DOLINE

FABRIQUÉ EN FRANCE

MACHINE DE MISE EN BACS AUTOMATIQUE

We provide quality
professional equipment
and services to artisan bakeries.

La FRENCH FAB

ecosystem

BERTRAND PUMA

MACHINE DE MISE EN BACS

DOLINE est une machine **tout inox** conçue pour la mise en bacs de la pâte après pétrissage. La pâte, introduite manuellement ou via un pétrin autobasculant est, **pesée, divisée et mise en bacs automatiquement.**

Ce système est **compatible avec tout types de pâtes**, garnies ou non, et permet de travailler avec des **bacs de différentes tailles** ou des **plaques** grâce à des réglages adaptés.

DOLINE

CONFORT & PRODUCTIVITÉ

VIDÉO
DÉCOUVREZ LA GAMME DOLINE

DOLINE est une solution **compacte** et **performante** pour la mise en bacs de pâte, alliant **gain de temps, ergonomie, respect du produit et régularité**, tout en s'adaptant aux exigences des boulangers-pâtissiers.

Idéale pour **pallier au manque de personnel et optimiser la productivité**, ses réglages automatisés permettent une gestion simplifiée. **Un seul opérateur** suffit pour faire fonctionner Doline.

CYCLE DE PRODUCTION

En un **cycle de production de 10min**, DOLINE permet de **décuver** et de **mettre en bac un pétrin de 200kg**.

Cette cadence permet de traiter jusqu'à **15 pétrins en une journée** de travail (7h), **sans nécessité de décuvage manuel** et avec des **résultats homogènes**, quel que soit l'opérateur.

La rapidité du processus permet aux boulangers d'**optimiser leur temps de travail** et de **maximiser leur rendement**.

15 pétrins/jour
CADENCE DE PRODUCTION

1 à 6 bacs/min
NOMBRE DE BACS

1 à 7 kg
POIDS DES BACS

400 à 1200 g*
POIDS DES PÂTONS

jusqu'à **75%***
HYDRATATION

*selon le process et la farine utilisée.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Avec une cadence de production de **1 à 6 bacs/min**, Doline permet de calibrer des **pâtons entre 1 et 7 kg**.

La pâte est déversée dans une **trémie pressurisée** puis **pesée** et **divisée automatiquement en plusieurs pâtons** (jusqu'à 6 pâtons). Ces pâtons passent sous un **tapis lourd à barres**, puis dans une **enrouleuse**, afin d'être rassemblés (ils se ressouderont à l'étape de fermentation) jusqu'à constituer un poids total déterminé par l'opérateur.

Ils seront ensuite **mis en bacs** automatiquement et prêts à partir en fermentation.

DIVISEUSE VOLUMÉTRIQUE À TRÉMIE PRESSURISÉE, UN GAGE DE REGULARITÉ.

Avec une capacité de 210 kg, la **trémie pressurisée** garantit une descente fluide de la pâte et une grande **régularité du premier au dernier pâton (+/- 2%).**

La diviseuse volumétrique, équipée d'un piston de 110mm de diamètre, permet un **fractionnement précis de la pâte**. Elle ne nécessite pas de huilage. Le poids des pâtons s'ajuste entre **400 et 1200 g** depuis le volant de la diviseuse.

Doline dispose de **trois vitesses** ajustables en fonction du poids voulu et de la cadence demandée, offrant ainsi une flexibilité adaptée aux besoins de l'opérateur.

QUALITÉ ET HOMOGÉNÉITÉ, UN ENROULEMENT OPTIMAL DES PÂTONS.

Une fois les pâtons divisés, ils sont **farinés automatiquement** avant de passer sous le tapis à barres qui les rassemble et facilite leur acheminement vers l'**enrouleuse**.

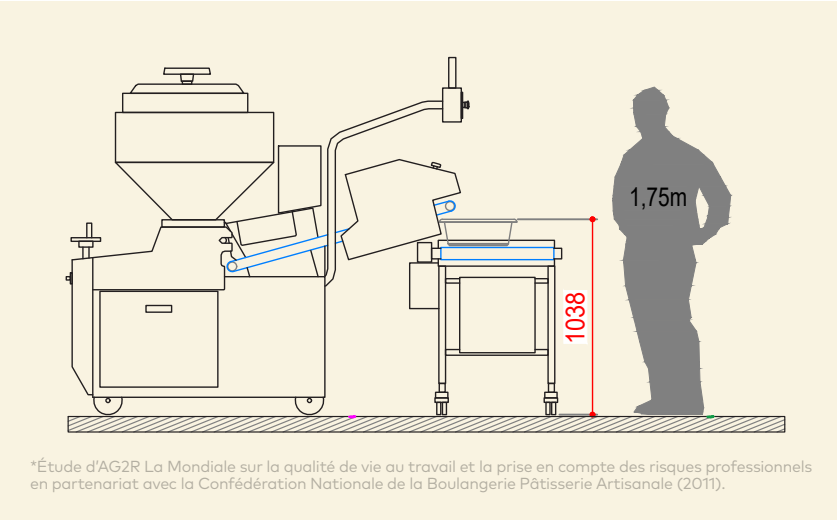
L'enrouleuse intégrée assure une **homogénéité et une mise en forme en douceur**, dans le vrai respect de la pâte, sans aucun stress exercé sur le pâton ou dégazage excessif.

