



Модель Robotrad-t

Полуавтоматический формовочный делитель с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке

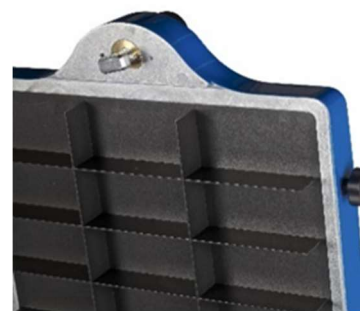
Daub Robotrad-s - гидравлический тестоделитель для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Благодаря сменной формовочной решетке в крышке можно делить тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную решетку, которая может быть прямоугольной, квадратной или треугольной.

После придания тесту окончательной формы его можно сразу помещать в печь.

Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для пекаря или другого оператора. Robotrad-t имеет все функции классического гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором верхняя пластина заменена формовочной решеткой.

Формовочные решетки имеют тефлоновое покрытие для простой чистки и уменьшения объема муки при делении теста. Когда формовочная решетка или верхняя пластина не используется, ее можно повесить на крючки на одной из боковых панелей машины.

Все модели Robotrad-t оснащены кюветой 43 x 43,5 x 12 см вместимостью 20 кг.



Абсолютно безопасен для оператора, имеет сменную формовочную решетку с тефлоновым покрытием в крышке.



Фиксаторы формовочных решеток, прессовочные или верхние пластины с обеих сторон машины.



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 120 до 3340 г.



Мы предлагаем стандартный комплект Variomatic и интересные опции для других моделей; регулирование давления для любого типа теста.

Модель Robotrad-t

Полуавтоматический формовочный делитель с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке

- Надавливание и деление джойстиком или сенсорной панелью
- Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки
- Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ
- Высококачественный разделительный нож и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Сменная формовочная решетка с тефлоновым покрытием в крышке для максимальной безопасности
- Решетки можно снимать, менять и закреплять несколькими простыми движениями.
- Широкий выбор сменных решеток с прямоугольными, квадратными и треугольными ячейками
- Две подставки для решеток по бокам машины
- Автоматический двигатель и безопасный выключатель для энергоэффективности и безопасности оператора
- Поставляется стандартный комплект со сменной верхней пластиной из нержавеющей стали которую можно заменить на формовочную решетку для классического тестоделителя

Опции

- Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей
- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Переменное гидравлическое давление
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Уникальная гигиеничная стеклянная сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Мощность 1,3 кВт, 3-фазный, вес нетто 345 кг
Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см



Широкий выбор формовочных решеток квадратной, прямоугольной и треугольной форм для любого типа ремесленного хлеба.



Разделительный диск и кольцо из нержавеющей стали около кюветы для теста делают Robotrad-t надежной и гигиеничной машиной.



Удобные передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.

Напряжение	Гц	Фаза	Ток	Мощность
400 – 460	50 – 60	3-фазное / заземление / нейтраль	6	1.3
200 – 270	50 – 60	3-фазное / заземление	9	1.3
400 – 460	50 – 60	3-фазное / заземление	6	1.3
208	60	3-фазное / заземление	9	1.3