

# DIVITRAD COMPACT

  
FABRIQUÉ EN FRANCE

## DIVISEUSE FORMEUSE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

**ecosystem**

  
**BERTRAND  
PUMA**

# DIVITRAD COMPACT

Les diviseuses de la gamme DiviTrad Compact sont des diviseuses formeuses à cuve carrée, capables de diviser la pâte en 20 pâtons égaux.

Leur utilisation permet aux boulangers de se décharger des opérations chronophages nécessaires lors d'une division manuelle, pour un résultat encore plus précis et un gain de temps conséquent.

DiviTrad Compact se décline plusieurs versions :

- Version 4x5 divisions.
- Version *Double Cut* 2x10 divisions.

SAVOIR-FAIRE

## 70 ans à vos côtés



Avec 70 ans d'expérience, Bertrand Puma a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements pour Boulangerie et Pâtisserie, et un développement de produits Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

[WWW.BERTRAND-PUMA.FR](http://WWW.BERTRAND-PUMA.FR)

LAB

## Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU  
[+33 \(04\) 75 57 55 00](tel:+3320475575500)

ASSISTANCE

## À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU  
[+33 \(04\) 75 57 55 00](tel:+3320475575500)

Adhérent

**ecosystem**

de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

# L'INCONTURNABLE DIVISEUSE FORMEUSE DEVIENT COMPACT

Diviseuse-Formeuse la plus compacte du marché, elle a été spécialement conçue pour les artisans avec un espace et un budget limité et qui ne souhaitent faire aucune concession sur la qualité et l'entretien.

Avec une profondeur de 810 mm pour une largeur de 680 mm avec son cadre (châssis de 510 mm de large), elle saura se faire une place dans les fournils les plus restreints, tout en conservant le niveau de robustesse et de performance attendu au quotidien.



Avec sa cuve de 400x400 mm, DiviTrad® Compact est équipée de couteaux permettant une découpe en 20 pâtons carrés. Elle permet aussi bien la division «classique» avant fermentation que la division «tradition» pour former des baguettes et cuire immédiatement.



En version **DOUBLE CUT**, DiviTrad Compact permet de diviser directement votre pâte en format 2x10 pâtons. La coupe durant la phase de tassage permet d'obtenir des pâtons moins dégazés, bien soudés et allongés tout en douceur, afin de préserver la pâte et de garantir le futur alvéolage.

Associé au process Nova Trad et à l'enrouleuse Nova Soft, ce système vous permet de réaliser des baguettes prêtes à être enfournées en moins de 30 minutes, tout en vous garantissant un pain régulier et de qualité.



VIDÉO  
LE  
PROCESS  
NOVA  
TRAD

## PROTÉGEZ VOTRE SANTÉ

Nos gammes de diviseuses-formeuses DiviTrad ont été **homologuées et sont reconnues à faible émission de farine** suite au test réalisé au LEMPA\*. Un fleurage à l'aide de farine à faible Indice de Pulvérulence est recommandé.

\*LEMPA est le laboratoire de référence de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie

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





## HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

Conscient de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur la santé des boulangers, Bertrand Puma a intégré en standard dans la DiviTrad® Compact, un dispositif antiprojection de farine grâce à un joint de récupération des poussières présent tout le long de la cuve.

La montée des taloches pousse ces particules vers un réseau totalement hermétique : elles seront récupérées dans un bac récupérateur de farine à l'arrière de la machine.



## UN ENTRETIEN FACILITÉ

Le design et les matériaux utilisés dans la construction de la DiviTrad Compact sont pensés pour en faciliter l'entretien. La cuve en fonte d'aluminium garantit une hygiène parfaite, tout en facilitant le nettoyage quotidien de la machine.

Le nettoyage des couteaux est très simple grâce à leur remontée automatique, et l'entretien de l'intérieur de la machine se fait également sans contraintes grâce à l'accès de maintenance latéral et son système de déverrouillage Quick Access.

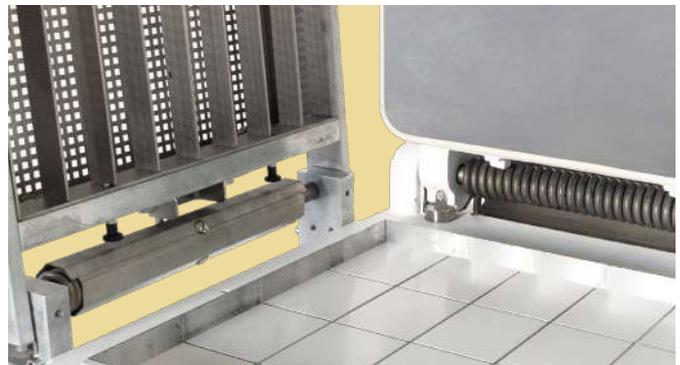


## UNE CONSTRUCTION OPTIMALE

Son couvercle en aluminium recouvert d'une tôle inox et son châssis robuste traité anti-corrosion permettent de résister aux chocs. Ses ressorts sont, eux aussi, protégés par un capot inox. La poignée ergonomique permet une manipulation fiable, pour une fermeture sans effort.

