

DIVITRAD


PRODOTTO IN FRANCIA

SPEZZATRICE FORMATRICE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.


**BERTRAND
PUMA**

GAMMA DIVITRAD

DiviTrad® garantisce le prestazioni quotidiane del vostro panificio ed è uno strumento essenziale per una produzione efficiente e flessibile. L'utilizzo di questa apparecchiatura consente ai panettieri di eliminare le lunghe operazioni di preparazione manuale dell'impasto, per un risultato altrettanto preciso e un notevole risparmio di tempo.

Facile da usare, le pagnotte sono pronte in un attimo: basta tagliare l'impasto con DiviTrad® e infornare!

SAPER FARE

70 anni al vostro fianco



Con 70 anni di esperienza, Bertrand Puma ha raggiunto il suo alto livello di competenza grazie a un know-how unico nella progettazione di attrezzature per panifici e pasticcerie e allo sviluppo di prodotti Made in France, sempre più affidabili ed efficienti.

VISITA

WWW.BERTRAND-PUMA.FR

LAB

Scoprite la vostra attrezzatura futura



Come centro di dimostrazione e formazione, il nostro LAB' è a vostra disposizione per testare le nostre apparecchiature in situazioni reali. Il nostro Baker Demonstrator è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTENZA

Ascoltarvi



Approfittate della potenza di una rete globale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panificatori di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA
+33 (04) 75 57 55 00

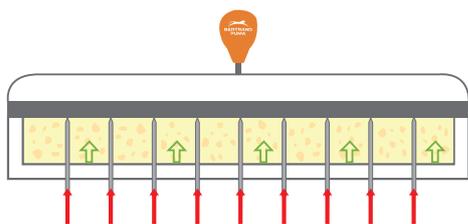
IL PRODOTTO INDISPENSABILE SPEZZATRICE - FORMATRICE

Il leggendario DiviTrad®, utilizzato per tanti anni, torna con un nuovo design e nuove caratteristiche, con il nome di DiviTrad® Legend.

Il versatile DiviTrad® è dotato di coltelli per il taglio di 20 pezzi di pasta quadrati. Può essere utilizzato sia per la divisione «classica» prima della lievitazione, sia per la divisione «tradition» per impastare «in diretta» e cuocere immediatamente.



RINCALZATURA CONTROLLATA



COLTELLI DA TAGLIO

LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

Il DiviTrad® è disponibile nella versione a doppio taglio, con un nuovo sistema di taglio che consente di dividere l'impasto direttamente in pezzi da 2x10. Il taglio durante la fase di rincalzatura produce pezzi di pasta meno degassati, ben saldati e delicatamente allungati, per preservare la pasta e garantire una futura alveolatura.

In combinazione con il processo Nova Trad e la filonatrice Nova Soft, questo sistema consente di produrre baguette pronte per il forno in meno di 30 minuti, garantendo un pane costante e di alta qualità.



PROTEGGERE LA SALUTE

Questo divisore è riconosciuto come a bassa emissione di farina in seguito a un test effettuato presso il LEMPA. Si raccomanda l'uso di farine a basso indice di polverulenza.

I NOSTRI PROCESSI



REQUISITI E QUALITÀ

Una baguette gustosa e colorata, dai sapori complessi, con un gusto pronunciato e un'alveolatura ben sviluppata: questo è un obiettivo di qualità per molti artigiani. Noi di Bertrand Puma uniamo innovazione e know-how tradizionale per ottimizzare ogni fase del processo di panificazione, per una produzione sempre più reattiva e di qualità.

Il DiviTrad® Double Cut fa parte del NOVA TRAD: un processo completo che utilizza la puntatura ritardata, progettato per eliminare i vincoli di tempo della panificazione tradizionale, garantendo al contempo una qualità degna della produzione a mano. Il vantaggio di questo processo è che l'impasto viene tagliato in 2x10 pezzi, dimezzando il numero di operazioni di taglio, pesatura e movimentazione dei vassoi.

DiviTrad® Legend combina un processo di panificazione più rapido con la possibilità di cuocere le baguette subito dopo il taglio. Grazie al suo vassoio di trasferimento, i pezzi di pasta possono essere facilmente portati al nastro di carico, risparmiando lunghe e noiose operazioni di movimentazione e spostamento, per un risultato diretto ed efficiente.



