

# DIVISEUSE ET DIVISEUSE-FORMEUSE

DIVIDER AND DIVIDER-MOULDER

PARTENAIRE



## SOUPLESSE, POLYVALENCE ET RENTABILITÉ

FLEXIBILITY, ADAPTABILITY  
AND PROFITABILITY

EUROTRADIT  
**EUROLABO**

DIVISEZ VOTRE  
TEMPS DE TRAVAIL



### LES + EUROLABO

- > **EFFICACE** : MACHINE 3 EN 1 grâce à la fonction division, formeuse et tasseuse
- > **MODERNE** : utilisation optimale avec les nouvelles formes de panification en bac avec des pâtes fortement hydratées
- > **PRATIQUE** : la diviseuse permet d'offrir à sa clientèle du pain chaud et frais à toutes heures de la journée
- > **RENTABLE** : investissement mesuré, gain de place dans votre fournil et diminution des pertes

### MORE WITH EUROLABO

- > **EFFICIENCY** : 3 IN 1 MACHINE through the division, shaping and press function
- > **MODERN** : optimal use with new forms of bread baking with heavily hydrated dough
- > **PRACTICAL** : the divider offers costumers hot and fresh bread at all times of the day
- > **PROFITABILTY** : moderate investment while decreasing loss, and space saving in the bakery shop

# EUROTRADIT LA DIVISEUSE-FORMEUSE AVEC RÉGULATEUR DE PRESSION

Fort de nos expériences dans le monde de la boulangerie, nous concevons nous-mêmes nos diviseuses près de Lyon. Tous les matériaux utilisés sont de grande qualité. Les pièces sont traitées anticorrosion et la carrosserie recouverte d'une peinture epoxy cuite au four.

**EUROTRADIT**  
*EURGLABU*

EXISTE ÉGALEMENT EN DIVISEUSE CLASSIQUE



## FONCTIONNEMENT



En amont placer le plateau en silicone au fond

- 1 Verser votre bac dans la cuve.
- 2 Faire basculer la grille formeuse
- 3 Remonter les couteaux et les plateaux grâce au système hydraulique.
- 4 Récupérer vos pains déjà formés

La diviseuse EUROTRADIT rectangulaire avec taloches amovibles en plastique non adhérent et des couteaux biseautés en inox (ou teflon en option) pour une meilleure répartition de la pâte et une coupe parfaite.

**Ne dégage pas la pâte**

↓  
**Permet de travailler avec tout type de pâtes (hydratées, pâtes souples...)**

↓  
**Assure une bonne régularité de poids**

↓  
**Pas de perte de qualité sur votre production**



Portes latérales ouvrables afin de faciliter l'accès intérieur pour le nettoyage.



# EUROTRADIT DIVISEUSE FORMEUSE - UNE MACHINE 3 EN 1

## POURQUOI UNE DIVISEUSE EUROTRADIT ?

- > **PARTICULIÈREMENT ADAPTÉE À L'ARTISAN** grâce à la triple fonction division, formeuse et tasseuse à gras (beurre, margarine...).
- > **GAIN DE PLACE ET DIMINUTION DE L'INVESTISSEMENT** : EUROTRADIT permet aisément de remplacer une façonneuse et une balancelle.
- > **PERMET DE TRAVAILLER AVEC LES NOUVELLES PANIFICATIONS EN FARINE TRADITION** : pâtes fortement hydratées et travail en bac favorisant le développement alvéolaire et le goût du pain.
- > **DU PAIN CHAUD TOUTE LA JOURNÉE ET PLUS DE RUPTURE** : on peut diviser et former à toute heure de la journée afin de proposer du pain frais et artisanal.
- > **FACILE D'UTILISATION** : L'EUROTRADIT est léger et n'importe qui peut l'utiliser !
- > **PLUS BESOIN DE SE LEVER TÔT** : la pâte est stockée en bacs, en fermentation bloquée et à l'abri du dessèchement du froid, les bacs peuvent se conserver 48 / 72h00 (grâce aux chambres spécifiquement conçues Eurolabo).
- > **GESTION DES PERTES** : on peut diviser 1 ou plusieurs bacs en fin de journée en fonction du rythme de ventes et à ajuster au plus près.

