



DIVISEUSE DIVA

CARACTERISTIQUES



Jeu de taloches en ertalyte

- moins de fleurage, pas de rouille
- la pâte ne colle pas

Taloches montées sur goupilles

- démontage en 3 secondes
- nettoyage facilité



Cuve en aluminium

- pas de rouille
- meilleur hygiène

Contenance de la cuve

- 1 pâton de 3 kg à 20 kg
- 20 pâtons de 150 g mini / maxi 1 kg



Portes latérales sur charnières

- ouverture rapide et facile
- nettoyage facilité

Remontée automatique des couteaux

- pas de cale
- nettoyage facilité



Dimensions

- largeur 570 / profondeur 800 mm
- hauteur fermé 1 105 mm
- hauteur ouvert 1 800 mm

DIVISEUSE 20 DIVISIONS



OPTIONS

- Cuve ronde ou carrée
- Kit récupération de farine : **homologué CRAM en cuve ronde. Subvention CRAM de 1000 €**
- Modèle DIVA TRADITION : barre de déplacement + système bi-pression pâte dure ou pâte douce
- Cyclauto® : version tout automatique
- Porte grille adaptable seulement sur DIVA TRADITION
- Grille en teflon : 10 / 15 / 20 / 30 / 40 / 60

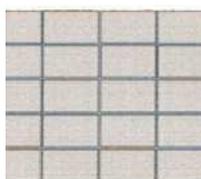


ATOUPAIN 4AS

*Du pain chaud toute la journée et fini les invendus !!!
Pains ordinaires, pains de tradition, pains spéciaux.*

1 MACHINE / 4 FONCTIONS

Diviseuse 20 divisions



- Caractéristiques DIVA TRADITION
- Bi-pression pâte dure/ pâte douce
- Barre de protection et déplacement

Diviseuse Formeuse



- 1 grille de 10 baguettes ou 8 pains
- 1 plateau ALVEOFORM®
- Sécurité porte grille
- Divise et façonne les baguettes ou les pains

Diviseuse à grilles



- 2 grilles en teflon au choix
- Sandwichs, petits pains, ciabatta
- Changement des grilles en 10 secondes

Tasseuse à gras

- 1 pâton de 3 kg à 20 kg
- Presse à beurre



POINTS FORTS

Polyvalence : 4 fonctions en une seule machine

Gain de temps : grâce à la méthode de travail en froid, **suppression de la détente et du façonnage**

Réactivité : réapprovisionnez le magasin en 30 minutes

Flexibilité : conservation des pâtes en chambre froide jusqu'à 48 heures

Gain de place : l'encombrement d'une diviseuse 600 X 800 mm