

English



Robotrad-s Automatic Moulding Divider With dividing head and side grid

Daub's Robotrad-s is a successful hydraulic dough and moulding divider for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time.

By using the dividing head, dough can be divided in equal and accurate weight portions. By using the side grid holder, it is possible to mould and form the dough without the use of any pressure. Moulding and forming is achieved by gently moving dough through the interchangeable grid which is available in various long, square, circular and triangle versions.

As the dough comes out in its final shape, it can be transferred straight into the oven.

When the side grid holder is placed in upper position, the Robotrad-s has all functionalities of the Robocut hydraulic dough divider.

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.



The Robotrad-s is a unique divider for artisan bread that has benefited from a long pre-proofing time. By using a grid the dough comes out in its final shape.



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



Front handles for protection of control panel and extra movability.



Stainless steel dividing knife.

Robotrad-s Automatic

Dough and moulding divider with 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 hydraulic pressure regulation
- Dividing head 6x, 10x, 12x, 20x, 24x, 40x, 6/12x, 10/20x, 12/24x or 20/40x for dough pieces from 120 to 3340 gr.
- Square (43 x 43.5 x 12 cm) stainless steel dough bowl for up to 20 kg of dough
- Dividing head composed of easy exchangeable food grade ertalyte dividing segments
- High grade stainless steel dividing knife and top plate
- Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- High grade stainless steel ring around dough bowl for less flour and extra hygiene
- Grid holder is closed, locked and unlocked in one simple natural movement
- Lightweight moulding grids are easily removed, exchanged and simply secured
- 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
- 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 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 385 kg
WxDxH 82 x 66 x 108 cm



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



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



A robust constructed grip with a smooth locking mechanism allows the lid to open and close in one fluid, natural motion.

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-s Automatic Moulding Divider With dividing head and side grid

Daub's Robotrad-s is a successful hydraulic dough and moulding divider for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time.

By using the dividing head, dough can be divided in equal and accurate weight portions. By using the side grid holder, it is possible to mould and form the dough without the use of any pressure. Moulding and forming is achieved by gently moving dough through the interchangeable grid which is available in various long, square, circular and triangle versions.

As the dough comes out in its final shape, it can be transferred straight into the oven.

When the side grid holder is placed in upper position, the Robotrad-s has all functionalities of the Robocut hydraulic dough divider.

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.



The Robotrad-s is a unique divider for artisan bread that has benefited from a long pre-proofing time. By using a grid the dough comes out in its final shape.



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



Front handles for protection of control panel and extra movability.



Stainless steel dividing knife.

Robotrad-s Automatic

Dough and moulding divider with 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 hydraulic pressure regulation
- Dividing head 6x, 10x, 12x, 20x, 24x, 40x, 6/12x, 10/20x, 12/24x or 20/40x for dough pieces from 4 to 120 oz.
- Square (16.9" x 17.1" x 4.7") stainless steel dough bowl for up to 45 lbs. of dough
- Dividing head composed of easy exchangeable food grade ertalyte dividing segments
- High grade stainless steel dividing knife and top plate
- Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- High grade stainless steel ring around dough bowl for less flour and extra hygiene
- Grid holder is closed, locked and unlocked in one simple natural movement
- Lightweight moulding grids are easily removed, exchanged and simply secured
- 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
- 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 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 849 lbs.
WxDxH 32" x 26" x 43"



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



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



A robust constructed grip with a smooth locking mechanism allows the lid to open and close in one fluid, natural motion.

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-s Automaat vormverdeler Met deelpkop en opklapbaar snijraam

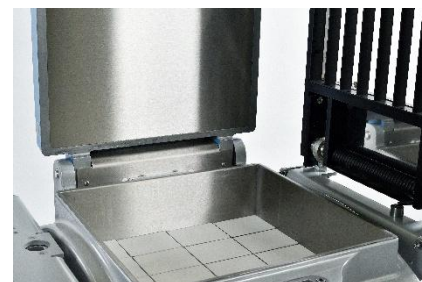
De Robotrad-s van Daub is een hydraulische vormverdeler voor traditioneel ambachtelijk brood dat een lange voorrijstijd nodig heeft.

Met gebruik van de deelpkop kan het deeg in gelijke stukken worden verdeeld. D.m.v. het opklapbaar snijraam kan het deeg drukloos worden gevormd. Vormverdeling vindt plaats door het deeg door het uitwisselbare vormrooster te drukken. De vormroosters zijn er in diverse afmetingen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige deegstukken.

Het deeg komt in zijn uiteindelijke vorm uit de machine en kan zo in de oven.

Door het vormrooster op te klappen krijgt de Robotrad-s dezelfde mogelijkheden als de Robocut verdeler.

De vormroosters zijn getefloneerd. Bij het (vorm)verdelen is weinig meel of geen meel nodig en is de machine makkelijk schoon te houden. De vormroosters kunnen aan één of beide kanten van de machine worden opgehangen. De ophanghaken zijn geschikt voor het opbergen van max. 6 snijramen.



De Robotrad van Daub is een unieke vormverdeler voor ambachtelijk brood dat een lange voorrijstijd nodig heeft. Door gebruik te maken van een opklapbaar snijraam wordt het deeg drukloos verdeeld.



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



Stevige handvaten aan de voorkant maken de machine makkelijk verplaatsbaar.



RVS deelmess.

Robotrad-s Automaat

Deeg- en vormverdeler met 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
- Deelkop 6x, 10x, 12x, 20x, 24x, 40x, 6/12x, 10/20x, 12/24x, of 20/40x voor deegstukken van 120 tot 3340 gr.
- Vierkante RVS deegkuip (43,5 x 43,5 x 12 cm) voor max. 20 kg deeg
- Deelkop bestaande uit makkelijk verwisselbare voedsel gekeurde ertalyte segmenten
- Hoogwaardig roestvrijstalen deelmes en dekselplaat
- Ruime keuze uit getefloneerde lichtgewicht snijramen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige vormverdeling
- Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het RVS deelmes voor schoonmaak
- Extra hygiënisch dankzij de roestvrijstalen binnenring om de kuip waardoor bij het vormverdelen weinig of geen meel nodig is
- Het vormrooster kan in één vloeiende natuurlijke beweging geopend, gesloten en vergrendeld worden
- Makkelijk verwisselbare lichtgewicht snijramen
- 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
- Staat op stevige zwenkwielen met rem

Opties

- Getefloneerde RVS dekselplaat
- Ophanghaken aan één of beide kanten voor max. 3 snijramen
- 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-fase, netto gewicht 385 kg

BxDxH 82 x 66 x 108 cm



Kwalitatief hoogwaardige materialen en een gedegen ontwerp staan garant voor een lange levensduur.



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



Een robuust geconstrueerde hendel met een soepel vergrendelmechanisme maakt het mogelijk het deksel in één vloeiende, natuurlijke beweging te openen en te sluiten.

Spanning	Frequentie	Fase	Stroom	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



Diviseuse-mouleuse Robotrad-s Automatique Avec plaque diviseur et grille latérale

La Robotrad-s de Daub est une diviseuse-mouleuse hydraulique plébiscitée pour le pain artisanal qui a bénéficié d'un temps de pousse prolongé.

Le plaque diviseur permet de diviser la pâte en portions de poids égale et précis. En utilisant le support à grille latéral, il est possible de mouler et former 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 longues, carrées, rondes et triangulaires.

Puisque la pâte sort avec sa forme définitive, elle peut être transférée immédiatement dans le four.

Lorsque le support de grille latéral est en position haute, la Robotrad-s possède toutes les fonctionnalités de la diviseuse hydraulique Robocut.

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.



La Robotrad-s de Daub est une diviseuse unique pour le pain artisanal qui a bénéficié d'un temps de pousse prolongé. En utilisant une grille, la pâte sort dans sa forme finale.



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



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



Couteau diviseur en acier inoxydable.

Robotrad-s Automatique

Diviseuse-mouleuse avec 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 variable de la pression hydraulique
- Plaque diviseur 6x, 10x, 12x, 20x, 24x, 40x, 6/12x, 10/20x, 12/24x ou 20/40x pour des pâtons de 120 à 3340 g.
- Cuve à pâte carrée (43 x 43,5 x 12 cm) en acier inoxydable pour jusqu'à 20 kg de pâte
- Plaque diviseur composé de segments diviseurs en ertalyte de qualité alimentaire et facilement échangeables
- Couteau diviseur et plaque supérieure en acier inoxydable de grande qualité
- Vaste gamme de grilles interchangeable revêtues de Téflon avec plusieurs formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires
- Levage automatique du couteau en acier inoxydable pour un nettoyage facilité
- Anneau en acier inoxydable de haute qualité autour de la cuve à pâte pour plus d'hygiène et moins de farine
- 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
- 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
- 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
- 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 385 kg
LxPxH 82 x 66 x 108 cm



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



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



Une prise solidement conçue, associée à un mécanisme de verrouillage fluide, permet d'ouvrir et de fermer le couvercle en un seul mouvement naturel et continu.

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-s Automatic Formteiler Mit Teilkopf und seitlichem Gitter

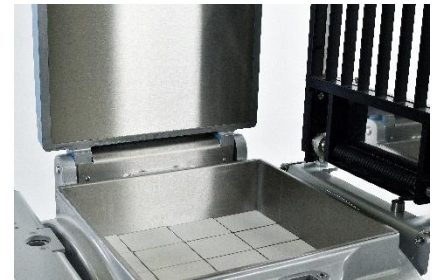
Die Robotrad-s von Daub ist ein bewährter hydraulischer Formteiler für handwerklich hergestelltes Brot mit einer langen Vorgärzeit.

Mit Hilfe von dem Teilkopf wird der Teig in genau gleich große Gewichtsportionen geteilt. Mit dem seitlichen Gitterhalter kann der Teig ohne Einsatz von Druck geformt werden. Das Formen erfolgt, indem der Teig vorsichtig durch die Öffnungen des auswechselbaren Gitters gedrückt wird. Gitter sind in verschiedenen rechteckigen, quadratischen, runden und dreieckigen Versionen erhältlich.

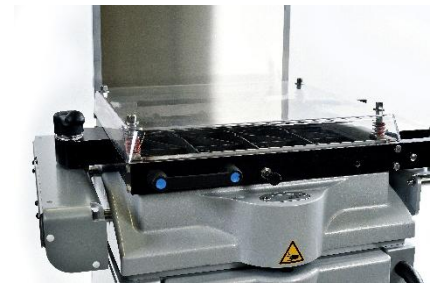
Dabei entstehen Teiglinge in ihrer finalen Form, die direkt in den Ofen gehen können.

Wenn der seitliche Gitterhalter sich in der oberen Stellung befindet, hat die Robotrad-s alle Funktionen des hydraulischen Teigteilers Robocut.

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.



Die Robotrad-s von Daub ist ein einzigartiger Teigteiler für handwerklich hergestelltes Brot mit einer langen Vorgärzeit. Durch Verwendung eines Gitters haben die Teiglinge bereits die finale Form.



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



Frontgriffe zum Schutz des Bedienfelds und erhöhte Mobilität.



Teilklingen aus Edelstahl.

Robotrad-s Automatic

Teig- und Formteiler mit automatischer Eintastenbedienung

- Pressen, Formen und Formpressen per Joystick oder Bedienfeld, Eintastenbedienung, automatisches Öffnen des Deckels, Endlagenschalter und Zykluszeitverkürzung
- Variable Regelung des Hydraulikdrucks
- Teilkopf 6x, 10x, 12x, 20x, 24x, 40x, 6/12x, 10/20x, 12/24x oder 20/40x für Teigstücke von 120 bis 3340 gr.
- Edelstahl-Teigkorb, rechteckig (43 × 43,5 × 12 cm), für bis zu 20 kg Teig
- Teilkopf aus leicht auswechselbaren lebensmitteltauglichen Ertalyle-Segmenten
- Teilmesser und Deckplatte aus hochwertigem Edelstahl
- Große Bandbreite an verschiedenen teflonbeschichteten Wechselgittern in rechteckiger, quadratischer, runder oder dreieckiger Form
- Automatisches Anheben des Edelstahlmessers für einfache Reinigung
- Teigkorbring aus hochwertigem Edelstahl, weniger Mehl nötig, verbesserte Hygiene
- Schließen, Verriegeln und Öffnen des Gitterhalters in einer einfachen und natürlichen Bewegung
- Die leichten Gitter können einfach entnommen, ausgewechselt und gesichert werden
- Automatischer Motor- und Sicherheitsschalter für optimierte Energieeffizienz und Sicherheit des Bedienpersonals
- Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für leises, fließendes und sanftes Teilen und Formen
- Mit feststellbaren Lenkrollen

Optionen

- Teflonbeschichtete Edelstahlplatte
- Aufbewahrungshaken für bis zu 3 Gitter (ein- oder beidseitig)
- 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 385 kg
BxTxH 82 × 66 × 108 cm



Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion für eine lange Lebensdauer.



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



Ein robust konstruierter Griff mit einem sanften Verriegelungsmechanismus ermöglicht das Öffnen und Schließen des Deckels in einer einzigen fließenden, natürlichen Bewegung.

Spannung	Frequenz	Anschlussart	Stromstärke	Leistungsaufnahme
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



Divisora de moldeado Robotrad-s Automatic Con cabezal divisor y cuadrícula lateral

La Robotrad-s de Daub es una exitosa divisora hidráulica de masa y moldeado para pan artesanal que se ha sometido a un largo periodo de fermentación.

Al usar el cabezal divisor, la masa se puede dividir en posiciones iguales y peso preciso. Al usar el portacuadrícula lateral, es posible moldear 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.

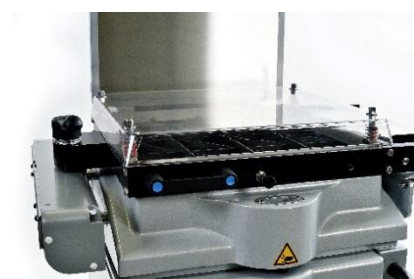
Como la masa ya sale con su forma final, se puede introducir directamente en el horno.

Cuando el portacuadrícula lateral se coloca en la posición superior, la Robotrad-s tendrá todas las funciones de la divisora hidráulica de masa Robocut.

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.



La Robotrad-s es una divisora única para dividir el pan artesanal que ha sido sometido a un largo periodo de fermentación. Al utilizar una cuadrícula, la masa sale con su forma definitiva.



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



Mangos delanteros para proteger el panel de control y mayor movilidad.



Cuchilla divisora de acero inoxidable.

Robotrad-s Automatic

Divisora de moldeado con 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 hidráulica variable
- Cabezal divisor 6x, 10x, 12x, 20x, 24x, 40x, 6/12x, 10/20x, 12/24x o 20/40x para piezas de masa de 120 a 3340 g.
- Cesta de masa cuadrada (43 x 43,5 x 12 cm) de acero inoxidable para hasta 20 kg de masa
- Cabezal divisor compuesto de segmentos divisores fácilmente intercambiables Ertalyte de uso alimentario
- Cuchilla divisora y placa superior de acero inoxidable de gran calidad
- Amplia gama de distintas cuadrículas intercambiables revestidas de teflón con diversas formas de moldeado largas, cuadradas, redondas y triangulares
- Elevación automática de la cuchilla de acero inoxidable para una fácil limpieza
- Anillo de acero inoxidable de gran calidad alrededor del tambor para la masa para higiene extra y menos harina
- 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
- 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
- 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 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 385 kg
An x Pr x Al 82 x 66 x 108 cm



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



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



Un agarre de construcción robusta con un mecanismo de bloqueo suave permite abrir y cerrar la tapa en un único movimiento fluido y natural.

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



Формовочный тестоделитель Robotrad-s Automatic С разделительным диском и боковой решеткой

Daub's Robotrad-s — первоклассный гидравлический формовочный тестоделитель для ремесленного хлеба с большим сроком службы.

Разделительный диск позволяет точно делить тесто на равные порции. Благодаря фиксатору боковой решетки можно формовать тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную решетку, которая может быть прямоугольной, квадратной или треугольной.

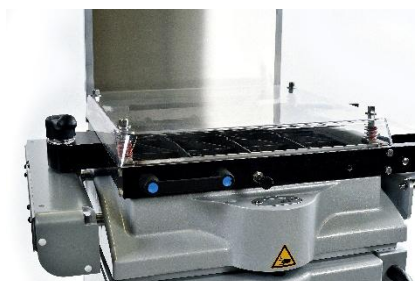
После придания тесту окончательной формы его можно сразу помещать в печь.

Когда фиксатор боковой решетки находится в верхнем положении, Robotrad-s выполняет все функции гидравлического тестоделителя Robocut.

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.



Robotrad-s - уникальный тестоделитель для ремесленного хлеба с большим сроком службы. С помощью решетки можно придать тесту нужную окончательную форму.



Прочная опора решетки закрывается и блокируется одним простым движением.



Передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.



Разделительный нож из нержавеющей стали.

Модель Robotrad-s Automatic

Формовочный тестоделитель с автоматически 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
- Переменное гидравлическое давление
- Разделительная головка 6х, 10х, 12х, 20х, 24х, 40х, 6/12х, 10/20х, 12/24х или 20/40х для резки кусочков теста от 120 до 3340 г.
- Квадратной формы чаша для теста размером 43 x 43.5 x 12 см вместимостью 20 кг.
- Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ
- Высококачественный разделительный нож и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Богатый выбор из различных решеток прямоугольной, треугольной и квадратной формы с тефлоновым покрытием
- Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Фиксатор решетки закрывается и блокируется одним простым движением
- Съёмные, заменяемые легкие формовочные решетки
- Автоматический двигатель и безопасный выключатель для энергоэффективности и безопасности оператора
- Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного формования теста
- 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 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 385 кг
Ширина x глубина x высота 82 x 66 x 108 см



Высококлассные материалы и отличное проектирование для повышения долговечности.



Крючки для 3 решеток с одной или обеих сторон машины.



Прочная, тщательно сконструированная рукоятка с плавным механизмом фиксации позволяет открывать и закрывать крышку одним плавным и естественным движением.

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