

English



Robotrad-t Moulding Divider

With dividing head and interchangeable moulding grid in the lid

Robotrad-t is a moulding divider with interchangeable moulding grill the lid. The position of the moulding grill inside the lid provides absolute safety for the baker. There is a wide choice of over 50 different moulding and forming grids for various long, square, circular and triangle forms for dough weight ranges between 25 - 1950 gr. By replacing the grill with a flat top plate or using (optional) upper press plate, Robotrad-t has all functionalities of the Robocut hydraulic dough divider and perfectly suitable for dough dividing in range from 120-3340 gr.

The position of the moulding grill inside the lid provides absolute safety for the baker or any other operator. By replacing the grill with a flat top plate, Robotrad-t has all functionalities of the classic Daub Robocut hydraulic dough divider.

Moulding grills are Teflon coated for easy cleaning and reducing the need for flour during the dividing process. When not in use, the grill or top plate can be placed in one of the two supports placed on both sides of the machine.



Holders for grids, press or top plates on both sides of the machine.



Stainless steel dividing knife.



High grade materials and solid engineering for long life operation.



Absolute safety for operator with interchangeable Teflon coated grid inside the lid.

Robotrad-t

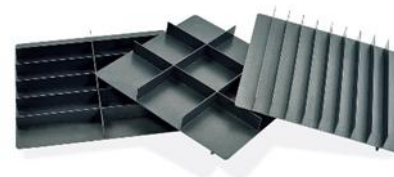
Dough and moulding divider with dividing head and interchangeable grid in the lid

- Pressing, forming and moulding by joy-stick lever or touch control panel
- 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
- Variable pressure regulation for maximum flexibility with a wide range of dough types
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- Interchangeable Teflon coated moulding grid placed in the lid for maximum safety
- 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
- Grids are removed, changed and secured in a few simple natural movements
- Two easy accessible grid supports on both sides of the machine
- Standard with interchangeable stainless steel top plate to replace grid for classic divider function
- 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
- 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 1.3 kW, 3-phase, net weight 345 kg
WxDxH 76 x 66 x 108 cm



Wide choice of grids with square, rectangular, circular and triangular moulding forms for a wide variety of artisan breads.



Handy front mounted handles for extra protection, easy movability and effortless positioning.



By replacing the moulding grid with a flat top plate, Robotrad-t can be used as a classic Daub Robocut hydraulic dough divider.

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-t Moulding Divider

With dividing head and interchangeable moulding grid in the lid

Robotrad-t is a moulding divider with interchangeable moulding grill the lid. The position of the moulding grill inside the lid provides absolute safety for the baker. There is a wide choice of over 50 different moulding and forming grids for various long, square, circular and triangle forms for dough weight ranges between 1-70 oz. gr. By replacing the grill with a flat top plate or using (optional) upper press plate, Robotrad-t has all functionalities of the Robocut hydraulic dough divider and perfectly suitable for dough dividing in range from 4-120 oz.

The position of the moulding grill inside the lid provides absolute safety for the baker or any other operator. By replacing the grill with a flat top plate, Robotrad-t has all the functionality of the classic Daub Robocut hydraulic dough divider.

Moulding grills are Teflon coated for easy cleaning and reducing the need for flour during the dividing process. When not in use, the grill or top plate can be placed in one of the two supports placed on both sides of the machine.



Holders for grids, press or top plates on both sides of the machine.



Stainless steel dividing knife.



High grade materials and solid engineering for long life operation.



Absolute safety for operator with interchangeable Teflon coated grid inside the lid.

Robotrad-t

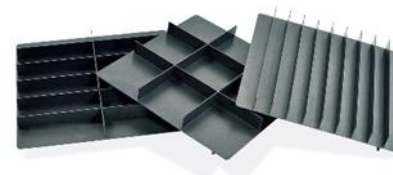
Dough and moulding divider with dividing head and interchangeable grid in the lid

- Pressing, forming and moulding by joy-stick lever or touch control panel
- 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
- Variable pressure regulation for maximum flexibility with a wide range of dough types
- Automatic rising of stainless steel knife for easy cleaning
- Interchangeable Teflon coated moulding grill placed in the lid for maximum safety
- 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
- Grids are removed, changed and secured in a few simple natural movements
- Two easy accessible grid supports on both sides of the machine
- Standard with interchangeable stainless steel top plate to replace grid for classic divider function
- 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
- 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 1.3 kW, 3-phase, net weight 761 lbs.
WxDxH 30" x 26" x 43"



Wide choice of grides with square, rectangular, circular and triangular moulding forms for a wide variety of artisan breads.



