



Robotrad-t

Formteiler mit Teilscheibe und auswechselbarem Gitter im Deckel

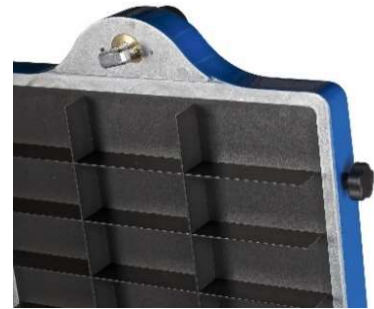
Die Robotrad-t von Daub ist ein hydraulischer Teigteiler für handwerklich hergestelltes Brot mit einer langen Vorgärzeit. Mit dem auswechselbaren seitlichen Gitterhalter kann der Teig ohne Einsatz von Druck geteilt werden. Das Formen und Formpressen erfolgt, indem der Teig vorsichtig durch die Öffnungen des auswechselbaren Gitters gedrückt wird. Gitter sind in verschiedenen rechteckigen, quadratischen, runden und dreieckigen Versionen erhältlich.

Dabei entstehen Teiglinge in ihrer finalen Form, die direkt in den Ofen gehen können.

Das Formgitter ist so im Deckel angeordnet, dass die Sicherheit des Bedienpersonals absolut gewährleistet ist. Nach dem Austausch des Gitters gegen ein flaches Blech hat die Robotrad-t alle Funktionen des klassischen hydraulischen Teigteilers Robocut von Daub.

Die Formgitter sind teflonbeschichtet und dadurch leicht zu reinigen. Während des Teilvorgangs wird weniger Mehl benötigt. Nicht gebrauchte Gitter und Platten können an den beidseitig an der Maschine angebrachten Halterungen aufbewahrt werden.

Alle Robotrad-t Modelle haben einen Teigkorb von 43 × 43,5 × 12 cm für bis zu 20 kg Teig.



Die Bedienung ist durch die Anordnung des auswechselbaren teflonbeschichteten Gitters im Deckel absolut sicher.



Nicht gebrauchte Gitter und Platten können an beiden Seiten der Maschine in Halterungen aufbewahrt werden.



Hochwertiges Edelstahl-Teilmesser für Gewichte zwischen 120 und 3340 g.



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

Robotrad-t

Formteiler mit Teilscheibe und auswechselbarem Gitter im Deckel

- Pressen, Teilen und Formpressen per Joystick oder Bedienfeld
- Automatisches Anheben des Edelmessers für einfache Reinigung
- Teilscheibe aus leicht auswechselbaren lebensmitteltauglichen Ertalyte-Segmenten
- Teilmesser und Deckplatte aus hochwertigem Edelstahl
- Auswechselbares, teflonbeschichtetes Formgitter im Deckel für maximale Sicherheit
- Gitter lassen sich mit wenigen, natürlichen Bewegungen herausnehmen, auswechseln und sichern
- Große Bandbreite an verschiedenen Wechselgittern in rechteckiger, quadratischer, runder oder dreieckiger Form
- Zwei leicht zugängliche Gitterhalterungen an beiden Seiten der Maschine
- Automatischer Motor- und Sicherheitsschalter für optimierte Energieeffizienz und Sicherheit des Bedienpersonals
- Standardmäßig geliefert mit auswechselbarer oberer Platte aus Edelstahl als Ersatz für das Gitter für die Verwendung als herkömmlicher Teigteiler

Optionen

- Doppelte Teilscheibe 6/12x, 10/20x, 12/24x oder 20/40x
- Teflonbeschichtete Edelstahlplatte
- Variable Regelung des Hydraulikdrucks
- Spannungswandler für Dreiphasenwechselstrom (400 V)
- Einzigartiges hygienisches Glasbedienfeld mit langlebigen Bedientasten
- Sicherheitsschalter vorn, abnehmbare Seitenbleche
- Gusseisengestell auf Rädern für zusätzliche Stabilität

Zubehör

- Empfohlene Ersatzteile für 3 Jahre Betrieb
- Druckmessgerät für Hydrauliksystem
- Untere Druckplatte
- Weicher Druckpuffer
- Obere Druckplatte

Leistungsaufnahme: 1,3 kW, dreiphasig, Nettogewicht: 345 kg
76 × 66 × 108 cm (B × T × H)



Es steht eine große Auswahl an quadratischen, rechteckigen, runden und dreieckigen Formen für unterschiedlichste Arten von handwerklich hergestelltem Brot zur Verfügung.



Die Edelmessers und der Teigkorbring machen die Robotrad-t robust und hygienisch, auch wird weniger Mehl benötigt.



Praktische Frontgriffe für zusätzlichen Schutz und eine erhöhte Mobilität

Spannung	Frequenz	Anschlussart	Stromstärke	Leistungs-aufnahme
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 Phasen / Erde / Neutral	6A	1.3 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	3 Phasen / Erde	9A	1.3 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 Phasen / Erde	6A	1.3 kW
208 V	60 Hz	3 Phasen / Erde	9A	1.3 kW