



### Модель Robotrad-p+

Полуавтоматический формовочный пресс с фиксированной пластииной прессования и фиксатором боковой решетки

Robotrad-p+ — гидравлический формовочный пресс с синтетической пластииной прессования для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Имеет настройку времени надавливания; подходит для широкого ассортимента типов теста, включая дрожжевое тесто. Пресс Robotrad-p+ создан на базе гидравлического делителя Robocut и Robotrad, но в нем нет разделительного диска. Вместо него машина оборудована синтетической прессовочной пластииной.

Благодаря фиксатору боковой решетки можно делить тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную решетку, которая может быть прямоугольной, квадратной или треугольной.

Когда фиксатор боковой решетки находится в верхнем положении, Robotrad-p+ выполняет все функции пресса для теста и масла Robopress. Он позволяет создавать одинаковые прямоугольные блоки из теста и масла.

Формовочные решетки имеют тефлоновое покрытие для простой очистки и уменьшения объема муки при делении теста. Когда решетки не используются, их можно повесить на крючки на одной из боковых панелей машины. На крючках можно хранить до 6 решеток.

Все модели Robotrad оснащены чашей для теста размером 43 x 43,5 x 12 см вместимостью 20 кг.

Примечание: На фото: Robotrad-p+ с опциональным складным вспомогательным столиком из нержавеющей стали.



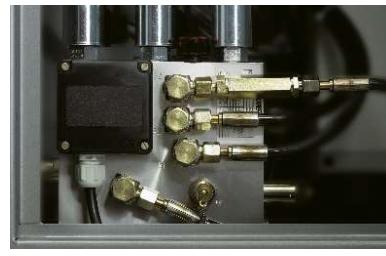
Синтетическая пригодная для пищевых продуктов пластина прессования с кольцом из нержавеющей стали рядом с кюветой для теста не требует много муки и делают Robotrad-p+ очень надежной и гигиеничной машиной.



Удобный съемный лоток для муки с крышкой можно установить в любом месте на машине.



Крюки для 3 решеток с одной или обеих сторон машины.



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

## Модель Robotrad-p+

Полуавтоматический формовочный пресс с фиксированной пластины прессования и фиксатором боковой решетки

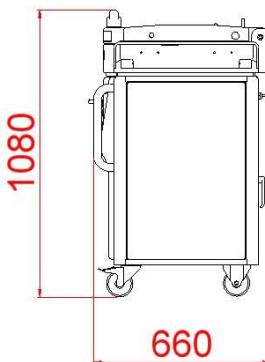
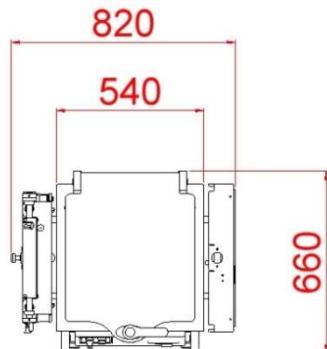
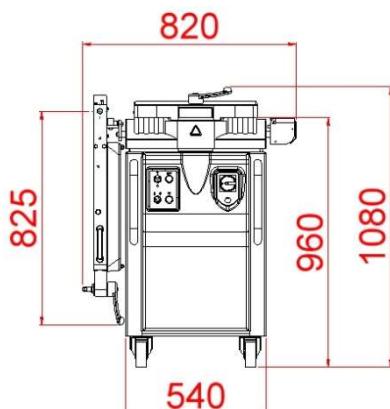
- Управление прессованием и формированием джойстиком и сенсорной панелью
- Автоподъем ножей для чистки
- Синтетическая пригодная для пищевых продуктов пластина прессования и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Автоматический двигатель и безопасный выключатель для энергoeffективности и безопасности оператора
- Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного формования теста
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Фиксатор решетки закрывается и блокируется одним простым движением.
- Съемные, заменяемые легкие формовочные решетки
- Богатый выбор из различных решеток прямоугольной, треугольной и квадратной формы с тефлоновым покрытием.
- Фиксатор решетки можно установить как с левой, так и с правой стороны
- Передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности
- Поворотные колесики с тормозами

## Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Переменное гидравлическое давление
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Крючки для хранения 6 решеток на одной или обеих сторонах
- Лоток для теста с крышкой можно располагать слева или справа
- Вспомогательный столик из нержавеющей стали на левой или правой стороне; можно полностью согнуть его
- Стеклянная гигиеническая сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 370 кг

Габариты: Ширина x глубина x высота 82 x 66 x 108 см



Напряжение	Гц	Фаза	Ток	Мощность
400 – 460	50 – 60	3-фазное / заземление / нейтраль	6	1.6
200 – 270	50 – 60	3-фазное / заземление	9	1.6
400 – 460	50 – 60	3-фазное / заземление	6	1.6
208	60	3-фазное / заземление	9	1.6