



Robocut (R) Variomatic

Divisora de masa hidráulica totalmente automática con apertura automática de la tapa, regulación de presión variable y hasta 10 ciclos de trabajo flexibles programables

Hoy en día las divisoras hidráulicas de lotes Robocut de Daub tienen el diseño más vanguardista del mercado. Estas divisoras compactas manipulan la masa con delicadeza, son móviles y están diseñadas para un fácil mantenimiento. Todas las divisoras están equipadas con un sistema hidráulico que está especialmente diseñado para que trate la masa con cuidado y sea fiable. La gama completa de las divisoras Robocut tiene una construcción sólida, es silenciosa y fácil de usar.

Los modelos de Robocut están disponibles tanto con cestas de masa redondas como cuadradas. Una cesta redonda (47 x 12 cm) para una precisión de peso óptima. Una cesta cuadrada (43 x 43,5 x 12 cm) para porciones de masa fáciles de manipular. Ambas versiones están disponibles en diversas gamas de peso de masa.

Las divisoras de Daub se han diseñado para cumplir las normas internacionales de higiene, seguridad y funcionamiento más estrictas. Con anillos interiores y cuchillas de acero inoxidable de gran calidad, todas las divisoras Robocut requieren una cantidad mínima de harina, son higiénicas en su uso diario y tienen una larga vida útil.



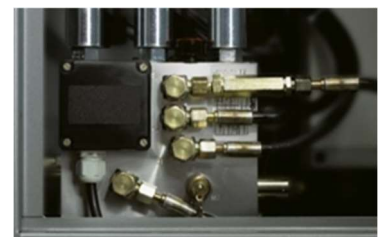
No requiere esfuerzo físico alguno: puesta en marcha automática, autocierre y autoapertura de la tapa al final del ciclo. La Robocut Variomatic también agrega tiempo de prensado ajustable para una mayor flexibilidad.



Disco divisor hecho de segmentos divisores fácilmente intercambiables Ertalyte de uso alimentario.



Diseñada y construida con solidez. Apertura, cierre y bloqueo de la tapa en un solo sencillo movimiento natural.



Regulación de presión variable de serie en la Variomatic para una flexibilidad máxima con una amplia gama de tipos de masa.

Robocut (R) Variomatic

Divisora de masa hidráulica totalmente automática con apertura automática de la tapa, regulación de presión variable y hasta 10 ciclos de trabajo flexibles programables

- Se opera con palanca de mando y/o controles táctiles; puesta en marcha, cierre y apertura de la tapa automáticos, reducción del tiempo de ciclo, interruptor de seguridad y programación flexible del ciclo
- Tiempo de prensado programable para una amplia gama de tipos de masa
- Función "solo prensar": para usarla solo como prensa de masa o mantequilla.
- Regulación de presión hidráulica variable
- Disco divisor 16x, 20x o 24x para piezas de masa de 165 a 1250 gr.
- Cuchilla divisora y placa superior de acero inoxidable de gran calidad
- Interruptor del motor automático para eficiencia energética; solo funciona cuando la máquina está prensando o dividiendo
- Cuenco para masa redondo (47 x 12 cm) de acero inoxidable para hasta 20 kg de masa
- Disco divisor compuesto de segmentos divisores fácilmente intercambiables Ertalyte de uso alimentario
- Construcción íntegra de acero resistente con paneles extraíbles para una limpieza eficiente y rápida
- Construida con un sistema hidráulico especialmente diseñado para una división silenciosa y regular
- Solo entran en contacto con la masa las piezas de acero inoxidable y de uso alimentario
- Elevación automática de las cuchillas de acero inoxidable para una fácil limpieza
- Anillo de acero inoxidable de gran calidad alrededor del tambor para la masa para higiene extra y menos harina
- Equipada con ruedas giratorias y frenos
- Mangos delanteros para protección adicional
- Diseño compacto, fácilmente movible y que requiere poco mantenimiento
- Estable, suave y silenciosa en su funcionamiento diario

Opciones

- Placa superior de acero inoxidable revestida de teflón
- Transformador para conexiones de 4 cables sin N a 400 V
- Bandeja para harina con cubierta superior
- Mesa de apoyo de acero inoxidable
- Interruptores de seguridad en el lado delantero y paneles laterales extraíbles
- Pie de hierro fundido sobre las ruedas para una estabilidad adicional

Potencia 1,6 kW, trifásica, peso neto 295 kg; An x Pr x Al 54 x 66 x 108 cm



Cesta de masa redonda para una precisión de peso óptima. Cuchilla divisora de acero inoxidable de gran calidad para ámbitos de peso de 165 a 1250 gr.



Elevación automática de la cuchilla divisora para fácil limpieza



Placa superior de acero inoxidable. Opción: Placa superior de acero inoxidable revestida de teflón.

Modelo	Divisiones	Ámbito de peso (gr)*	Capacidad de masa (kg)*	Tamaño cesta de masa (cm)	Capacidad por hora (pz/h)**
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* dependiendo de la consistencia de la masa ** depende de la eficiencia del operador y de producción