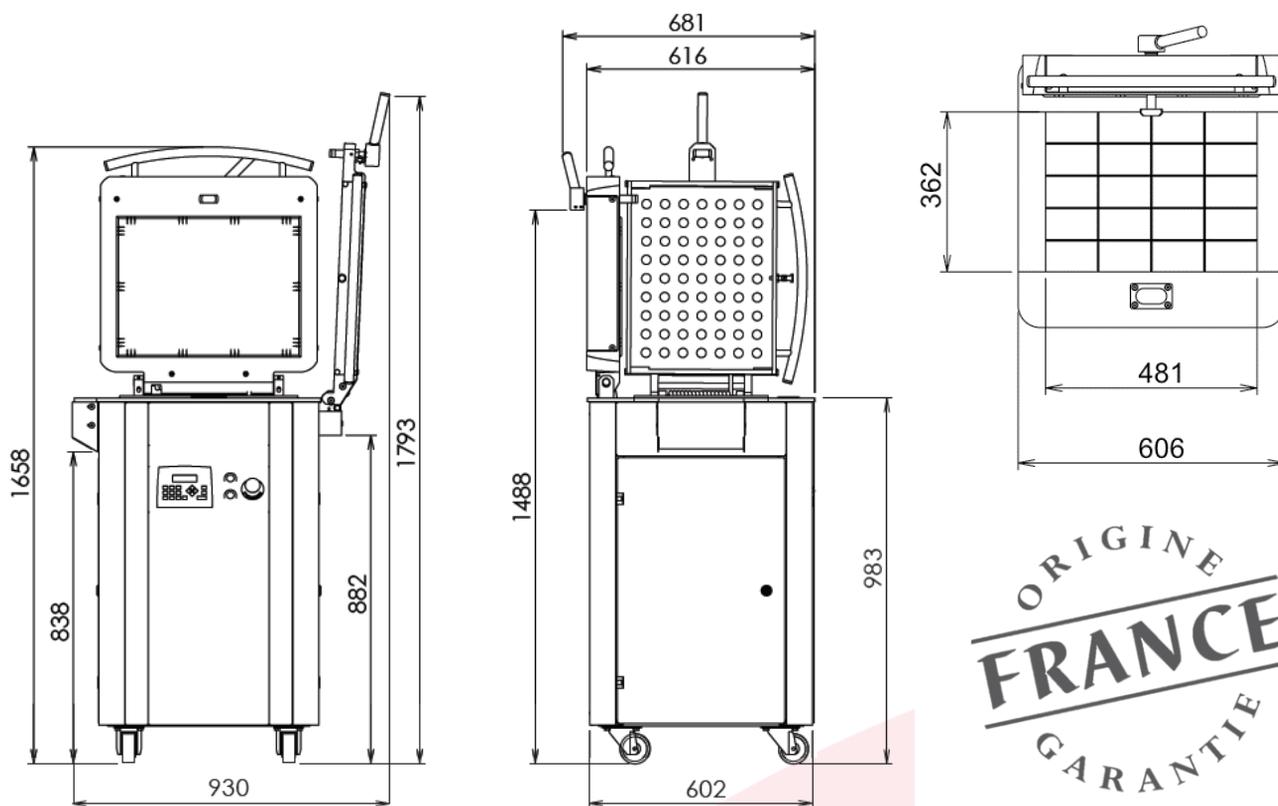


image non contractuelle

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Masse / Colisage

Poids net : 260 Kg
 Poids emballé : 290 Kg
 (Palette + cloche en carton)
 Poids en caisse maritime : 320 Kg
 Dimensions emballé (cm) : 80x80x150
 (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 total en utilisation diviseuse à grille :
 Max 6 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