



DR45



**Combo diviseuse-bouleuse**

*(montré avec support à plaques optionnel)*

## Bouleuse à pâte automatique professionnelle

Gâtez vous avec la meilleure bouleuse sur le marché. La bouleuse DR45 de Doyon façonne des portions de pâte de 3.5 oz jusqu'à 36 oz (100g à 1000g). En permettant d'éliminer complètement le façonnage manuel de votre pâte tout en étant très compacte, cette bouleuse vous permet de diminuer vos frais. La bouleuse DR45 est aisément démontable sans outil pour un entretien et un nettoyage faciles.

Renseignez vous au sujet de notre combo diviseuse-bouleuse qui divise et façonne votre pâte en une seule étape.

DR45

“Qualité *Supérieure* à un *prix* abordable !”

## DR45

### Caractéristiques

- Boule des portions de 3.5 oz à 36 oz (100 g à 1000 g)
- Boule jusqu'à 1800 portions à l'heure
- Construction en acier inoxydable
- Nettoyage facile (aucun outil requis)
- Garantie limitée d'un an pièces et main-d'oeuvre

### Optionnel

- Aussi disponible en combo diviseuse-bouleuse avec support optionnel pour diviser et bouler jusqu'à 850 lb (386 kg) de pâte à l'heure selon la consistance de la pâte

**Veillez noter:** Le combo DD10-DR45 permet de diviser et bouler des portions de 3.5 oz jusqu'à 28oz (100g à 800g).

**Veillez noter:** Vous pouvez avoir à laisser reposer la pâte entre le divisage et le boulage.

### Dimensions

13 3/4" L X 22 1/2" P X 31 1/2"H  
350 mm X 572 mm X 800 mm

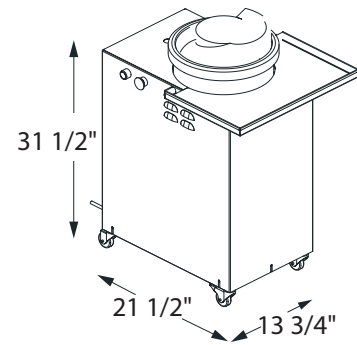
### Système électrique

120V - 1 PH - 6A

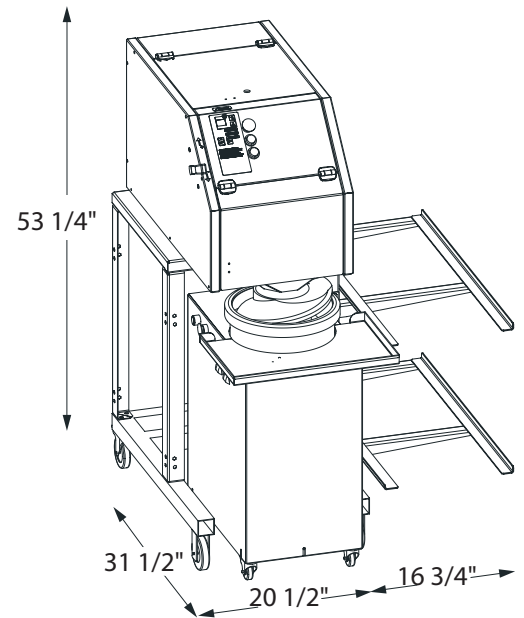
### Poids d'expédition

215 lb (98 kg)

Caractéristiques et design sujets à changement sans préavis.



DR45



DD10 & DR45 Combo



Votre distributeur:

1255, rue Principale  
Linière, Beauce, Québec, Canada G0M 1J0

Téléphone : (418) 685-3431 Fax: (418) 685-3948  
Canada : (800) 463-1636 U.S.: (800) 463-4273  
Courriel : doyon@doyon.qc.ca Internet: <http://www.doyon.qc.ca>