



Trois rouleaux de laminage en polyéthylène de qualité alimentaire.



Leviers placés de manière pratique pour un positionnement et un réglage précis des rouleaux d'alimentation et du tapis.



Plateau de collecte extensible avec couvercle en feutre de laine facilement interchangeable.



Trémie à pâte en acier inoxydable à ressort avec interrupteur de sécurité

Roboform - Acier inoxydable

Façonneuse à baguettes en acier inoxydable durable pour des pâtons parfaitement formés

La façonneuse à baguettes Daub Roboform est conçue pour façonner et allonger une grande variété de types de pâte. Elle produit systématiquement des produits parfaitement formés à chaque fois; jusqu'à 1500 pièces par heure. Avec un extérieur en acier inoxydable, la machine est hygiénique et très durable. Équipé de série de 3 rouleaux de laminage et de poignées de réglage ergonomiques faciles à utiliser pour ajuster les opérations de laminage et de moulage.

Les tapis en feutre de laine de haute qualité garantissent une manipulation douce et fluide de la pâte avant que les pâtons ne soient livrés sur un plateau de collecte extensible, recouvert de feutre de laine. La Roboform convient aux plages de pâte de 50 à 1200 g.

La Roboform peut être placée sur un châssis en acier inoxydable en option, avec ou sans espaces de rangement. Les châssis sont réglables en hauteur.

Roboform - Acier inoxydable

Façonneuse à baguettes en acier inoxydable durable avec 3 rouleaux de laminage et tapis en feutre pour des pâtons parfaitement formés

- Façonneuse à baguettes pour baguettes françaises et autres pains longs
- Équipée de 3 rouleaux de laminage de qualité alimentaire
- Poignées de réglage ergonomiques et conviviales pour laminier et mouler
- Tapis en feutre de laine pour un moulage en douceur de la pâte
- Convient aux pâtons de 50 à 1200 g.
- Traite jusqu'à 1500 pièces par heure
- Largeur de moulage max. 76 cm
- Plateau de collecte intégré et extensible recouvert de feutre de laine
- Conception compacte avec un encombrement minimal
- Facile d'accès pour le nettoyage des rouleaux, du grattoir et de tapis à rouleaux
- Poignées de positionnement avant pour des déplacements faciles
- Trémie à pâte en acier inoxydable à ressort avec interrupteur de sécurité

Options

- Contrôle de vitesse variable pour une meilleure manipulation de la pâte ou pour des types de pâte hydratée
- Composants électriques monophasés

Accessoires

- Piètement extensible en acier inoxydable sur roues pivotantes avec frein
- Piètement de rangement extensible en acier inoxydable sur roues pivotantes avec frein
- Chariot pour jusqu'à 8 bacs à pâte
- Chariot avec plaque supérieure en bois pour jusqu'à 4 bacs à pâte
- Chariot avec plaque supérieure en acier inoxydable pour jusqu'à 4 bacs à pâte
- Bac à pâte avec couvercle (20L)

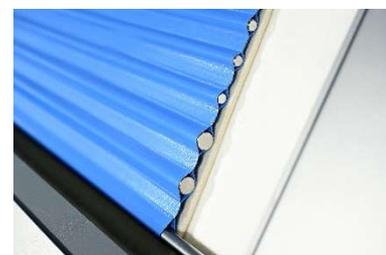
Puissance 0,4 kW, courant triphasé, poids net 220 kg
LxPxH 108 x 72 x 77 cm (avec châssis H 158 à 170 cm)



Changement de tapis rapide et facile sans démontage de la machine.



La pression peut être facilement modifiée pour garantir des pâtons parfaitement formés.



Tapis à rouleau à ressort de qualité alimentaire, facile à enlever et à nettoyer.

Tension	Hz	Phase	Ampères	Puissance
400 - 460	50 - 60	3 phase / terre / neutre	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3 phase / terre	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1 phase / terre	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / terre	2	0.4