BERTRAND PUMA

La griffe boulangère

DiviTrad®

des baguettes en un seul geste

DEPUIS 1952 FABRIQUE EN FRANCE MADE IN SINCE 1952

DIVITRAD

DiviTrad® garantit la performance au quotidien dans votre fournil et se présente comme un outil incontournable pour une production efficace et souple. L'utilisation de cette machine permet aux boulangers de se décharger des opérations chronophages nécessaires lors d'une préparation à la main, pour un résultat tout aussi précis et un gain de temps conséquent.

Simple à utiliser, vos pains sont prêts en un tour de main : découpez votre pâte avec DiviTrad® et enfournez aussitôt!

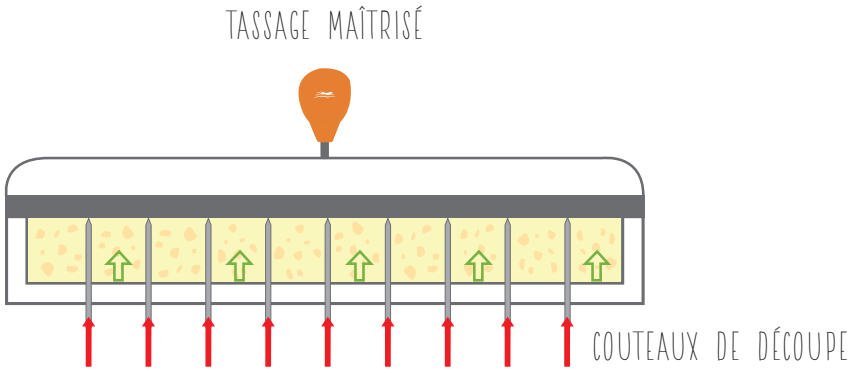
L'INCOUTOURNABLE DIVISEUSE-FORMEUSE

La légendaire DiviTrad®, utilisée depuis tant d'année, revient en force avec un tout nouveau design et de nouvelles fonctionnalités, sous le nom de DiviTrad® **Legend**.

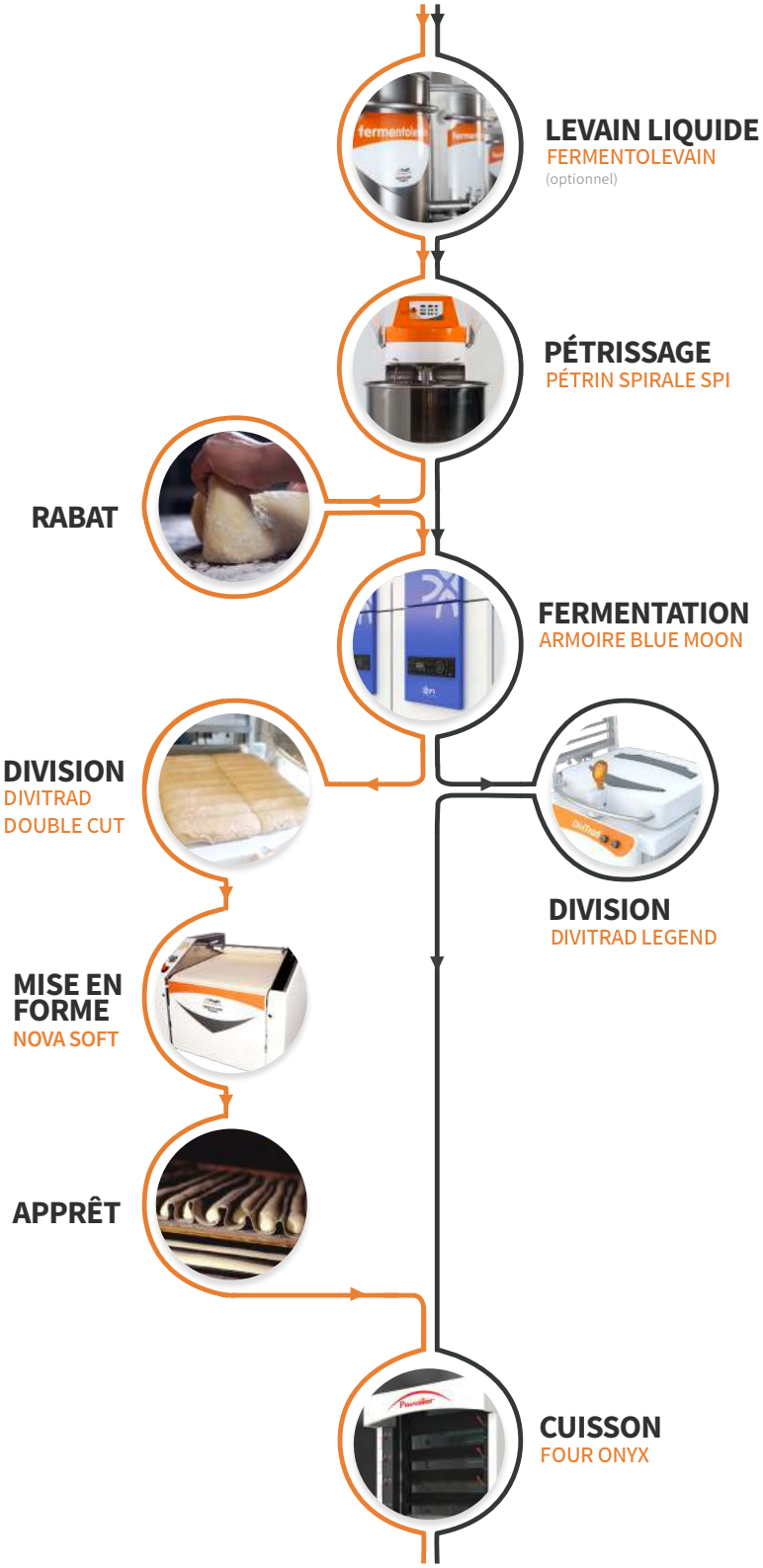
Polyvalente, DiviTrad® est équipée de couteaux permettant une coupe en 20 pâtons carrés. Elle permet aussi bien la division «classique» avant fermentation que la division «tradition» pour travailler en direct et cuire immédiatement.

