

DIV DIV-R

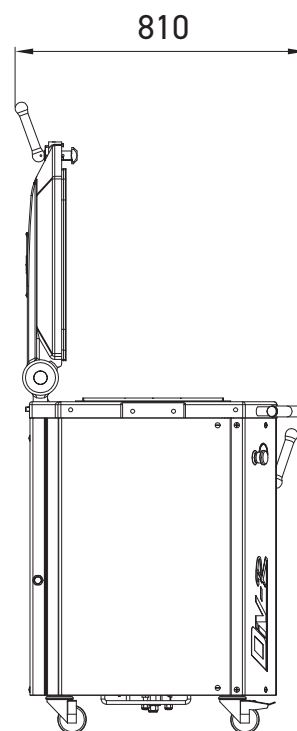
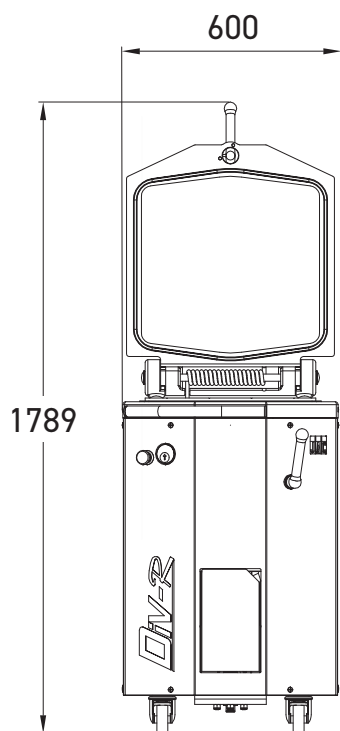
- ✓ Увеличение производительности
- ✓ Упрощенная чистка
- ✓ Бесшумная работа (-65 дБ)
- ✓ Регулировка давления (только на DiV-R)
- ✓ Отделка из нержавеющей стали
- ✓ 16 или 20 порций

До 900 единиц/час



DiV ●

DiV-R ■





Заточенные ножи из нержавеющей стали
С автоматическим подъемом для удобного обслуживания.



DIV-R

Регулируемое давление
Предотвращает выделение газов, содержащихся в тесте.



DIV/DIV-R



В результате этой очень устойчивой обработки материал пропитывается и его исключительные антиадгезионные свойства улучшаются в процессе применения.



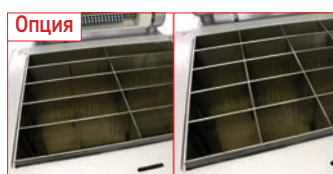
DIV-R

Система предотвращения выброса мучной пыли
Предотвращает распыление муки



DIV/DIV-R

Кювета из нержавеющей стали
Для оптимальной гигиены и удобного обслуживания.



10/20 порций
Позволяет работать в режиме 10 порций (230 x 75 мм) или 20 порций (115 x 75 мм).

DIV 16 ● **DIV 20** ● **DIV 20** ■

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры квадратных кювет, мм (Д x Ш x В)	/	/	460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм	/	/	115 x 75
Размеры круглых кювет (φ x В) в мм	464 x 125	464 x 125	/
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	125/1125	100/900	150/950
Вместимость кювет, кг	18	18	19
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г	/	/	300/1900
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•	•	•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5	1,5
Масса нетто, кг	260	260	260
	/	/	•

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
----------------	--	--	--

ОПЦИИ

Скоба для защиты	•	•	•
10/20 порций	/	/	•
Easyflour	/	/	•
Электропитание 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•	•	•
Электропитание 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•	•

DIV-R 16 ● **DIV-R 20** ● **DIV-R 20** ■

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры квадратных кювет, мм (Д x Ш x В)	/	/	460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм	/	/	115 x 75
Размеры круглых кювет (φ x В) в мм	464 x 125	464 x 125	/
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	125/1125	100/900	150/950
Вместимость кювет, кг	18	18	19
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г	/	/	300/1900
Система, предотвращающая распыление муки	•	•	•
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•	•	•
Регулируемое давление	•	•	•
Сбор муки	•	•	•
Скоба для защиты	•	•	•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5	1,5
Масса нетто, кг	265	265	265
	/	/	•

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
----------------	--	--	--

ОПЦИИ

10/20 порций	/	/	•
Fullmatic Easyflour	/	/	•
Электропитание 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•	•	•
Электропитание 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•	•