

English



Robocut (R)

Hydraulic dough divider with round dough bowl

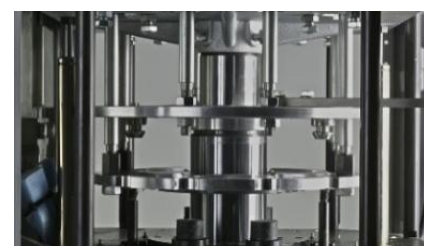
Daub's Robocut hydraulic dough dividers are the latest design on the market today. These compact dividers are gentle on dough, mobile and designed to be maintenance friendly. All dividers are equipped with a dough friendly, reliable and specially designed hydraulic system. The complete range of all Robocut dividers is solidly constructed, quiet and easy to use.

Robocut models are available with both round and square dough bowls. A round (47 x 12 cm) bowl for optimal weight accuracy. A square (43 x 43.5 x 12 cm) bowl for easy to handle dough portions. Both versions are available in various dough weight ranges.

Daub dividers are designed to meet toughest international hygienic, safety and operation standards. With high grade stainless steel inner rings and knives, and food-grade dividing heads, all Robocut dividers require minimal flour, are hygienic in daily use and long term durable.



Dividing head of food grade ertalyte dividing segments.



High grade materials and solid engineering for long life and durable operation.



Adjustable hydraulic pressure regulation for extra flexibility and a wide range of dough types.



Stainless steel dividing knife.

Robocut (R)

Hydraulic dough divider with round dough bowl

- Operated by joy-stick lever or touch controls
- Variable hydraulic pressure regulation
- Dividing head 16x, 20x or 24x for dough pieces from 165 to 1250 gr.
- Round (47 x 12 cm) stainless steel dough bowl for up to 20 kg of dough
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- Dividing head composed of easy exchangeable food grade ertalyte dividing segments
- High grade stainless steel ring around dough bowl for less flour and extra hygiene
- Stainless steel top plate
- Equipped with swivel wheels and brakes
- Energy efficient with automatic motor switch; only operating when machine is pressing or dividing
- Removable back and side panels for easy cleaning and maintenance access
- Front handles for protection of control panel and extra movability
- Constructed with specially designed hydraulic system for quiet and smooth dividing
- Only food approved and stainless steel parts come in contact with dough

Options

- Teflon coated stainless steel top plate
- Glass panel with touch controls for extra hygiene
- Flour tray with top cover
- Foldable stainless steel support table
- Safety switches on front and removable side panels
- Cast iron foot on wheels for extra stability
- Special colour

Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 295 kg
WxDxH 54 x 66 x 108 cm



Compact design, easy movable with little maintenance required.



Solidly constructed grip and locking mechanism for opening and closing of the lid in one fluent natural movement.



Dividing head with stainless steel knife and ring around the dough bowl make the Robocut robust and hygienic.

Type	Division	Weight range (gr)*	Dough capacity (kg)*	Dimension dough bowl (cm)	Capacity (pc/h)**
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* depending on dough consistency ** depending on operator efficiency and production flow

US-English



Robocut (R)

Hydraulic dough divider with round dough bowl

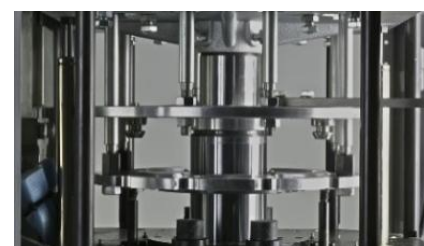
Daub's Robocut hydraulic dough dividers are the latest design on the market today. These compact dividers are gentle on dough, mobile and designed to be maintenance friendly. All dividers are equipped with a dough friendly, reliable and specially designed hydraulic system. The complete range of all Robocut dividers is solidly constructed, quiet and easy to use.

Robocut models are available with both round and square dough bowls. A round (19" x 5") bowl for optimal weight accuracy. A square (17" x 17" x 5") bowl for easy to handle dough portions. Both versions are available in various dough weight ranges.

