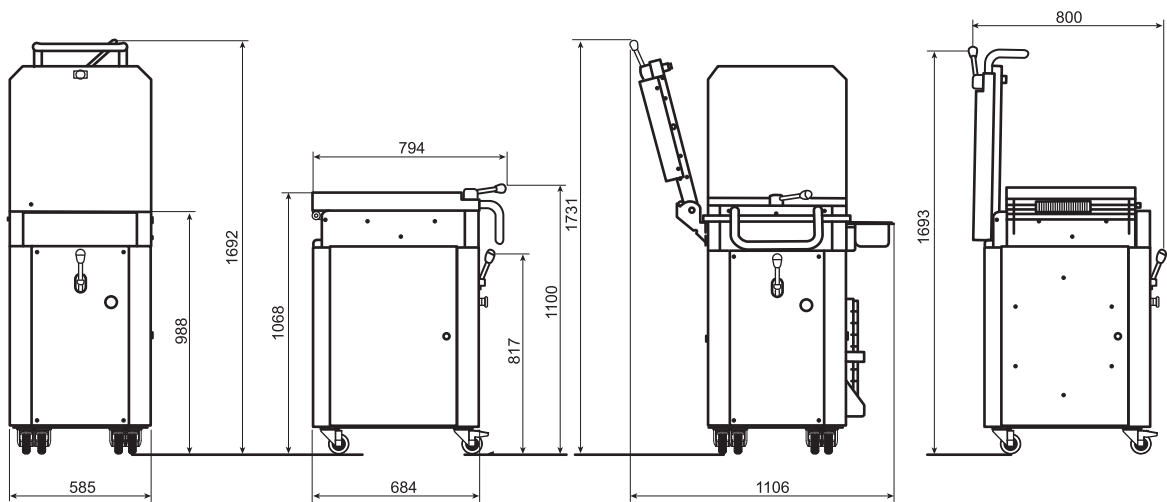


BRAHMS

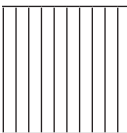
BRAHMS

| Modèles | Cuve mm<br>min. > Max. | Capacité Kg | Dimensions<br>L/P/H mm | Puissance kW | Poids Kg |
|---------|------------------------|-------------|------------------------|--------------|----------|
| DV20    | 480/400/130            | 5 > 17      | 585/800/1693           | 1,5          | 235      |
| DV20T   | 480/400/130            | 5 > 17      | 1106/800/1732          | 1,5          | 280      |



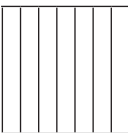
LES GRILLES (grilles supplémentaires possibles sur mesure)

Baguettes



48 x 400 mm  
10 Baguettes  
10 x 1  
Inclus dans  
la livraison

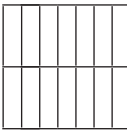
Flûtes



68 x 400 mm  
7 Flûtes  
7 x 1  
Inclus dans  
la livraison

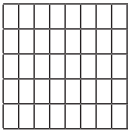
Les grilles baguettes  
et flûtes sont livrées  
avec la diviseuse  
formeuse

Sandwichs



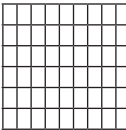
680 x 200 mm  
14 sandwichs  
gourmands  
7 x 2

Petits pains



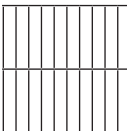
60 x 80 mm  
40 Petits pavés  
8 x 5

Cantine



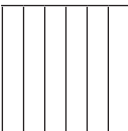
53 x 67 mm  
54 pains cantine  
9 x 6

Ficelles



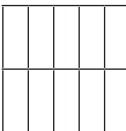
48 x 200 mm  
20 Ficelles  
ou sandwichs  
10 x 2

Gros pains



80 x 400 mm  
6 pains  
6 x 1

Pavés



96 x 200 mm  
10 Gros pavés  
10 x 2

DIVISEUSE  
FORMEUSE



## DIVISEUSE FORMEUSE

### TECHNOLOGIE

Régulateur de pression

**3 en 1** avec fonction

**Divise**  
**Façonne**  
**et Tasse**

Grilles de découpe  
**adaptées**

Couvercle anti-adhérence  
traité **teflon alimentaire**

### CONFORT

Nettoyage facilité  
par **double ouverture**

Range matrice latéral

Remplacement **facile**  
**et rapide** des matrices

Levier d'actionnement des  
couteaux **simple d'utilisation**

Gain de place

Kit de **récupération** de farine

### ROBUSTESSE

Bâti **acier**

Double cadre **inox**

Matrice de découpe **en inox**

Roulettes **renforcées**

### PERFORMANCE

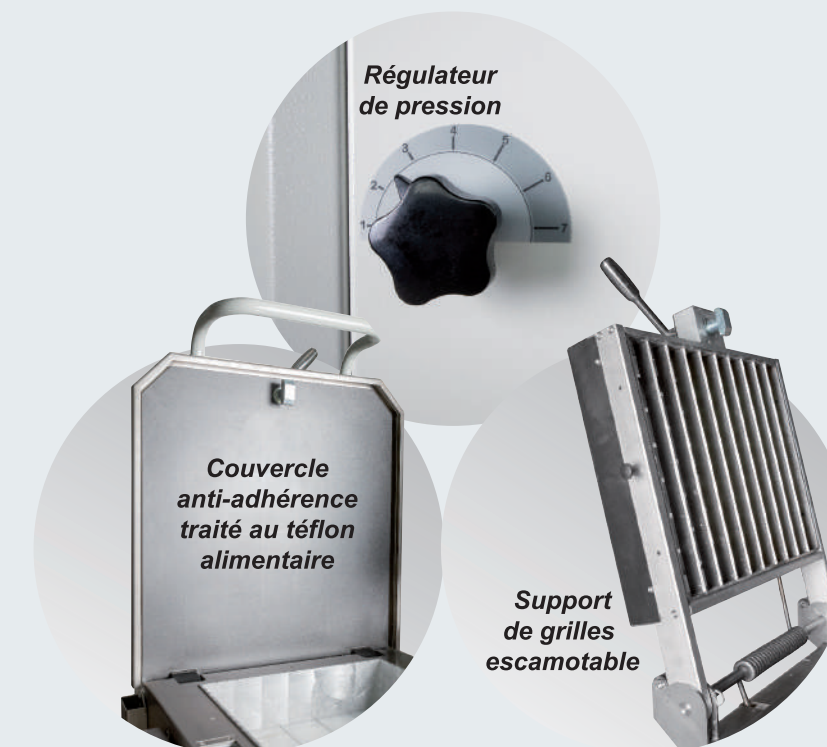
Diminution des pertes  
en façonnant **à toute heure**

Optimale pour les pâtes  
à **haute hydratation**

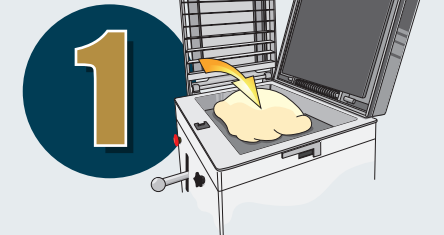
Utilisable par **tout collaborateur**

Diminution de l'investissement

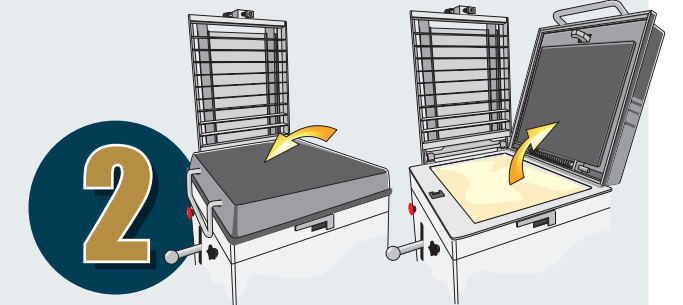
Couvercle **anti-projection** de  
farine homologué par la CARSAT



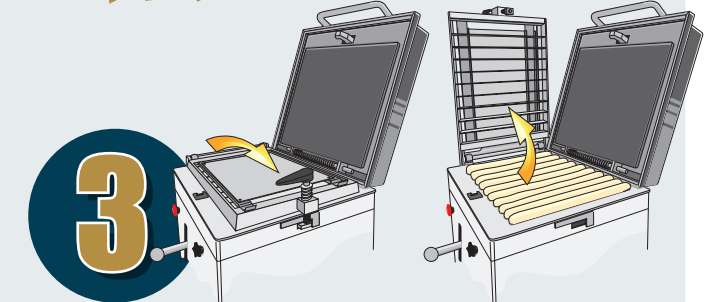
> Poids de pâte  
**UNIQUE**



> **Formage**



> **Façonnage**



> **Récupération  
des pâtons**

