

## Формовочные тестоделители Robotrad-t с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке



Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для оператора.

Robotrad-t имеет все функции классического гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором верхняя пластина заменена формовочной решеткой.

до  
**5500**  
штук в час



Для сильно увлажненного и нежного теста

**75%**

Все модели Robotrad-t оснащены кюветой 43 x 43,5 x 12 см вместимостью 20 кг.

Деления	Весовой диапазон (г)
6	800 – 3340
10	480 – 2000
12	400 – 1670
20	240 – 1000
24	200 – 840
40	120 – 500
6/12x	400 – 3340
10/20x	240 – 2000
12/24x	200 – 1670
20/40x	120 – 1000



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 120 до 3340 г.



Простое эргономичное нажатие и открытие решеток для замены формовочных решеток



Прессовочные пластины и формовочные решетки можно установить в одну из двух опор формовочной решетки на обеих сторонах машины. Формовочные решетки выполнены из нержавеющей стали и имеют тефлоновое покрытие.

## Формовочные тестоделители Robotrad-t с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке



Широкий выбор формовочных решеток квадратной, прямоугольной и треугольной форм для любого типа ремесленного хлеба.

DAUB Bakery Machinery



**ROBOTRAD** решеток

Robotrad-s / Robotrad-4 / Robotrad-t

Для получения более подробной информации о размерах и весе, пожалуйста, запросите наш каталог Robotrad Решетки или посетите [www.daub.nl](http://www.daub.nl)

Robotrad-t — формовочный тестоделитель со сменной формовочной решеткой в крышке. Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для пекаря. Широкий выбор формовочных решеток — более 30 формовочных решеток различной формы (длинной, квадратной, круглой и треугольной) для порций теста весом от 25 до 1950 г. Robotrad-t имеет все функции гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором формовочная решетка заменена верхней пластиной или используется (опциональная) верхняя прессовочная пластина, и идеально подходит для деления на порции теста весом от 120 до 3340 г.

### Модель Robotrad-t

Полуавтоматический формовочный тестоделитель с разделительным диском. Прессование, деление и формовка при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз. Для прессования нужна нижняя прессовочная пластина. Для прессования с формовочной решеткой в крышке нужна верхняя прессовочная пластина.

### Модель Robotrad-t Automatic

Надавливание, деление и формовка перемещением джойстика влево (цикл автоматической формовки) или вправо (цикл автоматического деления) с автоматическим открытием крышки. Для прессования нужна нижняя прессовочная пластина. Для прессования с формовочной решеткой в крышке нужна верхняя прессовочная пластина.

