

avec fonction tasseuse



CONSTRUCTION

- Châssis robuste anti-corrosion.
- Ressort à compression permettant de régler la force d'ouverture du couvercle.
- Epaisseur de cuve et des couteaux inox de 3 mm.
- 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.
- Joint anti-dispersion de poussière sur le couvercle.



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.
- **Verrouillage et déverrouillage par simple 1/4 de tour.**
- Tableau et contacts étanches assurant une pérennité à la machine.
- En plus de la division traditionnelle, elle a aussi la fonction tasseuse.
- **Sélection pâte molle/ pâte dure, pour un dégazage adapté.**

DEUX VERSIONS



SEMI-AUTOMATIQUE

Un joystick permet toutes les opérations : pressage, division, descente et nettoyage.



AUTOMATIQUE *

Un tableau digital permet le réglage du temps de pressage et du temps de coupe. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes.

(*modèle carré uniquement)

SEMI-AUTOMATIQUE : modèle rond

Références	Nombre de divisions	Gamme de poids (g)	Poids de pâte (kg)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Poids (kg)	Puissance (Kw)	Tension
ST20SA	20	150 à 1000	3 à 20	660x700x1100	230	0,75	Tri+N+T
ST24SA	24	130 à 830	3 à 20				
SQ 2T 12-24 SA	12	260 à 830	3 à 20				
	24	130 à 830	3 à 20				

SEMI-AUTOMATIQUE : modèle carré

Références	Nombre de divisions	Gamme de poids (g)	Poids de pâte (kg)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Poids (kg)	Puissance (Kw)	Tension
SQ20SA	20	150 à 1000	3 à 20	660x700x1100	230	0,75	Tri+N+T
SQ2T- SA10/20	10	300 à 1800	3 à 18				
	20	150 à 900	3 à 18				

AUTOMATIQUE : modèle rond

Références	Nombre de divisions	Gamme de poids (g)	Poids de pâte (kg)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Poids (kg)	Puissance (Kw)	Tension
ST20A	20	150 à 1000	3 à 20	660x700x1100	230	0,75	Tri+N+T

AUTOMATIQUE : modèle carré

Références	Nombre de divisions	Gamme de poids (g)	Poids de pâte (kg)	Dimensions (mm) (L x P x H)	Poids (kg)	Puissance (Kw)	Tension
SQ20A	20	150 à 1000	3 à 20	660x700x1100	230	0,75	Tri+N+T
SQ2TA 10/20	10	300 à 1800	3 à 18				
	20	150 à 900	3 à 18				

www.le-c9.com

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

Contactez votre distributeur **C9**