FICHE TECHNIQUE CONSTRUCTEUR

Repose-pâtons Manuel Professionnel - Modèle MAPANVA RP 136/40

1. Présentation du Matériel

Le repose-pâtons manuel MAPANVA RP 136/40 est un équipement de boulangerie professionnel conçu pour la pré-fermentation (détente) manuelle des pâtons après division. Il offre une très grande capacité de stockage tout en conservant un faible encombrement au sol, permettant une intégration optimale dans les fournils artisanaux réguliers.

2. Caractéristiques Techniques

Propriété	Spécification
Modèle	RP 136/40 (Gamme Professionnelle)
Structure	Acier inoxydable (Inox) haute rigidité
Nombre de balancelles	40 auges gouttières
Matériau des auges	Feutre synthétique alimentaire, fixation Velcro amovible
Dimensions hors-tout	1600 x 1170 x 1125 mm (L x P x H)
Poids à vide	Environ 200 kg
Alimentation Électrique	Triphasée 400V + Neutre
Puissance moteur	1,1 kW
Mobilité	4 roues robustes pivotantes dont 2 avec freins de sécurité

3. Capacités de Charge Modulables

La capacité totale dépend directement du poids unitaire des pâtons déposés dans les auges de 136 cm :

Poids du pâton (g)	Nombre de pâtons par auge	Capacité totale maximale
350 g	7 à 8	**288 pâtons**
550 g	6 à 7	**256 pâtons**
750 g	5 à 6	**224 pâtons**
950 g	4 à 5	**192 pâtons**

4. Équipements de Série et Avantages Fonctionnels

• **Système stabilisateur de balancelle :** Évite le retournement accidentel des pâtons pendant les cycles.
• **Prises machines intégrées :** Comprend 2 prises électriques triphasées latérales pour brancher directement une façonneuse et une diviseuse.
• **Double commande :** Commandes manuelles accessibles à droite et à gauche pour s'adapter à la configuration du fournil.
• **Sécurité & Dépannage :** Équipé d'une clé de secours permettant le déplacement manuel des auges en cas de coupure de courant.
• **Entretien simplifié :** Remplacement rapide des feutres synthétiques grâce au système de bandes Velcro.