

# DIVISEUSES HYDRAULIQUES

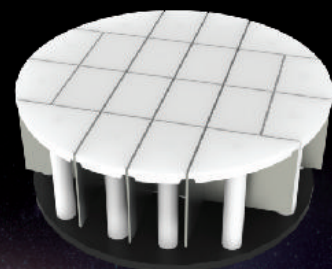
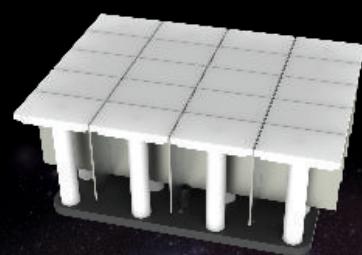
HYDRAULIC DIVIDER / HYDRAULISCHE TEIGTEILER / DIVISORA HIDRAULICA



20 divisions • Cuve carré  
20 divisions • Square tank  
20 Einteilungen • Viereckiger Behälter  
20 divisiones • Cuba cuadrada

20 divisions • Cuve ronde  
20 divisions • Round tank  
20 Einteilungen • Runder Behälter  
20 divisiones • Cuba redonda

Presse à gras  
Fat dough press  
Presse in fettem  
Presadora grasa



### Joystick

- Commande par joystick à position latérale pour une meilleure ergonomie de travail.
- Protection joystick par la poignée.
- Fonction *clean up* automatique: sortie des couteaux pour nettoyage sans cales.
- Joystick robuste assurant sa longévité.

### Joystick

- Divider is controlled by a joystick situated on the side of the machine for better work level.
- Joystick is protected from damage by a strong handle.
- Automatic clean up function. (Blades lift up for easy cleaning, without having to manually use wedges)
- Robust joystick for long life.

### Joystick

- Steuerung des Teilers über seitlich angeordneten Joystick zur besseren Arbeitsergonomie.
- Schutz des Joysticks durch den Griff.
- Automatische Reinigungsfunktion. (Ausfahren der Messer zum Reinigen, ohne Zwischenstücke).
- Robuster Joystick sorgt für Langlebigkeit.

### Joystick

- Mando de divisora dirigida con joystick en posición lateral para una mejor ergonomía de trabajo.
- Protección del joystick por el asa.
- Función de limpieza automática. (salida de las cuchillas sin calzas).
- Joystick robusto para asegurar su longevidad.



### VarioPress®

- Option régulateur de pression, VarioPress® permet de travailler les pâtes très douces comme les pâtes dures ou le gras avec la même machine
- Graduations pour mémoriser votre réglage selon vos recettes

### VarioPress®

- Pressure changing regulator called VarioPress® which enables to work on very soft doughs as well as hard doughs or butter with the same machine.
- Numbered increments to memorize your settings according to your recipes.

### VarioPress®

- Option Druckeinstellung VarioPress® ermöglicht Bearbeiten sehr weicher Teige sowie harter Teige oder von Butter mit derselben Maschine.
- Einteilung zum Merken Ihrer Einstellung gemäß Ihren Rezepturen.

### VarioPress®

- Opción regulador de presión, VarioPress®. Permite trabajar las masas suaves así como las masas duras o la mantequilla con la misma máquina.
- Graduciones para memorizar vuestros ajustes según las recetas.



### Couvercle

- 1 • Poignée de fermeture du couvercle à mouvement démultiplié pour un placage parfait du couvercle sans effort.
- 2 • Came en « T » forte section acier trempé garantissant sa résistance et sa durabilité.  
• Centrage automatique de la poignée pour une fermeture sans risques de choc sur la cuve.
- 3 • Charnières couvercle et porte grille réglables pour une bonne étanchéité, pas de fuite de la pâte.
- 4 • Assistance ouverture du couvercle par vérin à gaz au lieu d'un ressort amorti en fin de mouvement (pas de casse)

### Lid

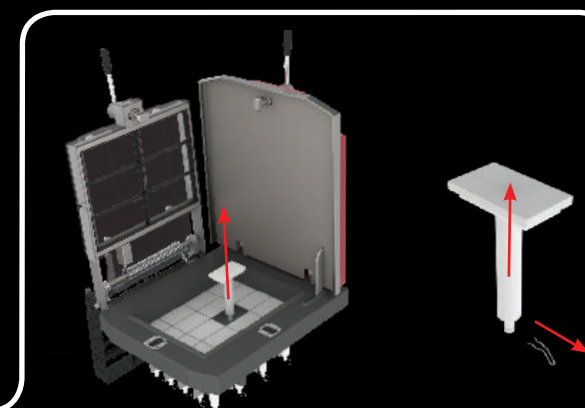
- 1 • Closing knob of the lid with multiple move for a perfect close of the lid without any effort.
- 2 • « T » cam with high in tempered steel for high resistance and durability.  
• The handle is automatically centred to avoid any risk of shock while closing the lid.
- 3 • Hinges of the lid and grid holder are adjustable for better air proofing, without any risk of dough overflow.
- 4 • Lid can be opened thanks to a gas strut instead of a spring (gas strut is stronger system to spring)

### Deckel

- 1 • Griff zum Schließen des Deckels mit untersetzter Bewegung zum perfekten, mühelosen Abschließen des Deckels
- 2 • «T»-Nocken starken Querschnitts aus gehärtetem Stahl garantiert seine Festigkeit und Haltbarkeit
- 3 • Automatische Zentrierung des Griffs zum Schließen ohne Gefahr eines Stoßes an das Gefäß.
- 4 • Unterstützung des Öffnens des Deckels über Gasdruckfeder statt einer Feder. Dämpfung am Ende der Bewegung (kein Bruch)

### Tapa

- 1 • El asa que cierra la tapa tiene un movimiento desmultiplicado para un cierre perfecto de la tapa sin esfuerzo.
- 2 • Leva de acero endurecido en forma de « T » garantizando su resistencia y su durabilidad.
- 3 • Centrado automático del asa para cerrar sin riesgo de choques sobre la cuba.
- 4 • Asistencia para abrir la tapa por medio de un resorte a gas en lugar de un muelle que amortigua el final del movimiento.



### Taloches

- Taloches démontables par simple goupille pour un nettoyage aisé de la machine
- Taloches en plastique alimentaire haute dureté pour une durabilité garantie
- Surface anti adhérente pour limiter le fleurage

### Dividing blocks

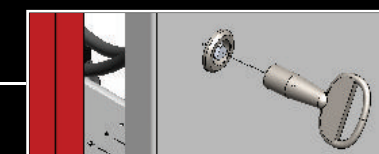
- The individual dividing blocks can be dismantled one by one thanks to a simple pin for easy access during cleaning
- The individual dividing blocks are made of long life food safe plastic for guaranteed durability.
- Non stick surface to reduce flouring.

### Glättscheiben

- Über einen einfachen Stift abnehmbare Glättscheiben zum leichten Reinigen der Maschine
- Glättscheiben aus Kunststoffqualität zur garantierten Haltbarkeit
- Nicht haftende Oberfläche zum Beschränken des Mehlens

### Llanas

- Llanas desmontables para una sencilla alfiler para una limpieza fácil de la máquina.
- Llanas de plástico alimentario de alta dureza para una longevidad garantizada.
- Superficie antiadherente para limitar el uso de harina.



Option Easydoor

### Caractéristiques

- Châssis et habillages robustes en tôle acier laqué.
- Portes articulées sur pivot (résistance garantie sans charnière).
- Ouverture simple et rapide.
- Portes sécurisées par clé de verrouillage.
- **Option Easydoor:** fermeture sans clé pour une sécurité maximum (l'ouverture de la porte provoque l'arrêt de la machine).

### Structure

- Robust structure and casing in glossy sheet metal
- Doors are articulated on pivot (no need for hinges)
- Easy and quick opening
- Doors are secure thanks to a lock key.
- **Easydoor** option for closing for maximum safety without the use of a key. (machine is stopped automatically when the doors open).

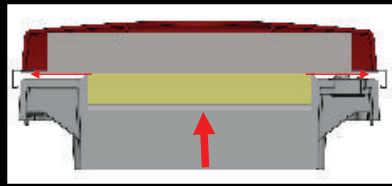
### Allgemeines





- Gestell und Verkleidung robust aus lackiertem Stahl.
- Türen auf Drehzapfen gelagert (garantierte Festigkeit ohne Scharnier).
- Einfaches und schnelles Öffnen.
- Türen über Absperrschlüssel gesichert.
- **Option Schließen Easydoor** zur maximalen Sicherheit ohne Schlüssel (Maschine automatisch durch Öffnen der Tür angehalten).

