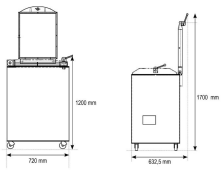
# DIVO O

## Dzielarka hydrauliczna do ciasta DIVO O | 2 lata gwarancji

Wyposażenie piekarni > Dzielarki, zaokrąglarki piekarnicze






## Opis

- Profesjonalna dzielarka hydrauliczna, przeznaczona do porcjowania i prasowania ciasta
- Znacznie przyśpiesza pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach
- Sprawdza się przy ciastach pszennych jak i mieszanych, luźnych i sztywniejszych
- Układ hydrauliczny został zaprojektowany w taki sposób aby nie "męczyć ciasta''
- Proste sterowanie za pomocą przycisków
- **Okrągła komora** o średnicy 474 mm
- Dzielarka umożliwia podzielenie ciasta na 20 kawałków o równej gramaturze (zakres 100 - 950 gr zależnie od rodzaju ciasta)
- Głowica prasująca powleczona nieprzywieralną powłoką PCV
- Noże tnące wykrojnika wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki zdejmowanej pokrywie obudowy
- Obudowa urządzenia wykonana jest stali malowanej proszkowo
- Silnik oraz pompa umieszczone w osobnej komorze urządzenia, co zapobiega przedostaniu się pyłów oraz mąki
- Dzielarka wyposażona w kółka z hamulcem, co ułatwia jej przemieszczanie
- Automatyczne zamykanie pokrywy urządzenia
- Solidny, ergonomiczny uchwyt pokrywy
- Opcjonalnie dostępna obudowa ze stali nierdzewnej
- Bardzo cicha praca i prosta obsługa

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **720x633x1200** |
| Ilość porcji | **20** |
| Moc [kW] | **1,1** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Waga [kg] | **265** |

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.