

Diviseuse manuelle 30 divisions blanche

FERNETO · Réf. DMF830

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Marque	Ferneto
Type	Diviseuse manuelle
Divisions	30
Capacité max	8 kg
Capacité min	0,9 kg
Dimensions	700×670×900 mm
Finition	Blanche
Structure	Acier carbone + inox AISI 304

DESCRIPTION

Diviseuse de pâte manuelle, 30 divisions, finition blanche. Côté équipement, on retrouve : 30 divisions, manuelle, blanche. Idéal pour : Boulangerie artisanale. UNE SOLUTION INTÉMPIREL... L'extrême facilité de manipulation ainsi que la simplicité dans le processus de coupe. Fait de la diviseuse manuel un équipement utilisé dans la plupart des marchés mondiaux, pour couper les pâtes en boulangerie et en pâtisserie (de le pain normal au pain d'hamburger). Les DMF sont machines extrêmement fiables, simples et efficaces. Ils s'adaptent à différentes réalités, typologies, recettes et opérateurs. Enfin, Cette machine existe en version Standard et Acier Inoxydable, dans les modèles de 8, 15, 20 et 30 divisions et pour morceaux de pâtes de 3kg ou 8kg.