

English

Comparison table
Robocut (R)
**Robocut (R)
Automatic**
**Robocut (R)
Variomatic**
Standard

Operated by joy-stick lever or touch controls	•	•	•
Variable hydraulic pressure regulation	•	•	•
Stainless steel dividing knife	•	•	•
Stainless steel top plate	•	•	•
Dividing head of food grade ertalyte dividing segments	•	•	•
Removable side panels	•	•	•
Auto rising of dividing knife for easy cleaning	•	•	•
Swivel wheels with brake	•	•	•
Front handles for easy movability	•	•	•
One-touch automatic pressing and dividing	-	•	•
Auto release of the lid	-	•	•
Self-locking, auto start of work cycle and self-opening of the lid	-	-	•
Electronically adjustable press time	-	-	•
Memory for 10 pressing and dividing programs	-	-	•
Press-only function (as dough or butter press)	-	-	•

Options

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

Accessories

Trolley rack for up to 8 dough bins	•	•	•
Trolley rack with wooden top plate for up to 4 dough bins	•	•	•
Trolley rack with stainless steel top plate for up to 4 dough bins	•	•	•
Dough bin with lid (20L)	•	•	•
Recommended spare part set for 5-year operation	•	•	•
Recommended spare part set for 10-year operation	•	•	•

Power, dimensions & weights

Power (kW)	1.6	1.6	1.6
Dimensions WxDxH (cm)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Weight (kg)	295	295	295

s = standard

US-English

Comparison table

	Robocut (R)	Robocut (R) Automatic	Robocut (R) Variomatic
Standard			
Operated by joy-stick lever or touch controls	•	•	•
Variable hydraulic pressure regulation	•	•	•
Stainless steel dividing knife	•	•	•
Stainless steel top plate	•	•	•
Dividing head of food grade ertalyte dividing segments	•	•	•
Removable side panels	•	•	•
Auto rising of dividing knife for easy cleaning	•	•	•
Swivel wheels with brake	•	•	•
Front handles for easy movability	•	•	•
One-touch automatic pressing and dividing	-	•	•
Auto release of the lid	-	•	•
Self-locking, auto start of work cycle and self-opening of the lid	-	-	•
Electronically adjustable press time	-	-	•
Memory for 10 pressing and dividing programs	-	-	•
Press-only function (as dough or butter press)	-	-	•
Options			
Teflon coated stainless steel top plate	•	•	•
Flour tray with top cover	•	•	•
Foldable stainless steel support table	•	•	•
Glass panel with touch controls for extra hygiene	•	•	s
Safety switches on front and removable side panels	•	•	•
Cast iron foot on wheels for extra stability	•	•	•
Special colour			
Accessories			
Trolley rack for up to 8 dough bins	•	•	•
Trolley rack with wooden top plate for up to 4 dough bins	•	•	•
Trolley rack with stainless steel top plate for up to 4 dough bins	•	•	•
Dough bin with lid (5 gal)	•	•	•
Recommended spare part set for 5-year operation	•	•	•
Recommended spare part set for 10-year operation	•	•	•
Power, dimensions & weights			
Power (kW)	1.6	1.6	1.6
Dimensions WxDxH (in)	21 x 26 x 43	21 x 26 x 43	21 x 26 x 43
Weight (lbs.)	650	650	650

s = standard

Nederlands

Vergelijkingstabel
Robocut (R)
**Robocut (R)
Automaat**
**Robocut (R)
Variomaat**
Standaard

Persen en verdelen met compacte bedieningshendel of makkelijke tiptoetsen	•	•	•
Instelbare drukregeling	•	•	•
RVS deelmес	•	•	•
RVS dekselplaat	•	•	•
Deelkop gemaakt van voedsel gekeurde ertalyte segmenten	•	•	•
Afneembare zijpanelen	•	•	•
Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het deelmес voor schoonmaken	•	•	•
Zwenkwielen met rem	•	•	•
Handgrepen voor soepele mobiliteit	•	•	•
Automatisch persen en verdelen	-	•	•
Automatisch ontlasten van de deksel	-	•	•
Automatisch openen en sluiten van de deksel	-	-	•
Elektronisch instelbare perstijd	-	-	•
Geheugen voor 10 pers- en verdeelprogramma's	-	-	•
Alleen persen (deeg- en boterpers)	-	-	•

Opties

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

Accessoires

Bakkenwagen voor 8 deegbakken	•	•	•
Bakkenwagen voor 4 deegbakken met houten werkblad	•	•	•
Bakkenwagen voor 4 deegbakken met RVS werkblad	•	•	•
Deegbak met deksel (20L)	•	•	•
Set reserve onderdelen (aanbevolen) voor 5 jaar operationeel gebruik	•	•	•
Set reserve onderdelen (aanbevolen) voor 10 jaar operationeel gebruik	•	•	•

Vermogen, afmetingen & gewichten

Vermogen (kW)	1.6	1.6	1.6
Afmetingen BxDxH (cm)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Gewicht (kg)	295	295	295

s = standaard

Français

Tableau de comparaison
Robocut (R)
**Robocut (R)
Automatique**
**Robocut (R)
Variomatique**
Standard

Commandée par manette ou commandes tactiles			
Régulation variable de la pression hydraulique	•	•	•
Couteau diviseur en acier inoxydable	•	•	•
Plaque supérieure en acier inoxydable	•	•	•
Plaque diviseur composé de segments diviseurs en ertalyte de qualité alimentaire	•	•	•
Panneaux latéraux amovibles	•	•	•
Levage automatique du couteau diviseur pour un nettoyage facilité	•	•	•
Roulettes pivotantes avec frein	•	•	•
Poignées avant pour des déplacements faciles	•	•	•
Pressage et division automatiques à actionnement unique	-	•	•
Déverrouillage automatique du couvercle	-	•	•
Fermeture automatique, démarrage automatique du cycle de travail et ouverture automatique du couvercle	-	-	•
Durée de pressage électronique réglable	-	-	•
Mémoire pour 10 programmes de pressage et de division	-	-	•
Fonction presse seule (comme presse à pâte ou à beurre)	-	-	•

Options

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

Accessoires

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)	•	•	•
Pièces de rechange conseillées pour 5 ans de fonctionnement	•	•	•
Pièces de rechange conseillées pour 10 ans de fonctionnement	•	•	•

Puissance, dimensions et poids			
Puissance (kW)	1.6	1.6	1.6
Dimensions LxPxH (cm)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Poids (kg)	295	295	295

s = standard

Deutsch

Vergleichstabelle

	Robocut (R)	Robocut (R) Automatic	Robocut (R) Variomatic
Standard			
Bedienung über Joystick oder Tasten	•	•	•
Variable Regelung des Hydraulikdrucks	•	•	•
Teilklingen aus Edelstahl	•	•	•
Deckplatte aus Edelstahl	•	•	•
Teilkopf aus lebensmitteltauglichen Ertalyte-Segmenten	•	•	•
Abnehmbare Seitenwände	•	•	•
Automatisches Anheben des Teilmessers für einfache Reinigung	•	•	•
Feststellbare Lenkrollen	•	•	•
Frontgriffe für hohe Mobilität	•	•	•
Automatisches Pressen und Teilen per einfachem Tastendruck	-	•	•
Deckel öffnet sich automatisch	-	•	•
Automatischer Start des Arbeitszyklus, Deckel verriegelt und öffnet sich selbsttätig	-	-	•
Elektronisch einstellbare Pressdauer	-	-	•
Speicher für 10 Press- und Teilprogramme	-	-	•
Pressen ohne Teilen möglich (für Verwendung als reine Teig- oder Butterpresse)	-	-	•
Optionen			
Teflonbeschichtete Edelstahlplatte	•	•	•
Mehlbehälter mit Abdeckung	•	•	•
Abstellfläche aus Edelstahl, links oder rechts	•	•	•
Besonders hygienisches Glasbedienfeld mit Bedientasten	•	•	s
Sicherheitsschalter vorn, abnehmbare Seitenbleche	•	•	•
Gusseisengestell auf Rädern für zusätzliche Stabilität	•	•	•
Sonderfarbe			
Zubehör			
Rollenregal für bis zu 8 Teigkästen	•	•	•
Rollenregal mit Holzdeckplatte für bis zu 4 Teigkasten	•	•	•
Rollenregal mit Edelstahldeckplatte für bis zu 4 Teigkasten	•	•	•
Teigkasten mit Deckel (20 l)	•	•	•
Empfohlene Ersatzteile für 5 Jahre Betrieb	•	•	•
Empfohlene Ersatzteile für 10 Jahre Betrieb	•	•	•
Leistung, Abmessungen und Gewicht			
Leistung (in kW)	1.6	1.6	1.6
Abmessungen B×T×H (cm)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Gewicht (in kg)	295	295	295