Daub dividers are designed to meet toughest international hygienic, safety and operation standards. With high grade stainless steel inner rings and knives, and food-grade dividing heads, all Robocut dividers require minimal flour, are hygienic in daily use and long term durable.



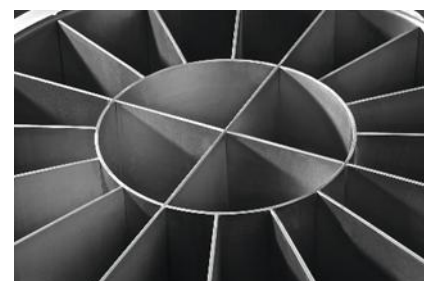
Dividing head of food grade ertalyte dividing segments.



High grade materials and solid engineering for long life and durable operation.



Adjustable hydraulic pressure regulation for extra flexibility and a wide range of dough types.



Stainless steel dividing knife.

Robocut (R)

Hydraulic dough divider with round dough bowl

- Operated by joy-stick lever or touch controls
- Variable hydraulic pressure regulation
- Dividing head 16x, 20x or 24x for dough pieces from 5 to 45 oz.
- Round (19" x 5") stainless steel dough bowl for up to 45 lbs. of dough
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- Dividing head composed of easy exchangeable food grade ertalyte dividing segments
- High grade stainless steel ring around dough bowl for less flour and extra hygiene
- Stainless steel top plate
- Equipped with swivel wheels and brakes
- Energy efficient with automatic motor switch only operating when machine is pressing or dividing
- Removable back and side panels for easy cleaning and maintenance access
- Front handles for protection of control panel and extra movability
- Constructed with specially designed hydraulic system for quiet and smooth dividing
- Only food approved and stainless steel parts come in contact with dough

Options

- Teflon coated stainless steel top plate
- Glass panel with touch controls for extra hygiene
- Flour tray with top cover
- Foldable stainless steel support table
- Safety switches on front and removable side panels
- Cast iron foot on wheels for extra stability
- Special colour

Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 650 lbs.
WxDxH 21" x 26" x 43"



Compact design, easy movable with little maintenance required.



Solidly constructed grip and locking mechanism for opening and closing of the lid in one fluent natural movement.



Dividing head with stainless steel knife and ring around the dough bowl make the Robocut robust and hygienic.

Type	Division	Weight range (oz)*	Dough capacity (lbs)*	Dimension dough bowl (in)	Capacity (pc/h)**
R16	16	8 - 45	8 - 45	18.5 x 4.7	1500
R20	20	7 - 36	8 - 45	18.5 x 4.7	1900
R24	24	5 - 30	8 - 45	18.5 x 4.7	2300

* depending on dough consistency ** depending on operator efficiency and production flow

Nederlands



Robocut (R)

Hydraulische deegverdeler met ronde kuip

Daub kan een uitgebreid pakket hoog kwalitatieve hydraulische verdelers aanbieden; onmisbaar in elke moderne bakkerij waar op traditionele wijze brood wordt bereid. De Robocut van Daub is uitgerust met een deegvriendelijk, betrouwbaar hydraulisch systeem dat speciaal door Daub is ontwikkeld. De verdelers nemen weinig plaats in, zijn eenvoudig te bedienen, stil in gebruik, behandelen elke deegsoort zacht en voorzichtig, zijn makkelijk verplaatsbaar en bijzonder onderhoudsvriendelijk.

Robocut-modellen zijn verkrijgbaar met zowel ronde als vierkante deegkuip. Een ronde kom (47 x 12 cm) voor een hoge gewichtsnauwkeurigheid. Een vierkante (43 x 43,5 x 12 cm) kom voor gemakkelijk hanteerbare deegstukken. Beide versies zijn verkrijgbaar in verschillende versies met breed gewichtsbereik.

De Robocut verdelers zijn ontworpen om te voldoen aan de strengste internationale voorschriften op het gebied van hygiëne en veiligheid. Met de roestvrijstalen binnenring, messen en voedselgekeurde deelpkop is maar weinig meel nodig bij het verdelen. De motor van de Robocut loopt alleen wanneer de machine werkelijk deeg aan het verdelen is. Dit maakt de machine duurzaam, energiezuinig en staat garant voor een lange levensduur.



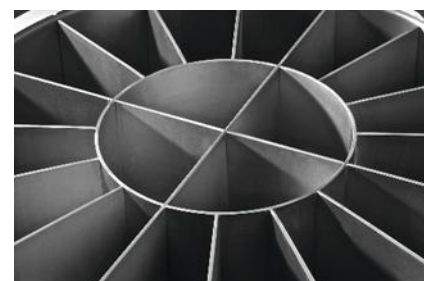
Deelkop gemaakt van voedselgekeurde ertalyste segmenten.



Hoogwaardige materialen en een doordachte techniek staan garant voor een lange levensduur van de machine.



Instelbare drukregeling voor verschillende deegsoorten.



RVS deelmes.

Robocut (R)

Hydraulische deegverdeler met ronde kuip

- Persen en verdelen met compacte bedieningshendel of makkelijke tiptoetsen
- Instelbare drukregeling
- Deelkop 16x, 20x of 24x voor deegstukken van 165 tot 1250 gr.
- Ronde RVS deegkuip voor max. 20 kg deeg
- Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het RVS deelmes voor makkelijk schoonmaken
- Deelkop bestaande uit makkelijk verwisselbare voedsel gekeurde ertalyte segmenten
- Extra hygiënisch dankzij de roestvrijstalen binnenring om de kuip waardoor bij het vormverdelen weinig of geen meel nodig is
- RVS dekselplaat
- Staat op stevige zwenkwielen met rem
- Energiezuinig door automatische motorschakelaar waarbij de motor alleen loopt bij persen en verdelen
- Binnenkant eenvoudig te reinigen dankzij afneembare achter- en zijpanelen
- Stevige handvaten aan de voorkant maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Speciaal, voor Daub ontwikkeld, deegvriendelijk en betrouwbaar hydraulisch perssysteem
- Enkel voedsel gekeurde en roestvrijstalen delen komen in aanraking met deeg

Opties

- Getefloneerde RVS dekselplaat
- Hardglazen bedieningspaneel met tiptoets bediening voor extra hygiëne
- Meelbak met deksel
- Opklapbaar RVS werkblad
- Veiligheidsschakelaars op voorpaneel en afneembare zijpanelen
- Gietijzeren voet op wielen voor extra stabiliteit
- Afwijkende kleurstelling

Vermogen: 1.6 kW, 3-fasen, netto gewicht 295 kg
BxDxH 54 x 66 x 108 cm



Compact ontwerp, makkelijk verplaatsbaar en bijzonder onderhoudsvriendelijk.



Stevige hendel met sluitingsmechanisme voor het openen en sluiten van de deksel met één vloeiende natuurlijke handbeweging.



Deelkop met hoogwaardig roestvrijstalen mes en kuipring maken de Robocut robuust en hygiënisch.

Type	Verdeling	Gewichtsbereik (gr)*	Deeg capaciteit (kg)*	Afmetingen deegkuip (cm)	Capaciteit (st./uur)**
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* afhankelijk van de samenstelling van het deeg ** afhankelijk van gebruik en efficiency

Français



Robocut (R)

Diviseuse hydraulique avec cuve à pâte ronde

Les diviseuses de pâte hydrauliques Robocut de Daub sont actuellement les modèles les plus récents sur le marché. Ces diviseuses compactes sont délicates avec la pâte, mobiles et conçues pour être faciles à entretenir. Toutes les diviseuses sont équipées d'un système hydraulique respectueux de la pâte, fiable et spécialement conçu. Toute la gamme des diviseuses Robocut bénéficie d'une construction robuste et est facile et silencieuse à utiliser.

Les modèles Robocut sont disponibles avec des cuves à pâte rondes et carrées. Une cuve ronde (47 x 12 cm) pour une précision optimale du poids. Une cuve carrée (43 x 43.5 x 12 cm) pour facilement manipuler les portions de pâte. Les deux versions sont disponibles dans plusieurs plages de poids de pâte.

Les diviseuses Daub sont conçues pour répondre aux normes internationales d'hygiène, de sécurité et d'utilisation les plus strictes. Avec des anneaux intérieurs et des couteaux en acier inoxydable de grande qualité, l'ensemble des diviseuses Robocut nécessite un minimum de farine, est hygiénique dans l'usage quotidien et durable à long terme.



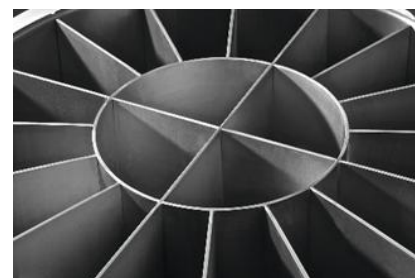
Plaque diviseur composé de segments diviseurs en ertalyte de qualité alimentaire.



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



Régulation de la pression hydraulique variable pour une flexibilité accrue et un vaste choix de types de pâte.



Couteau diviseur en acier inoxydable.

Robocut (R)

Diviseuse hydraulique avec cuve à pâte ronde

- Commandée par manette ou commandes tactiles
- Régulation variable de la pression hydraulique
- Plaque diviseur 16x, 20x ou 24x pour pâtons de 165 à 1250 gr.
- Cuve à pâte ronde (47 x 12 cm) en acier inoxydable pour jusqu'à 20 kg de pâte
- Levage automatique du couteau en acier inoxydable pour un nettoyage facilité
- Plaque diviseur composé de segments diviseurs en ertalyte de qualité alimentaire et facilement échangeables
- Anneau en acier inoxydable de haute qualité autour de la cuve à pâte pour plus d'hygiène et moins de farine
- Plaque supérieure en acier inoxydable
- Équipée de roulettes pivotantes avec frein
- Économique en énergie avec le commutateur de moteur automatique qui fonctionne uniquement lorsque la machine réalise le pressage ou la division
- Panneaux arrière et latéraux amovibles pour un accès facile au nettoyage et à l'entretien
- Poignées avant pour la protection du panneau de commande et une mobilité accrue
- Construite avec un système hydraulique spécialement conçu pour une division silencieuse et fluide
- Seules des pièces de qualité alimentaire et en acier inoxydable entrent en contact avec la pâte

Options

- Plaque supérieure en inox enduit de Téflon
- Panneau en verre avec commandes tactiles pour davantage d'hygiène
- Bac à farine avec couvercle
- Table de support pliable en acier inoxydable
- Interrupteurs de sécurité sur l'avant et panneaux latéraux amovibles
- Pied en fonte sur roulettes pour une stabilité accrue
- Couleur spéciale

Puissance 1,6 kW, courant triphasé, poids net 295 kg
LxPxH 54 x 66 x 108 cm



Modèle compact, facile à déplacer et nécessitant une maintenance minimale.



Une poignée et un mécanisme de verrouillage solidement construits pour ouvrir et fermer le couvercle en un seul mouvement naturel et fluide.



Avec son plaque diviseur avec couteau et anneau en acier inoxydable autour de la cuve à pâte, la Robocut est robuste et hygiénique.

Type	Division	Poids plage (gr)*	Pâte capacité (kg)*	Cuve à pâte (cm)	Capacité (pc/h)**
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* variable en fonction de la consistance de la pâte ** variable en fonction de l'efficacité de l'opérateur et du flux de production

Deutsch



Robocut (R)

Hydraulischer Teigteiler mit rundem Teigkorb

Die hydraulischen Teigteiler der Serie Robocut von Daub sind die modernsten auf dem Markt. Die kompakten Teigteiler bearbeiten den Teig besonders sanft und sind mobil und wartungsfreundlich. Alle Modelle sind mit einem speziell entwickelten teigschonenden und zuverlässigen Hydrauliksystem ausgestattet. Die gesamte Robocut-Serie ist stabil aufgebaut, leise und benutzerfreundlich.

Die Robocut-Modelle sind mit rundem oder viereckigem Teigkorb erhältlich. Runde Teigkörbe (47 × 12 cm) bieten eine optimale Genauigkeit beim Gewicht. Viereckige Teigkörbe (43 × 43,5 × 12 cm) hingegen erzeugen besonders einfach weiterzuverarbeitende Teiglinge. Beide Versionen sind für verschiedene Teiggewichtsbereiche erhältlich.

Teigteiler von Daub entsprechen den höchsten internationalen Standards im Hinblick auf Hygiene, Sicherheit und Betrieb. Dank der Innenringe und Messer aus hochwertigem Edelstahl benötigen Robocut-Teigteiler sehr wenig Mehl und sind im täglichen Gebrauch besonders hygienisch sowie äußerst langlebig.



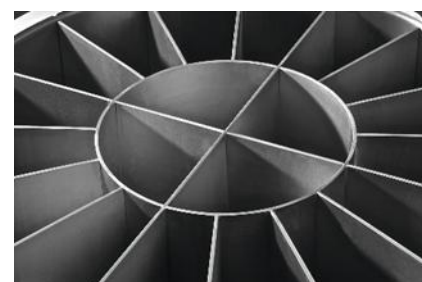
Teilkopf aus lebensmitteltauglichen Ertalys-Segmenten.



Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion für eine hohe Lebensdauer.



Einstellbare Hydraulikdruckregelung für maximale Flexibilität bei der Verarbeitung zahlreicher Teigarten.



Teilklingen aus Edelstahl.

Robocut (R)

Hydraulischer Teigteiler mit rundem Teigkorb

- Bedienung über Joystick oder Tasten
- Variable Regelung des Hydraulikdrucks
- Teilkopf 16x, 20x oder 24x für Teigstücke von 165 bis 1250 gr.
- Edelstahl-Teigkorb, rund (47 × 12 cm), für bis zu 20 kg Teig
- Automatisches Anheben des Edelstahlmessers für einfache Reinigung
- Teilkopf aus leicht auswechselbaren lebensmitteltauglichen Ertalyle-Segmenten
- Teigkorbring aus hochwertigem Edelstahl, weniger Mehl nötig, verbesserte Hygiene
- Deckplatte aus Edelstahl
- Mit feststellbaren Lenkrollen
- Energiesparender Betrieb: Motor läuft nur so lange, wie Teiglinge gepresst oder rundgewirkt werden
- Abnehmbare Rück- und Seitenwände für einfache Reinigung und Wartung
- Frontgriffe zum Schutz des Bedienfelds und erhöhte Mobilität
- Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für einen leisen und sanften Teilvorgang
- Es kommen ausschließlich lebensmitteltaugliche Edelstahlteile mit dem Teig in Kontakt

Optionen

- Teflonbeschichtete Edelstahlplatte
- Besonders hygienisches Glasbedienfeld mit Bedientasten
- Mehlbehälter mit Abdeckung
- Abstellfläche aus Edelstahl, links oder rechts
- Sicherheitsschalter vorn, abnehmbare Seitenbleche
- Gusseisengestell auf Rädern für zusätzliche Stabilität
- Sonderfarbe

Leistung: 1,6 kW, dreiphasig, Nettogewicht 295 kg
BxTxH 54 × 66 × 108 cm



Kompaktes Design, leicht transportierbar, minimaler Wartungsaufwand.



Ein robuster Griff mit Verriegelungsmechanismus zum Öffnen und Schließen des Deckels in einer fließenden, natürlichen Bewegung.



