



## La division de tout type de pâte

La machine qui s'adapte aux besoins du boulanger !

La pression est entièrement réglable de 0 à 35 bars. Ceci permet à la machine de s'adapter à tout type de pâte : ferme, douce ou pointée en limitant le dégazage.

- « A.P.F. » : Afin de lutter contre les risques d'allergies dues aux poussières de farine, nos diviseuses sont équipées d'un système « anti-projection de farine » afin de limiter leur projections dans l'air.
- « START & DIV » : Le moteur est alimenté seulement : 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. Le mode tassage permet de bloquer leur sortie. Pour le nettoyage la remontée des couteaux se fait automatiquement.

### OPTIONS :

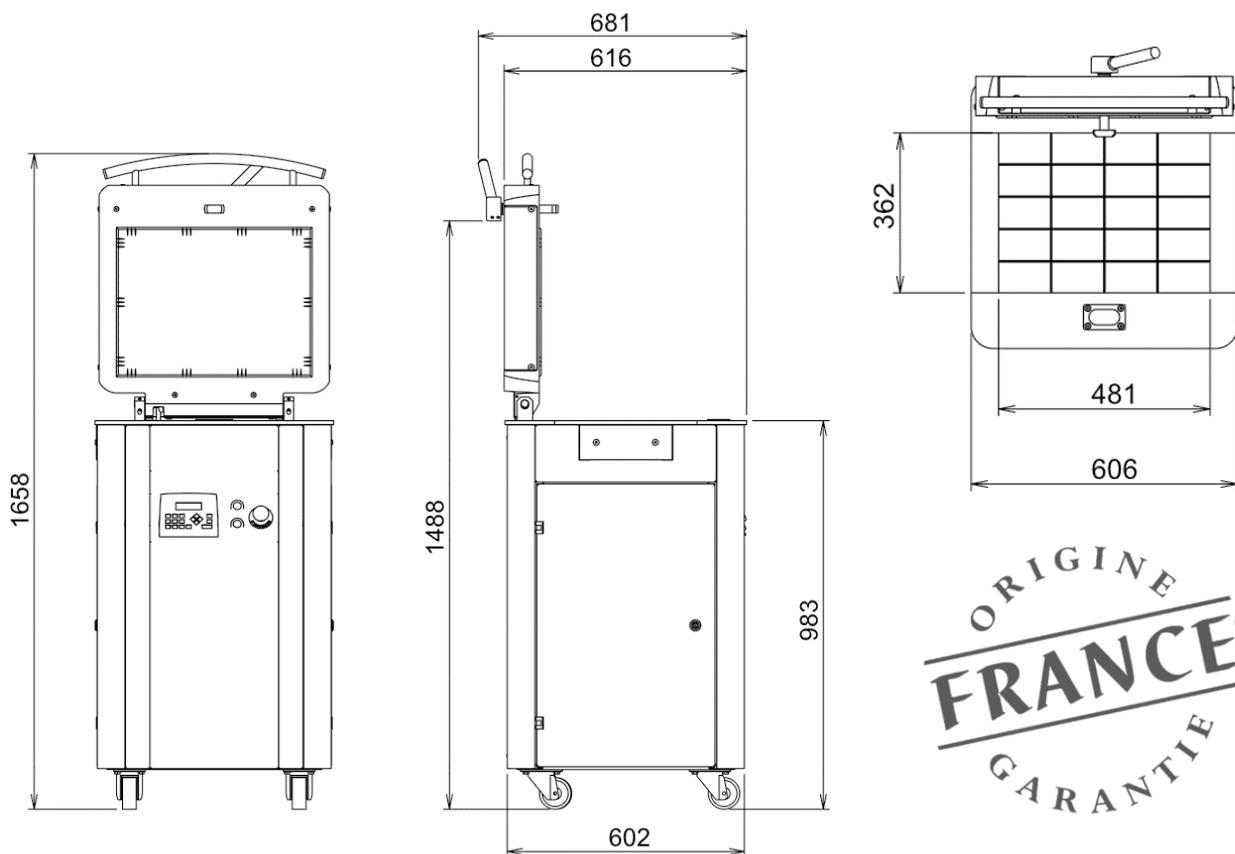
KitForm : Support grille -> transformation en DIVUNIVR2  
 Cartérisation Inox  
 Branchement Tri 220V (3P + T)  
 Caisse Maritime

Version suivante dans la gamme : Diviseuse Universelle



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 Pulvéulence est recommandé.





Masse / Colisage	Capacité
<p>Poids net : 230 Kg</p> <p>Poids emballé : 250 Kg (Palette + cloche en carton)</p> <p>Poids en caisse maritime : 300 Kg</p> <p>Dimensions emballé (cm) : 80x80x145 (Palette + cloche en carton)</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 20 Kg/ mini 2 Kg*</p> <p>Poids variant en fonction du pourcentage d'hydratation de la pâte.</p> <p><i>* Les capacités indiquées peuvent varier en fonction de la nature de la pâte, le pointage, etc...</i></p>
Caractéristiques électriques / hydrauliques	Sécurité / Normes
<p>Triphasé 3P+T+N 400V / 50Hz</p> <p>1.7KW – 3.6/5.5A - 1500 Tr/min</p> <p>12L/min – 50 Bars</p> <p>Réservoir : 6.3L</p> <p>Huile minérale HV46</p>	<p>LES DIVISEUSES STAF SONT CONFORMES AUX :</p> <p>Les directives européennes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Directive Machine 2006/42/CE</li> <li>- Directive Basse Tension 2014/35/UE</li> </ul>

## 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