

DIV

La grande roulière de la division

La diviseuse hydraulique JAC a une réputation qui n'est plus à faire. De constitution robuste elle vous assurera même en usage intensif une séparation nette et précise de la pâte.



Diviseuse ronde 16 divisions permettant de produire des pâtons de 100 à 1150 gr ou 20 divisions permettant de produire des pâtons de 100 à 900 gr.



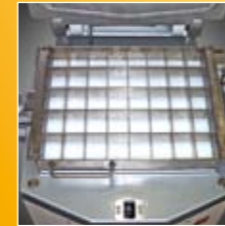
Charnière réglable.

La charnière du couvercle est réglable tant en hauteur qu'en pression de ressort. Une garantie d'avoir dans le temps toujours une bonne étanchéité et une manipulation bien adaptée.



Diviseuse carrée 20 divisions permettant de produire des pâtons de 100 à 950 gr.

En option :
Grille de 30, 40 ou 80 divisions.



Hygiène.

D'un simple quart de tour, les panneaux latéraux pivotent et permettent d'accéder à l'intérieur de la machine. Les éléments mécaniques sont conçus et disposés de manière à faciliter le nettoyage et l'entretien.



En option : Grille de mise en forme pour 12 baguettes.

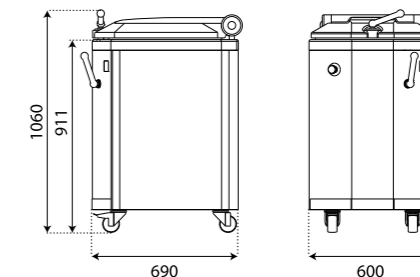


DIV



POIDS ET TAILLE DES PATONS

	Long. (mm)	Larg. (mm)	Pds max. (g)	Pds min. (g)
Div 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 16 ○	DIV 20 ○	DIV 20 ◻
CARACTÉRISTIQUES			
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
AU CHOIX			
Couleur (autre choix sur demande)	blanche	blanche	blanche
OPTIONS			
Support de grille sécurisée + plaque tasse gras			●
Grille de division (30, 40 ou 80 divisions au choix)			●
Grille 12 baguettes			●
Tête en fonte		●	
10/20			●

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES