



Drei lebensmitteltaugliche Rollen aus Polyethylen



Ergonomisch platzierte Hebel für eine präzise Positionierung und Einstellung von Zufuhr und Bandrollen.



Ausziehbare Sammelplatte mit leicht auswechselbarem Wollfilzbezug.



Federnder Teigzufuhr aus rostfreiem Stahl mit Sicherheitsschalter

Roboform - Edelstahlausführung

Zuverlässiger Baguette-Former aus rostfreiem Stahl für perfekt geformte Teiglinge

Der Daub Roboform Baguette-Former dient dem Formen von verschiedenen Teigarten. Er produziert bis zu 1500 gleichmäßig geformte Produkte pro Stunde. Das Äußere des Geräts besteht aus rostfreiem Stahl, ist hygienisch im Umgang und äußerst beständig. Standardmäßig ist der Former mit 3 Rollen und benutzerfreundlichen sowie ergonomischen Einstellgriffen zum Anpassen des Roll- und Formvorgangs ausgestattet.

Ein hochwertiges Wollfilzband transportiert den Teig schonend auf einen erweiterbaren und mit Wollfilz bezogenen Sammelstisch. Roboform ist für Teigmengen zwischen 50 g und 1200 g geeignet.

Roboform kann auf einen optionalen Unterwagen aus rostfreiem Stahl sowie mit oder ohne Stauraum platziert werden. Die beiden Rahmen des Unterwagens können in der Höhe angepasst werden.

Roboform - Edelstahlausführung

Zuverlässiger Baguette-Former aus rostfreiem Stahl mit 3 Rollen und Wollfilzbändern für perfekt geformte Teiglinge

- Baguette-Former für französische Baguettes und andere lange Brote
- Mit 3 lebensmitteltauglichen Rollen
- Benutzerfreundliche, ergonomische Einstellhebel für Rollen und Formen
- Wollfilzbänder für eine schonende Teigbehandlung
- Für Teiglinge von 50 bis 1200 g geeignet
- Bis zu 1500 Stück pro Stunde
- Max. Formbreite von 76 cm
- Integrierter und erweiterbarer Sammelplatte mit Wollfilz
- Kompaktes Design mit kleiner Standfläche
- Leicht zugängliche Rollen, Abstreifer und Rollenteppich für eine einfache Reinigung
- Leicht zu bewegen dank zwei Griffen an der Vorderseite
- Federnder Teigzufuhr aus rostfreiem Stahl mit Sicherheitsschalter

Optionen

- Variable Geschwindigkeit für optimierte Teigbearbeitung oder hydrierte Teigsorten
- Einphasige Elektrikkomponenten

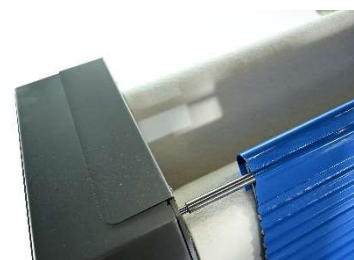
Zubehör

- Erweiterbarer Unterwagen aus rostfreiem Stahl auf Lenkrollen mit Bremse
- Erweiterbarer Unterwagen mit Stauraum aus rostfreiem Stahl auf Lenkrollen mit Bremse
- Rollenregal für bis zu 8 Teigkästen
- Rollenregal mit Holzdeckplatte für bis zu 4 Teigkästen
- Rollenregal mit Edelstahldeckplatte für bis zu 4 Teigkästen
- Teigkästen mit Deckel (20 l)

Leistung 0,4 kW, 3-phasig, Nettogewicht 220 kg
B x T x H 108 x 72 x 77 cm (mit Unterwagen H 158 - 170 cm)



Einfacher und schneller Austausch von Bändern; leicht zugänglich in der Maschine.



Leicht verstellbare Bandrollen für gleichmäßig geformte Teiglinge.



Gefederter Rollenteppich in Lebensmittelqualität; einfach abnehmbar und leicht zu reinigen.

Spannung	Frequenz	Anschlussart	Stromstärke	Leistung
400 - 460	50 - 60	3 Phasen / Erde / Neutral	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3 Phasen / Erde	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1 Phasen / Erde	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3 Phasen / Erde	2	0.4