



Модель Robopress

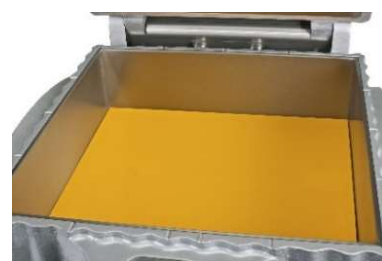
Полуавтоматический пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки с фиксированной прессовочной пластиной

Тестоделители и прессы Daub Robocut, Robotrad и Robopress соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные машины бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все машины этой модели оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Машины из линейки Robocut просты в использовании и бесшумны, что создает благоприятную атмосферу для работы.

Robopress фирмы Daub это пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки. Он создает одинаковые прямоугольные блоки из кондитерских изделий и масла. Регулируемое время нажатия также позволяет использовать машину в качестве прессы для дрожжевого теста. Robopress создан на базе гидравлического делителя Robocut, но в нем нет разделительного диска. Вместо него машина оборудована синтетической прессовочной пластиной.

Прессы Robopress спроектированы с учетом самых жестких международных гигиенических требований и стандартов функционирования. Высококласная крышка кюветы из нержавеющей стали и синтетическая прессовочная пластина гигиеничны и имеют долгий срок службы.

Все модели Robopress оснащены кюветой для теста или масла размером 43 x 43,5 x 12 см емкостью 20 кг.



Robopress фирмы Daub создает одинаковые квадратные блоки из кондитерских изделий и масла размером 43 x 43,5 см. Машину также можно использовать в качестве прессы для дрожжевого теста.



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Высококласные материалы и отличное проектирование для повышения долговечности.



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

Модель Robopress

Полуавтоматический пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки с фиксированной прессовочной пластиной

- Можно использовать для всех типов масла и теста, включая дрожжевое тесто
- Сенсорное управление и управление джойстиком; перемещение вверх и вниз с помощью безопасного переключателя
- Автоматическое включение двигателя только во время прессования делает делитель энергоэффективным
- Поворотные колесики с тормозами
- Синтетическая пригодная для пищевых продуктов прессовочная пластина и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Высококлассная кювета из нержавеющей стали
- Удобные передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.
- Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки
- Гидравлическая система спроектирована специально для плавного прессования теста
- Стабильность, плавность и бесшумная работа

Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Переменное гидравлическое давление
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Уникальная гигиеничная стеклянная сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Принадлежности

- Набор рекомендуемых запчастей для 3-летнего использования
- Манометр для гидравлической системы
- Нижняя пластина прессования

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 280 кг
Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см



Напряжение	Частота	Фаза	Ток	Мощность
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление / нейтраль	6A	1.6 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление	9A	1.6 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление	6A	1.6 kW
208 V	60 Hz	3-фазное / заземление	9A	1.6 kW