

# ALIZÉ

## DIVISORE-STAMPO



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

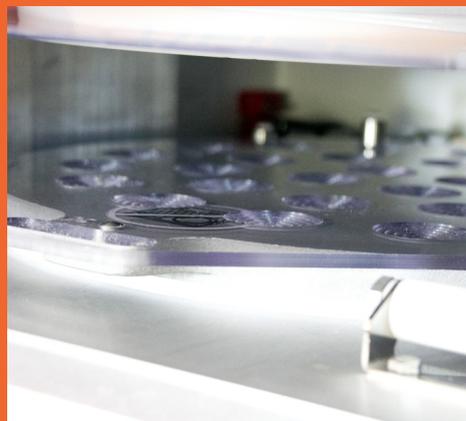
  
**BERTRAND  
PUMA**

# DIVISORE-STAMPO ALIZÉ

L'utilizzo di una spezzatrice-arrotondatrice consente di dividere l'impasto in pezzi di uguale massa e di arrotondarlo per ottenere piccole pagnotte rotonde.

L'attrezzatura della gamma ALIZÉ è una spezzatrice-arrotondatrice, perfetta per dividere e arrotondare impasti di ogni tipo e peso, senza alterare il processo di lievitazione della pasta.

Sono disponibili in versione semiautomatica (Stentor) e automatica (Platinum), con 4 modelli che vanno da 15 a 36 divisioni.



## REGOLARITÀ ED ERGONOMIA

Le nostre spezzatrici garantiscono una distribuzione uniforme dell'impasto: con pochi e semplici movimenti, la pasta viene divisa dalla piastra oscillante, che la sferruzza in pezzi perfettamente arrotondati della stessa dimensione e dello stesso peso.

ALIZÉ è stato progettato per essere semplice e intuitivo da usare. Lo schermo touch screen da 4,5" consente di registrare diversi programmi e di regolare l'intensità di rinalzatura e il tempo di arrotondamento (solo nella versione Platinum) in base al tipo di impasto da lavorare.

ALIZÉ è particolarmente robusta, grazie al suo telaio in acciaio verniciato, per lavorare in modo confortevole e uniforme. Il ciclo di arrotondamento si attiva tramite il pedale anteriore nella versione Stentor o tramite il comando nella versione Platinum.

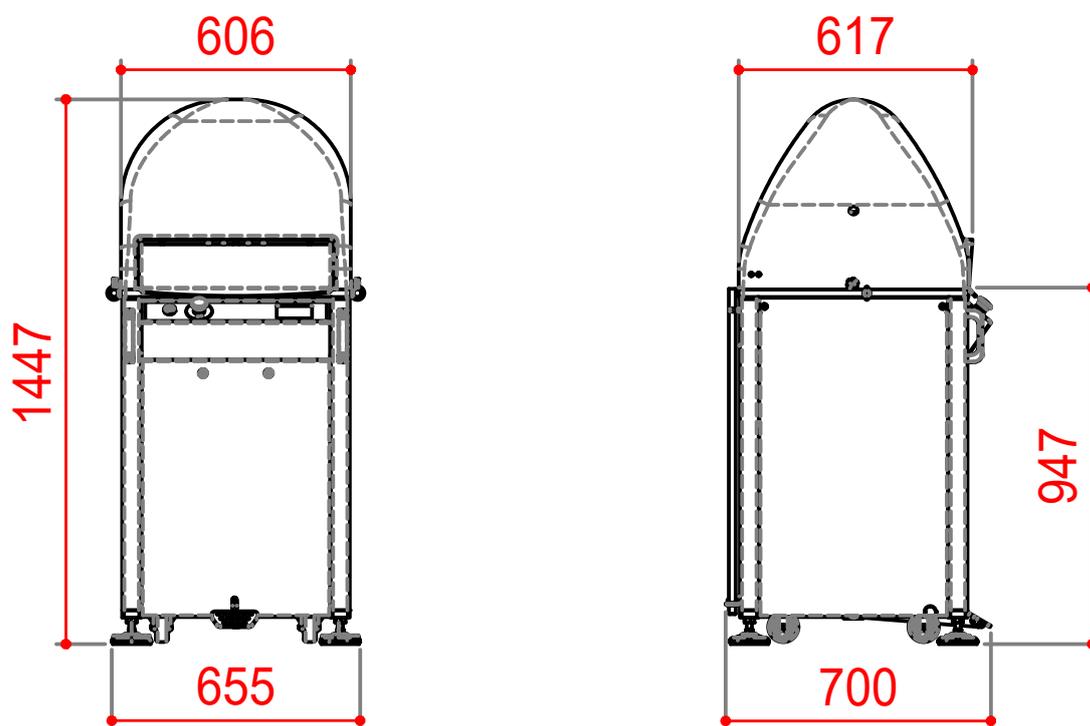
## MANUTENZIONE SEMPLICE

Spostare le attrezzature per le operazioni di pulizia non è mai stato così facile! Dotato di ruote, ALIZÉ è facile da manovrare grazie alle maniglie anteriori e alla leva per il sollevamento dei piedi in un unico movimento.

La manutenzione è semplice, grazie al facile accesso ai vari componenti e alla possibilità di inclinare in avanti il disco di taglio. La pulizia del disco e dei coltelli in acciaio inox è facile e veloce grazie al ciclo di pulizia.

Questo apparecchio è conforme alle più recenti norme di sicurezza e igiene.





	ALIZÉ 4/30	ALIZÉ 4/36	ALIZÉ 5/22	ALIZÉ 5,5/15
Numero di divisioni	30	36	22	15
Capacità massima della vasca	4 kg	4 kg	5 kg	5,5 kg
Peso minimo dell'impasto	40 g	34 g	60 g	150 g
Peso massimo dell'impasto	135 g	110 g	220 g	360 g
Numero di programmi	4 (Stentor) - 12 (Platinum)			
Impostazioni	<p><b>STENTOR</b> tempo di riscalzatura - altezza della camera</p> <p><b>PLATINIUM</b> tempo di rinalzo - tempo di avvitemento - altezza della camera</p>			
Peso	255 kg			
Collegamento elettrico	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz			
Potenza	1,3 kW			
Intensità	3,5 A			

# MANY AND MORE, REAL GOODS



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

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence