



La presse Robopress de Daub crée des blocs de graisse ou de pâte rectangulaires et uniformes de 43 x 43,5 cm. Elle peut également être utilisée pour la pâte fermentée.



Des poignées pratiques à l'avant pour une protection accrue, des déplacements aisés et un positionnement sans effort.



Des matériaux de haute qualité et une conception solide pour un fonctionnement plus durable et longue durée.



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

Robopress

Presse à pâte-beurre avec plaque de presse fixe

Les diviseuses et presses Robocut, Robotrad et Robopress de Daub sont actuellement les modèles les plus récents sur le marché. Ces machines compactes sont conçues pour être mobiles et faciles à entretenir. Elles sont toutes équipées d'un système hydraulique spécialement conçu. Toute la gamme des séries Robocut, Robotrad et Robopress est facile à utiliser et silencieuse, créant ainsi un environnement de travail agréable.

La Robopress de Daub est une presse à pâte ou à beurre de forme carrée. Elle crée des blocs de graisse ou de pâte rectangulaires et uniformes. Le temps de pressage ajustable donc elle peut être utilisée comme presse pour pâte fermentée. La Robopress est basée sur la série Robocut, mais équipée d'une plaque de presse synthétique de qualité alimentaire au lieu d'un disque diviseur.

La Robopress est conçue pour répondre aux normes internationales d'hygiène, de sécurité et d'utilisation les plus strictes. Avec sa doublure de cuve intérieure en acier inoxydable de haute qualité et sa plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire, elle est hygiénique et durable.

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

Robopress

Presse à pâte-beurre avec plaque de presse fixe

- Convient pour tous types de pâte ou de beurre, y compris la pâte fermentée
- Commandée par manette ou commandes tactiles ; montée et descente avec commutateur de sécurité
- Commutateur de moteur automatique pour plus d'efficacité énergétique ; le moteur fonctionne uniquement pendant que la machine presse
- Équipée de roulettes pivotantes avec frein
- Plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire et plaque supérieure en acier inoxydable
- Cuve intérieure en acier inoxydable de grande qualité
- Poignées avant pratiques pour la protection et des déplacements faciles
- Construction tout en acier robuste avec des panneaux amovibles pour un nettoyage efficace et rapide
- Construite avec un système hydraulique spécialement conçu pour un pressage fluide
- Stable, fluide et silencieuse à l'usage quotidien

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
- Panneau en verre unique avec commandes tactiles durables 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
- Plaque de presse inférieure

Puissance 1,6 kW, courant triphasé, poids net 280 kg
LxPxH 54 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