

à grille

## CONSTRUCTION

- Châssis robuste anti-corrosion.
- Ressort à compression permettant de régler la force d'ouverture du couvercle.
- Epaisseur de la cuve inox 3 mm et des couteaux inox 5 mm.
- Support grille aluminium.
- Gamme complète de grilles inox.
- Tapis silicone fond de cuve pour une coupe parfaite.
- Remontée du capot assurée par un couple chaîne-ressort réglable, ne perdant pas de force dans le temps.
- Intérieur du couvercle et taloches en polyéthylène. Epaisseur des taloches 25 mm.
- Pied de taloche en aluminium massif diamètre 30 mm. Taloches et pieds de taloches changeables indépendamment.
- 4 roulettes semi-souples assurant longévité et grande aisance d'utilisation.



## FACILE À NETTOYER

- Remontée automatique des couteaux.
- Plaque métallique sous les taloches évitant la projection de farine.
- 4 côtés démontables sans outil.



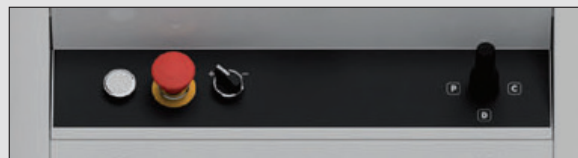
## Le +



- La pompe de la machine ne fonctionne qu'en cycle de travail, machine très silencieuse.
- **Le verrouillage du couvercle se fait automatiquement par simple pression, le déverrouillage se fait par une rotation 1/4 de tour de la poignée.**
- Tableau et contacts étanches assurant une pérennité à la machine.
- En plus de la division traditionnelle, elle a aussi la fonction tasseuse.

- Avec la grille, les phases de détente et façonnage sont supprimées, permettant une cuisson directe sans fermentation.
- **Sélection pâte molle/pâte dure, pour un dégazage adapté.**

## 2 MACHINES EN 1



- Elle permet de diviser en 20 divisions et aussi en divisions multiples selon la grille choisie (plus de 20 modèles).
- La machine est livrée avec un tapis silicone.
- Un bouton en façade permet la sélection pâte dure/pâte douce.
- Uniquement en version carrée semi-automatique.



# DIVISEUSE



## MODÈLE À GRILLE

Références	Nombre de divisions	Gamme de poids (g)	Poids de pâte (kg)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Poids (kg)	Puissance (Kw)	Tension
<b>SQG20SA</b>	20	150 à 1000	3 à 20	710x710x1665	217	0,75	Tri+N+T

[www.le-c9.com](http://www.le-c9.com)

Matériel de **boulangerie - pâtisserie** et tous métiers de bouche

Contactez votre distributeur **C9**

**le C9**  
le-c9.com

**ZONE SUD :** CADIMA 05 63 38 56 90 • COURALIS SAS 05 59 06 00 53 • DELAIRE SA 04 73 92 63 24 • DHM 04 67 35 07 47 • GHISI FRERES Sarl 04 91 63 68 00 • PRO'MAT SARL 04 76 13 28 22 SEMAP 05 55 23 44 40 • SMAG 02 62 46 64 00.  
**ZONE NORD :** FOURNIL CONCEPT 02 97 29 14 18 • FRANCODEP JURA

03 84 46 42 26 • LINTZ Ets 02 35 76 14 14 • PICARDIE FOURNIL S.A. 03 22 38 22 38 • PLOU EQUIPEMENTS 02 41 22 08 08 • PLB Equipements et Services 01 60 11 91 91 • PRAUD SAS 02 51 98 80 04 • SBAEUROFOURNIL 03 29 31 91 29 • THERMOFROID 02 98 94 65 40 • ZEJ FRANCODEP 03 84 46 42 26 • [www.le-c9.com/distributeurs](http://www.le-c9.com/distributeurs)