Die Teilkopf mit Edelstahlmesser und der Teigkorbring machen die Robocut robust und hygienisch.

Typ	Teilung	Gewichtsbereich (in gr)*	Teigkapazität (in kg)*	Abmessungen Teigkorb (cm)	Produktionskapazität (in Stck./h)**
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* je nach Teigkonsistenz ** je nach Effizienz des Personals und der allg. Produktion

Español



Robocut (R)

Divisora (de masa) hidráulica con cesta de masa redonda

Hoy en día las divisoras hidráulicas de lotes Robocut de Daub tienen el diseño más vanguardista del mercado. Estas divisoras compactas manipulan la masa con delicadeza, son móviles y están diseñadas para un fácil mantenimiento. Todas las divisoras están equipadas con un sistema hidráulico que está especialmente diseñado para que trate la masa con cuidado y sea fiable. La gama completa de las divisoras Robocut tiene una construcción sólida, es silenciosa y fácil de usar.

Los modelos de Robocut están disponibles tanto con cestas de masa redondas como cuadradas. Una cesta redonda (47 x 12 cm) para una precisión de peso óptima. Una cesta cuadrada (43 x 43,5 x 12 cm) para porciones de masa fáciles de manipular. Ambas versiones están disponibles en diversas gamas de peso de masa.

Las divisoras de Daub se han diseñado para cumplir las normas internacionales de higiene, seguridad y funcionamiento más estrictas. Con anillos interiores y cuchillas de acero inoxidable de gran calidad, todas las divisoras Robocut requieren una cantidad mínima de harina, son higiénicas en su uso diario y tienen una larga vida útil.



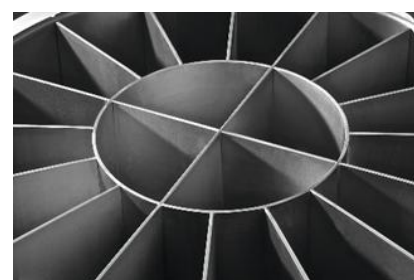
Cabezal divisor de segmentos
divisores Ertalyte de uso
alimentario.



Materiales de gran calidad y
sólido diseño para una larga vida
útil y un funcionamiento duradero.



Regulación de presión hidráulica
variable de serie en la Variomatic
para una flexibilidad adicional y
una amplia gama de tipos de
masa.



Cuchilla divisora de acero
inoxidable.

Robocut (R)

Divisora (de masa) hidráulica con cesta de masa redonda

- Se opera con palanca de mando o controles táctiles
- Regulación de presión hidráulica variable
- Cabezal divisor 16x, 20x o 24x para piezas de masa de 165 a 1250 gr.
- Cesta de masa redonda (47 x 12 cm) de acero inoxidable para hasta 20 kg de masa
- Elevación automática de la cuchilla de acero inoxidable para una fácil limpieza
- Cabezal divisor compuesto de segmentos divisores fácilmente intercambiables Ertalite de uso alimentario
- Anillo de acero inoxidable de gran calidad alrededor del tambor para la masa para higiene extra y menos harina
- Placa superior de acero inoxidable
- Equipada con ruedas giratorias y frenos
- Eficiencia energética con interruptor automático del motor que solo funciona cuando la máquina está prensando o dividiendo
- Paneles traseros y laterales extraíbles para fácil limpieza y acceso para mantenimiento
- Mangos delanteros para proteger el panel de control y mayor movilidad
- Construida con un sistema hidráulico especialmente diseñado para una división silenciosa y regular
- Solo entran en contacto con la masa las piezas de acero inoxidable y de uso alimentario

Opciones

- Placa superior de acero inoxidable revestida de teflón
- Panel de cristal con controles táctiles para una higiene extra
- Bandeja para harina con cubierta superior
- Mesa de apoyo plegable de acero inoxidable
- Interruptores de seguridad en el lado delantero y paneles laterales extraíbles
- Pie de hierro fundido sobre las ruedas para una estabilidad adicional
- Color especial

Potencia 1,6 kW, trifásica, peso neto 295 kg

An x Pr x Al 54 x 66 x 108 cm



Diseño compacto, fácilmente movable y que requiere poco mantenimiento.



