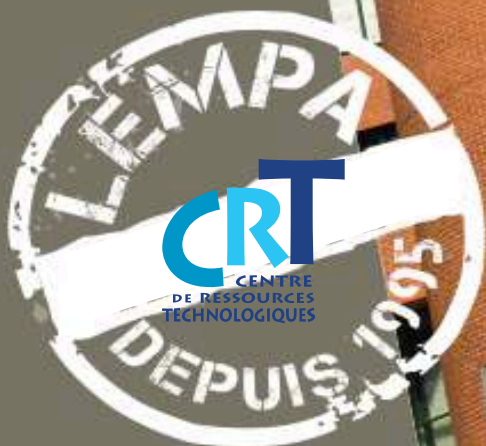


Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie
(France)

www.lempa.org

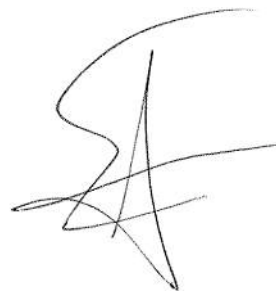


Rouen, le 27 mai 2021

Dossier suivi par Pierre Tristan Fleury
Tél : 02 35 58 17 75
Mail : labo@lempa.org

**Compte rendu d'essais sur les différents critères de choix
d'une diviseuse**

Pierre-Tristan FLEURY
Directeur,



ESSAIS

Contact technique : Arnaud JACQUES : 02 35 58 17 55

Mail : a.jacques@lempa.org

Introduction générale

Une diviseuse hydraulique est un matériel de boulangerie qui assure une division nette de la pâte. C'est un outil indispensable pour tous les boulangers qui voudront une séparation rapide de la pâte.

Essai effectué sur le modèle: diviseuse formeuse de type DIVITRAD Compact BERTRAND PUMA

Lien internet : <http://www.bertrand-puma.fr/index.php/divitrad-compact/>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le : 24 Février 2021

Identification de(s) (l')opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
-
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
 - Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
 - Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
 - Réaliser les tests

Présentation de la machine :



Grille formeuse
non fournie avec la
machine pour
l'essai

Maniabilité :

Poignée en façade de manutention :

Permet un déplacement sans effort de la machine tout en assurant la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

La poignée ergonomique à excentrique permet une manipulation rapide et fiable, pour une fermeture sans effort.

La machine est équipée en façade : d'un levier de commande hydraulique et d'un bouton d'arrêt d'urgence, et d'un bouton de réglage de la pression de tassage.

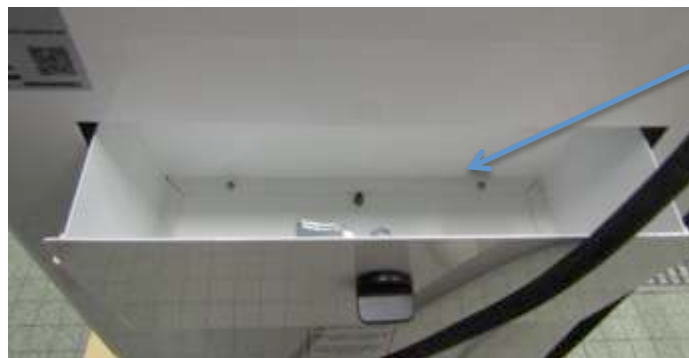


Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)

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.

Système d'obstacle
(joint) aux
poussières de
farine



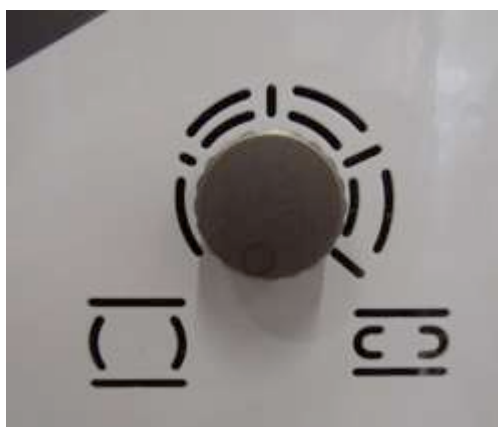
Récupérateur
de farine

Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage possible grâce au régulateur de pression.

La machine est équipée en façade 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



Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

La cuve en fonte d'aluminium garantit une hygiène parfaite, tout en facilitant le nettoyage quotidien de la machine.

Le nettoyage des couteaux inox 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.

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes sans outils :

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.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.



Système de pincage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

L'outil permettant de découper/former les baguettes n'a pas été livré avec la machine.

La photographie trouvée sur le site internet Bertrand Puma ne permet pas de visualiser la forme de l'outil.

Photographie* de l'outil de découpe (grille formeuse pour baguette):

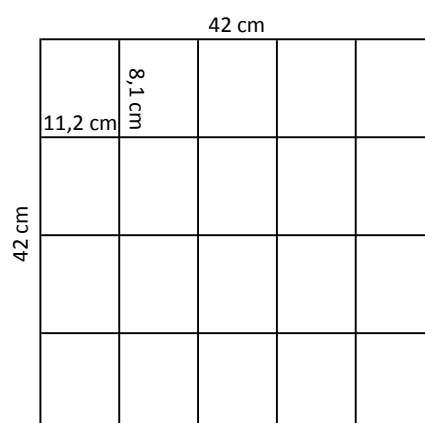


Source internet

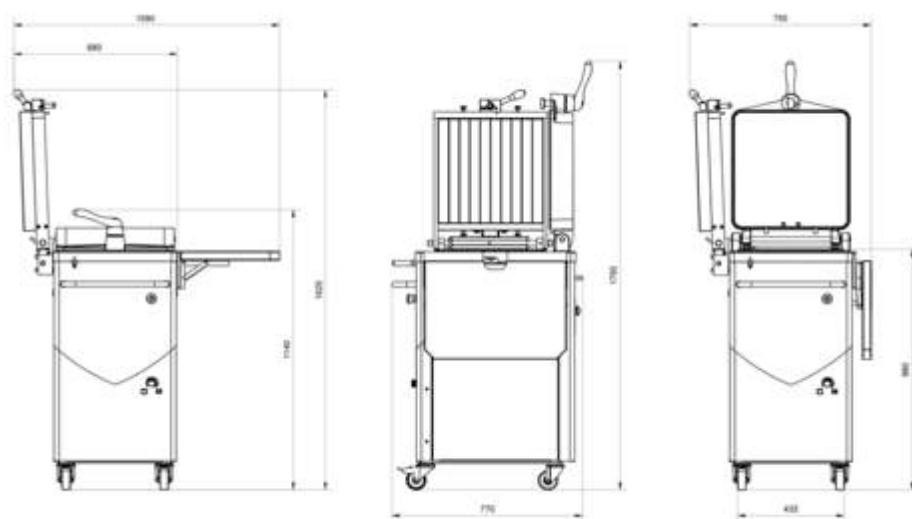
Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):



Dimension du système de division :



Dimension de la diviseuse :



Caractéristiques du système de division :

- Cuve en fonte d'aluminium alimentaire
- Taloches en plastique alimentaire
- Couteaux biseautés en inox

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	X
Diviseuse rectangulaire	
Option formeuse	X
Option tassage matière grasse	X
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	X
Diviseuse semi automatique	
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	4 kg
Quantité maximum	20 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	114 cm
Hauteur diviseuse ouverte	175 cm
Largeur diviseuse	75 cm
Profondeur diviseuse	77 cm
Poids	
230 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau (basse pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (basse pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau (haute pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	
Non	X
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	X
Non	
Réglage de la durée de tassage	
Oui	
Non	X
Diversité des accessoires de découpe	
Aucune grille de fournie avec la diviseuse pour le test	
Nombre de baguettes obtenues	
10	

Division en 20 pâtons (Basse compression 2/5)				
Variation de poids entre les pâtons				
348,0 g	359,2 g	360,1 g	353,1 g	358,5 g
351,2 g	357,2 g	355,0 g	347,7 g	353,4 g
340,8 g	349,1 g	348,4 g	346,5 g	344,0 g
344,9 g	339,0 g	340,3 g	342,8 g	344,1 g
Masse du pâton le plus léger :			339,0 g	
Masse du pâton le plus lourd :			360,1 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				21,1 g

Division en 20 pâtons (Haute compression 5/5)				
Variation de poids entre les pâtons				
349,1 g	353,3 g	357,7 g	353,9 g	353,2 g
344,5 g	351,7 g	353,4 g	347,4 g	359,2 g
353,7 g	344,2 g	338,0 g	342,4 g	347,5 g
345,3 g	344,2 g	351,4 g	336,2 g	347,3 g
Masse du pâton le plus léger :			336,2 g	
Masse du pâton le plus lourd :			359,2 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				23,0 g

Formage en 10 baguettes (Basse compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Formage en 10 baguettes (Haute compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

2 pressions de tassages différents effectués, la première au minimum (réglage à 2 sur 5 car en dessous de 2 la remontée des couteaux ne se fait pas), la seconde au maximum (5/5).



Basse pression

Haute pression

Essai effectué sur le modèle: diviseuse formeuse JAC PANIFORM avec farineur « Easy flour »

Lien internet : <https://www.jac-machines.com/fr/paniform>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le : 24 Février 2021

Identification de(s) l'opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
-
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
 - Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
 - Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
 - Réaliser les tests

Présentation de la machine :



Maniabilité :

Poignée en façade de manutention :

Permet un déplacement sans effort de la machine tout en assurant la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

Organes de commandes et couvercles à portée de main et position de travail au plus près de la cuve pour un confort de travail accru et pour optimiser le temps de cycle.



Bouton pour lancer le cycle semi automatique.

Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)



Système de farineur à débit variable

Système d'obstacle aux poussières de farine (joint)



Bac récupérateur de farine



Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage possible grâce au régulateur de pression.

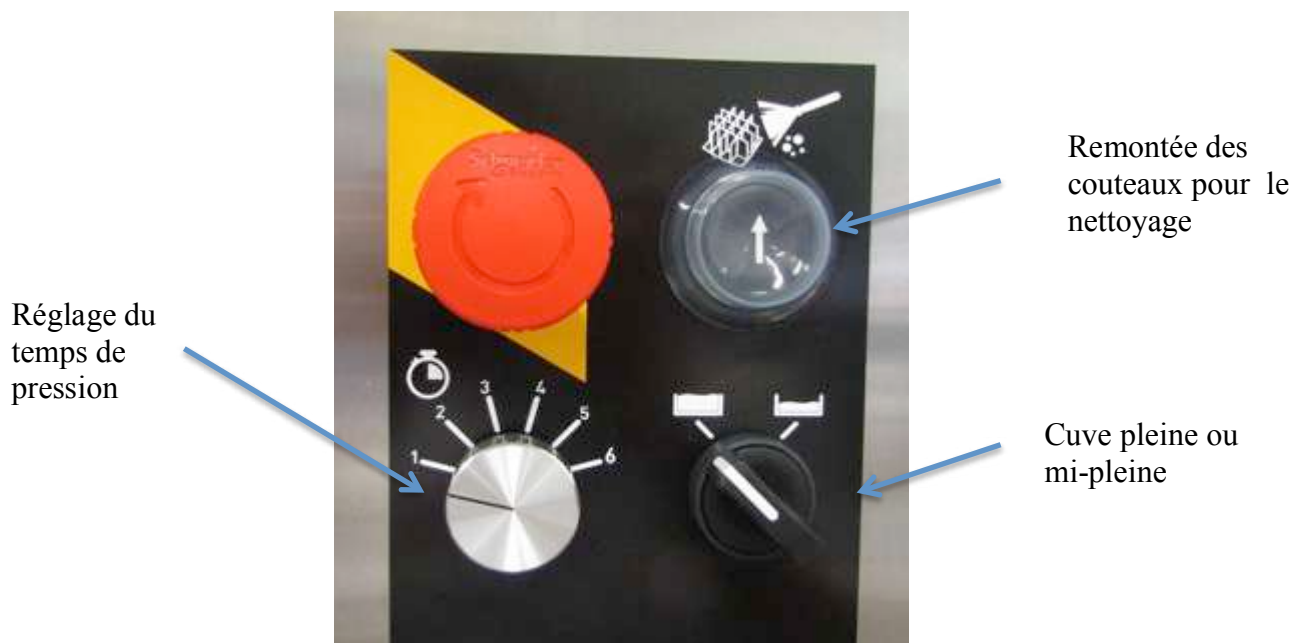
Permet de travailler des pâtes très douces comme les pâtes dures ou le gras avec la même machine. Le réglage de la pression d'étalement est accessible au boulanger et est gradué.



Diviseuse disposant également du réglage du temps de pression :

Le boulanger, en plus de pouvoir régler le degré de pression exercé sur la pâte peut également régler le temps de pression sur celle-ci.

La diviseuse possède également la fonction cuve pleine ou mi-pleine.



Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

Permet l'accès aux couteaux d'une simple action pour leur nettoyage.

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes (utilisation d'un tournevis) :

Intérieur de la machine très dégagé : Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Portes d'accès latérales : Permet d'accéder rapidement et simplement à l'intérieur de la machine.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.



Système de pinçage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

L'outil permettant de découper/former les baguettes est constitué de bords biseautés.

Photographie de l'outil de découpe (grille formeuse pour baguette):



Bords biseautés

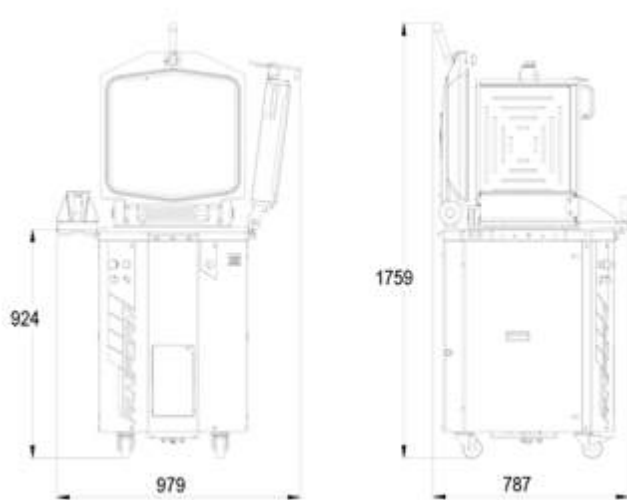
Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):



Dimension du système de division :

		47 cm		
39,6 cm	11,5 cm	7,5 cm		

Dimension de la diviseuse :



Caractéristiques du système de division :

- Cuve aluminium
- Taloches en fonte d'aluminium avec traitement easy clean.
- Couteaux en inox.

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	
Diviseuse rectangulaire	X
Option formeuse	X
Option tassage matière grasse	X
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	
Diviseuse semi automatique	X
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	3 kg
Quantité maximum	19 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	107,0 cm
Hauteur diviseuse ouverte	175,9 cm
Largeur diviseuse	97,9 cm
Profondeur diviseuse	78,7 cm
Poids	
335 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau (basse pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (basse pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau (haute pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	X
Non	
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	X
Non	
Réglage de la durée de tassage	
Oui	X
Non	
Diversité des accessoires de découpe	
1 grille fournie avec la diviseuse pour le test	
Nombre de baguettes obtenues	
10	

Division en 20 pâtons (Basse compression)				
Variation de poids entre les pâtons				
388,7 g	357,1 g	303,6 g	291,2 g	
326,0 g	273,4 g	373,6 g	340,7 g	
362,1 g	279,7 g	432,8 g	309,2 g	
377,1 g	319,2 g	364,4 g	322,1 g	
386,2 g	355,2 g	437,3 g	382,8 g	
Masse du pâton le plus léger :			273,4 g	
Masse du pâton le plus lourd :			437,3 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd			163,9 g	

Division en 20 pâtons (Haute compression)				
Variation de poids entre les pâtons				
339,9 g	333,7 g	354,4 g	350,0 g	
344,6 g	340,2 g	354,2 g	360,0 g	
332,3 g	354,9 g	351,4 g	364,7 g	
338,1 g	356,0 g	356,1 g	367,9 g	
352,7 g	329,6 g	343,6 g	353,9 g	
Masse du pâton le plus léger :			329,6 g	
Masse du pâton le plus lourd :			367,9 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd			38,3 g	

Formage en 10 baguettes (Basse compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
370,3 g	
360,0 g	
310,4 g	
290,2 g	
311,5 g	
339,2 g	
299,4 g	
319,4 g	
346,6 g	
364,5 g	
Masse du pâton le plus léger :	
290,2 g	
Masse du pâton le plus lourd :	
370,3 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	80,1 g

Formage en 10 baguettes (Haute compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
340,4 g	
342,0 g	
321,2 g	
330,5 g	
315,7 g	
314,8 g	
334,5 g	
350,8 g	
346,4 g	
334,8 g	
Masse du pâton le plus léger :	
314,8 g	
Masse du pâton le plus lourd :	
350,8 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	36,0 g

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

2 pressions de tassages différents effectués, la première au minimum, la seconde au maximum.



Basse pression

Haute pression



Basse pression

Haute pression

Essai effectué sur le modèle: diviseuse formeuse de type MERAND DIVA Di-20C-HMP-380

Lien internet : <https://merand.fr/machines-par-fonction/diviseuses/101-20-divisions-diva-carree.html>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le : 23 Février 2021

Identification de(s) (l')opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
-
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
 - Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
 - Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
 - Réaliser les tests

Présentation de la machine :



Maniabilité :

Poignées latérales de manutention :

Permettent un déplacement sans efforts de la machine tout en assurant la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

Organes de commandes et couvercles à portée de main et position de travail au plus près de la cuve pour un confort de travail accru et pour optimiser le temps de cycle.

Poignée de couvercle puissante :

Bras de levier important et ergonomique plus une démultiplication du serrage pour une utilisation efficace et sans efforts.



Levier pour actionner le plateau de la diviseuse. Peu encombrant et protégé grâce à la poignée de déplacement.

Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)

Anti-Projection de farine APF® :

Ce système fait obstacle à la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air.



Système d'obstacle aux poussières de farine

Récupérateur de farine

Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage possible grâce au régulateur de pression VarioPress ®

Permet de travailler des pâtes très douces comme les pâtes dures ou le gras avec la même machine. Le réglage de la pression d'étalement est accessible au boulanger et est gradué pour établir les recettes



Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

Taloches démontables par simple goupille :

Permet un démontage simple et rapide pour faciliter l'entretien de la machine. Sortie automatique des couteaux (sans cales) Système Clean-up®:

Permet l'accès aux couteaux d'une simple action pour leur nettoyage.

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes sans outils Easydoor® :

Fermeture des portes sans clé amovible pour une sécurité optimum : l'ouverture provoque automatiquement l'arrêt de la machine.

Intérieur de la machine très dégagé : Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Portes d'accès latérales : Permet d'accéder rapidement et simplement à l'intérieur de la machine tout en étant sécurisé par une clé de verrouillage.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.

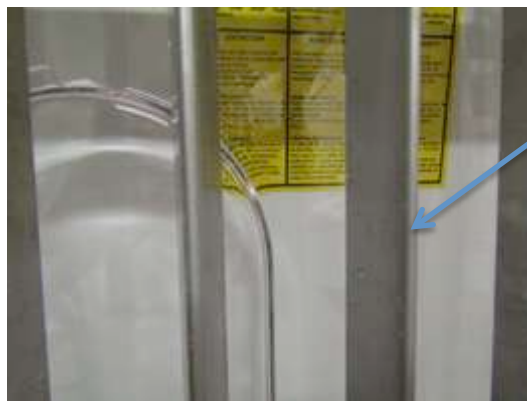


Système de pinçage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

L'outil permettant de découper/former les baguettes est constitué de bords arrondis.

Photographie de l'outil de découpe (grille formeuse pour baguette):



Bords arrondis

Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):

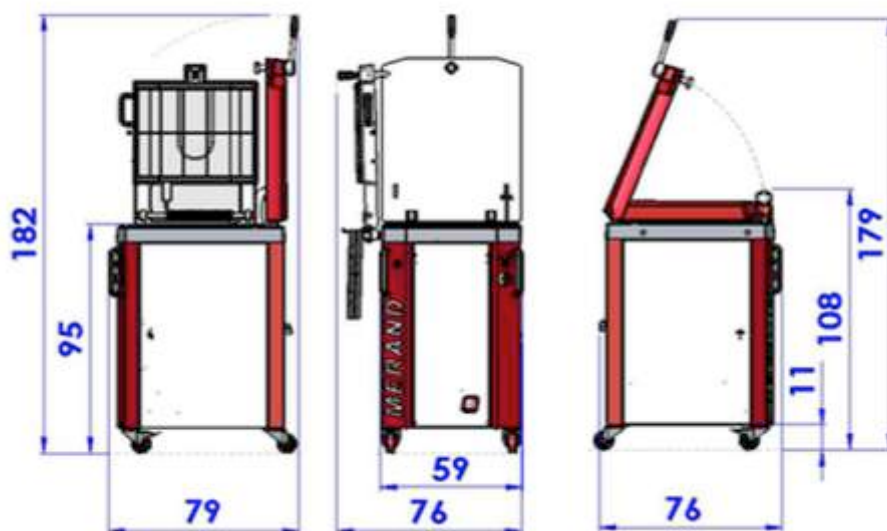


Dimension du système de division :

		48 cm		
36 cm	11,8 cm	7 cm		



Dimensions diviseuse :



Caractéristiques du système de division :

Cuve aluminium :

Absence de rouille garantissant une meilleure hygiène.

Taloches en plastique alimentaire haute dureté :

Surface anti adhérente pour limiter le fleurage.

Semelle de couvercle et couteaux en inox :

Inaltérable et haute résistance pour une longévité optimum.

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	
Diviseuse rectangulaire	X
Option formeuse	X
Option tassage matière grasse	X
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	X
Diviseuse semi automatique	
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	3 kg
Quantité maximum	20 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	108 cm
Hauteur diviseuse ouverte	159 cm
Largeur diviseuse	59 cm
Profondeur diviseuse	73 cm
Poids	
180 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau (basse pression)	
4 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (basse pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau (haute pression)	
4 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	
Non	X
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	X
Non	
Réglage de la durée de tassage	
Oui	
Non	X
Diversité des accessoires de découpe	
1 grille fournie avec la diviseuse pour le test	
Nombre de baguettes obtenues	
10	

Division en 20 pâtons (Basse compression)				
Variation de poids entre les pâtons				
349,2 g	350,5 g	350,1 g	361,5 g	357,5 g
335,5 g	333,5 g	327,4 g	344,3 g	339,0 g
332,8 g	350,4 g	342,1 g	309,4 g	349,5 g
349,8 g	374,0 g	354,4 g	352,5 g	367,9 g
Masse du pâton le plus léger :			309,4 g	
Masse du pâton le plus lourd :			374,0 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				64,6 g

Division en 20 pâtons (Haute compression)				
Variation de poids entre les pâtons				
340,2 g	330,2 g	341,3 g	357,8 g	344,1 g
355,5 g	340,8 g	353,8 g	354,0 g	350,4 g
339,6 g	358,9 g	349,2 g	341,5 g	341,5 g
342,8 g	360,4 g	342,1 g	329,8 g	346,0 g
Masse du pâton le plus léger :			329,8 g	
Masse du pâton le plus lourd :			360,4 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				30,6 g

Formage en 10 baguettes (Basse compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
309,3 g	
353,8 g	
345,9 g	
324,9 g	
275,2 g	
301,0 g	
304,6 g	
345,6 g	
369,9 g	
361,2 g	
Masse du pâton le plus léger :	275,2 g
Masse du pâton le plus lourd :	369,9 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	94,7 g

Formage en 10 baguettes (Haute compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
306,6 g	
348,0 g	
322,8 g	
299,7 g	
314,2 g	
335,6 g	
335,9 g	
349,0 g	
356,3 g	
337,7 g	
Masse du pâton le plus léger :	299,7 g
Masse du pâton le plus lourd :	356,3 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	56,6 g

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

2 pressions de tassages différents effectués, la première au minimum, la seconde au maximum.



Basse pression

Haute pression



Basse pression

Haute pression

Essai effectué sur le modèle: PANIRECORD PRE 20 à cuve rectangulaire avec couvercle anti-adhérent et kit APF (Anti-Projection de Farine)

Lien internet : <https://www.panirecord.fr/diviseuses/>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le : 23 Février 2021

Identification de(s) (l')opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
 - ☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
 - ☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)
-
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
 - Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
 - Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
 - Réaliser les tests

Présentation de la machine :



Maniabilité :

Poignée en façade de manutention :

Permet un déplacement de la machine sans assurer la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

Organes de commandes et couvercles à portée de main

Couvercle jugé un peu trop puissant (retour rapide du couvercle et demande un peu d'effort pour le fermer)



Levier pour actionner le plateau de la diviseuse. Légèrement encombrante.

Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)

Anti-Projection de farine APF® :

Ce système fait obstacle à la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air.

Couvercle anti adhérent permet de limiter le fleurage.

Système d'obstacle aux poussières de farine





Récupérateur
de farine

Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage possible grâce au régulateur de pression gradué de 0 à 3,4



Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

Permet l'accès aux couteaux d'une simple action pour leur nettoyage.

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes à l'aide d'un tournevis (vis quart de tour).

Intérieur de la machine très dégagé : Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Goupillon fourni avec la machine pour le nettoyage.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.



Système de pinçage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

L'outil permettant de découper/former les baguettes est constitué de bords biseautés.

Photographie de l'outil de découpe (grille formeuse pour baguette):



Bords biseautés

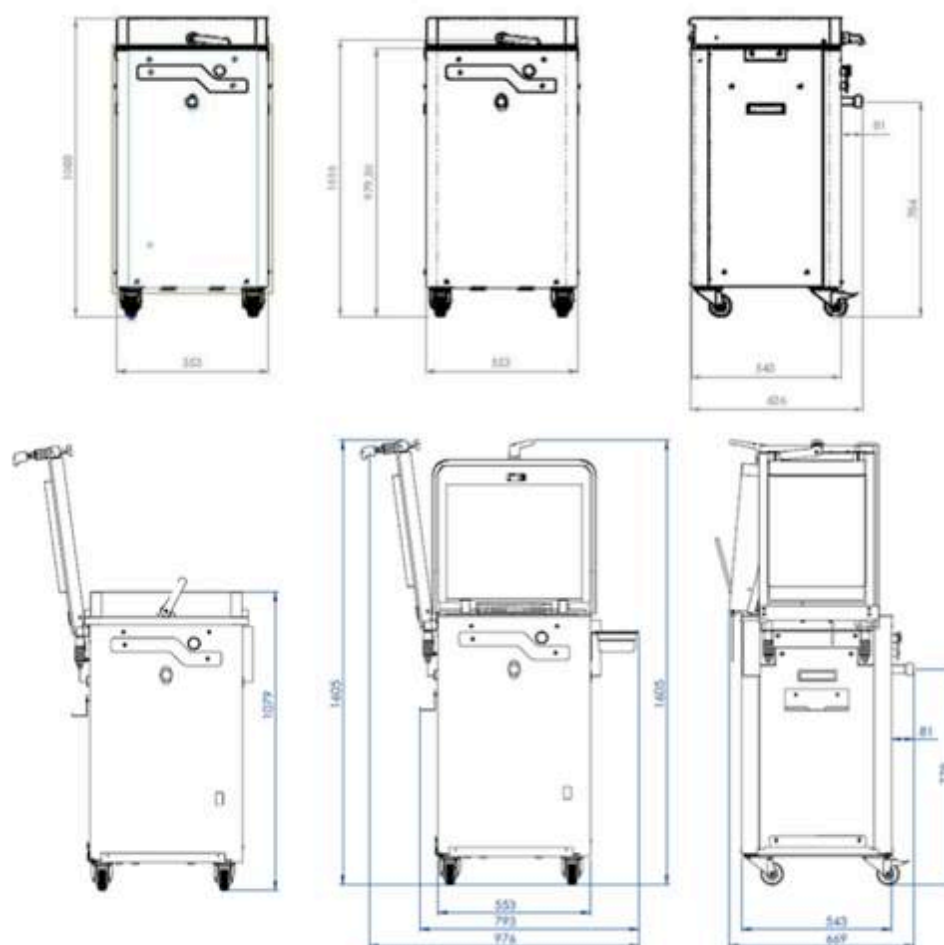
Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):



Dimension du système de division :

		48 cm			
		11,5 cm	7,8 cm		
40 cm					

Dimensions diviseuse :



Caractéristiques du système de division :

- Cuve et couvercle en fonte d'aluminium alimentaire
- Taloches en plastique alimentaire
- Couteaux biseautés en acier inoxydable

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	
Diviseuse rectangulaire (40X48 cm)	X
Option formeuse	X
Option tassage matière grasse	
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	X
Diviseuse semi automatique	
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	4 kg
Quantité maximum	16 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	107,9 cm
Hauteur diviseuse ouverte	160,5 cm
Largeur diviseuse	55,3 cm
Profondeur diviseuse	66,9 cm
Poids	
203 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau (basse pression)	
5 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (basse pression)	
5 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau (haute pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	
Non	X
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	X
Non	
Réglage de la durée de tassage	
Oui	
Non	X
Diversité des accessoires de découpe	
1 grille fournie avec la diviseuse pour le test	
Nombre de baguettes obtenues	
9	

Division en 20 pâtons (Basse compression-->20)				
Variation de poids entre les pâtons				
363,1 g	33,1 g	349,7 g	365,2 g	
338,6 g	342,7 g	346,0 g	345,1 g	
317,6 g	324,3 g	334,6 g	345,7 g	
334,2 g	354,4 g	362,7 g	362,9 g	
352,0 g	354,3 g	367,2 g	369,5 g	
Masse du pâton le plus léger :			317,6 g	
Masse du pâton le plus lourd :			369,5 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				51,9 g

Division en 20 pâtons (Haute compression -->34)				
Variation de poids entre les pâtons				
352,6 g	361,4 g	349,6 g	362,1 g	
362,5 g	334,7 g	341,4 g	338,7 g	
352,9 g	332,5 g	329,3 g	349,7 g	
345,2 g	346,8 g	329,7 g	367,9 g	
355,5 g	359,5 g	352,3 g	346,2 g	
Masse du pâton le plus léger :			329,3 g	
Masse du pâton le plus lourd :			367,9 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				38,6 g

Formage en 9 baguettes (Basse compression -->20)	
Variation de poids entre les pâtons	
305,3 g	
342,0 g	
327,9 g	
379,7 g	
355,1 g	
323,8 g	
298,2 g	
362,2 g	
289,8 g	
Masse du pâton le plus léger :	
289,8 g	
Masse du pâton le plus lourd :	
379,7 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	89,9 g

Formage en 9 baguettes (Haute compression-->34)	
Variation de poids entre les pâtons	
296,1 g	
365,7 g	
358,8 g	
350,1 g	
318,2 g	
303,5 g	
334,5 g	
353,8 g	
300,5 g	
Masse du pâton le plus léger :	
296,1 g	
Masse du pâton le plus lourd :	
365,7 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	69,6 g

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

2 pressions de tassages différents effectués, la première au minimum (réglage à 2,0 car en dessous impossibilité de découper la pâte car les lames ne montent qu'à partir de 2,0), la seconde au maximum.



Basse pression (2,0)

Haute pression (3,4)



Basse pression (2,0)

Haute pression (3,4)

Essai effectué sur le modèle: BONGARD MERCURE 4

Lien internet : <https://www.bongard.fr/produit/diviseuse-hydraulique-a-cuve-rectangulaire-mercure-4-professionnel-boulangerie/>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le : 11 mars 2021

Identification de(s) (l')opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression (une seule compression possible) en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
- ~~☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)~~
- ~~☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- ~~☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
- Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
- Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
- Réaliser les tests

Présentation de la machine :



Maniabilité :

Poignée en façade de manutention (poignée de préhension en acier inox):

Permet un déplacement de la machine tout en assurant la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

Organes de commandes et couvercles à portée de main et position de travail au plus près de la cuve pour un confort de travail accru et pour optimiser le temps de cycle.

Poignée de couvercle :

Verrouillage du couvercle et du support de grille par excentrique matricé



Commande par des boutons anti encrassement de farine

Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)

Anti-Projection de farine APF® :

Ce système fait obstacle à la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air.

Système
d'obstacle
aux
poussières de
farine



Récupérateur
de farine

Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage impossible, la diviseuse n'est pas équipée de cette fonction.

Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

Il suffit de faire descendre le plateau en fond de cuve et continuer d'appuyer sur le bouton « descente » pour que les couteaux de la diviseuse apparaissent.

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes sans outils :

- 3 capots latéraux amovibles sans outil
- Surfaces lisses, capotage en acier inox

Intérieur de la machine très dégagé : Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.



2 roulettes avant multidirectionnelles avec freins et 2 roulettes arrière monodirectionnelles

Système de pinçage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

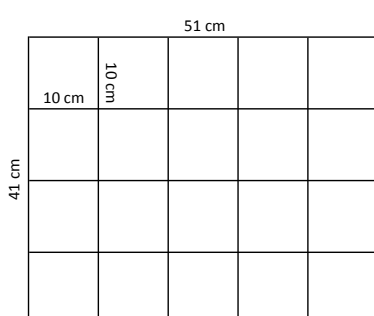
L'outil permettant de découper/former les baguettes n'a pas été fourni avec la machine.

Division avec la grille : En option, la diviseuse hydraulique Mercure 4 peut être équipée d'un support de grille et d'une grille qui permettent de diviser la pâte en pâtons égaux de formes diverses et variées. Une plaque est déposée au dessus des taloches avant l'introduction de la pâte dans la cuve pour éviter la montée des couteaux. Après l'opération d'égailisation, le couvercle est ouvert et le support de grille refermé sur la cuve. La remontée du plateau permet alors la découpe des pâtons à travers la grille choisie.