Elle imite parfaitement le rabat manuel et **garantit un bel alvéolage du pâton final**.

ERGONOMIE & CONFORT

DOLINE améliore considérablement l'ergonomie d'un poste de travail particulièrement exigeant sur le plan physique, en **automatisant le décuvage manuel** du pétrin et **réduisant ainsi la fatigue** et les **postures contraignantes** de l'opérateur.

Un système **d'alerte avec feu tricolore** (vert : en marche, orange : défaut, rouge.: en panne) offre une **visualisation rapide et intuitive de l'état** de la machine.

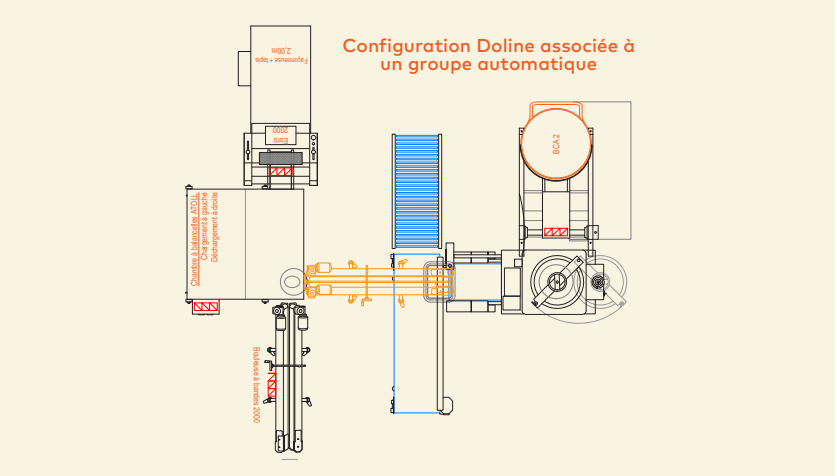


*Étude d'AG2R La Mondiale sur la qualité de vie au travail et la prise en compte des risques professionnels en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale (2011).

UNE HAUTEUR OPTIMISÉE POUR UN TRAVAIL SANS CONTRAINTE

La hauteur des convoyeurs a été pensée pour un meilleur confort de travail, avec des **pieds réglables** permettant d'adapter la machine aux besoins de chaque utilisateur.

Cette hauteur est conforme aux recommandations moyennes pour les tapis de sortie (entre 5-10cm en dessous du coude de l'opérateur*).



UNE INTÉGRATION FLEXIBLE ET OPTIMISÉE

DOLINE s'intègre facilement dans tout type de laboratoires grâce à son **faible encombrement** au sol et sa **modularité**.

Ses éléments, montés sur **roulettes**, offrent une grande flexibilité, facilitant le déplacement et l'**adaptation aux contraintes d'implantation**.

Le convoyeur gravitaire peut être reconfiguré aisément, **aligné au convoyeur à bacs ou orienté à 90°**, pour s'adapter parfaitement à l'organisation et au flux de production.

DOLINE peut aussi être **associée à un groupe automatique** (pour des pâtes jusqu'à 65% hydratation et un poids minimum de pâtons de 200g).

UNE INTÉGRATION AISÉE À VOTRE PRODUCTION

Doline s'adapte parfaitement à notre process de Diviseuse-Formeuse **Divitrad** et notre process complet en pointage retardé **Nova Trad**.

Notre machine de mise en bacs permet de travailler avec des **bacs de différentes tailles**, mais également avec des **plaques** ou avec une réception de la pâte directement dans un **moule**.

UNE UTILISATION SIMPLE ET SÉCURISÉE AU QUOTIDIEN

La **commande tactile est intuitive** et s'adapte aux besoins des opérateurs. Elle intègre un **mode automatique,** un **mode manuel** et des modes dédiés au **nettoyage** et à **l'entretien**.

L'interface permet également de personnaliser l'expérience utilisateur avec la possibilité de **modifier la langue** et de créer jusqu'à **cinq recettes enregistrables**.