La machine est équipée en façade d'un : d'un levier de commande hydraulique, d'un bouton d'arrêt d'urgence, et d'un bouton de réglage de la pression de tassage afin de s'adapter aux pâtes les plus dures comme les plus souples, et de garantir un alvéolage optimal.

Pour plus d'ergonomie, une barre de manipulation et de protection en façade facilite le déplacement de la machine, sans risquer d'endommager le câble d'alimentation grâce à un système de maintien à l'arrière de l'équipement.



## UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

DiviTrad® Compact permet de changer rapidement et facilement de forme de découpe grâce à son support de fixation de grille solidaire de la machine.

Le support de grille est muni d'un ressort afin d'accompagner le mouvement pendant les manœuvres. Celles-ci sont plus confortables et plus sûres car le support ne peut retomber accidentellement.

Le changement de grille est rapide et ergonomique grâce à un simple verrouillage en quatre points, pour une manipulation facilitée avec peu d'efforts.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## DIVITRAD COMPACT



ACCÈS DE MAINTENANCE AVEC LE SYSTÈME DE DÉVERROUILLAGE QUICK ACCESS PERMETTANT UN NETTOYAGE FACILE AU QUOTIDIEN DE L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE.

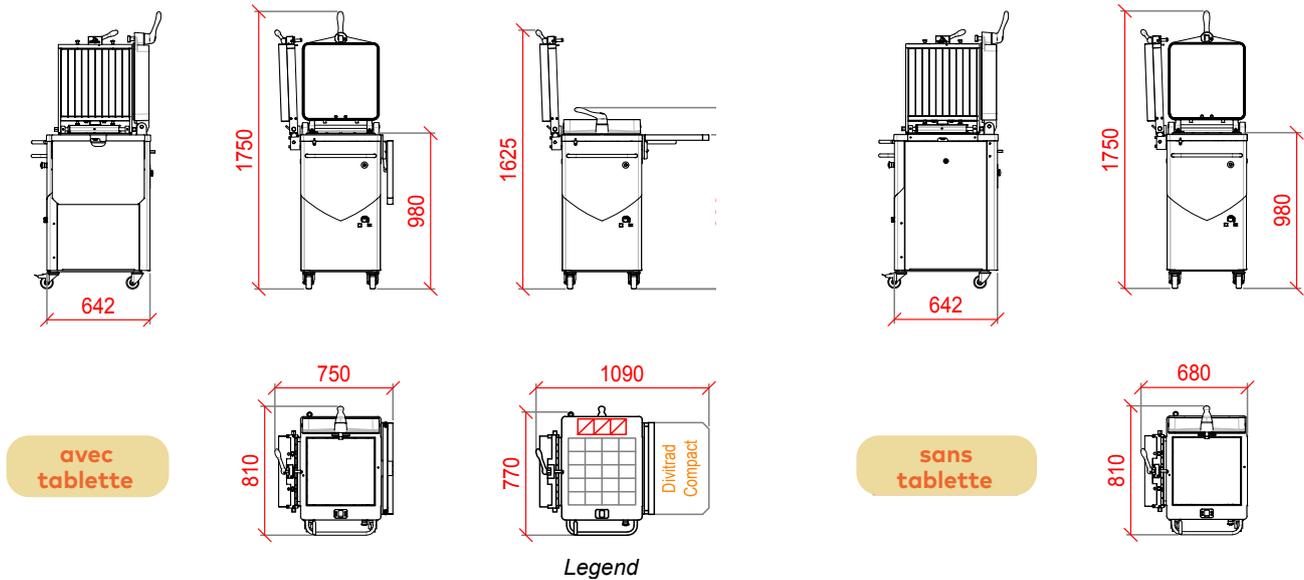


UNE TABLETTE RABBATABLE (OPTION) FACILITE LE TRANSFERT DES PÂTONS APRÈS DIVISION ET PERMET DE POSER UN BAC DE FARINE DE FLEURAGE OU TOUT AUTRE USTENSILE.



BAC RÉCUPÉRATEUR DE FARINE À L'ARRIÈRE DE LA MACHINE.

# DONNÉES ET DIMENSIONS



## DIVITRAD COMPACT

● standard

	DIVITRAD Compact	DIVITRAD Compact Double Cut
Nombre de divisions	4 x 5	2 x 10
Cuve carrée	●	●
Cuve aluminium	●	●
Plateau plastique	●	●
Adaptation pour grille amovible	●	●
Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60 Hz	
Puissance (kW)	1,5	
Intensité (A)	3,8	
Capacité max. de la cuve (kg)	18	
Poids min. des pâtons (g)	150	
Poids max. des pâtons (g)	900	
Capacité max. en découpe avec grille (kg)	7	
Poids (kg)	230	

## OPTIONS & ACCESSOIRES

€ option payante

	OPTIONS
Tablette rabattable	€
Bac à farine aimanté	€

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

# MANY AND MORE, REAL GOODS



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

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence