



Modèles

Div ronde  
Div carrée  
Div-R ronde  
Div-R carrée

# Div Div-R

Diviseuses hydrauliques

- Silencieuse (-65db)
- Productivité accrue
- Nettoyage simplifié



# Div

DIVISEUSE HYDRAULIQUE

Division jusqu'à 900 pces/h

# Div-R

DIVISEUSE HYDRAULIQUE À PRESSION VARIABLE

Division jusqu'à 900 pces/h

La **Div** et la **Div-R** forment notre gamme diviseuse hydraulique. Disponibles en version carrée (cuve inox) ou ronde (cuve fonte d'acier), elle permettent de diviser votre pâte en 20 portions 100 gr jusqu'à 900 gr. La version carrée est disponible avec l'option 10/20 qui permet de diviser 10 gros pâtons de 1800 gr maximum.

Le modèle **Div-R** possède un réglage de pression permettant de s'adapter aux pâtes peu ou fortement hydratées en assurant le meilleur respect de votre produit. Elle bénéficie également d'un système de récupération des poussières de farine afin de vous offrir les meilleures conditions de travail.

**Couteaux inox**  
Facilité d'entretien

**Système anti-projection de farine**  
→ De série sur Div-R

**Poignée de protection/ manipulation**

**Remontée automatique des couteaux**  
pour un entretien aisé

**Tête en fonte**  
avec revêtement Teflon anti-adhérent



**Pression réglable**  
en fonction du taux d'hydratation, évite le dégazage

→ De série sur Div-R



**Bac de récupération de farine**  
→ De série sur Div-R



## CARACTÉRISTIQUES

	DIV	DIV-R
Système anti-projection farine	-	inclus
Forme de la cuve	ronde ou carrée	ronde ou carrée
Fonctionnement	manuel	manuel
Remontée automatique des couteaux	inclus	inclus
Pression ajustable	-	inclus
Récupération de farine	-	inclus
Puissance moteur 230/400V triphasé	1,5 Kw	1,5 Kw
Poids net (en kg)	230	230
<b>OPTIONS (UNIQUEMENT MODÈLE CARRÉ)</b>		
10/20 divisions (*)	•	•
Habillage inox	•	•

\* poids min. 100 gr pour 20 pâtons et max.1800 gr pour 10 pâtons

## DIMENSIONS (mm)

