

Robocut (S) Hydraulische Teigteiler mit viereckigem Teigkorb

Bis zu
4500
Stück pro Stunde

Automatisches Anheben
des Teilmessers für
einfache Reinigung

Frontgriffe für
zusätzlichen Schutz

Stabile Stahlkonstruktion
mit abnehmbaren
Gehäuseblechen für
effiziente und schnelle
Reinigung



Deckplatte aus
Edelstahl

Teilung	Gewichtsbereich (gr)
6	800–3340
10	480–2000
12	400–1670
20	240–1000
24	200–840
40	120–500
6/12x	400–3340
10/20x	240–2000
12/24x	200–1670
20/40x	120–1000



Praktische Griffe an der Front
für zusätzlichen Schutz,
hohe Mobilität und bequeme
Positionierung.



Edelstahl-Teigkorb, rechteckig
(43 × 43,5 × 12 cm), für bis zu
20 kg Teig



Variable Druckregelung –
Standard beim Modell Variomatic,
eine interessante Option für
andere Modelle.

Robocut (S) Hydraulische Teigteiler mit viereckigem Teigkorb

Automatische Motorabschaltung für höhere Energieeffizienz, Maschine läuft nur während des Pressens bzw. Teilens



Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für einen leisen und sanften Teilvorgang

Robocut (S)

Pressen und Teilen durch Hinunterdrücken, Halten und Hochziehen des Joysticks.

Robocut (S) Automatic

Pressen und Teilen durch einmaliges Berühren des Joysticks – der automatische Arbeitszyklus beginnt von selbst. Am Ende des Zyklus wird der Deckel automatisch wieder angehoben. Inkl. automatischem Endlagenschalter und Zykluszeitverkürzung.

Robocut (S) Variomatic

Bedienung per Joystick und Tastenfeld; vollautomatisches Pressen und Teilen mit automatischem Start durch Schließen des Deckels, automatischem Ver- und Entriegeln sowie Öffnen des Deckels, Zykluszeitverkürzung und flexibler Programmierung für bis zu 10 verschiedene Arbeitszyklen. Auch Pressen ohne Teilen möglich (für Verwendung als reine Teig- oder Butterpresse). Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

Leistungsaufnahme: 1,6 kW, dreiphasig, Nettogewicht: 295 kg
54 × 66 × 108 cm (B × T × H)

