

# DIV-R

## La nouvelle génération de diviseuses

Vous offre tout le confort et l'hygiène nécessaires.



En plus des spécificités du modèle DIV, la DIV-R dispose également des atouts suivants :



### Anti-projection

Toutes les Div-R sont équipées d'un système anti-projection des farines de fleurage (brevet déposé). Un joint dans le couvercle retient les poussières de farine éjectées durant l'opération de compression. Ces poussières sont récupérées au travers d'un conduit dans un bôtier situé à l'avant de la machine.



### Réglage de la pression

Pour la Div-R, l'ouverture du volet frontal permet l'accès à la manette de réglage de pression et au bac de récupération de farine.

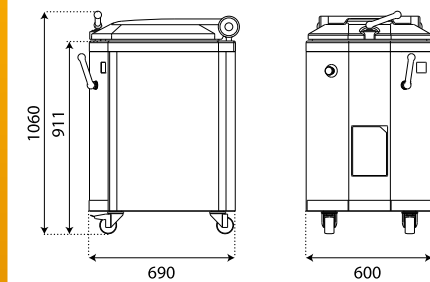


### Automatique

Dans sa version automatique, la Div-R déclenche son processus par la fermeture du couvercle. En quelques secondes, votre pâte est divisée sans intervention.

### POIDS ET TAILLE DES PATONS

	Long. (mm)	Larg. (mm)	Pds max. (g)	Pds min. (g)
Div-R 20 □	115	75	950	100
Grille baguette	387	36	625	150
Grille 30	91	62	250	60
Grille 40	75	56	188	50
Grille 80	57	37	94	25



DIMENSIONS (mm)



### DIV-R



### DIV-R AUTO



	DIV-R 16 ○	DIV-R 20 ○	DIV-R 20 □
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>			
Forme	Ronde	Ronde	Carrée
Poids des pâtons (en gr) - min/max	100 / 1150	100 / 900	100 / 950
Nombre de pâtons	16	20	20
Puissance moteur 400/230 triphasé (en kW)	2,2	2,2	2,2
Poids net (en kg)	230	230	230
<b>AU CHOIX</b>			
Couleur (autre choix sur demande)	blanche	blanche	blanche
<b>OPTIONS</b>			
Tête en fonte		●	
Grille de division (30, 40 ou 80 divisions au choix)			●
Grille 12 baguettes			●
Support de grille sécurisée + plaque tasse gras			●
10/20			●
Remontée automatique des couteaux	●	●	●

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES