

English



Robotrad-p+ Automatic

Moulding press with fixed press plate, side grid and automatic one-touch work cycle

Robotrad-p+ is a hydraulic moulding press equipped with a food-grade synthetic press plate for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time. With adjustable pressure time it is suitable for a wide variety of dough, incl. fermented dough. The Robotrad-p+ is based on the Robocut and Robotrad serie but equipped with a press plate instead of a dividing head.

By using a side grid holder, it is possible to divide the dough without the use of any pressure. Moulding and forming is achieved by moving dough gently through the interchangeable grid which is available in various long, square, circular and triangle versions.

When the side grid holder is placed in upper position, the Robotrad-p+ has all functionalities of the Robopress dough and butter press. To create uniform, rectangular fat and pastry blocks.

Moulding grids are Teflon coated for easy cleaning and reducing the need for flour during the dividing process. When not in use, the grids can be placed on storage hooks on one or both sides of the machine. Storage hooks are able to hold a maximum of 6 grids.



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



Storage hooks for max. up to 3 grids on one or both sides of the machine.



Handy front mounted handles for protection of control panel and extra movability.



Solidly constructed grid support is closed, locked and unlocked in one simple natural movement.

Robotrad-p+ Automatic

Moulding press with fixed press plate, side grid and automatic one-touch work cycle

- Pressing, forming and moulding by joy-stick lever or touch control panel; one touch automatic work cycle, auto release of the lid, end-switch and cycle time reduction
- Variable pressure regulation for maximum flexibility with a wide range of dough types.
- Synthetic food approved press plate and stainless steel top plate
- Square (43 x 43.5 x 12 cm) stainless steel dough bowl for up to 20 kg of dough
- Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms
- Grid holder is closed, locked and unlocked in one simple natural movement
- Lightweight moulding grids are easily removed, exchanged and simply secured
- Grid holder can be placed on left or right side
- High grade stainless steel ring around dough bowl for less flour and extra hygiene
- Automatic motor and safety switch for extra energy efficiency and operator security
- Constructed with specially designed hydraulic system for quiet, gentle and smooth moulding and forming
- Front handles for protection of control panel and extra movability
- Equipped with swivel wheels and brakes

Options

- Teflon coated stainless steel top plate
- Storage hooks on one or both sides for up to 3 grids
- Glass panel with touch controls for extra hygiene
- Flour tray with cover to be placed at left, right, front-left or front-right side
- Stainless steel working table on left or right side; completely foldable
- Safety switches on front and removable side panels
- Cast iron foot on wheels for extra stability
- Special colour

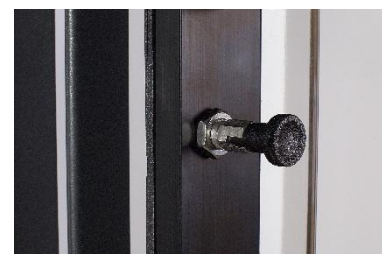
Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 370 kg
WxDxH 82 x 66 x 108 cm



Synthetic food-approved press plate with stainless steel ring around the dough bowl for less flour; making the Robotrad-p+ extra robust and hygienic.



For all Robotrad models there is a wide choice of over 50 different interchangeable grids in various long, square, round and triangle moulding forms.



Easy, simple and ergonomic click and release for changing of forming and moulding grids.

Voltage	Hz	Phase	Ampere	Wattage
200 - 270	50 - 60	3 phase / ground	9	1.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground / neutral	6	1.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground	6	1.6
208	60	3 phase / ground	9	1.6
208 - UL	60	3 phase / ground	9	1.6

US-English



Robotrad-p+ Automatic

Moulding press with fixed press plate, side grid and automatic one-touch work cycle

Robotrad-p+ is a hydraulic moulding press equipped with a food-grade synthetic press plate for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time. With adjustable pressure time it is suitable for a wide variety of dough, incl. fermented dough. The Robotrad-p+ is based on the Robocut and Robotrad serie but equipped with a press plate instead of a dividing head.

By using a side grid holder, it is possible to divide the dough without the use of any pressure. Moulding and forming is achieved by moving dough gently through the interchangeable grid which is available in various long, square, circular and triangle versions.

When the side grid holder is placed in upper position, the Robotrad-p+ has all functionalities of the Robopress dough and butter press. To create uniform, rectangular fat and pastry blocks.

Moulding grids are Teflon coated for easy cleaning and reducing the need for flour during the dividing process. When not in use, the grids can be placed on storage hooks on one or both sides of the machine. Storage hooks are able to hold a maximum of 6 grids.



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



Storage hooks for max. up to 3 grids on one or both sides of the machine.



Handy front mounted handles for protection of control panel and extra movability.



Solidly constructed grid support is closed, locked and unlocked in one simple natural movement.

Robotrad-p+ Automatic

Moulding press with fixed press plate, side grid and automatic one-touch work cycle

- Pressing, forming and moulding by joy-stick lever or touch control panel; one touch automatic work cycle, auto release of the lid, end-switch and cycle time reduction
- Variable pressure regulation for maximum flexibility with a wide range of dough types
- Synthetic food approved press plate and stainless steel top plate
- Square (16.9" x 17.1" x 4.7") stainless steel dough bowl for up to 45 lbs. of dough
- Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms
- Grid holder is closed, locked and unlocked in one simple natural movement
- Lightweight moulding grids are easily removed, exchanged and simply secured
- Grid holder can be placed on left or right side
- High grade stainless steel ring around dough bowl for less flour and extra hygiene
- Automatic motor and safety switch for extra energy efficiency and operator security
- Constructed with specially designed hydraulic system for quiet, gentle and smooth moulding and forming
- Front handles for protection of control panel and extra movability
- Equipped with swivel wheels and brakes

Options

- Teflon coated stainless steel top plate
- Storage hooks on one or both sides for up to 3 grids
- Glass panel with touch controls for extra hygiene
- Flour tray with cover to be placed at left, right, front-left or front-right side
- Stainless steel working table on left or right side; completely foldable
- Safety switches on front and removable side panels
- Cast iron foot on wheels for extra stability
- Special colour

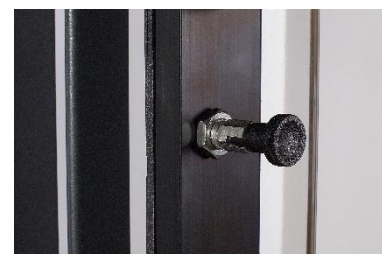
Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 816 lbs.
WxDxH 32" x 26" x 43"



Synthetic food-approved press plate with stainless steel ring around the dough bowl for less flour; making the Robotrad-p+ extra robust and hygienic.



For all Robotrad models there is a wide choice of over 50 different interchangeable grids in various long, square, round and triangle moulding forms.



Easy, simple and ergonomic click and release for changing of forming and moulding grids.

Voltage	Hz	Phase	Ampere	Wattage
200 - 270	50 - 60	3 phase / ground	9	1.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground / neutral	6	1.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground	6	1.6
208	60	3 phase / ground	9	1.6
208 - UL	60	3 phase / ground	9	1.6

Nederlands



Robotrad-p+ Automaat

Vormverdeler met vaste persplaat, opklapbaar vormrooster en automatische productiecyclus

De Robotrad-p+ is een hydraulische vormverdeler met een voedsel gekeurde vaste persplaat voor traditioneel ambachtelijk brood dat een lange voorrijstijd nodig heeft gehad. De Robotrad-p+ is gebaseerd op de Robocut en Robotrad serie maar uitgerust met een persplaat in plaats van een verdeelschijf.

Door een opklapbaar vormrooster kan het deeg zonder druk worden verdeeld. Verdeling wordt bereikt door het deeg door het verwisselbare vormrooster te drukken. Vormroosters zijn er in diverse afmetingen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige deegstukken.

Door het vormrooster op te klappen krijgt de Robotrad-p+ dezelfde mogelijkheden als de Robopress deeg- en boterpers. Het maken van uniforme vierkante boter en/of deegblokken.

De vormroosters zijn getefloneerd zodat weinig meel of geen meel nodig is en zijn deze bovendien makkelijk schoon te houden. Ze zijn eenvoudig aan één of beide zijden van de machine op te hangen. De ophanghaken zijn geschikt voor het opbergen van max. 6 snijramen.



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



Ophanghaken voor max. 3 snijramen aan één of beide zijden van de machine.



Praktisch geplaatste handgrepen aan de voorkant bieden extra bescherming en zorgen ervoor dat de machine makkelijk verplaatsbaar is.



Het solide vormrooster kan in één vloeiende beweging gesloten, vergrendeld en geopend worden.

Robotrad-p+ Automaat

Vormverdelers met vaste persplaat, opklapbaar vormrooster en automatische productiecyclus

- Persen en vormverdelen met compacte bedieningshendel of eenvoudige tiptoetsbediening; automatische cyclus voor persen en vormverdelen incl. ontlasten van deksel en vormroosterhouder
- Instelbare drukregeling voor een breed scala aan deegsoorten
- Voedsel gekeurde persplaat en roestvrijstalen dekselplaat
- Vierkante RVS deegkuip (43,5 x 43,5 x 12 cm) voor max. 20 kg deeg
- Ruime keuze uit geteflonde lichtgewicht snijramen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige vormverdeling
- Het vormrooster kan in één vloeiende natuurlijke beweging geopend, gesloten en vergrendeld worden
- Makkelijk verwisselbare lichtgewicht snijramen
- Het vormrooster kan zowel links als rechts op de machine geplaatst worden
- Extra hygiënisch dankzij de roestvrijstalen binnenring om de kuip waardoor bij het vormverdelen weinig of geen meel nodig is
- Energiezuinig door automatische motorschakelaar waarbij de motor alleen loopt bij persen en vormverdelen
- Speciaal ontwikkeld deegvriendelijk, betrouwbaar hydraulisch systeem voor persen en vormverdelen dat volgens de hoogste kwaliteitseisen is geproduceerd
- Stevige handvaten aan de voorkant maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Staat op stevige zwenkwielen met rem

Opties

- Geteflonde RVS dekselplaat
- Ophanghaken aan één of beide kanten voor max. 3 snijramen
- Hardglazen bedieningspaneel met tiptoets bediening voor extra hygiëne
- Meelbak met deksel, geplaatst, rechts, links, rechtsvoor of linksvoor
- RVS werkblad links of rechts van de machine, volledig opklapbaar
- Veiligheidsschakelaars op voorpaneel en afneembare zijpanelen
- Gietijzeren voet op wielen voor extra stabiliteit
- Afwijkende kleurstelling

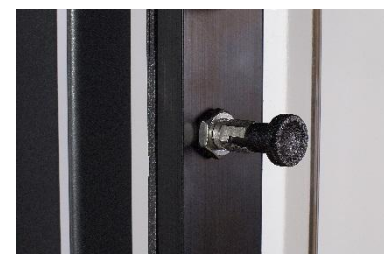
Vermogen 1.6 kW, 3-fase, netto gewicht 370 kg
BxDxH 82 x 68 x 108 cm



Dankzij de voedsel gekeurde persplaat met RVS kuiprand is weinig of geen meel nodig. Daardoor is de Robotrad-p+ extra hygiënisch in dagelijks gebruik.



Voor alle Robotrad modellen is er een uitgebreide keuze aan meer als 50 uitwisselbare vormroosters met verschillende langwerpige, vierkante, ronde en driehoekige vormen.



Makkelijk en snel verwisselen van snijramen. Met één hand eenvoudig ontgrendelen en vastzetten.

Spanning	Frequentie	Fase	Stroomsterkte	Vermogen
200 - 270	50 - 60	3 fase / aarde	9	1.6
400 - 460	50 - 60	3 fase / aarde / neutraal	6	1.6
400 - 460	50 - 60	3 fase / aarde	6	1.6
208	60	3 fase / aarde	9	1.6
208 - UL	60	3 fase / aarde	9	1.6

Français



Robotrad-p+ Automatique

Presse de moulage avec plaque de presse fixe, grille latéral et cycle de travail automatique

La Robotrad-p+ est une presse de moulage hydraulique équipée d'une plaque de presse synthétique de qualité alimentaire pour le pain artisanal qui a bénéficié d'un temps de pousse prolongé. La Robotrad-p+ est basée sur les séries Robocut et Robotrad, mais équipée d'une plaque de presse au lieu d'une plaque du dispositif diviseur.

En utilisant une grille latéral, il est possible de diviser la pâte sans utiliser la moindre pression. Le moulage et le formage sont réalisés en poussant délicatement la pâte à travers la grille interchangeable, disponible en plusieurs versions, longue, carrée, ronde et triangulaire.

Lorsque le cadre de grille latéral est en position haute, la Robotrad-p+ possède toutes les fonctionnalités de la presse à pâte et à beurre Robopress. Pour créer des blocs de graisse ou de pâte rectangulaires et uniformes.

Les grilles de moulage sont revêtues de Téflon pour un nettoyage facile et limiter le besoin de farine pendant le processus de division. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées, les grilles peuvent être suspendues à des crochets de rangement situés des deux côtés de la machine. Les crochets de rangement peuvent supporter un maximum de 6 grilles.



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



Crochets de rangement sur un ou les deux côtés de la machine pour max. 3 grilles.



Poignées avant pratiques pour la protection du panneau de commande et une mobilité accrue.



Le support de grille de construction solide est fermé, verrouillé et déverrouillé par un seul mouvement naturel et fluide.

Robotrad-p+ Automatique

Presse de moulage avec plaque de presse fixe, grille latéral et cycle de travail automatique

- Pressage, formage et moulage par manette ou panneau de commande tactile ; cycle de travail automatique à actionnement unique, ouverture automatique du couvercle, interrupteur de fin et réduction du temps de cycle
- Régulation de la pression variable pour une flexibilité maximale avec un vaste choix de types de pâte
- Plaque de presse synthétique de qualité alimentaire et plaque supérieure en acier inoxydable
- Cuve à pâte carrée (43 x 43,5 x 12 cm) en acier inoxydable pour jusqu'à 20 kg de pâte
- Vaste gamme de grilles interchangeables revêtues de Téflon avec plusieurs formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires
- La grille latérale est fermée, verrouillée et déverrouillée par un seul mouvement naturel et fluide
- Les grilles de moulage sont faciles à retirer, à échanger et à sécuriser
- Le cadre de grille latéral peut être installé à gauche ou à droite
- Anneau en acier inoxydable de haute qualité autour de la cuve à pâte pour plus d'hygiène et moins de farine
- Commutateur de sécurité de moteur automatique pour plus d'efficacité énergétique et plus de sécurité pour l'opérateur
- Construite avec un système hydraulique spécialement conçu pour un moulage et un formage silencieux, délicats et fluides
- Poignées avant pour la protection du panneau de commande et une mobilité accrue
- Équipée de roulettes pivotantes avec frein

Options

- Plaque supérieure en inox enduit de Téflon
- Crochets de rangement sur un ou deux côtés pour max. 3 grilles
- Panneau en verre avec commandes tactiles pour davantage d'hygiène
- Bac à farine avec couvercle à installer à gauche, à droite, devant à gauche ou devant à droite
- Table de travail en acier inoxydable à gauche ou à droite; complètement pliable
- Interrupteurs de sécurité sur l'avant et panneaux latéraux amovibles
- Pied en fonte sur roulettes pour une stabilité accrue
- Couleur spéciale

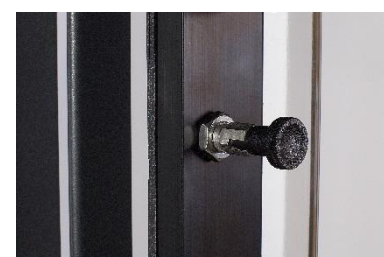
Puissance 1,6 kW, courant triphasé, poids net 370 kg
LxPxH 82 x 66 x 108 cm



Plaque de presse synthétique de qualité alimentaire avec anneau en acier inoxydable autour de la cuve à pâte pour moins de farine ; ainsi la Robotrad-p+ est encore plus robuste et hygiénique.



Pour tous les modèles Robotrad, il y a un vaste choix de plus de 50 grilles interchangeables avec plusieurs formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires.



Système de cliquer et relâcher facile, simple et ergonomique pour le changement de grille de formage et de moulage.

Tension	Hz	Phase	Ampérage	Puissance
200 - 270	50 - 60	3 phases / terre	9	1.6
400 - 460	50 - 60	3 phases / terre / neutre	6	1.6
400 - 460	50 - 60	3 phases / terre	6	1.6
208	60	3 phases / terre	9	1.6
208 - UL	60	3 phases / terre	9	1.6

Deutsch



Robotrad-p+ Automatic

Formpresse mit fester Druckplatte, seitlichem Gitter und automatischer Eintastenbedienung

Die Robotrad-p+ ist eine hydraulische Formpresse mit einer lebensmitteltauglichen Druckplatte aus Kunststoff für handwerklich hergestellte Brote mit einer langen Garzeit. Die Robotrad-p+ basiert auf den Baureihen Robocut und Robotrad, ist aber mit einer Druckplatte statt mit einem Teilkopf ausgestattet.

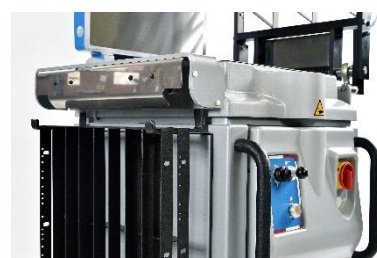
Durch das seitliche Gitter kann der Teig ohne Einsatz von Druck geteilt werden. Das Formen erfolgt, indem der Teig vorsichtig durch die Öffnungen des auswechselbaren Gitters gedrückt wird. Gitter sind in verschiedenen länglichen, quadratischen, runden und dreieckigen Versionen erhältlich.

Wenn der seitlicher Gitterhalter sich in der oberen Stellung befindet, hat die Robotrad-p+ alle Funktionen der Teig- und Butterpresse Robopress. So lassen sich einheitliche rechteckige Fett- und Teigblöcke herstellen.

Die Formgitter sind teflonbeschichtet und dadurch leicht zu reinigen. Während des Teilvorgangs wird weniger Mehl benötigt. Nicht gebrauchte Gitter können an den Aufbewahrungshaken an einer oder beiden Seiten der Maschine aufgehängt werden. Es sind Haken für maximale 6 Gitter vorhanden.



Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion für eine hohe Lebensdauer.



Aufbewahrungshaken für max. 3 Gitter (ein- oder beidseitig).



Praktische Frontgriffe zum Schutz des Bedienfelds und für eine erhöhte Mobilität.



Schließen, Verriegeln und Öffnen des stabilen Gitterträgers in einer einfachen und natürlichen Bewegung.

Robotrad-p+ Automatic

Formpresse mit fester Druckplatte, seitlichem Gitter und automatischer Eintastenbedienung

- Pressen, Formen und Formpressen per Joystick oder Bedienfeld, Eintastenbedienung, automatisches Öffnen des Deckels, Endlagenschalter und Zykluszeitverkürzung
- Variable Pressdruckregelung für maximale Flexibilität bei der Verarbeitung zahlreicher Teigarten.
- Druckplatte aus lebensmitteltauglichem Kunststoff, Deckplatte aus Edelstahl
- Edelstahl-Teigkorb, rechteckig (43 × 43,5 × 12 cm), für bis zu 20 kg Teig
- Große Bandbreite an verschiedenen teflonbeschichteten Wechselgittern in rechteckiger, quadratischer, runder oder dreieckiger Form
- Schließen, Verriegeln und Öffnen des Gitterhalters in einer einfachen und natürlichen Bewegung
- Die leichten Gitter können einfach entnommen, ausgewechselt und gesichert werden
- Gitterhalter können links oder rechts angebracht werden
- Teigkorbring aus hochwertigem Edelstahl, weniger Mehl nötig, verbesserte Hygiene
- Automatischer Motor- und Sicherheitsschalter für optimierte Energieeffizienz und Sicherheit des Bedienpersonals
- Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für leises, fließendes und sanftes Teilen und Formen
- Frontgriffe zum Schutz des Bedienfelds und erhöhte Mobilität
- Mit feststellbaren Lenkrollen

Optionen

- Teflonbeschichtete Edelstahlplatte
- Aufbewahrungshaken für bis zu 3 Gitter (ein- oder beidseitig)
- Besonders hygienisches Glasbedienfeld mit Bedientasten
- Mehlbehälter mit Deckel (links, rechts, vorne links oder vorne rechts)
- Abstelltisch aus Edelstahl, links oder rechts, vollig faltbar
- Sicherheitsschalter vorn, abnehmbare Seitenbleche
- Gusseisengestell auf Rädern für zusätzliche Stabilität
- Sonderfarbe

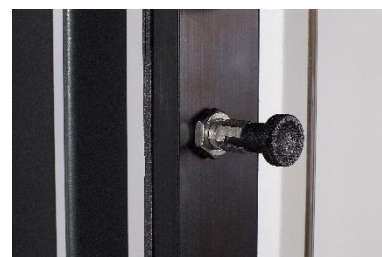
Leistung 1,6 kW, dreiphasig, Nettogewicht 370 kg
BxTxH 82 × 66 × 108 cm



Druckplatte aus lebensmitteltauglichem Kunststoff mit Teigkorbring aus Edelstahl, dadurch wird weniger Mehl benötigt. Dies macht die Robotrad-p+ besonders robust und hygienisch.



Für alle Robotrad-Modelle steht eine große Bandbreite an über 50 verschiedenen auswechselbaren Gittern in verschiedenen rechteckigen, quadratischen, runden und dreieckigen Formen zur Verfügung.



Einfaches und ergonomisches Klicksystem für den Wechsel von Teil- und Formgittern.

Spannung	Frequenz	Anschlussart	Stromstärke	Leistung
200 - 270	50 - 60	3 Phasen / Erde	9	1.6
400 - 460	50 - 60	3 Phasen / Erde / Neutral	6	1.6
400 - 460	50 - 60	3 Phasen / Erde	6	1.6
208	60	3 Phasen / Erde	9	1.6
208 - UL	60	3 Phasen / Erde	9	1.6

Español

**Robotrad-p+ Automatic**

Prensa de moldeado con placa de prensado fija, cuadrícula lateral y ciclo de trabajo automático

Robotrad-p+ es una prensa hidráulica de moldeado equipada con una placa de prensado sintética de uso alimentario para pan artesano que se ha sometido a un largo periodo de fermentación. La Robotrad-p+ se basa en la serie Robocut y Robotrad, pero está equipada con una placa de prensado en vez de un disco divisor.

Al usar una porta cuadrícula lateral, es posible dividir la masa sin ejercer ningún tipo de presión. El moldeado se consigue moviendo la masa con cuidado a través de la cuadrícula intercambiable, que está disponible en diversas versiones largas, cuadradas, redondas y triangulares.

Cuando la porta cuadrícula lateral está colocado en la posición superior, la Robotrad-p+ tiene todas las funciones de la prensa de masa y mantequilla Robopress. Para crear bloques de grasa y masa uniformes y rectangulares.

Las cuadrículas de moldeado están revestidas de teflón para una fácil limpieza y reducir la necesidad de harina durante el proceso de división. Cuando no se usen, las cuadrículas se podrán colocar en ganchos de almacenamiento a uno o ambos lados de la máquina. Los ganchos de almacenamiento podrán tener un máximo de 6 cuadrículas.



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



Ganchos de almacenamiento para máx. hasta 3 rejillas en uno o ambos lados de la máquina.



Prácticos mangos delanteros para proteger el panel de control y mayor movilidad.



El soporte de cuadrícula de sólida construcción está cerrado, se puede bloquear y desbloquear con un simple movimiento natural.

Robotrad-p+ Automatic

Prensa de moldeado con placa de prensado fija, cuadrícula lateral y ciclo de trabajo automático

- Prensa, forma y moldea mediante la palanca de mando o el panel de control táctil; ciclo de trabajo automático de un toque, liberación automática de la tapa, interruptor de fin de carrera y reducción del tiempo del ciclo
- Regulación de presión variable de serie en la Variomatic para una flexibilidad máxima con una amplia gama de tipos de masa.
- Placa de prensado sintética de uso alimentario y placa superior de acero inoxidable
- Cesta de masa cuadrada (43 x 43,5 x 12 cm) de acero inoxidable para hasta 20 kg de masa
- Amplia gama de distintas cuadrículas intercambiables revestidas de teflón con diversas formas de moldeado largas, cuadradas, redondas y triangulares
- El soporte de la cuadrícula está cerrado, se puede bloquear y desbloquear con un simple movimiento natural
- Las cuadrículas ligeras se retiran e intercambian fácilmente y se fijan de forma sencilla
- La porta cuadrícula lateral se puede colocar en el lado derecho o izquierdo
- Anillo de acero inoxidable de gran calidad alrededor del tambor para la masa para higiene extra y menos harina
- Motor automático e interruptor de seguridad para mayor eficiencia energética y seguridad del operador
- Construida con un sistema hidráulico especialmente diseñado para un moldeado silencioso, cuidadoso y regular
- Mangos delanteros para proteger el panel de control y mayor movilidad
- Equipada con ruedas giratorias y frenos

Opciones

- Placa superior de acero inoxidable revestida de teflón
- Ganchos de almacenamiento en uno o ambos lados para hasta 3 cuadrículas
- Panel de cristal con controles táctiles para una higiene extra
- Bandeja de harina con cubierta a colocar en el lado izquierdo, derecho, delantero izquierdo o delantero derecho
- Mesa de trabajo de acero inoxidable en el lado izquierdo o derecho; completamente plegable
- Interruptores de seguridad en el lado delantero y paneles laterales extraíbles
- Pie de hierro fundido sobre las ruedas para una estabilidad adicional
- Color especial

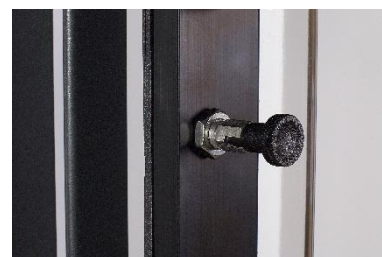
Potencia 1,6kW, trifásica, peso neto 370 kg
An x Pr x Al 82 x 66 x 108 cm



Placa de prensado sintética de uso alimentario con anillo de acero inoxidable alrededor del tambor para la masa para que se requiera menos harina, lo que hace que la Robotrad-p+ sea más robusta e higiénica.



Para todos los modelos Robotrad hay una amplia variedad de más de 50 cuadrículas y rejillas distintas intercambiables de diversas formas de moldeado largas, cuadradas, redondas y triangulares.



Sistema de encaje y liberación fácil, simple y ergonómico para cambiar las cuadrículas de moldeado.

Tensión	Hz	Fases	Amperios	Vataje
200 - 270	50 - 60	trifásico / tierra	9	1.6
400 - 460	50 - 60	trifásico / tierra / neutro	6	1.6
400 - 460	50 - 60	trifásico / tierra	6	1.6
208	60	trifásico / tierra	9	1.6
208 - UL	60	trifásico / tierra	9	1.6

Русский

**Модель Robotrad-p+ Automatic**

Автоматический формовочный пресс с фиксированной пластиной прессования, фиксатором боковой решетки и рабочим циклом одним нажатием

Robotrad-p+ — гидравлический формовочный пресс с синтетической пластиной прессования для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Имеет настройку времени надавливания; подходит для широкого ассортимента типов теста, включая дрожжевое тесто. Пресс Robotrad-p+ создан на базе гидравлического делителя Robocut и Robotrad, но в нем нет разделительного диска. Вместо него машина оборудована синтетической прессовочной пластиной.

Благодаря фиксатору боковой решетки можно делить тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную решетку, которая может быть прямоугольной, квадратной или треугольной.

Когда фиксатор боковой решетки находится в верхнем положении, Robotrad-p+ выполняет все функции пресса для теста и масла Robopress. Он позволяет создавать одинаковые прямоугольные блоки из теста и масла.

Формовочные решетки имеют тефлоновое покрытие для простой очистки и уменьшения объема муки при делении теста. Когда решетки не используются, их можно повесить на крючки на одной из боковых панелей машины. На крючках можно хранить до 6 решеток.



Высококлассные материалы и отличное проектирование для повышения долговечности.



Крюки для 3 решеток с одной или обеих сторон машины.



Удобные передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.



Прочная опора решетки закрывается и блокируется одним простым движением.

Модель Robotrad-p+ Automatic

Автоматический формовочный пресс с фиксированной пластиной прессования, фиксатором боковой решетки и рабочим циклом одним нажатием

- Управление прессованием и формованием джойстиком или сенсорной панелью; автоматический рабочий цикл одним нажатием, автоматическое открытие крышки, уменьшение времени работы конечного выключателя времени рабочего цикла
- Регулирование давления для максимальной гибкости практически для любых типов теста.
- Синтетическая пригодная для пищевых продуктов пластина прессования и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Квадратной формы чаша для теста размером 43 x 43.5 x 12 см вместимостью 20 кг.
- Богатый выбор из различных решеток прямоугольной, треугольной и квадратной формы с тефлоновым покрытием
- Фиксатор решетки закрывается и блокируется одним простым движением
- Съёмные, заменяемые легкие формовочные решетки
- Фиксатор решетки можно установить как с левой, так и с правой стороны
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Автоматический двигатель и безопасный выключатель для энергоэффективности и безопасности оператора
- Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного формования теста
- Передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности
- Поворотные колесики с тормозами

Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Крючки для хранения 3 решеток на одной или обеих сторонах
- Стеклопластиковая гигиеническая сенсорная панель управления
- Лоток для теста с крышкой можно располагать слева или справа
- Вспомогательный столик из нержавеющей стали на левой или правой стороне; можно полностью согнуть его
- Кнопки безопасности на передней части и съёмные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости
- Специальный цвет

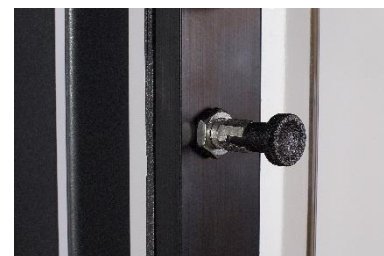
Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 370 кг
Ширина x глубина x высота 82 x 66 x 108 см



Синтетическая пригодная для пищевых продуктов пластина прессования с кольцом из нержавеющей стали рядом с кюветой для теста не требует много муки и делают Robotrad-p+ очень надежной и гигиеничной машиной.



Все модели Robotrad предлагают на выбор 50 различных решеток прямоугольной, треугольной и квадратной формы.



Простое эргономичное нажатие и открытие решеток для замены формовочных решеток.

Напряжение	Гц	Фаза	Ток	Мощность
200 - 270	50 - 60	3-фазное / заземление	9	1.6
400 - 460	50 - 60	3-фазное / заземление / нейтраль	6	1.6
400 - 460	50 - 60	3-фазное / заземление	6	1.6
208	60	3-фазное / заземление	9	1.6
208 - UL	60	3-фазное / заземление	9	1.6