

Equinoxe **COMPACT**

le condensé de tradition



EQUINOXE COMPACT

L'Equinoxe Compact est une diviseuse hydraulique à cuve carrée, capable de diviser la pâte en 20 pâtons égaux. Son 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.

■ L'ALLIÉE DES PETITS ESPACES DE TRAVAIL

Finis les compromis! Grâce à l'Equinoxe Compact, les artisans boulangers peuvent compter sur une machine compacte sachant s'intégrer à leurs petits espaces de travail, et qui conserve le niveau de robustesse et de performance qu'ils recherchent au quotidien.

Avec une profondeur de **770 mm** pour une largeur de **510 mm**, l'Equinoxe Compact saura se faire une place dans toutes les configurations de fournil !

“Avec sa compacité record de **51 cm de large**, elle s'adapte aux locaux les plus exigus afin d'optimiser l'environnement de travail.



■ UN ENTRETIEN FACILITÉ

Le design et les matériaux utilisés dans la construction de l'Equinoxe Compact sont pensés pour en faciliter l'entretien. La cuve en 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*.

■ 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 l'Equinoxe 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.



Qualité
LABORATOIRE NATIONAL
de la Boulangerie
Pâtisserie
lempa

Cette diviseuse est reconnue à **faible émission de farine** suite au test réalisé au LEMPA. Un fleurage à l'aide de **farine à faible Indice de Pulvéulence** est recommandé

Bénéficiez d'une subvention à hauteur de 50% du montant de l'investissement.

Retrouvez toutes les conditions sur www.ameli.fr.



La gamme **COMPACT** rassemble plusieurs équipements adaptés aux plus petits environnements de travail.



Equinoxe Compact existe également en version **Double Cut**, un nouveau système de découpe qui vous 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.



■ UNE CONSTRUCTION OPTIMALE

Particulièrement robuste, l'**Equinoxe Compact** possède un couvercle en aluminium recouvert d'une tôle inox afin de résister aux chocs. Les ressorts du couvercle sont eux aussi protégés par un capot inox. La poignée à excentrique permet une manipulation rapide et fiable, pour une fermeture sans effort. Un levier de commande hydraulique de dernière génération et un bouton d'arrêt d'urgence se trouvent en façade de la machine.

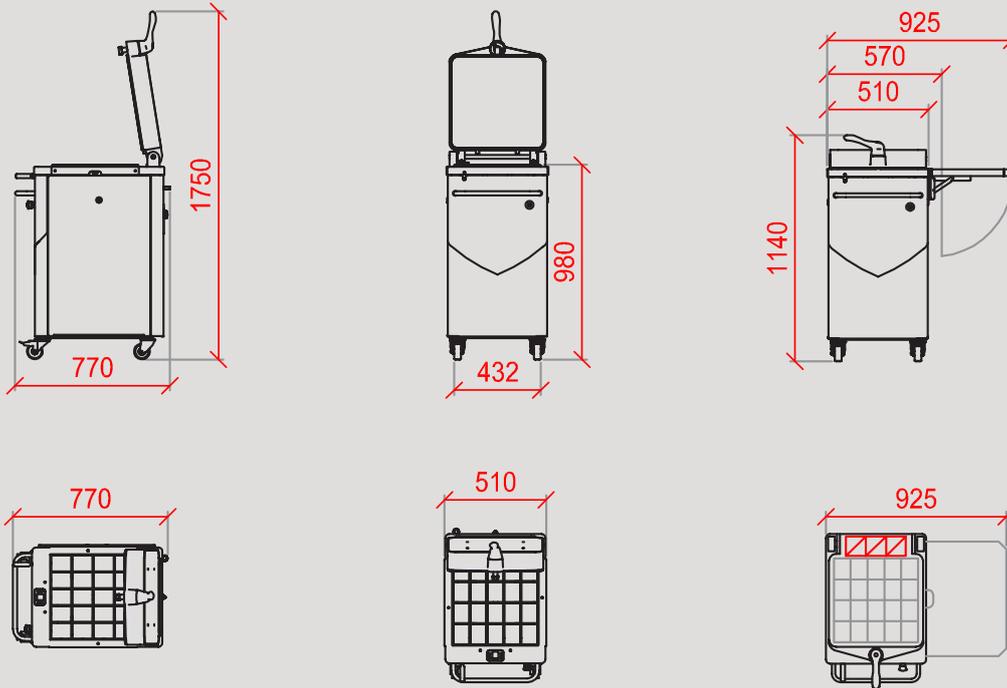
Pour encore plus d'ergonomie, une barre de manipulation et de protection en façade facilite le déplacement de la machine, sans risquer d'endommager le câble d'alimentation grâce à un système de maintien à l'arrière de l'équipement.



■ OPTIONS ET ACCESSOIRES

Une **tablette rabattable** est disponible en accessoire afin de faciliter le transfert des pâtons après division. Celle-ci peut être installée, au choix, à droite ou à gauche de la machine.

Une **grille 40 divisions** est également vendue en option. Elle permet de diviser chaque bac en 40 petits pâtons.



Equinoxe Compact

Raccordement électrique	400V / TRI+N+T / 50-60Hz
Puissance (kW)	1,5
Intensité (A)	3,8
Nombre de divisions	20
Cuve carrée	●
Cuve aluminium	●
Plateau plastique	●
Capacité maximum de la cuve (kg)	18
Poids minimum des pâtons (g)	150
Poids maximum des pâtons (g)	900
Poids (kg)	195