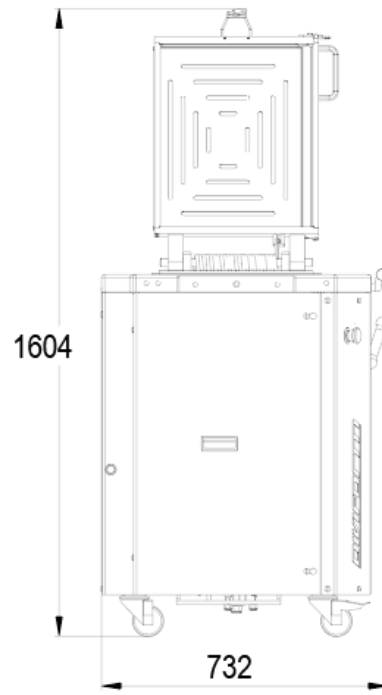
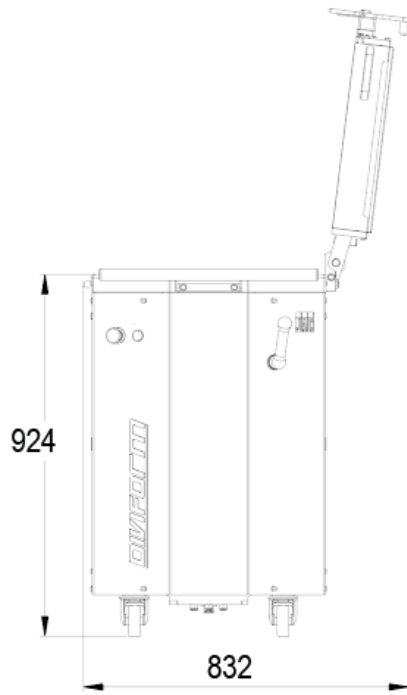


DIVIFORM

- ✓ Solution modulaire grâce aux grilles de découpe-formage
- ✓ Rapidité et efficacité d'exécution
- ✓ Faible encombrement
- ✓ Habillage inox





CARACTÉRISTIQUES

Dimensions des cuves (Lxlxh) en mm	460 x 387 x 125
Capacité des cuves en kg	5
Utilisation de demi grilles	•
Livré avec un encadrement pour grille	•
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg	260

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Type d'alimentation	230V mono (supplément),230V triphasé ,400V triphasé +N
Fréquence d'alimentation	50 Hz,60 Hz (supplément)
Options (Supplément)	Fullmatic, Easyflour, Rangement grilles gauche ou droite, Extension rangement grilles

POINTS FORTS



Pression réglable

Evite le dégazage de différents types de pâtes.



click&Cut

Système de changement rapide et ergonomique de grille (Brevet JAC)



Fullmatic-option

Cycles de tassage et/ou de division automatiques



Easyflour (option)

Farineur intégré