



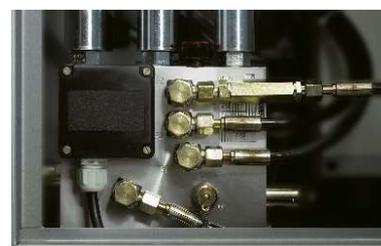
Plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire avec anneau en acier inoxydable autour de la cuve à pâte pour moins de farine ; ainsi la Robotrad-p+ est encore plus robuste et hygiénique.



Tiroir à farine pratique et amovible avec couvercle qui peut être fixé endroits différents sur la machine.



Crochets de rangement sur un ou les deux côtés de la machine pour max. 6 grilles.



De série sur la Variomatic et une option intéressante sur les autres modèles ; régulation variable de la pression hydraulique.

### Robotrad-p+

Presse de moulage semi-automatique avec plaque de pressage fixe et support de grille latéral

La Robotrad-p+ est une presse de moulage hydraulique équipée d'une plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire pour le pain artisanal qui a bénéficié d'un temps de pousse prolongé. La Robotrad-p+ est basée sur les séries Robocut et Robotrad, mais équipée d'une plaque de pressage au lieu d'un disque diviseur.

En utilisant un support à grille latéral, il est possible de diviser la pâte sans utiliser la moindre pression. Le moulage et le formage sont réalisés en poussant délicatement la pâte à travers la grille interchangeable, disponible en plusieurs versions, longue, carrée et triangulaire.

Lorsque le support de grille latéral est en position haute, la Robotrad-p+ possède toutes les fonctionnalités de la presse à pâte et à beurre Robopress. Pour créer des blocs de graisse ou de pâte rectangulaires et uniformes.

Les grilles de moulage sont revêtues de Téflon pour un nettoyage facile et limiter le besoin de farine pendant le processus de division. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées, les grilles peuvent être suspendues à des crochets de rangement situés des deux côtés de la machine. Les crochets de rangement peuvent supporter un maximum de 6 grilles.

Tous les modèles Robotrad ont une cuve de 43 x 43,5 x 12 cm pour jusqu'à 20 kg de pâte.

Remarque : La photo présente une Robotrad-p+ avec table de support en acier inoxydable rabattable en option

### Robotrad-p+

Presse de moulage semi-automatique avec plaque de pressage fixe et support de grille latéral

- Pressage, formage et moulage par manette ou panneau de commande tactile
- Levage automatique du couteau diviseur pour un nettoyage facilité
- Plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire et plaque supérieure en acier inoxydable
- Commutateur de sécurité de moteur automatique pour plus d'efficacité énergétique et plus de sécurité pour l'opérateur
- Construite avec un système hydraulique spécialement conçu pour un moulage et un formage silencieux, délicats et fluides
- Anneau en acier inoxydable de haute qualité autour de la cuve à pâte pour plus d'hygiène et moins de farine
- Le support de grille est fermé, verrouillé et déverrouillé par un seul mouvement naturel et fluide
- Les grilles de moulage sont faciles à retirer, à échanger et à sécuriser
- Vaste gamme de grilles interchangeables revêtues de Téflon avec plusieurs formes de moulage longues, carrées et triangulaires
- Poignées avant pour la protection du panneau de commande et une mobilité accrue
- Équipée de roulettes pivotantes avec frein

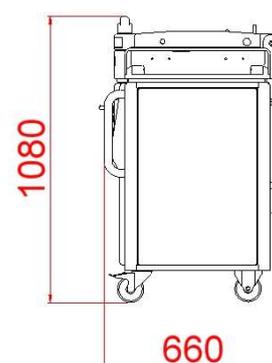
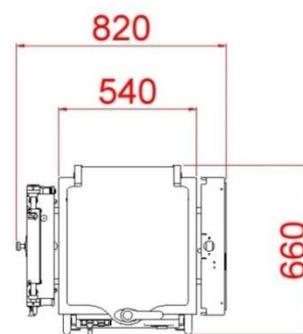
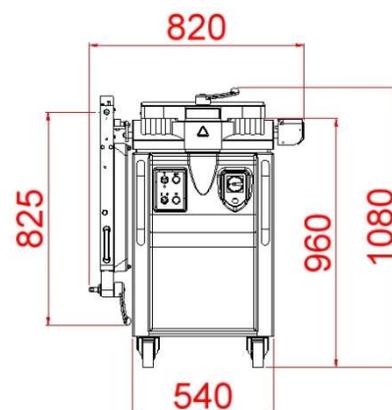
### Options

- Plaque supérieure en inox enduit de Téflon
- Régulation variable de la pression hydraulique
- Transformateur pour des branchements à 4 fils sans N à 400V
- Crochets de rangement sur un ou deux côtés pour max. 6 grilles
- Tiroir à farine avec couvercle à installer à gauche, à droite, devant à gauche ou devant à droite
- Table de support en inox du côté gauche ou droit ; peut entièrement être rabattue le long de la machine
- Panneau en verre avec commandes tactiles pour davantage d'hygiène
- Interrupteurs de sécurité sur l'avant et panneaux latéraux amovibles
- Pied en fonte sur roulettes pour une stabilité accrue

### Accessoires

- Pièces de rechange conseillées pour 3 ans de fonctionnement
- Jauge de pression pour le système hydraulique
- Plaques de presse inférieures
- Tapis de presse mous pour une meilleure séparation des types de pâte molle

Puissance 1,6 kW, courant triphasé, poids net 370 kg  
LxPxH 82 x 66 x 108 cm



Tension	Hz	Phase	Ampères	Puissance
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 phases / terre / neutre	6A	1.6 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	3 phases / terre	9A	1.6 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 phases / terre	6A	1.6 kW
208 V	60 Hz	3 phases / terre	9A	1.6 kW