



## L'essentiel de la division

Le nettoyage des couteaux est simplifié grâce à la remontée automatique.

- « **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.

- **TALOCHES** : 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 automatiquement.
- **OPTIONS**  
Cartérisation Inox  
Bac à fleurage  
Branchement Tri 220V (3P + T)  
Caisse Maritime

**A découvrir, les autres modèles de la gamme :**

**Diviseuse Traditionnelle** : Elle s'adapte à tout type de pâte. Gestion de la pression de tassage (0 à 35 bars) et de la sortie des couteaux.

**Diviseuse Universelle** : La diviseuse standard et non-façonné.

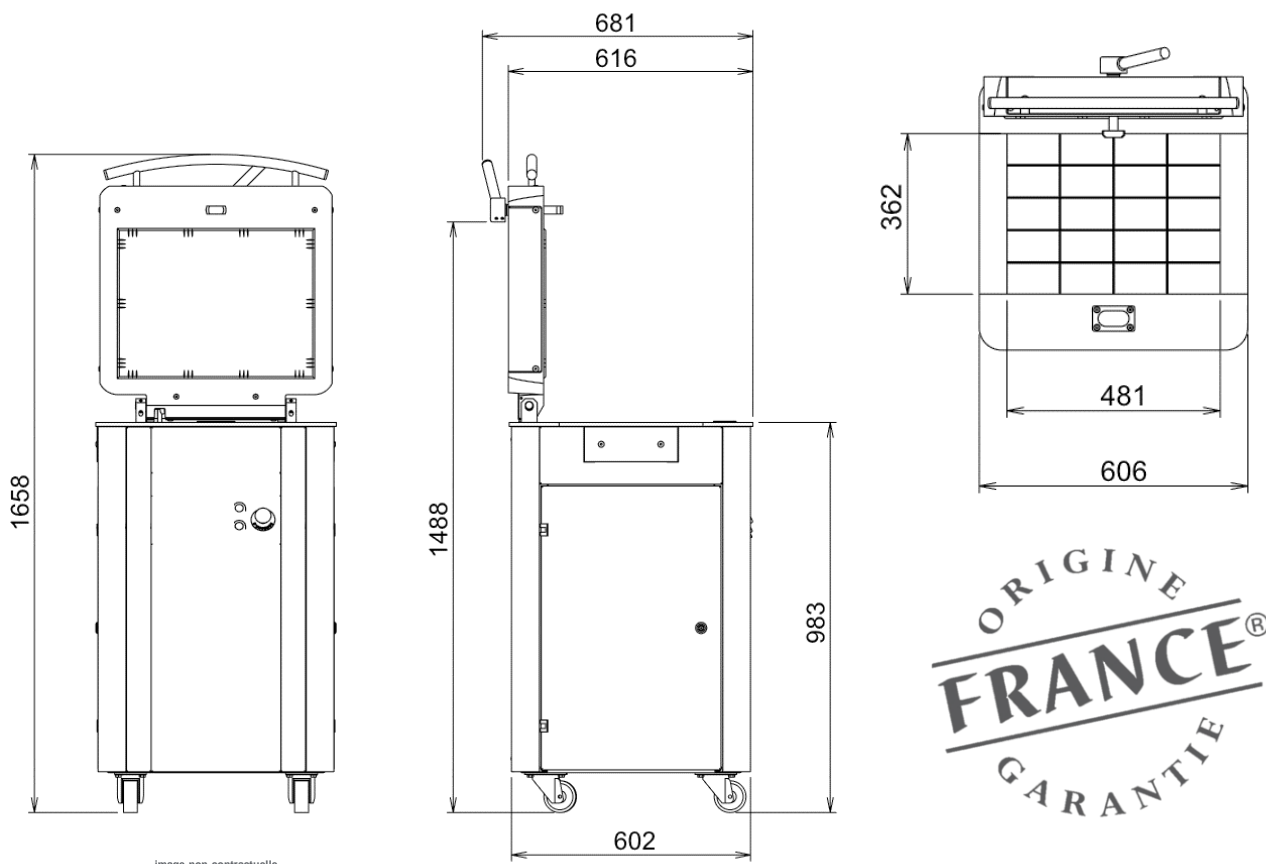


image non contractuelle



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](http://www.staf.net)

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