## OFFRE DE SÉRIE



Support de grilles escamotable

Levier actionnant la remontée des couteaux et du plateau

Régulateur de pression

Bouton d'arrêt d'urgence



Couvercle anti-adhérence traité au Téflon alimentaire

Kit anti-projection de farine

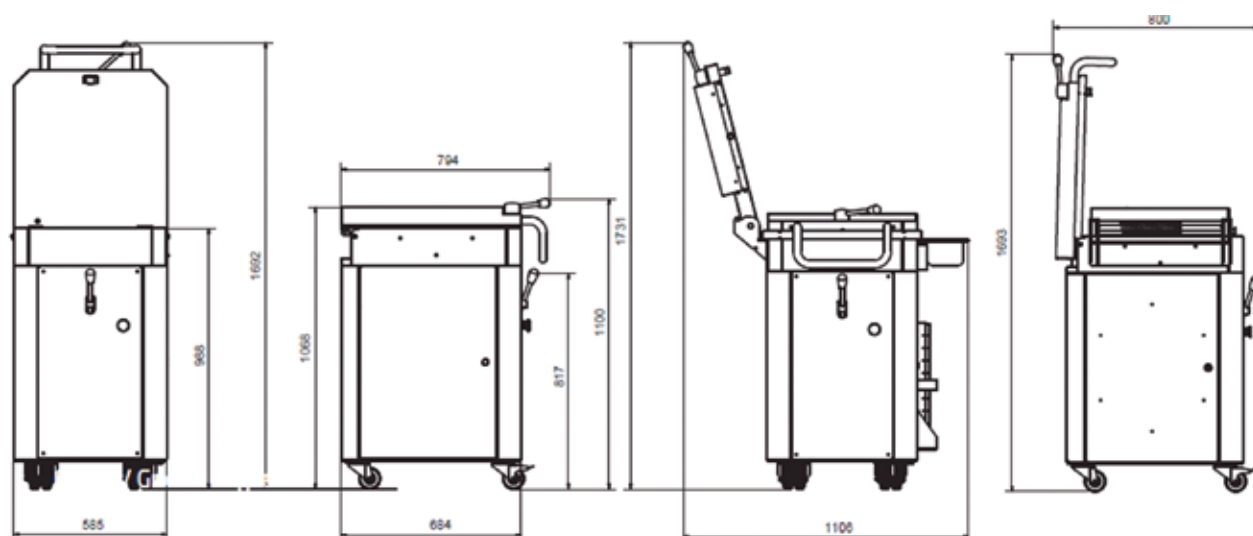
Tasseuse à gras

Bac de Fleurage

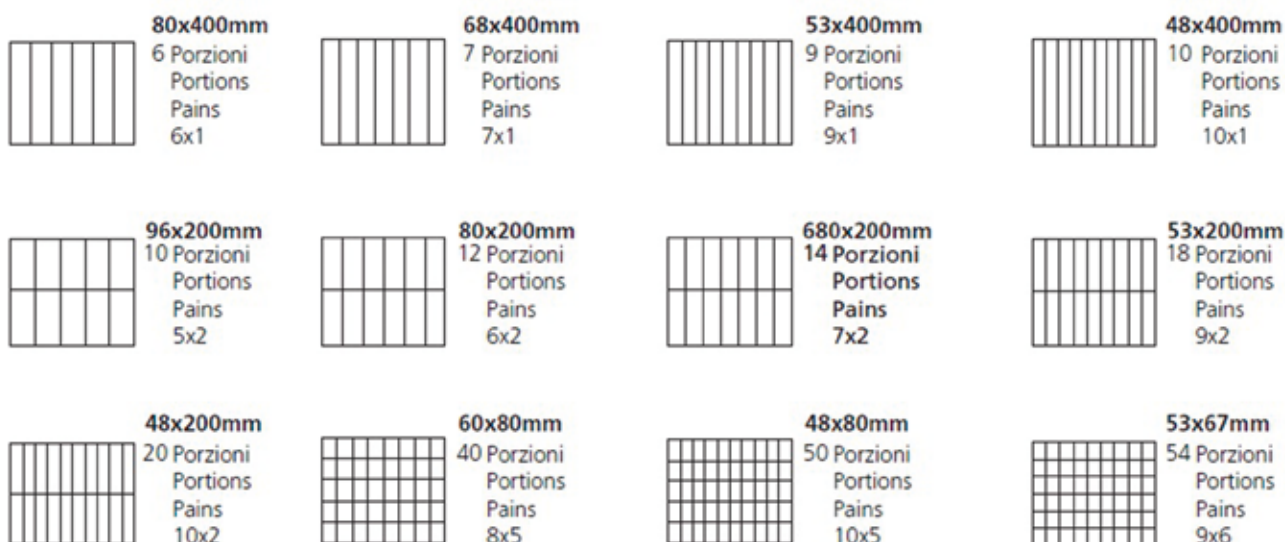
Support de grilles pouvant contenir 2 grilles

Grilles supplémentaires disponibles en option. Possibilité de créer des grilles sur-mesure inox ou Téflon

## LES DIMENSIONS



## GRILLES (Grilles supplémentaires possibles sur mesure)



## DÉTAILS TECHNIQUES

MODÈLE	CUVE mm	CAPACITÉ min. / max.		DIMENSIONS mm	PUISSANCE kW	POIDS kg
		kg	kg			
DV20	480x400x130	5	17	585x800x1693	1.5	235
DV20T	480x400x180	5	17	1106x800x1732	1.5	280

Alimentation : 400 TETRA