s = Standard

Español

Tabla de comparación

	Robocut (R)	Robocut (R) Automatic	Robocut (R) Variomatic
De serie			
Se opera con palanca de mando o controles táctiles	•	•	•
Regulación de presión hidráulica variable	•	•	•
Cuchilla divisora de acero inoxidable	•	•	•
Placa superior de acero inoxidable	•	•	•
Cabezal divisor de segmentos divisores Ertalyte de uso alimentario	•	•	•
Paneles laterales extraíbles	•	•	•
Elevación automática de la cuchilla divisora para fácil limpieza	•	•	•
Ruedas giratorias con freno	•	•	•
Mangos delanteros para fácil movilidad	•	•	•
Prensado y división automáticos con un solo toque	-	•	•
Liberación automática de la tapa	-	•	•
Autocierre, puesta en marcha automática del ciclo de trabajo y autoapertura de la tapa	-	-	•
Tiempo de prensado electrónica ajustable	-	-	•
Memoria de 10 programas de prensado y división	-	-	•
Función "solo prensar" (como prensa de masa o mantequilla)	-	-	•
Opciones			
Placa superior de acero inoxidable revestida de teflón	•	•	•
Bandeja para harina con cubierta superior	•	•	•
Mesa de apoyo plegable de acero inoxidable	•	•	•
Panel de cristal con controles táctiles para una higiene extra	•	•	s
Interruptores de seguridad en el lado delantero y paneles laterales extraíbles	•	•	•
Pie de hierro fundido sobre las ruedas para una estabilidad adicional	•	•	•
Color especial			
Accesorios			
Carrito de estantes para hasta 8 recipientes de masa	•	•	•
Carrito de estantes con plancha superior de madera para hasta 4 recipientes de masa	•	•	•
Carrito de estantes con plancha superior de acero inoxidable para hasta 4 recipientes de masa	•	•	•
Recipiente de masa con tapa (20 l)	•	•	•
Piezas de repuesto recomendadas para 5 años de funcionamiento	•	•	•
Piezas de repuesto recomendadas para 10 años de funcionamiento	•	•	•
Potencia, dimensiones y pesos			
Potencia (kW)	1.6	1.6	1.6
Dimensiones An x Pr x Al (cm)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Peso (kg)	295	295	295

s = de serie

Русский

Сравнительная таблица

	Robocut (R)	Robocut (R) Automatic	Robocut (R) Variomatic
Стандартный комплект			
Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•	•
Переменное гидравлическое давление	•	•	•
Разделительный нож из нержавеющей стали	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•	•
Разделительный диск, состоящий из делительных сегментов из ПЭТ	•	•	•
Съемные боковые панели	•	•	•
Автоподъем ножей для чистки	•	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•	•
Передние ручки	•	•	•
Автоматическое надавливание и деление теста одним нажатием кнопки	-	•	•
Автооткрытие крышки	-	•	•
Автоблокировка, автостарт рабочего цикла и автооткрытие крышки	-	-	•
Электронно регулируемое время прессования	-	-	•
Память на 10 программ надавливания и деления теста	-	-	•
Функция press-only (для использования в качестве прессы для теста или масла).	-	-	•
Опции			
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•	•
Лоток для муки с крышкой	•	•	•
Складной вспомогательный столик из нержавеющей стали	•	•	•
Стеклопанель гигиеническая сенсорная панель управления	•	•	s
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•	•
Специальный цвет			
Принадлежности			
Тележка для 8 бункеров для теста	•	•	•
Тележка с верхней деревянной пластиной для 4 бункеров для теста	•	•	•
Тележка с верхней пластиной из нержавеющей стали для 4 бункеров для теста	•	•	•
Бункер для теста с крышкой (20 л)	•	•	•
Набор рекомендуемых запчастей для 5 летнего использования	•	•	•
Набор рекомендуемых запчастей для 10 летнего использования	•	•	•
Мощность, размеры и вес			
Мощность (кВт)	1.6	1.6	1.6
Габариты: ширина x глубина x высота (см)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Вес (кг)	295	295	295

s = стандартный комплект