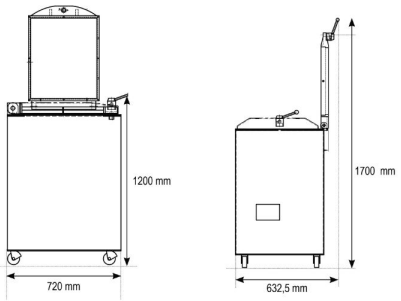
DIVO P

Dzielarka hydrauliczna do ciasta DIVO P | 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, cukierniach
- 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
- **Prostokątna komora** o wymiarach 505x415 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.