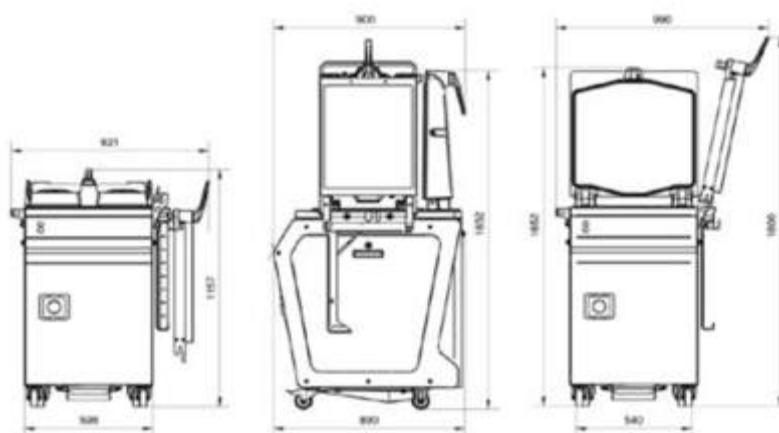
Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):



Dimension du système de division :



Dimension de la diviseuse :



Caractéristiques du système de division :

Cuve et tour de cuve en aluminium.
Couvercle haute résistance aux chocs en ABS / PMMA
Taloche monobloc en techno polymère blanc alimentaire
Couteaux à double fraisage pour une coupe parfaite

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	
Diviseuse rectangulaire	X
Option formeuse	
Option tassage matière grasse	
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	X
Diviseuse semi automatique	
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	3 kg
Quantité maximum	18 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	115,7 cm
Hauteur diviseuse ouverte	165 cm
Largeur diviseuse	62 cm
Profondeur diviseuse	89 cm
Poids	
240 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau "une seule pression possible"	
3 secondes	
Durée du cycle de descente du plateau "une seule pression possible"	
3 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau "une seule pression possible"	
/	
Durée du cycle de descente du plateau "une seule pression possible"	
/	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	
Non	X
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	X
Non	
Réglage de la durée de tassage	
Oui	
Non	X
Diversité des accessoires de découpe	
Aucun accessoire fourni	
Nombre de baguettes obtenues	
/	

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

Une seule pression possible car la diviseuse n'est pas équipée de cette fonction.



Essai effectué sur le modèle: BONGARD MIRA

Lien internet : <https://www.bongard.fr/produit/diviseuse-hydraulique-mira/>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le : 11 mars 2021

Identification de(s) (l')opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
- ☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
- ~~☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- ~~☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
- Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
- Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
- Réaliser les tests

Présentation de la machine :



Maniabilité :

Poignée en façade de manutention :

Permet un déplacement sans efforts de la machine tout en assurant la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

Poignée en façade de manutention (poignée de préhension qui protège les boutons de commande et permet de déplacer la diviseuse en toute sécurité)



Un levier ergonomique qui offre un contrôle précis de la montée et de la descente du plateau

Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)

Anti-Projection de farine APF® :

Ce système fait obstacle à la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air.

Système d'obstacle aux poussières de farine

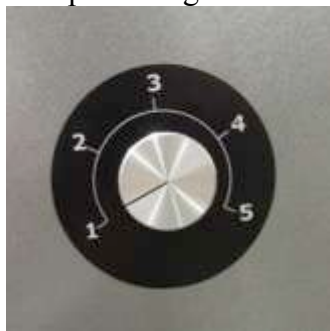


Récupérateur de farine

Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage possible grâce au régulateur de pression gradué de 1 à 5



Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes avec une clé

Intérieur de la machine très dégagé : Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.



Système de pinçage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

L'outil permettant de découper/former les baguettes n'a pas été fourni avec la machine.

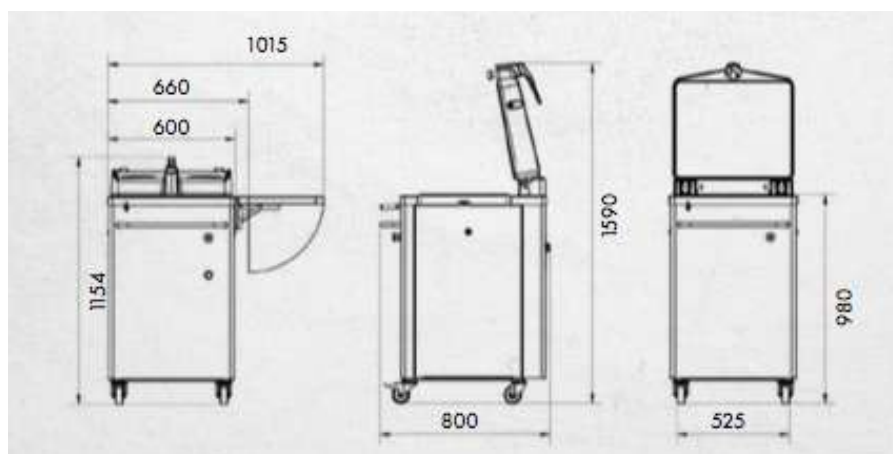
Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):



Dimension du système de division :

		51 cm		
	10 cm	10 cm		
41 cm				

Dimension de la diviseuse :



Caractéristiques du système de division :

Aucune information trouvée ni sur la notice ni sur la brochure commerciale.

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	
Diviseuse rectangulaire	X
Option formeuse	
Option tassage matière grasse	
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	X
Diviseuse semi automatique	
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	4 kg
Quantité maximum	20 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	115 cm
Hauteur diviseuse ouverte	159 cm
Largeur diviseuse	60 cm
Profondeur diviseuse	80 cm
Poids	
200 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau (basse pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (basse pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau (haute pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	
Non	X
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	X
Non	
Réglage de la durée de tassage	
Oui	
Non	X
Diversité des accessoires de découpe	
Aucun accessoire de fourni	
Nombre de baguettes obtenues	
/	

Division en 20 pâtons (Basse compression)				
Variation de poids entre les pâtons				
338,1 g	346,2 g	349,2 g	348,0 g	348,1 g
336,5 g	356,4 g	353,2 g	351,8 g	347,7 g
342,2 g	358,1 g	363,1 g	360,5 g	346,6 g
356,3 g	358,5 g	349,7 g	355,8 g	351,0 g
Masse du pâton le plus léger : 338,1 g				
Masse du pâton le plus lourd : 363,1 g				
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				25,0 g

Division en 20 pâtons (Haute compression)				
Variation de poids entre les pâtons				
371,9 g	365,2 g	355,4 g	350,7 g	357,9 g
364,3 g	332,7 g	321,7 g	336,6 g	355,2 g
361,0 g	346,8 g	333,2 g	335,0 g	359,3 g
369,4 g	349,7 g	345,9 g	356,1 g	368,4 g
Masse du pâton le plus léger : 321,7 g				
Masse du pâton le plus lourd : 371,9 g				
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				50,2 g

Formage en 10 baguettes (Basse compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Formage en 10 baguettes (Haute compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

2 pressions de tassages différents effectués, la première au minimum, la seconde au maximum.



Basse pression

Haute pression

Essai effectué sur le modèle: GECOMA DV20T

Lien internet : <http://www.gecoma.net/>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le : 12 Mars 2021

Identification de(s) (l')opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
- ☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
- ~~☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- ~~☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
- Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
- Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
- Réaliser les tests

Présentation de la machine :



Maniabilité :

Poignée de manutention :

Permet un déplacement sans efforts de la machine tout en assurant la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

Organes de commandes et couvercles à portée de main et position de travail au plus près de la cuve pour un confort de travail accru et pour optimiser le temps de cycle.

Poignée de couvercle puissante :

Bras de levier important.



Levier pour actionner le plateau de la diviseuse. Peu encombrant et protégé grâce à la poignée de déplacement.

Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)

Anti-Projection de farine APF® :

Ce système fait obstacle à la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air.



Système d'obstacle aux poussières de farine



Récupérateur de farine

Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage possible grâce au régulateur de pression

Permet de travailler des pâtes très douces comme les pâtes dures ou le gras avec la même machine. Le réglage de la pression d'étalement est accessible au boulanger et est gradué pour établir les recettes



Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

Permet l'accès aux couteaux d'une simple action pour leur nettoyage.

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes latérales qui permettent le nettoyage et l'accès aux différents mécanismes. Les portes sont munies d'une serrure pour garantir la sécurité.

Intérieur de la machine très dégagé : Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.



Système de pinçage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

L'outil permettant de découper/former les baguettes n'a pas été fourni avec la machine.

Photographie de l'outil de découpe (grille formeuse pour baguette):

Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):



Dimension du système de division :

		48 cm		
40 cm	8 cm	12 cm		

Caractéristiques du système de division :

Cuve et couvercle en fonte d'aluminium alimentaire

Taloches en plastique alimentaire anti-adhérent

Couteaux biseautés en acier inoxydable

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	
Diviseuse rectangulaire	X
Option formeuse	X
Option tassage matière grasse	
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	X
Diviseuse semi automatique	
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	4 kg
Quantité maximum	16 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	110,0 cm
Hauteur diviseuse ouverte	170,0 cm
Largeur diviseuse	58,5 cm
Profondeur diviseuse	80,0 cm
Poids	
300 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau (basse pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (basse pression)	
3 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	
Non	X
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	X
Non	
Réglage de la durée de tassage	
Oui	
Non	X
Diversité des accessoires de découpe	
Aucun accessoire de fourni	
Nombre de baguettes obtenues	
/	

Division en 20 pâtons (Basse compression "1")				
Variation de poids entre les pâtons				
336,6 g	335,1 g	354,4 g	356,8 g	344,6 g
341,3 g	345,3 g	342,5 g	339,6 g	322,5 g
359,4 g	360,6 g	347,8 g	355,5 g	361,4 g
367,2 g	366,1 g	359,8 g	363,7 g	369,1 g
Masse du pâton le plus léger :			322,5 g	
Masse du pâton le plus lourd :			369,1 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				46,6 g

Division en 20 pâtons (Haute compression "7")				
Variation de poids entre les pâtons				
346,0 g	360,7 g	349,8 g	348,8 g	356,5 g
357,7 g	368,8 g	356,9 g	345,1 g	333,2 g
357,0 g	371,4 g	355,5 g	343,1 g	334,6 g
354,3 g	369,9 g	356,6 g	341,5 g	334,0 g
Masse du pâton le plus léger :			333,2 g	
Masse du pâton le plus lourd :			369,9 g	
Ecart entre le plus léger et le plus lourd				36,7 g

Formage en 10 baguettes (Basse compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Écart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Formage en 10 baguettes (Haute compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Écart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

2 pressions de tassages différents effectués, la première au minimum (1), la seconde au maximum (7).



Basse pression

Haute pression

Essai effectué sur le modèle: STAF TRADITIONNELLE

Lien internet : <https://staf.net/diviser-2/>

Présentation des résultats

Date : Essais réalisés le: 12 Mars 2021

Identification de(s) (l')opérateur(s) et observateur(s) : Fabien OLIVIER / Arnaud JACQUES

Protocole :

- Réalisation d'une pâte de consistance bâtarde à souple la veille de l'essai et stockée à 4°C.

Recette :

Farine de Tradition Française	100	%
Eau	66	%
Sel	1,8	%
Levure	0,8	%

- ☞ 1 bac pour division basse compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
- ☞ 1 bac pour division haute compression en mode diviseuse (pâtons de 350 g)
- ~~☞ 1 bac pour division basse compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- ~~☞ 1 bac pour division haute compression en mode formeuse (pâtons de 330 g)~~
- Pétrissage amélioré au pétrin spiral
- Pointage 45 minutes à 25°C avec un rabat en fin de pointage puis à 4°C jusqu'au lendemain.
- Remontée en température, sortir les bacs de la chambre de fermentation pendant 1 heure à température ambiante.
- Réaliser les tests

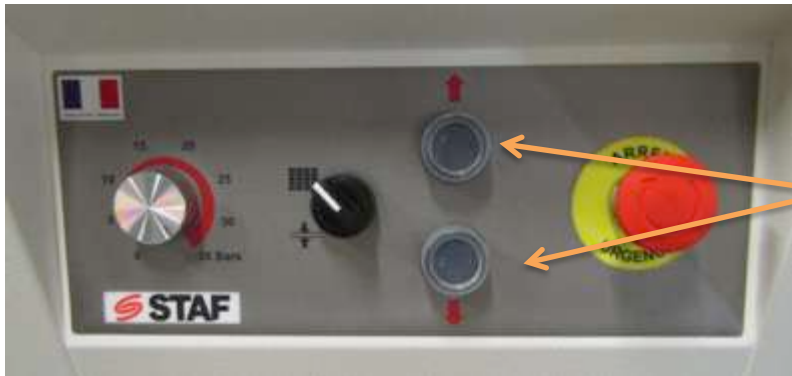


Poignée en façade de manutention :
Permet un déplacement sans efforts de la machine tout en assurant la protection des organes de commande.



Ergonomie de la diviseuse :

Organes de commandes et couvercles à portée de main et position de travail au plus près de la cuve pour un confort de travail accru et pour optimiser le temps de cycle.



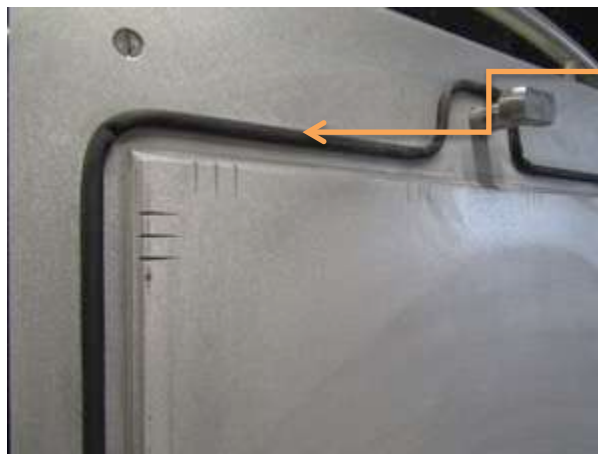
Boutons pour actionner le plateau de la diviseuse. Peu encombrant et protégés grâce à la poignée de déplacement et au renforcement dans lequel ils se trouvent.

Propagation des poussières de farine :

Matériel peu émissif de poussières de farine et disposant d'un système limitant la propagation des poussières de farine (Métiers de bouche +)

Anti-Projection de farine APF® :

Ce système fait obstacle à la farine expulsée lors du tassage de la pâte pour une réduction des émissions de poussières dans l'air.



Joint permettant de canaliser la farine lors de la division

Réglage de la pression :

Appréciation :

Réglage possible grâce au régulateur de pression

Le Mod'Arti, permettant de régler la pression de 0 à 35 bars, et le temps afin de s'adapter à tout type de pâte : ferme, douce, très hydratée et/ou pointée, en limitant le dégazage.



Nettoyabilité de la diviseuse extérieure (plateau, couteaux, carter...) :

Appréciation :

Nettoyabilité aisée (remontée des couteaux possible)

Taloches démontables par simple goupille :

Permet un démontage simple et rapide pour faciliter l'entretien de la machine. Sortie automatique des couteaux (sans cales)

Permet l'accès aux couteaux d'une simple action pour leur nettoyage.

Nettoyabilité de la diviseuse intérieure

Appréciation :

Nettoyabilité aisée grâce à l'ouverture des portes latérales avec verrouillage pour un accès sécurisé à la centrale facilitant l'entretien journalier.

Intérieur de la machine très dégagé : Evite au maximum les zones de rétentions et facilite l'entretien de l'intérieur de la diviseuse.

Stabilité de la diviseuse :

Appréciation :

Très bonne stabilité, la diviseuse est équipée de freins au niveau des roulettes au nombre de 2.



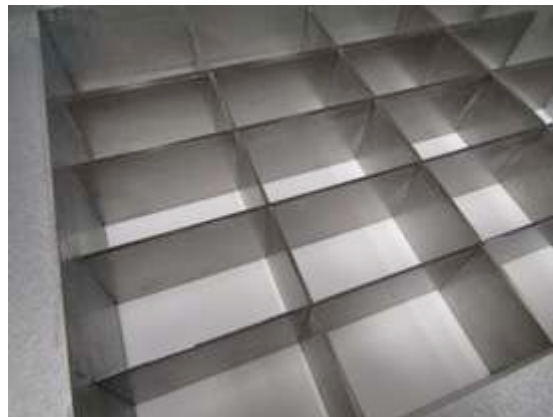
Système de pincage latéral

Description de la géométrie de l'outil de découpe :

L'outil permettant de découper/former les baguettes n'a pas été fourni avec la machine.

Photographie de l'outil de découpe (grille formeuse pour baguette):

Photographie de l'outil de découpe (lame diviseuse):



Dimension du système de division :

48,1 cm				
11,8 cm	7 cm			
36,2 cm				

Caractéristiques du système de division :

Cuve en fonte d'aluminium enrichi au silicium et magnésium, ce qui assure une meilleure tenue à la corrosion que la fonte d'acier.

Taloches en PETP², matériau haute résistance mécanique (rigidité, dureté et stabilité) et très peu adhérent. Les taloches sont goupillées facilitant leur démontage sans outil pour un nettoyage aisé.

Les couteaux sont en inox.

Caractéristiques générales :

Forme et polyvalence de la diviseuse	
Diviseuse ronde	
Diviseuse carrée	
Diviseuse rectangulaire	X
Option formeuse	X
Option tassage matière grasse	
Modèle de la diviseuse	
Diviseuse manuel	X
Diviseuse semi automatique	
Diviseuse automatique	
Capacité de pâte	
Quantité minimum	2 kg
Quantité maximum	15 kg
Dimensions	
Hauteur diviseuse fermée	112,0 cm
Hauteur diviseuse ouverte	166,0 cm
Largeur diviseuse	60,6 cm
Profondeur diviseuse	60,2 cm
Poids	
260 kg	
Nombre de divisions possible	
20	

Durée du cycle de montée du plateau (basse pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (basse pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de montée du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Durée du cycle de la descente du plateau (haute pression)	
2 secondes	
Diviseuse équipée d'un farineur	
Oui	
Non	X
Diviseuse équipée de récupérateurs de farine	
Oui	
Non	X
Réglage de la durée de tassage	
Oui	
Non	X
Diversité des accessoires de découpe	
Aucun accessoire de fourni	
Nombre de baguettes obtenues	
/	

Division en 20 pâtons (Basse compression "0")				
Variation de poids entre les pâtons				
358,3 g	368,8 g	351,4 g	340,4 g	
344,2 g	374,9 g	338,2 g	351,0 g	
348,5 g	347,7 g	351,8 g	344,0 g	
350,2 g	358,7 g	368,8 g	365,8 g	
339,1 g	345,1 g	366,0 g	356,5 g	
Masse du pâton le plus léger :		338,2 g		
Masse du pâton le plus lourd :		368,8 g		
Ecart entre le plus léger et le plus lourd			30,6 g	

Division en 20 pâtons (Haute compression "20")				
Variation de poids entre les pâtons				
363,4 g	343,7 g	329,8 g	332,0 g	
370,5 g	375,4 g	349,2 g	341,6 g	
368,1 g	368,3 g	345,2 g	338,1 g	
367,4 g	360,8 g	328,5 g	349,9 g	
355,6 g	357,0 g	339,4 g	342,5 g	
Masse du pâton le plus léger :		328,5 g		
Masse du pâton le plus lourd :		375,4 g		
Ecart entre le plus léger et le plus lourd			46,9 g	

Formage en 10 baguettes (Basse compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Formage en 10 baguettes (Haute compression)	
Variation de poids entre les pâtons	
Masse du pâton le plus léger :	0,0 g
Masse du pâton le plus lourd :	0,0 g
Ecart entre le plus léger et le plus lourd	0,0 g

Photographies des produits obtenus :

Impact du réglage de la pression de tassage :

2 pressions de tassages différents effectués, la première au minimum (à 0/35), la seconde au maximum (à 20/35 car au dessus de 20 bars la pâte ne se divise pas).



Basse pression

Haute pression

CONTACTS

PLUS D'INFOS :

+33 (0)2 35 58 17 75

labo@lempa.org

COORDONNÉES GPS :

Latitude : 49.4324637

Longitude : 1.0790894

LEMPA

150 Boulevard de l'Europe
76171 Rouen Cedex 1

LEMPA, LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE DE :



Partenaire de vos innovations en boulangerie viennoiserie pâtisserie depuis 1995
ROUEN France INTERNATIONAL

WWW.LEMPA.ORG