VIDÉO
IL
PROCESSO
NOVA TRAD

DATI TECNICI



TELAIO IN ALLUMINIO AVVITATO PER GRIGLIA TRADICUT

GRIGLIA TRADICUT IN MATERIALE TEFLONATO CON FORMA SPECIFICA PER UNA PERFETTA SALDATURA DEL TONDINO

IL SUPPORTO DELLA GRIGLIA SI RIPIEGA COMPLETAMENTE LUNGO IL LATO DEL DIVITRAD® IN MODO DA NON ESSERE D'INTRALCIO SUL LATO SINISTRO

UN DESIGN MODERNO E LINEARE PER LA MANOPOLA DI SBLOCCO, IL FRONTALINO E IL COPERCHIO

CICLO AUTOMATICO PUSH N' BAKE (VERSIONE PLATINO)

PULSANTI A FILO, MODERNI E TATTILI

TEGLIA RIMOVIBILE PER LA FARINA

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI RINCALZATURA (VERSIONE PLATINIUM)

REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI PRESSIONE

ABBASSAMENTO MODALITÀ MEZZA VASCA (VERSIONE PLATINIUM)

SUPPORTO DELLA GRIGLIA: SOSTIENE 2 GRIGLIE E LA PIASTRA DI BASE.

RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX 100% 304, SERBATOIO ROBUSTO GRAZIE ALLA FUSIONE IN ALLUMINIO

NESSUNA ZONA DI RITENZIONE, VITI NASCOSTE, SALDATURE LUCIDE



ACCESSO LATERALE PER LA MANUTENZIONE CON SISTEMA DI SGANCIO RAPIDO PER UNA FACILE PULIZIA QUOTIDIANA DELL'INTERNO DELLA MACCHINA.



PULSANTI DI REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE E MODALITÀ A MEZZO SERBATOIO E A PIENO SERBATOIO.



COPERTURA CON I MARTINETTI.



VASSOIO DELLA FARINA EXTRA-LARGE PER RACCOLGERE LA FARINA IN ECCESSO CON UN UNICO MOVIMENTO.



MANUTENZIONE SEMPLICE

Il design e i materiali utilizzati per la costruzione di DiviTrad® sono studiati per facilitare la manutenzione.

La vasca in alluminio garantisce un'igiene perfetta, rendendo la manutenzione quotidiana della macchina un gioco da ragazzi.

I coltelli sono facili da pulire grazie al sollevamento automatico. I galleggianti in plastica alimentare possono essere rimossi singolarmente grazie a un sistema di perni.

STOP ALLA POLVERE DI FARINA!

Bertrand Puma è stato uno dei primi produttori a preoccuparsi dell'impatto nocivo della polvere di farina volatile sulla salute.

Ecco perché DiviTrad® incorpora di serie un dispositivo di proiezione antipolvere. Quando la base di taglio si alza, queste particelle vengono spinte in un sistema totalmente ermetico: vengono raccolte in un cassetto rimovibile.



UTILIZZO IN TOTALE SICUREZZA

Il supporto della griglia è dotato di una molla che ne sostiene il movimento durante le manovre. Questo rende le manovre più sicure e confortevoli, poiché il supporto non può cadere accidentalmente.

La sostituzione della griglia è rapida ed ergonomica, grazie a un semplice sistema di bloccaggio a quattro punti che la rende maneggevole con poco sforzo.



VERSATILITA' D'UTILIZZO

DiviTrad® è dotato di una manopola di regolazione della pressione di rinalzo sulla parte anteriore per adattarsi agli impasti più duri e morbidi. Nella versione Platinum, dispone anche di una manopola di regolazione del tempo di rinalzo per un controllo totale e un'ottimizzazione del degasaggio dell'impasto.

L'interruttore di ritorno consente di passare dalla modalità a mezza vasca a quella a vasca piena, a seconda del volume di pasta da dividere.



OPZIONI PER OGNI ESIGENZA

PER UNA FLESSIBILITÀ SEMPRE MAGGIORE

Sia il DiviTrad® Legend che il DiviTrad® Double Cut possono essere utilizzati per cambiare le forme di taglio in modo rapido e semplice, grazie alle staffe di montaggio della griglia che sono parte integrante della macchina. Con le griglie DiviTrad® in acciaio inox è possibile produrre fino a 48 forme di taglio.



DiviTrad® offre anche quattro griglie con profili in plastica TradiCut:

- 8 divisioni
- 10 divisioni
- 2x10 divisioni
- 2x8 divisioni

Il materiale plastico della griglia assicura un taglio più regolare, permettendo ai pezzi di pasta di unirsi alle estremità dopo la divisione. Delicatamente modellato, l'impasto produrrà pagnotte con estremità più rotonde e una consistenza più sviluppata e uniforme. La firma di ogni panettiere sarà conservata in ogni lotto!

CICLO AUTOMATICO PUSH N' BAKE

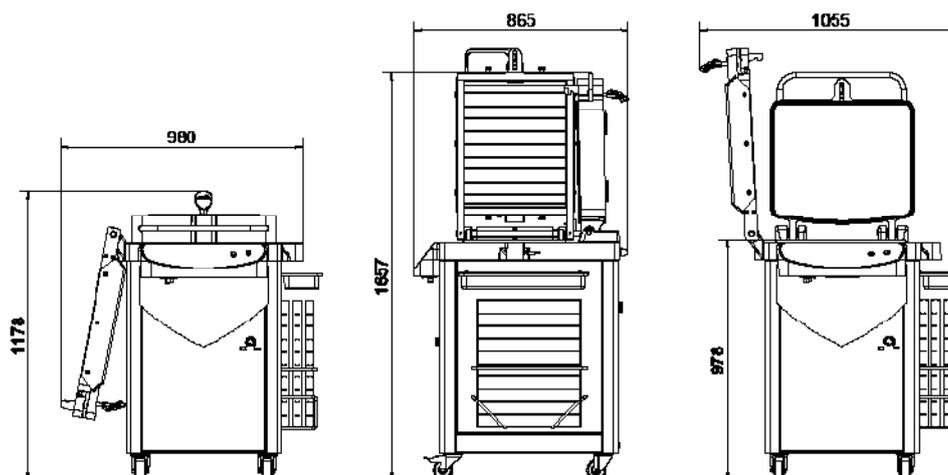
La versione Platinum del DiviTrad® include tutte le opzioni, compreso il ciclo di taglio automatico Push n' Bake.

Basta chiudere il coperchio per inserire il blocco e avviare automaticamente il ciclo di divisione: con una semplice operazione, le vostre pagnotte sono pronte per essere infornate!





DATI E DIMENSIONI



DIVITRAD

● standard –non disponibile

	DIVITRAD® Double Cut Stentor	DIVITRAD® Double Cut Platinum	DIVITRAD® Legend Stentor	DIVITRAD® Legend Platinum
Numero di divisioni	2 x 10	2 x 10	4 x 5	4 x 5
Vaschetta quadrata	●	●	●	●
Vassoio in alluminio	●	●	●	●
Vassoio in plastica	●	●	●	●
Adattamento per griglia pieghevole	●	●	●	●
Telaio a vite in alluminio per griglia TradiCut	●	●	●	●
Ciclo automatico Push n' Bake	–	●	–	●
Collegamento elettrico	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz			
Potenza (kW)	1,5			
Corrente (A)	4			
Capacità massima della vasca	18			
Peso minimo dei pezzi di pasta (g)	150			
Peso massimo dei pezzi di pasta (g)	900			
Capacità massima di taglio con griglia (kg)	7			
Peso (kg)	300			

DATI EXTRACONTRATTUALI

OPZIONI E ACCESSORI

€ opzione a pagamento

OPTIONS	
Griglie TradiCut	€



STENTOR

Un design rinforzato e una scelta di materiali e accessori sempre più robusti per un uso intensivo su tutti i terreni.



PLATINIUM

Più opzioni tecniche per un lavoro sempre più preciso e risultati imbattibili in panetteria.



MANY AND MORE, REAL GOODS



555 Rue Benoît 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



The Spirit of Excellence