

DiviTrad **COMPACT**

diviseuse - formeuse



DIVITRAD COMPACT

La DiviTrad® Compact est une diviseuse formeuse à cuve carrée, capable de diviser la pâte en 20 pâtons égaux. Machine la plus compacte du marché, elle a été spécialement conçue pour les artisans avec un espace et un budget limité et qui ne souhaitent faire aucune concession sur la qualité et l'entretien.

■ L'INCOUTOURNABLE DIVISEUSE-FORMEUSE

La légendaire DiviTrad® se décline désormais en mode **Compact** ! Avec une profondeur de **810 mm** pour une largeur de **680 mm** avec son cadre (châssis de 510 mm de large), la DiviTrad® Compact saura se faire une place dans les fournils les plus restreints, tout en conservant le niveau de robustesse et de performance attendu au quotidien.

Avec sa cuve de 400x400 mm, DiviTrad® Compact est équipée de couteaux permettant une découpe en 20 pâtons carrés. Elle permet aussi bien la division «classique» avant fermentation que la division «tradition» pour former des baguettes et cuire immédiatement.



DiviTrad® Compact existe également en version **Double Cut**, un nouveau système de découpe qui vous permet de diviser directement votre pâte en format 2x10 pâtons. La coupe durant la phase de tassage permet d'obtenir des pâtons moins dégazés, bien soudés et allongés tout en douceur, afin de préserver la pâte et de garantir le futur alvéolage.

Associé au process *NOVA TRAD* et à l'enrouleuse **Nova Soft**, ce système vous permet de réaliser des baguettes prêtes à être enfournées en moins de 30 minutes, tout en vous garantissant un pain régulier et de qualité.

■ UN ENTRETIEN FACILITÉ

Le design et les matériaux utilisés dans la construction de la DiviTrad® Compact sont pensés pour en faciliter l'entretien. La cuve en fonte d'aluminium garantit une hygiène parfaite, tout en facilitant le nettoyage quotidien de la machine.

Le nettoyage des couteaux inox est très simple grâce à leur remontée automatique, et l'entretien de l'intérieur de la machine se fait également sans contraintes grâce à l'accès de maintenance latéral et son système de déverrouillage *Quick Access*.

■ HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

Conscient de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur la santé des boulangers, Bertrand-Puma a intégré en standard dans la DiviTrad® Compact, un dispositif antiprojection de farine grâce à un joint de récupération des poussières présent tout le long de la cuve. La montée des taloches pousse ces particules vers un réseau totalement hermétique : elles seront récupérées dans un bac récupérateur de farine à l'arrière de la machine.



Cette diviseuse est reconnue à **faible émission de farine** suite au test réalisé au LEMPA. Un fleutage à l'aide de farine à **faible Indice de Pulvéulence** est recommandé.

La gamme **COMPACT** rassemble plusieurs équipements adaptés aux plus petits environnements de travail.

■ UNE CONSTRUCTION OPTIMALE

La **DiviTrad® Compact** possède un couvercle en aluminium recouvert d'une tôle inox afin de résister aux chocs, et d'un châssis robuste traité anti-corrosion. Ses ressorts sont, eux aussi, protégés par un capot inox. La poignée ergonomique à excentrique permet une manipulation rapide et fiable, pour une fermeture sans effort.

La machine est équipée en façade : d'un levier de commande hydraulique, d'un bouton d'arrêt d'urgence, et d'un bouton de réglage de la pression de tassage afin de s'adapter aux pâtes les plus dures comme les plus souples, et de garantir un alvéolage optimal.

Pour encore plus d'ergonomie, une barre de manipulation et de protection en façade facilite le déplacement de la machine, sans risquer d'endommager le câble d'alimentation grâce à un système de maintien à l'arrière de l'équipement.



■ UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

La **DiviTrad® Compact** permet de changer rapidement et facilement de forme de découpe grâce à son support de fixation de grille solidaire de la machine.

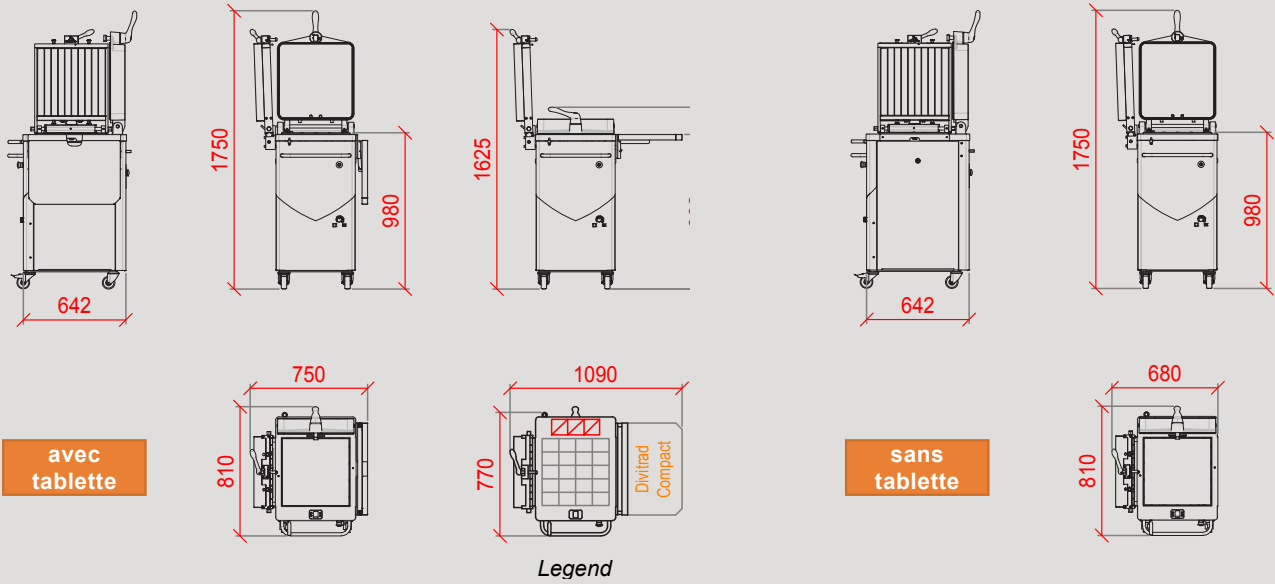
Le support de grille est muni d'un ressort afin d'accompagner le mouvement pendant les manœuvres. Celles-ci sont plus confortables et plus sûres car le support ne peut retomber accidentellement. Le changement de grille est rapide et ergonomique grâce à un simple verrouillage en quatre points, pour une manipulation facilitée avec peu d'efforts.

■ ACCESSOIRES

Une **tablette rabattable** est disponible afin de faciliter le transfert des pâtons après division, de poser un bac de farine de fleurage ou tout autre ustensile à la convenance du boulanger.

Trois grilles de découpe (non incluses avec la machine) sont également disponibles pour répondre à vos différents besoins :

- Grille **8 divisions**
- Grille **2x8 divisions**
- Grille **4x8 divisions**.



DiviTrad Compact

Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60Hz
Puissance (kW)	1,5
Intensité (A)	3,8
Nombre de divisions	20
Cuve carrée	●
Cuve aluminium	●
Plateau plastique	●
Adaptation pour grille amovible	●
Capacité maximum de la cuve (kg)	18
Poids minimum des pâtons (g)	150
Poids maximum des pâtons (g)	900
Capacité max. en découpe avec grille (kg)	7
Poids (kg)	230