### Características





- Chasis y tapas robustas en chapa de acero lacado.
- Puertas articuladas sobre pivote.
- Apertura rápida y sencilla.
- Puertas aseguradas con llave.
- Opción cerrado **Easydoor** para una seguridad máxima sin llave (máquina se para automáticamente con la apertura de la puerta).

## Option APF: Anti-Projection de Farine



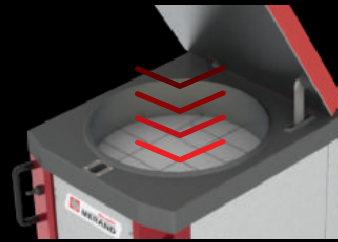
-  • L'anti-projection, emprisonne la farine expulsée lors du tassage de la pâte.
-  • The non spatter system keeps the overflow of flour outside the dough press.
-  • Der Spritzschutz umschließt das beim Pressen des Teigs ausgestoßene Mehl.
-  • El antiproyección retiene la harina expulsada durante la presión de la masa.





## Option FlourBox® bac à farine





-  • FlourBox, bac de fleurage amovible en inox, pratique et très accessible.
-  • FlourBox is the removable flour box in stainless steel, practical and easy access.
-  • FlourBox, abnehmbare Mehlschale aus Edelstahl, praktisch und gut zugänglich.
-  • FlourBox, recipiente de harina movil en acero inoxidable, práctico y muy accesible.







## Gagner du temps et de l'énergie



-  • Descente rapide des taloches en 2 secondes chrono pour une réduction des temps morts du boulanger
-  • The individual dividing blocks can go down in 2 seconds flat for quick turnaround.
-  • Senken der Glättscheiben in 2 Sekunden zum schnellen Betrieb
-  • Bajada de las llanas en dos segundos cronometrados para una rapidez de funcionamiento.

-  • Système Eco-Start (pompe en fonctionnement qu'en phase de presse ou division)
-  • Eco-Start system (pump in use only during press or division)
-  • System Eco-Start (Pumpe sowohl in der Press- als auch der Teilungsphase in Betrieb)
-  • Sistema Eco-Start (bomba en funcionamiento solo en fase de prensado o división).



-  • Position de travail ergonomique grâce :
  - Zone centrale dégagée pour être au plus près de la cuve.
  - Poignée de préhension sur le couvercle à portée de main.
  - Joystick de commande latéral pour un travail à deux mains.
  - Hauteur de cuve parfaitement adaptée.
  - Garde au sol importante pour le passage des pieds.
  - Efforts de travail réduits:
  - Couvercle et porte grille se manipulent sans effort.
  - Joystick confortable à utiliser.
-  • Ergonomic way of working thanks to :
  - The front is open to be as close as possible to the tank
  - The handle on the lid is easy to reach
  - The side operating joystick allows work with 2 hands
  - The height of the tank which is 100% adapted to the body height
  - The height from floor to machine which is good enough to allow the feet to go underneath
  - Less efforts for the operator :
  - The lid and the grid holder can be handled without any effort
  - The joystick is easy and comfortable to use
-  • Ergonomische Arbeitshaltung dank:
  - freiem mittlerem Bereich, um näher am Behälter zu sein.
  - dem Greifergreif am Deckel in Reichweite.
  - dem seitlichen Steuer-Joystick für Arbeit mit beiden Händen.
  - perfekt angepasster Höhe des Behälters.
  - großer Bodenfreiheit zum Abstellen der Füße.
  - Verringerter Arbeitsaufwand:
  - Der Deckel und die Gitterhalter sind mühelos zu betätigen.
  - Der Joystick ist bequem zu benutzen.
-  • Posición de trabajo ergonómico gracias a :
  - La zona central despejada para estar más cerca de la cuba
  - El punto de sujeción de la tapa en el lado de la mano
  - El joystick del mando lateral para trabajar con las dos manos
  - Altura de la cuba perfectamente adaptada
  - Altura al suelo más grande para pasar los pies
  - Esfuerzos de trabajo reducidos :
  - La tapa y el soporte rejillas se utilizan sin esfuerzos
  - El joystick es cómodo de utilizar



Z.I. de la Turbanière • Brécé • B.P. 93329  
 35533 Noyal-sur-Vilaine  
 Tél. 02 99 04 15 30 • Fax. 02 99 04 15 31  
 salesdpt@merand.fr  
 www.merand.fr