

ALIZÉ

DIVISEUSE-BOULEUSE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

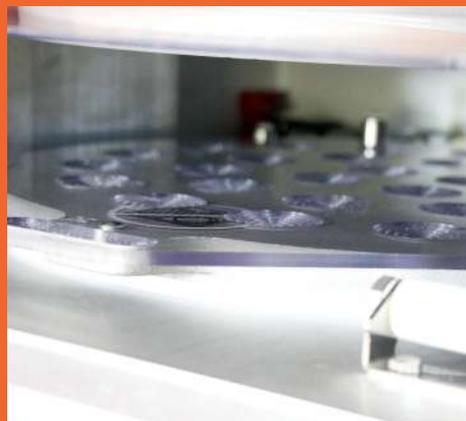


DIVISEUSES-BOULEUSES ALIZÉ

L'utilisation d'une diviseuse bouleuse permet la division de la pâte en pâtons de masse égale et le boulage de ceux-ci pour la réalisation de petits pains ronds.

Les équipements de la gamme **ALIZÉ** sont des Diviseuses-Bouleuses, parfaites pour diviser et bouler des pâtes de tous types et de tous poids, sans altération du processus de pousse de la pâte.

Elles se déclinent en version semi-automatique (Stentor) et automatique (Platinum), avec 4 modèles allant de 15 à 36 divisions.



RÉGULARITÉ ET ERGONOMIE

Nos diviseuse-bouleuses vous garantissent une répartition uniforme de la pâte : en de simples mouvements, la pâte est divisée grâce au plateau oscillant qui boule la pâte en **pâtons parfaitement arrondis et de tailles et poids identiques**.

ALIZÉ est conçue pour être **simple et intuitive** à utiliser. L'écran tactile 4,5" permet d'**enregistrer différents programmes** et de **régler l'intensité du tassage** et la **durée de boulage** (version Platinum uniquement) en fonction du type de pâte à travailler.

Particulièrement **robuste grâce à son bâti en acier peint**, ALIZÉ vous assure un travail confortable et régulier. Le cycle de boulage s'active par le pédalier frontal en version Stentor ou via la commande pour la version Platinum.

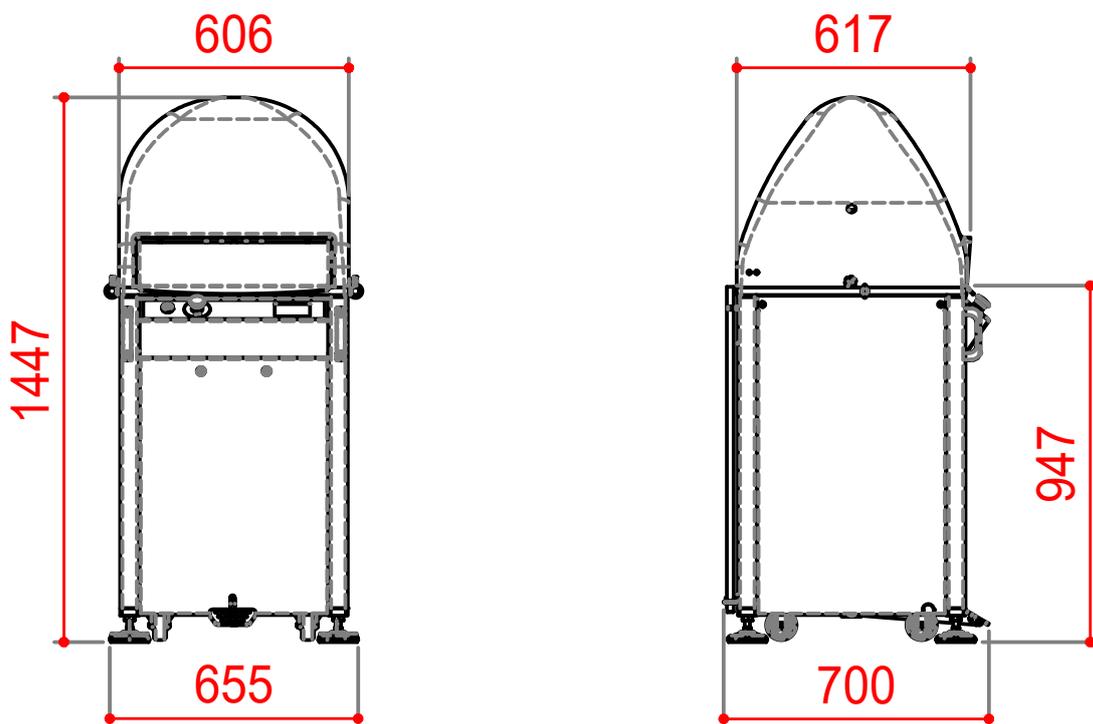
ENTRETIEN FACILITÉ

Déplacer votre équipement pour des opérations de nettoyage n'a jamais été aussi simple ! Équipée de roulettes, ALIZÉ se manipule aisément grâce aux **poignées frontales et au levier permettant de relever les pieds en un seul geste**.

L'entretien est simple grâce à un accès facile aux différents composants et de part la possibilité de basculer le disque de découpe vers l'avant. Le nettoyage du disque et des couteaux en inox se fait simplement et rapidement grâce au **cycle de nettoyage**.

Cet appareil répond aux normes les plus récentes en matière de sécurité et d'hygiène.





	ALIZÉ 4/30	ALIZÉ 4/36	ALIZÉ 5/22	ALIZÉ 5,5/15
Nombre de divisions	30	36	22	15
Capacité max. de la cuve	4 kg	4 kg	5 kg	5,5 kg
Poids min. des pâtons	40 g	34 g	60 g	150 g
Poids max. des pâtons	135 g	110 g	220 g	360 g
Nombre de programmes	4 (Stentor) - 12 (Platinum)			
Réglages	STENTOR intensité de tassage - hauteur de chambre PLATINIUM intensité de tassage - durée de boulage - hauteur de chambre			
Poids	255 kg			
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz			
Puissance	1,3 kW			
Intensité	3,5 A			

MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 -Email : contact@sebp-bertrand.com
www.bertrand-puma.fr - www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence