

**MB Bertrand**



**Marque de sérénité**

# DIVITRAD



**DIVISEUSE  
HYDRAULIQUE**



## ■ Une machine, plusieurs fonctions :

La Divitrad est une machine extrêmement polyvalente puisqu'elle permet :

- La division "classique" avant fermentation
- La division "tradition" pour travailler en direct et cuire immédiatement.
- La presse pour matières grasses

## ■ Une machine, plusieurs découpes :

Outre les 20 divisions, plusieurs formes en inox sont disponibles et peuvent être aisément interchangeables grâce au support de grilles solidaire de la machine.

Ce support, installé en standard permet d'utiliser 10 types de grilles différentes\* (voir page 4) dont :

- Une grille de 10 baguettes courtes (sens 400) **1**
- Une grille de 8 pains (sens 400) **2**
- Une grille de 16 pains sandwich (2x8) **3**

\* D'autres grilles peuvent être étudiées sur demande.



1

3



2

## ■ La division classique

La Divitrad permet bien entendu de réaliser une division en 20 pâtons grâce à ses lames inox de 3 mm, biseautées de chaque côté. **4**

## ■ La division "tradition"

La nouvelle Divitrad est équipée en façade d'un bouton permettant de régler la pression exercée sur la pâte sur une échelle de 1 à 6. **5**

La position n°1 permettra de réaliser un tassage très doux, limitant à l'extrême le dégazage de la pâte. Il est donc possible de gagner du temps en supprimant les temps de détente et de façonnage tout en obtenant un produit de grande qualité et d'un goût unique.



Bertrand-Puma a été un des premiers fabricants à se préoccuper de l'impact nocif des poussières de farine volatiles sur votre santé.

C'est la raison pour laquelle la Divitrad intègre en standard un dispositif antiprojection de ces poussières. **6**  
La montée des taloches pousse ces particules vers un réseau totalement hermétique : elles seront récupérées dans un tiroir extractible **7**



*"Avec la Divitrad, j'ai une réelle flexibilité dans mon travail. Je peux travailler en direct ou en différé et je gère ma production au plus juste !"*

## ■ Ergonomie et sécurité

La Divitrad est équipée d'un interrupteur sectionneur à manque de tension. Ainsi, le seul fait de la brancher ne la met pas en marche. Seule une action volontaire l'activera.



Les grilles sont très facilement interchangeables.



Le support de grille se rabat entièrement le long du flanc de la Divitrad afin de ne pas gêner à gauche lorsque l'on travaille en division classique.



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



Le verrouillage du support de grille se réalise en un seul point et d'un mouvement naturel. Il ne nécessite que très peu d'efforts et peut être opéré d'une seule main.

Le repose grille est dimensionné pour recevoir deux grilles et la plaque de fond. Ces éléments sont ainsi rangés à portée de main.



La DIVITRAD est équipée d'un bac à farine thermoformé amovible.

Une barre en inox protège les commandes tout en facilitant le déplacement de la Divitrad.



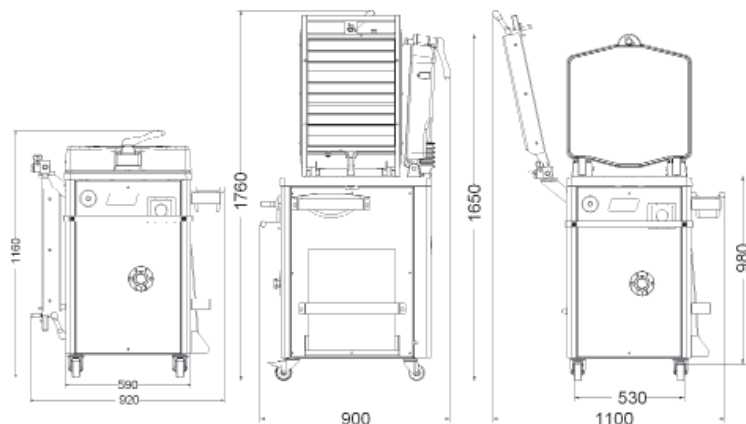
## ■ Un entretien aisé

Le design et les matériaux utilisés dans la construction de la Divitrad sont pensés pour en faciliter l'entretien.



Le nettoyage des couteaux est très simple. Les taloches en plastique alimentaire se démontent individuellement grâce à un système de goupilles.





## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	Divitrad
Capacité de cuve (kg)	18 kg
Nombre de divisions	20
Poids des pâtons	150 - 900 g
Dimensions W x D x H (mm)	920 x 900 x 1100
Hauteur couvercle relevé (mm)	1750
Poids (kg)	300
Puissance (kW)	1,5

### ■ Divitrad est livrée en standard avec :

- Un support de grille
  - Une grille n° 1 - 10 baguettes courtes, entrée: 400 mm
  - Plaque de fond de cuve
- Autres grilles disponibles en option.

Grilles n°	Nombre de divisions	Format de découpe	
1	10	400 x 50	
2	20	200 x 50	
3	40	100 x 50	
4	80	50 x 50	
5	8	400 x 60	

Autres grilles disponibles sur demande, nous demander.

Grilles n°	Nombre de divisions	Format de découpe	
6	16	200 x 60	
7	32	100 x 60	
8	64	50 x 60	
9	12	400 x 40	
10	12	140 x 130	



BPU 008 - 05/2012 - V02  
Photographies et illustrations non contractuelles.