Enfin, un accès aux **paramètres** et aux **statistiques** offre un **suivi détaillé de la production** pour une gestion optimisée.

Doline intègre un système de **télémaintenance** permettant le **diagnostic à distance**. Cette technologie assure un **suivi efficace**, **réduit les temps d'arrêt** et offre une **utilisation plus sereine** de la machine au quotidien.

UN NETTOYAGE ET UNE MAINTENANCE SIMPLIFIÉS

Le nettoyage et l'entretien sont facilités grâce à des **programmes dédiés accessibles depuis la commande** tactile.

Les **tapis bleus antistatiques**, conçus pour limiter l'adhérence des résidus, sont facilement aspirables et nettoyables.

La **maintenance est optimisée** avec des points d'accès permettant d'ajouter farine ou pâte **sans nécessiter d'outils**.

Enfin, un **récupérateur de farine intégré** contribue à maintenir un environnement de travail propre et efficace.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

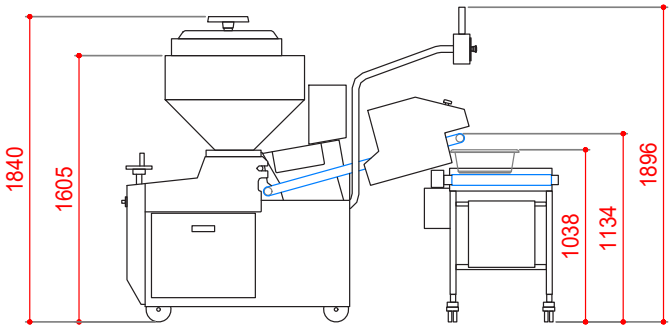
GAMME CARGO

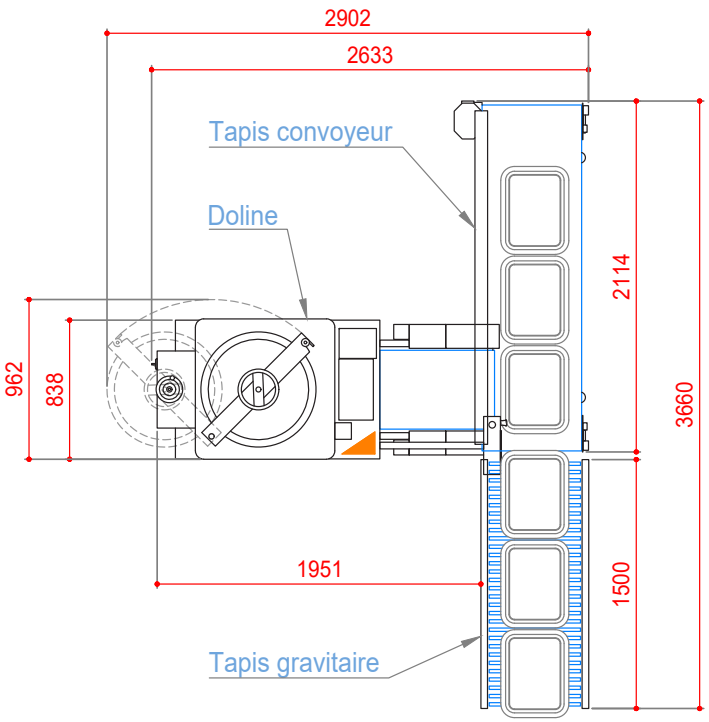
Regroupe des équipements robustes, fiables, réguliers et dimensionnés pour accepter des volumes et cadences de production de niveau semi-industriel.

SÉCURITÉ

Tous nos équipements sont certifiés par un organisme extérieur et indépendant.

DONNÉES ET DIMENSIONS





Machine de mise en bacs DOLINE	
Poids des bacs (pâtons rassemblés)	1 à 7 kg
Cadence (bac/minute)	1 à 6
Cadence pour des bacs de 3,5 kg	4 bacs/minute
Cadence pour des bacs de 7 kg	2,5 bacs/minute
Poids des pâtons (g)	400 à 1200 g*
Capacité trémie	210 kg
Pression trémie	0,6 bars
Diamètre de piston	110 mm
Hydratation de la pâte	jusqu'à 75%*
Chargement	Manuel, par pétrin autobasculant ou basculeur de cuve
Capacité convoyeur de bacs vides	jusqu'à 4 bacs
Capacité convoyeur gravitaire	jusqu'à 3 bacs
Raccordement électrique	400V/TRI+N+T/50Hz
Puissance électrique	3 kW
Intensité	7,5 A

*selon le process et la farine utilisée.

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

MANY AND MORE, REAL GOODS

BERTRAND PUMA

PAVAILLER SOLUTION

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

an Ali Group Company

ali GROUP

The Spirit of Excellence