LA QUALITÉ AVANT TOUT

La DiviTrad® **Double Cut** présente 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.



NOS PROCESS



EXIGENCE ET QUALITÉ

Une baguette savoureuse et colorée, aux arômes complexes, avec une grigne marquée et un alvéolage développé : ceci représente un objectif de qualité pour de nombreux artisans. Chez Bertrand-Puma, nous associons notre innovation et notre savoir-faire traditionnel afin d'optimiser chaque étape du processus de panification, pour une production toujours plus réactive et qualitative.

La DiviTrad® **Double Cut** s'inscrit dans *NOVA TRAD* : un process complet en pointage retardé, dédié à supprimer les contraintes chronophages de la panification traditionnelle, tout en assurant la qualité digne d'une production à la main. Ce process a l'avantage de s'appuyer sur une découpe en 2x10 pâtons qui permet de réduire de moitié les opérations de décuvage, pesage, ainsi que les manipulations de bacs.

La DiviTrad® **Legend**, s'associe à un processus de panification plus rapide qui prévoit de cuire les baguettes immédiatement après la coupe. Grâce à son plateau de transfert, elle permet d'apporter aisément les pâtons jusqu'au tapis d'enfourneur, économisant ainsi des déplacements et des manipulations fastidieuses et donc chronophages, pour un résultat direct et efficace.

LA GAMME DIVITRAD

Cadre aluminium vissé pour grille *TradiCut*

Grille *TradiCut* en matière teflonnée dont la forme spécifique permet une soudure de baguette parfaite.

Le support de grille se rabat entièrement le long du flanc de la DiviTrad® pour ne pas gêner sur la gauche.

Un design moderne et épuré du pommeau de déverrouillage, du plastron et du couvercle

Cycle automatique *Push n' Bake* (version Platinium)

Boutons affleurants, modernes et tactiles

Bac à farine amovible

Réglage du tassage en temps (version Platinium)

Descente demi-cuve (version Platinium)

Réglage du tassage en pression

Support de grilles : peut recevoir 2 grilles et la plaque de fond.

Conception de l'habillage 100% inox 304, cuve robuste grâce à sa fonderie aluminium

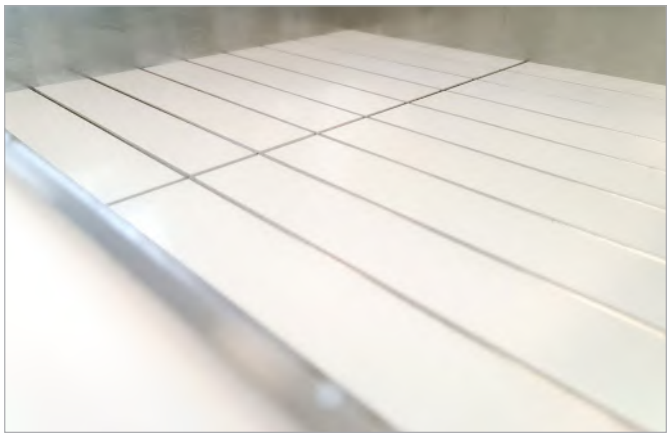
Sans zone de rétention, visserie cachée, soudures polies

Accès de maintenance latéral avec le système de déverrouillage *Quick Access* permettant un nettoyage facile au quotidien de l'intérieur de la machine.

Boutons de réglage de la pression, et mode demi-cuve et cuve pleine.

Couvercle à vérins.

Bac à farine extra large permettant de récupérer le surplus de farine en un seul geste.



UN ENTRETIEN FACILITÉ

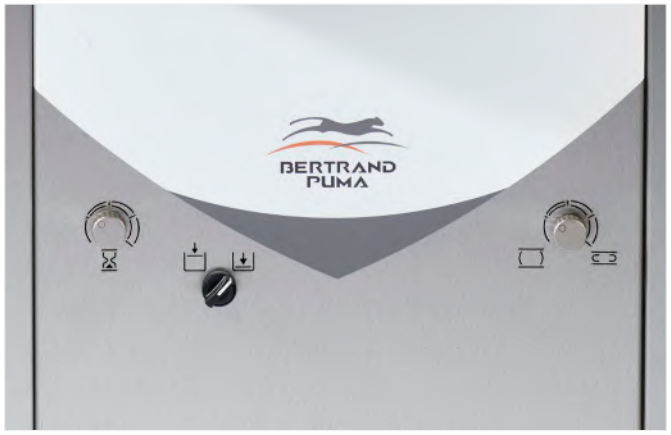
Le design et les matériaux utilisés dans la construction de la **DiviTrad®** sont pensés pour en faciliter l'entretien.

La cuve en aluminium garantit une hygiène parfaite, tout en facilitant l'entretien quotidien de la machine.
Le nettoyage des couteaux est très simple grâce à la remontée automatique. Les taloches en plastique alimentaire se démontent individuellement grâce à un système de goupilles.

HALTE AUX POUSSIÈRES DE FARINE !

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 **DiviTrad®** intègre, en standard, un dispositif antiprojection de ces poussières. La montée des taloches pousse ces particules vers un réseau totalement hermétique : elles seront récupérées dans un tiroir extractible.



UN AJUSTEMENT AU PLUS PRÈS

DiviTrad® 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. En version Platinium, elle possède en plus un bouton de réglage de la durée de tassage permettant de totalement maîtriser et optimiser le dégazage de la pâte.

Le commutateur de retour permet de basculer d'un mode demi-cuve au mode cuve pleine suivant le volume de pâte à diviser.

UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

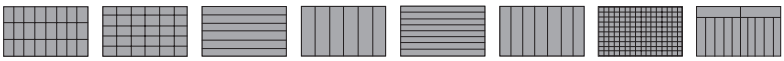
Le support de grille est muni d'un ressort afin d'accompagner le mouvement pendant les manoeuvres. Celles-ci sont plus confortables et plus sûres car le support ne peut retomber accidentellement.

Le changement de grille est rapide et ergonomique grâce à un simple verrouillage en quatre points, pour une manipulation facilitée avec peu d'efforts.

DES OPTIONS POUR TOUS LES BESOINS

POUR TOUJOURS PLUS DE FLÉXIBILITÉ

Si la DiviTrad® **Double Cut** est équipée en standard de la découpe 2x10 divisions, elle permet tout comme la DiviTrad® **Legend** de changer rapidement et facilement de forme de découpe grâce à son support de fixation de grille solidaire de la machine. Jusqu'à 48 formes de découpe sont aujourd'hui réalisables avec les grilles en inox DiviTrad®.



DiviTrad® propose également quatre grilles avec profil plastique **TradiCut** :

- 8 divisions
- 2x10 divisions
- 2x8 divisions

La matière plastique de la grille garantit une découpe plus souple permettant aux pâtons de se ressouder aux extrémités après division. Délicatement formée, la pâte favorisera des pains aux bouts plus ronds et une grigne plus développée et régulière. La signature de chaque boulanger sera conservée à chaque fournée !

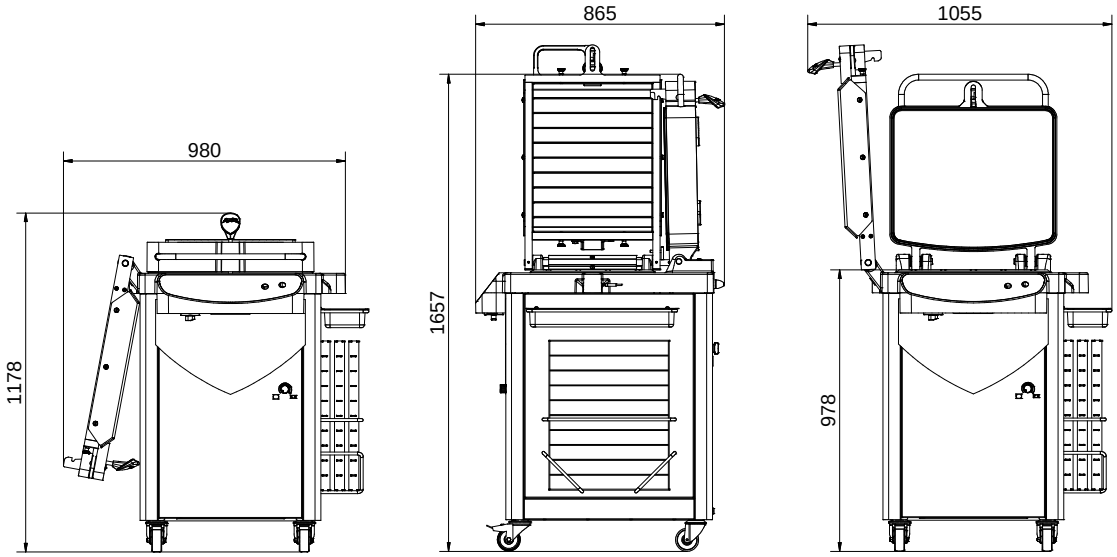
CYCLE AUTOMATIQUE PUSH N' BAKE

La version Platinium de la DiviTrad® inclut l'ensemble des options, et notamment le cycle de découpe automatique **Push n' Bake**.

Pour profiter d'un travail totalement autonome, il vous suffit de fermer le couvercle pour enclencher le verrouillage et lancer automatiquement le cycle de division : en une simple manipulation, vos pains sont prêts à être enfournés !

Une conception renforcée et un choix de matériaux et d'accessoires toujours plus robustes pour une utilisation intensive et tout terrain.

Des options plus techniques pour un travail toujours plus précis et un résultat inégalable dans le fournil.



	DiviTrad® Double Cut Stentor	DiviTrad® Double Cut Platinium	DiviTrad® Legend Stentor	DiviTrad® Legend Platinium
Nombre de divisions	2x10	2x10	20	20
Cuve carrée	●	●	●	●
Cuve aluminium	●	●	●	●
Plateau plastique	●	●	●	●
Adaptation pour grille rabattable	●	●	●	●
Cadre aluminium vissé pour grille TradiCut	●	●	●	●
Cycle automatique Push n' Bake	-	€	-	€
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60Hz			
Puissance (kW)	1,5			
Intensité (A)	4			
Capacité maximum de la cuve (kg)	18			
Poids minimum des pâtons (g)	150			
Poids maximum des pâtons (g)	900			
Capacité max. en découpe avec grille (kg)	7			
Poids (kg)	300			

● standard € option payante

BERTRAND PUMA

La griffe boulangère

photos et illustrations non contractuelles

BP 54 - Rue Benoît Frachon - F-26802 Portes-Les-Valence Cedex
Tél : +33 (0)475 575 500 - contact@bertrand-puma.fr - www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company

ali GROUP

The Spirit of Excellence