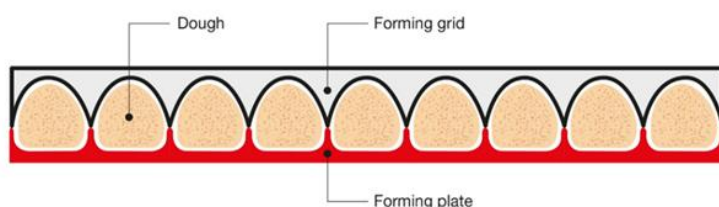


English



Robotrad-s Form

Moulding divider prepared for forming plate and forming grid with dividing head and side grids

Daub's Robotrad-s Form is a hydraulic dough and moulding divider specially designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings by using a pre-shaped (red) forming plate and specially designed forming grid. Like Robotrad-s, it is equipped with a dividing head to divide dough in exact weight portions.

By using a 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 (forming) grid which is available in various versions for a wide variety of baguette sizes.

Robotrad-s Form has all functionalities of Robotrad-s and Robocut (S), but on top is suitable for the use of special forming plates and forming grids.



Forming plate and forming grid for 6, 8 or 10 baguettes.



Designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings.



Front handles for protection of control panel and extra movability.



Stainless steel knife and ring around the dough bowl for less flour and extra hygiene.

Robotrad-s Form

Moulding divider prepared for forming plate and forming grid with dividing head and side grids

- Designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings
- Pressing, dividing, moulding and forming by joy-stick or touch control panel
- Variable hydraulic pressure regulation
- Forming plate and forming grid for 6, 8 or 10 baguettes
- 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
- High grade stainless steel dividing knife and top plate
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- Dividing head made out of easy exchangeable food grade ertalyte dividing segments
- Grid holder is closed, locked and unlocked in one simple natural movement
- Lightweight moulding grids are easily removed, exchanged and simply secured
- Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms
- Energy efficient with automatic motor switch; only operating when machine is pressing or dividing

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.



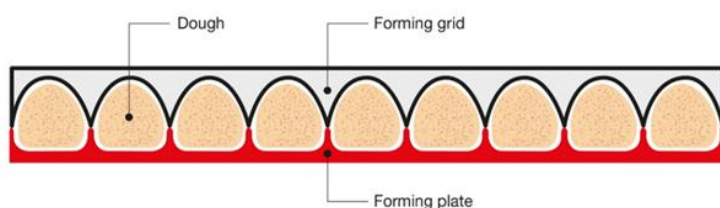
Storage hooks for max. up to 3 grids on one or both sides of the machine.



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

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 Form

Moulding divider prepared for forming plate and forming grid with dividing head and side grids

Daub's Robotrad-s Form is a hydraulic dough and moulding divider specially designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings by using a pre-shaped (red) forming plate and specially designed forming grid. Like Robotrad-s, it is equipped with a dividing head to divide dough in exact weight portions.

By using a 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 (forming) grid which is available in various versions for a wide variety of baguette sizes.

Robotrad-s Form has all functionalities of Robotrad-s and Robocut (S), but on top is suitable for the use of special forming plates and forming grids.



Forming plate and forming grid for 6, 8 or 10 baguettes.



Designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings.



Front handles for protection of control panel and extra movability.



Stainless steel knife and ring around the dough bowl for less flour and extra hygiene.

Robotrad-s Form

Moulding divider prepared for forming plate and forming grid with dividing head and side grids

- Designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings
- Pressing, dividing, moulding and forming by joy-stick or touch control panel
- Variable hydraulic pressure regulation
- Forming plate and forming grid for 6, 8 or 10 baguettes
- 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
- High grade stainless steel dividing knife and top plate
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- Dividing head made out of easy exchangeable food grade ertalyte dividing segments
- Grid holder is closed, locked and unlocked in one simple natural movement
- Lightweight moulding grids are easily removed, exchanged and simply secured
- Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms
- Energy efficient with automatic motor switch only operating when machine is pressing or dividing

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.



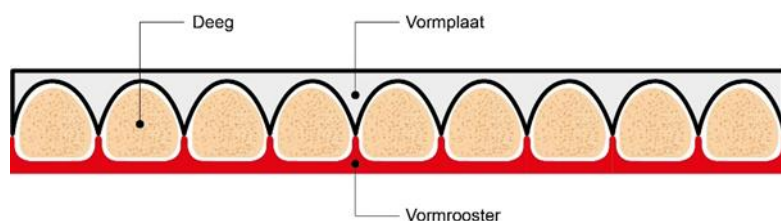
Storage hooks for max. up to 3 grids on one or both sides of the machine.



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

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 Form

Vormverdeler geschikt voor geprofileerde vormplaten en vormroosters met deelpop en opklapbaar snijraam

Daub's Robotrad-s Form is een hydraulische deeg- en vormverdeler voor het vormen van strak afgeronde, vloeiend gevormde baguettes zonder snijmarkeringen. De deegstukken worden gevormd met behulp van een voorgevormde (rode) vormplaat en een speciaal ontworpen vormrooster. Net als de Robotrad-s is de Robotrad-s Form uitgerust met een deelpop om deeg in stukken van gelijk gewicht te verdelen.

Door gebruik te maken van een opklapbaar snijraam met uitwisselbare vormroosters kunnen deegstukken drukloos worden gevormd. Vormverdeling vindt plaats door het deeg door het geprofileerde opklapbare vormrooster te drukken. Vormroosters en snijramen zijn er in diverse afmetingen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige deegstukken.

Robotrad-s Form heeft alle functionaliteiten van Robotrad-s en Robocut (S) maar is ook geschikt voor deegvormen met speciale vormplaten en vormroosters.



Vormplaten en vormroosters voor 6, 8 of 10 stokbroden.



Voor het vormen van strak afgeronde, vloeiend gevormde stokbroden en baguettes zonder snijmarkering.



Stevige handvaten aan de voorkant maken de machine makkelijk verplaatsbaar.



Dankzij een roestvrijstalen mes en kuiprand is weinig of geen meel nodig. Daardoor is de Robotrad-s extra hygiënisch en makkelijk schoon te houden.

Robotrad-s Form

Vormverdeler geschikt voor geprofileerde vormplaten en vormroosters met deelop en opklapbaar snijraam

- Voor het vormen van strak afgeronde, vloeiend gevormde stokbroden en baguettes zonder snijmarkering
- Persen en vormverdelen met compacte bedieningshendel of eenvoudige tiptoetsbediening
- Instelbare drukregeling
- Vormplaten en vormroosters voor 6, 8 of 10 stokbroden
- Deelop 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
- Hoogwaardig roestvrijstalen deelmess en dekselplaat
- Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het RVS deelmess voor schoonmaak
- Deelop bestaande uit voedsel gekeurde, eenvoudig te vervangen ertalyte segmenten
- Het vormrooster kan in één vloeiende natuurlijke beweging geopend, gesloten en vergrendeld worden
- Makkelijk verwisselbare lichtgewicht snijramen
- Ruime keuze uit getefloneerde lichtgewicht snijramen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige vormverdeling
- Energiezuinig door automatische motorschakelaar waarbij de motor alleen loopt bij persen en verdelen

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.



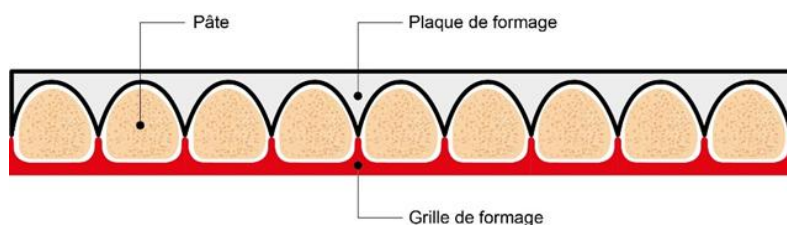
Ophanghaken voor max. 3 snijramen aan één of beide zijden van de machine.



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

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



Robotrad-s Form

Diviseuse-mouleuse préparée pour plaque de formage et grille de formage avec un plaque diviseur et des grilles latérales

Le Robotrad-s Form de Daub est une diviseuse-mouleuse hydraulique spécialement conçue pour préparer des baguettes bien arrondies et de forme fluide sans marques extérieures grâce à l'utilisation d'une plaque de formage préformée (rouge) et une grille de formage spécialement conçue. Tout comme le Robotrad-s, elle est équipée d'un plaque diviseur permettant de diviser la pâte en portions de poids exact.

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 obtenus en déplaçant doucement la pâte à travers la grille (de formage) interchangeable qui est disponible en différentes versions pour une grande variété de tailles de baguettes.

La Robotrad-s Form a toutes les fonctionnalités des Robotrad-s et Robocut (S), mais en plus elle convient à l'utilisation de plaques et de grilles de formage spéciales.



Plaque de formage et grille de formage pour 6, 8 ou 10 baguettes.



Conçu pour préparer des baguettes bien arrondies et de forme fluide sans marques extérieures.



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



Couteau et anneau en acier inoxydable autour de la cuve à pâte pour plus d'hygiène et moins de farine.

Robotrad-s Form

Diviseuse-mouleuse préparée pour plaque de formage et grille de formage avec un plaque diviseur et des grilles latérales

- Conçu pour préparer des baguettes bien arrondies et de forme fluide sans marques extérieures
- Pressage, division et moulage par manette ou panneau de commande tactile
- Régulation variable de la pression hydraulique
- Plaque de formage et grille de formage pour 6, 8 ou 10 baguettes
- 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
- Couteau diviseur et plaque supérieure en acier inoxydable de grande qualité
- 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
- 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
- Vaste gamme de grilles interchangeables revêtues de Téflon avec plusieurs formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires
- Économique en énergie avec le commutateur de moteur automatique qui fonctionne uniquement lorsque la machine réalise le pressage ou la division

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

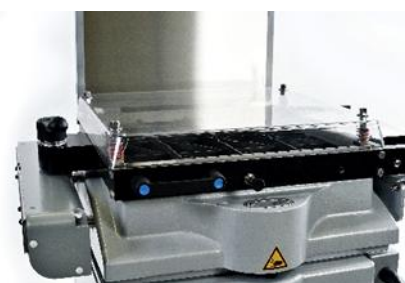
Puissance 1,6 kW, courant triphasé, poids net 385 kg
LxPxH 82 x 66 x 108 cm



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



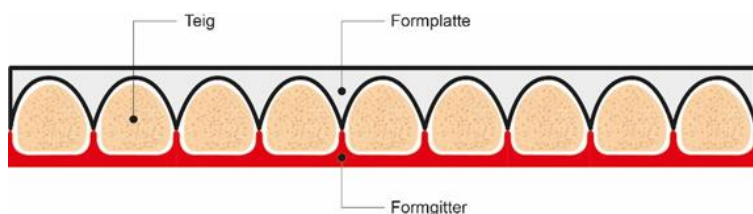
Crochets de rangement sur un ou les deux côtés de la machine pour max. 3 grilles.



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

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 Form

Formteiler vorbereitet für Formplatte und Formgitter mit Teilkopf und Seitengitter

Die Robotrad-s Form von Daub ist ein hydraulischer Form- und Formpressteiler, der speziell für die Herstellung perfekt rundgewirkter und gleichmäßig geformter Baguettes ohne äußere Markierungen entwickelt wurde. Die Maschine ist wie die Robotrad-s mit einem Teilkopf ausgestattet, die den Teig in genau gewichtsgleiche Teiglinge teilt.

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 (Form-)Gitters gedrückt wird. Gitter sind in verschiedenen Versionen für unterschiedlich große Baguettes erhältlich.

Die Robotrad-s Form hat alle Funktionen der Robotrad-s und der Robocut (S), eignet sich darüber hinaus aber auch für spezielle Formplatten und -gitter.



Formplatte und Formgitter für 6, 8 oder 10 Baguettes.



Für gut und einheitlich geformte Baguettes ohne Spuren äußere Spuren.



Frontgriffe zum Schutz des Bedienfelds und erhöhte Mobilität



Dank Edelstahlmesser und Teigkorbring wird weniger Mehl benötigt und die Hygiene verbessert.

Robotrad-s Form

Formteiler vorbereitet für Formplatte und Formgitter mit Teilkopf und Seitengitter

- Für gut und einheitlich geformte Baguettes ohne Spuren äußere Spuren
- Pressen, Teilen, Formen und Formpressen per Joystick oder Bedienfeld
- Variable Regelung des Hydraulikdrucks
- Formplatte und Formgitter für 6, 8 oder 10 Baguettes
- 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
- Teilmesser und Deckplatte aus hochwertigem Edelstahl
- Automatisches Anheben des Edelstahlmessers für einfache Reinigung
- Teilkopf aus leicht auswechselbaren lebensmitteltauglichen Ertalyle-Segmenten
- Schließen, Verriegeln und Öffnen des Gitterhalters in einer einfachen und natürlichen Bewegung
- Die leichten Gitter können einfach entnommen, ausgewechselt und gesichert werden
- Große Bandbreite an verschiedenen teflonbeschichteten Wechselgittern in rechteckiger, quadratischer, runder oder dreieckiger Form
- Energiesparender Betrieb: Motor läuft nur so lange, wie Teiglinge gepresst oder rundgewirkt werden

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



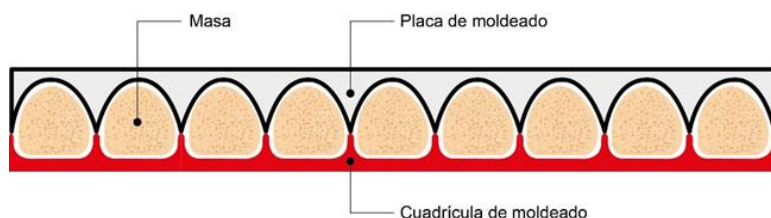
Aufbewahrungshaken für max. 3 Gitter (ein- oder beidseitig).



Schließen, Verriegeln und Öffnen des stabilen Gitterträgers in einer einfachen und 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

**Robotrad-s Form**

Divisora de moldeado preparada para placa y cuadrícula de moldeado con cabezal y cuadrícula lateral

La Robotrad-s Form de Daub es una divisora hidráulica de moldeado y masa diseñada especialmente para preparar baguettes bien redondeadas y con una forma fluida sin marcas exteriores usando una placa de moldeado (roja) preformada y una cuadrícula de moldeado diseñada específicamente. Al igual que la Robotrad-s, está equipada con un cabezal divisor para dividir la masa en porciones con el mismo peso exacto. \

Al usar un portacuadrícula lateral, es posible moldear la masa sin ejercer ningún tipo de presión. El moldeado y la forma se consiguen moviendo la masa con cuidado a través de la cuadrícula (de moldeado) intercambiable que está disponible en diversas versiones para una amplia variedad de tamaños de baguette.

La Robotrad-s Form tiene todas las funciones de la Robotrad-s y Robocut (S), pero, además, es idónea para usar placas y cuadrículas de moldeado especiales.



Placa y cuadrícula de moldeado para 6, 8 y 10 baguettes.



Diseñada para preparar baguettes bien redondeadas y con una forma fluida sin marcas exteriores.



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



Cuchilla de acero inoxidable y anillo alrededor del tambor para la masa para higiene extra y que haga falta menos harina.

Robotrad-s Form

Divisora de moldeado preparada para placa y cuadrícula de moldeado con cabezal y cuadrícula lateral

- Diseñada para preparar baguettes bien redondeadas y con una forma fluida sin marcas exteriores
- Prensa, divide, forma y moldea mediante la palanca de mando o el panel de control táctil
- Regulación de presión hidráulica variable
- Placa y cuadrícula de moldeado para 6, 8 y 10 baguettes
- 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
- Cuchilla divisora y placa superior de acero inoxidable de gran calidad
- Elevación automática de la cuchilla de acero inoxidable para una fácil limpieza
- Cabezal divisor hecho de segmentos divisores fácilmente intercambiables Ertalyte de uso alimentario
- 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
- Amplia gama de distintas cuadrículas intercambiables revestidas de teflón con diversas formas de moldeado largas, cuadradas, redondas y triangulares
- Eficiencia energética con interruptor automático del motor que solo funciona cuando la máquina está prensando o dividiendo

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.



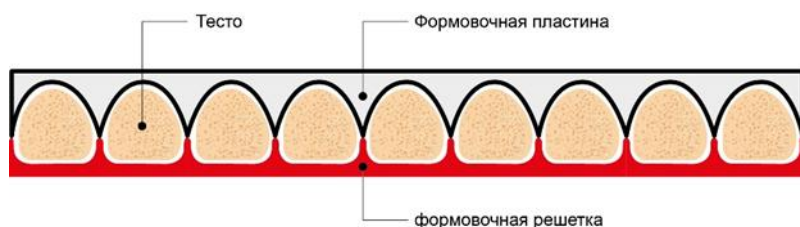
Ganchos de almacenamiento para máx. hasta 3 rejillas en uno o ambos lados de la máquina.



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



Модель Robotrad-s Form

Формовочный тестоделитель можно использовать с формовочной пластиной и формовочной решеткой с разделительным диском и боковыми решетками

Daub Robotrad-s Form — гидравлический формовочный тестоделитель для создания идеально круглых багетов любой формы без внешней маркировки. Как и Robotrad-s эта машина оснащена разделительным диском для точного деления теста на равные порции.

Благодаря фиксатору боковой решетки можно формовать тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную (формовочную) решетку, которая может иметь разную форму, для множества размеров багетов.

Robotrad-s Form выполняет все функции машин Robotrad-s и Robocut (S), а также имеет специальные формовочные пластины и формовочные решетки.



Формовочная пластина и формовочная решетка для 6, 8 или 10 багетов.



Предназначен для создания идеально круглых багетов любой формы без внешней маркировки.



Передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности



Нож и кольцо из нержавеющей стали около кюветы для теста позволяют сократить количество муки и повышают гигиеничность.

Модель Robotrad-s Form

Формовочный тестоделитель можно использовать с формовочной пластиной и формовочной решеткой с разделительным диском и боковыми решетками

- Предназначен для создания идеально круглых багетов любой формы без внешней маркировки
- Управление прессованием, делением и формованием джойстиком и сенсорной панелью
- Переменное гидравлическое давление
- Формовочная пластина и формовочная решетка для 6, 8 или 10 багетов
- 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.
- Высококачественный разделительный нож и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки
- Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ
- Фиксатор решетки закрывается и блокируется одним простым движением
- Съемные, заменяемые легкие формовочные решетки
- Богатый выбор из различных решеток прямоугольной, треугольной и квадратной формы с тефлоновым покрытием
- Энергоэффективность делителя за счет автоматического включения двигателя исключительно во время надавливания или тестоделения

Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Крючки для хранения 3 решеток на одной или обеих сторонах
- Стеклопанель гигиеническая сенсорная панель управления
- Лоток для муки с крышкой
- Складной вспомогательный столик из нержавеющей стали
- Кнопки безопасности на передней части и съемные 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 опора решетки закрывается и блокируется одним простым 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