

Données techniques

Diviseuse hydraulique SWISS 10/20

Divisions pièces:	10 / 20
Dimensions:	10 x 10 cm / 10 x 20 cm
Profondeur chambre:	15 cm
Capacité:	22 kg
Poids min.:	pour 10 pces 200 g pour 20 pces 100 g
Poids max.:	pour 10 pces 2.200 g pour 20 pces 1.100 g
Puissance:	1,1 kW
Poids:	350 kg
Largeur:	(A) 730 mm
Longueur:	(B) 700 mm
Hauteur:	(C) 970 mm
Hauteur avec couvercle ouvert	(D) 1.600 mm



Pitec SA
Technique de boulangerie
et gastronomie
Z.I. La Pierreire, 1029 Villars Ste-Croix

Tél. 021/632 94 94
Téléfax 021/632 94 99
info@pitec.ch
www.pitec.ch

Actif à votre service!

Diviseuse hydraulique SWISS 10/20

NOUVEAU

La machine automatique parfaite pour
les pâtes conventionnelles, les pâtes à pain,
les pâtes souples, fermentées

Action de reprise
jusqu'au 30 avril 2010:
au moins CHF 2.000.-
pour votre ancienne diviseuse hydraulique



10 bons arguments en faveur de la nouvelle diviseuse hydraulique SWISS

1. Volume de pâte plus élevé

Une chambre plus grande que le modèle précédent vous procure 50% de volume en plus.



2. Gamme de poids élargie

Grâce à un mécanisme astucieux de double division, vous pouvez facilement sélectionner entre 10 et 20 divisions et obtenir ainsi une large gamme de poids allant de 100 à 2.200 grammes.



3. Commande simple et robuste

Un commutateur MARCHE/ARRÊT, un régulateur pour le temps de pression – et c'est tout.



4. Sélection de la pression hydraulique

Possibilité de changer la pression de 40 à 20 bars pour les pâtes souples et/ou «fermes et résistantes».



5. Couvercle renforcé

Couvercle robuste. Dessous recouvert de nylon pour que la pâte ne colle pas.



Diviseuse hydraulique SWISS 10/20

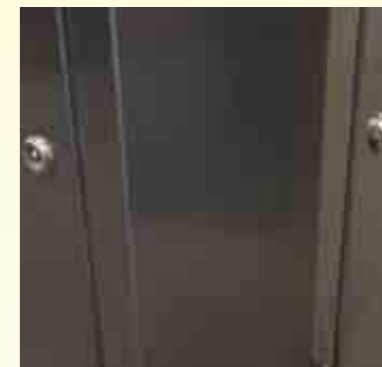
6. Barre frontale pour protection de la commande

Deux poignées robustes pour une manipulation aisée et comme protection des éléments de commande.



7. Nettoyage facilité

Les garnitures latérales peuvent être ouvertes pour les travaux de nettoyage simplement au moyen d'une clé.



8. Grande longévité

Grâce à l'utilisation de matériaux résistants à l'acide et à la rouille, vous pourrez profiter de nombreuses années de votre nouvelle diviseuse hydraulique SWISS.



9. Refroidisseur d'huile en option

Egalement disponible avec un refroidisseur d'huile en cas de régime de travail soutenu.



10. Grille de divisions extra en option

Pour les petits pains rustiques (par ex. la ciabatta), nous livrons également des grilles de divisions adaptées à vos besoins.

