

DIV DIV-R

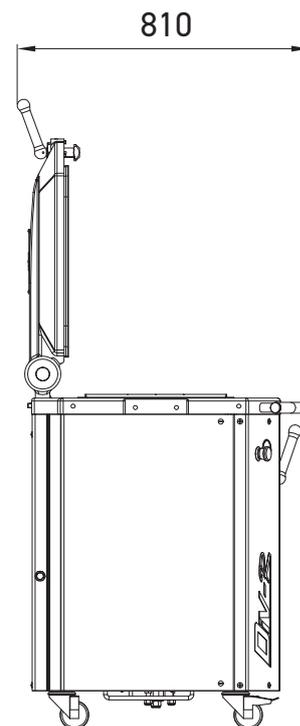
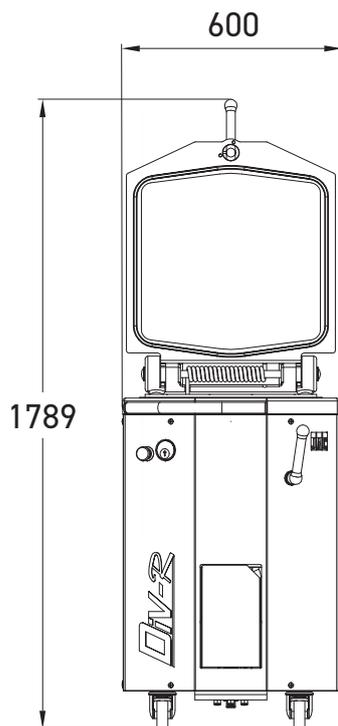
- ✓ Accroissement de la productivité
- ✓ Nettoyage simplifié
- ✓ Silencieuse (-65db)
- ✓ Réglage de la pression (uniquement sur DiV-R)
- ✓ Habillage inox
- ✓ 16 ou 20 divisions

Jusqu'à 900 pièces/heure



DIV ●

DIV-R ■





Couteaux inox affûtés
Avec remontée automatique pour un entretien aisé.



DIV-R

Pression réglable
Évite le dégazage de différents types de pâtes.



DIV / DIV-R



Ce traitement extrêmement résistant est imprégné dans la matière, ses qualités anti-adhérentes exceptionnelles s'améliorent avec l'utilisation.



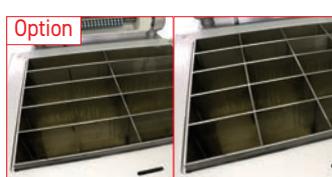
DIV-R

Système anti-projection de farine
Évite la dispersion de la farine.



DIV / DIV-R

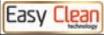
Cuve inox
Pour hygiène optimale et un entretien aisé.



10 / 20 divisions
Permet de travailler en 10 divisions (230mm x 75mm) ou 20 divisions (115mm x 75mm).

DIV 16 ● DIV 20 ● DIV 20 ■

CARACTERISTIQUES

Dimensions des cuves carrées (Lxlxh) en mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (Lxl) en mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensions des cuves rondes (dxh) en mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Poids min / max des patons en gr	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Capacité des cuves en kg	18	18	19
Poids min / max en gr en position 10 divisions	n/a	n/a	300 / 1.900
Remontée automatique des couteaux	•	•	•
Puissance moteur en kW	1,5	1,5	1,5
Poids net en kg	260	260	260
	n/a	n/a	•

AU CHOIX

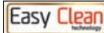
Type d'alimentation	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé
---------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

OPTIONS

Poignée de protection	•	•	•
10 / 20 divisions	n/a	n/a	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Alimentation 230V monophasé 50-60hz (incompatible avec option 10/20 divisions)	•	•	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•	•	•
Emballage caisse en bois	•	•	•

DIV-R 16 ● DIV-R 20 ● DIV-R 20 ■

CARACTERISTIQUES

Dimensions des cuves carrées (Lxlxh) en mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (Lxl) en mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensions des cuves rondes (dxh) en mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Poids min / max des patons en gr	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Capacité des cuves en kg	18	18	19
Poids min / max en gr en position 10 divisions	n/a	n/a	300 / 1.900
Système anti-projection farine	•	•	•
Remontée automatique des couteaux	•	•	•
Pression ajustable	•	•	•
Récupération de la farine	•	•	•
Poignée de protection	•	•	•
Puissance moteur en kW	1,5	1,5	1,5
Poids net en kg	265	265	265
	n/a	n/a	•

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé
---------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

OPTIONS

10 / 20 divisions	n/a	n/a	•
Fullmatic Easyflour	•	•	•
Alimentation 230V monophasé 50-60hz (incompatible avec option 10/20 divisions)	•	•	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•	•	•
Emballage caisse en bois	•	•	•