



### **SLIM diviseuse volumétrique**

avec système de mesure à base de vide pour une division sans tension et sans huile

Adaptée pour les boulangeries et les supermarchés, la diviseuse de pâte SLIM utilise un système de vide précis (plutôt qu'un piston forçant le passage de la pâte) pour créer des portions de pâte égales. Cette technique avancée donne lieu à des produits d'excellente qualité puisque la pâte n'est pas comprimée.

La diviseuse de pâte SLIM utilise un système de vide pour aspirer la pâte et la couper ensuite. De cette manière, la pâte n'est pas comprimée. Ce système est idéal pour les types de pâte délicats, même avec une haute teneur en eau.

La diviseuse de pâte SLIM est parfaite pour des petites séries de différents produits. Le changement de produit est rapide puisqu'il ne reste pas de pâte dans le système de division. Un design compact, un faible encombrement et facile à déplacer sur des roulettes pivotantes.

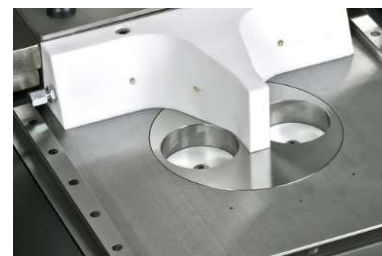
Le nettoyage, qui doit être fait quotidiennement, ne prend que quelques minutes puisque l'ouverture de la machine n'est pas nécessaire. Le piston et le filtre à air s'enlèvent facilement pour le nettoyage quotidien grâce à un outil spécial fourni avec la machine. La trémie s'enlève rapidement avec quatre boulons.



Système précis à base de vide pour une division sans tension et sans huile qui respecte tous les types de pâte.



Sûre et hygiénique : il ne reste pas de pâte dans la chambre de vide et ainsi la SLIM est facile à nettoyer et convient parfaitement pour un changement rapide de type de pâte.



Le cylindre de vide en acier inoxydable de haute qualité est disponible avec un piston simple ou double de qualité alimentaire.



Un système de mesure sous vide sans tension et précis pour des pâtons d'excellente qualité.

## SLIM diviseuse volumétrique

à base de vide pour une division sans tension et sans huile

SLIM 700 .....	80 - 700 gr
SLIM 1400 .....	200 - 1400 gr
SLIM 1700 .....	300 - 1700 gr
SLIM 2x200 .....	50 - 200 gr

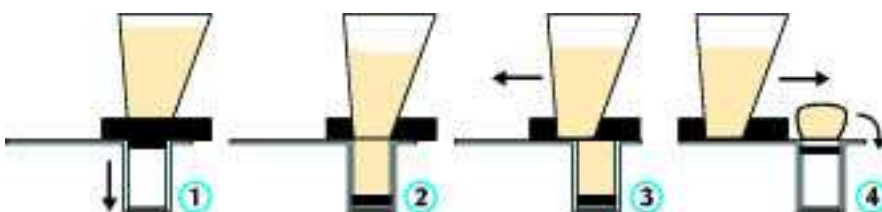
- Système de graduation sous vide avec pompe de vide et compresseur intégrés
- Cylindre en acier inoxydable de haute qualité et piston de qualité alimentaire
- Trémie en acier inoxydable avec revêtement Téflon pour 50 ou 90 kg de pâte, avec couvercle de sécurité
- Capacité jusqu'à 1.100 pièces par heure (2x200 2.200 par heure)
- Vitesse électroniquement variable, compteur de pièces et réglage manuel du poids
- Tapis de sortie de 25 cm (hauteur de sortie 70-75 cm)
- Couvercles en acier inoxydable
- Sur roulettes pivotantes avec frein
- Économique avec une faible consommation d'énergie (1,6 kW)

### Options

- Tapis de sortie 50 cm (hauteur de tapie 70-80 cm)
- Tapis de sortie 100 cm (hauteur de tapie 70-90 cm)
- Huilage de la plaque de cuve
- Huilage supplémentaire de la plaque de poussée (3 ou 5 trous)
- Structure de base relevée de 10 ou 30 cm
- Saupoudreuse de farine électrique
- Trémie de 90 kg
- Tapis en hauteur / double tapis de sortie (pour jusqu'à 165 cm)
- Module pré-bouleur
- Module bouleur pour des boules de pâte de 20 à 1200 g.
- Réceptacle avec un volume de 150 l ou 300 l
- Soupape de diminution du vide réglable pour pâte hydratée
- Interrupteur marche/arrêt supplémentaire à côté du tapis de sortie
- Connexion pour air comprimé
- Tapis de sortie à structure gaufrée
- Plaque de moulage sur tapis de sortie \*
- Racleur à pâte sur tapis de sortie
- Capteur sécurité optique sur l'entrée de trémie

\* Uniquement en combinaison avec le tapis de sortie 100 cm

Puissance 1,6 kW, courant monophasé, poids net 380 kg  
Hauteur d'alimentation 133 cm (trémie de 50 kg) / 163 cm (trémie de 90 kg)  
LxPxH 67 x 95 x 133 cm (trémie de 50 kg) / 67 x 95 x 163 cm (trémie de 90 kg)



Système de sortie à double tapis en option : pour le transport de pâtons jusqu'à une hauteur de sortie de 165cm max.



Saupoudreuse de farine automatique en acier inoxydable avec dosage précis de la farine en continu ou à intervalles.



Un vaste choix de systèmes de pré-bouillage et de bouillage pour différents types de pâte.