Un mecanismo de agarre y cierre de sólida construcción para abrir y cerrar la tapa en un solo movimiento natural fluido.



Cabezal divisor con cuchilla de acero inoxidable y el anillo alrededor del tambor para la masa hacen que la Robocut sea una máquina robusta e higiénica.

Modelo	Division	Ámbito de peso (gr)*	Capacidad de masa (kg)*	Tamaño cesta de masa (cm)	Capacidad (pz/h)**
R16 Redondo	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20 Redondo	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24 Redondo	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* dependiendo de la consistencia de la masa ** depende de la eficiencia del operador y de producción

Русский

**Модель Robocut (R)****Гидравлический тестоделитель с круглой формой кюветы**

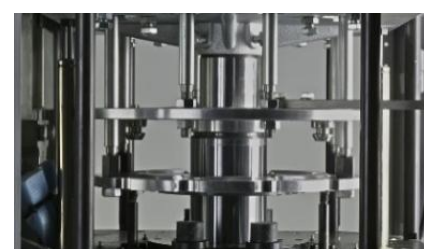
Гидравлические модели серии Daub Robocut соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные делители бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все тестоделители оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Тестоделители из линейки Robocut просты в использовании и бесшумны, что помогает создать благоприятную рабочую атмосферу.

Модели Robocut доступны с круглыми и с квадратными лотками. Круглый лоток (47 x 12 см) обеспечивает оптимальную весовую точность. Квадратный лоток (43 x 43.5 x 12 см) удобен для порционирования теста. Обе версии доступны для работы с тестом различной плотности.

Тестоделители фирмы Daub спроектированы с учетом самых жестких международных гигиенических требований и стандартов функционирования. Высококласные внутренние кольца и ножи из нержавеющей стали в сочетании с тефлоновыми разделительными дисками требуют минимум муки, гигиеничны и долговечны.



Разделительный диск, состоящий из делительных сегментов из ПЭТ.



Высококласные материалы и отличное проектирование для повышения долговечности.



Регулирование давления для максимальной гибкости практически для любых типов теста.



Разделительный нож из нержавеющей стали.

Модель Robocut (R)

Гидравлический тестodelитель с круглой формой кюветы

- Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз
- Переменное гидравлическое давление
- Разделительная головка 16х, 20х или 24х для тестовых заготовок от 165 до 1250 гр.
- Круглой формы чаша для теста размером 47 x 12 см вместимостью 20 кг.
- Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки
- Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Верхняя пластина из нержавеющей стали
- Поворотные колесики с тормозами
- Энергоэффективность делителя за счет автоматического включения двигателя исключительно во время надавливания или тестodelения
- Съёмные задняя и боковые панели для удобного доступа при очистке и техобслуживании
- Передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности
- Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного деления теста
- С тестом контактируют только части из нержавеющей стали и тефлона

Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Стекланная гигиеническая сенсорная панель управления
- Лоток для муки с крышкой
- Складной вспомогательный столик из нержавеющей стали
- Кнопки безопасности на передней части и съёмные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости
- Специальный цвет

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 295 кг
Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см



Компактный дизайн, мобильность и минимальное техобслуживание.



Уникальный механизм включения и блокировки открытия и закрытия крышки одним простым движением.



Разделительный диск и кольцо из нержавеющей стали около кюветы для теста делают Robocut надежной и гигиеничной машиной.

Тип	Деления	Весовой диапазон (г)*	Вместимость (кг)*	Кювета для теста (см)	Производительность (шт/ч)**
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* зависит от консистенции теста ** зависит от продуктивности оператора и процесса производства