Handy front mounted handles for extra protection, easy movability and effortless positioning.



By replacing the moulding grid with a flat top plate, Robotrad-t can be used as a classic Daub Robocut hydraulic dough divider.

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-t vormverdeler

Met deekop en uitwisselbaar vormrooster in de deksel

De Robotrad-t van Daub is een unieke vormverdeler. Door het vormrooster in de deksel te integreren is de Robotrad-t zeer veilig in gebruik. Ruime keuze uit meer dan 50 vormroosters voor verschillende maten langwerpige, rechthoekige, ronde en driehoekige deegstukken met gewichtsbereik van 25 - 1950 gr. Door het vormrooster in de deksel te vervangen voor een dekselplaat krijgt de Robotrad-t dezelfde functionaliteiten en mogelijkheden als de Robocut hydraulische verdeler; uitstekend geschikt voor deegverdelen met gewichtsbereik tussen 120 en 3340 gr.

Door het vormrooster in de deksel te integreren is de Robotrad-t zeer veilig in gebruik. Het vormrooster kan vervangen worden door een dekselplaat waarmee de Robotrad-t dezelfde functionaliteiten en mogelijkheden krijgt als een hydraulische verdeler.

Dankzij getefloneerde vormroosters is weinig of geen meel meer nodig bij het verdelen. Wanneer niet in gebruik kunnen de vormroosters in één van de twee houders aan beide kanten van de machine worden geplaatst.



Opberghouders voor vormrooster of dekselplaat aan beide kanten van de machine.



RVS deelmess.



Hoogwaardige materialen en solide techniek voor een lange levensduur.



Extra veiligheid door in de deksel geïntegreerd verwisselbaar vormrooster.

Robotrad-t

Deeg- en vormverdelers met deelpop en uitwisselbaar vormrooster in de deksel

- Persen en vormverdelen met compacte bedieningshendel of eenvoudige tiptoetsbediening
- Deelpop 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
- Instelbare drukregeling voor meer mogelijkheden en een breed scala aan deegsoorten
- Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het RVS deelmess voor schoonmaak
- Verwisselbaar getefloneerd vormrooster in de deksel voor optimale veiligheid bij dagelijks gebruik
- Deelpop bestaande uit makkelijk verwisselbare voedsel gekeurde ertalyste segmenten
- Hoogwaardig roestvrijstaal deelmess en dekselplaat
- Ruime keuze uit getefloneerde lichtgewicht snijramen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige vormverdeling
- Simpel en makkelijk uitwisselbare vormroosters
- Twee makkelijk toegankelijke steunen voor vormroosters aan beide kanten van de machine
- Standaard geleverd met uitwisselbare RVS dekselplaat die in de deksel geplaatst kan worden waarmee de Robotrad dezelfde functionaliteiten krijgt als een hydraulische verdeler
- 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
- 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 kleursetting

Vermogen 1.3 kW, 3-fasen, netto gewicht 345 kg
BxDxH 76 x 66 x 108 cm



Ruime keuze uit diverse vormroosters voor vierkante, rechthoekige, ronde of driehoekige deegvormen voor allerlei soorten ambachtelijk brood.



De praktisch geplaatste handgrepen aan de voorkant bieden extra bescherming en maken de machine makkelijk verplaatsbaar.



Door het vormrooster te vervangen door een dekselplaat kan de Robotrad-t ook als klassieke deegverdeler gebruikt 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



Diviseuse-mouleuse Robotrad-t

Avec plaque diviseur et grille mouleuse interchangeable dans le couvercle

La Robotrad-t est une diviseuse-mouleuse avec grille de moulage interchangeable dans le couvercle. La position de la grille de moulage à l'intérieur du couvercle offre une sécurité absolue pour le boulanger. Il existe un large choix de plus de 50 grilles de moulage et de formage différentes pour différentes formes longues, carrées, circulaires et triangulaires pour des plages de poids de pâte entre 25 et 1950 g. En remplaçant la grille par une plaque supérieure plate ou en utilisant une plaque de presse supérieure (en option), la Robotrad-t dispose de toutes les fonctionnalités de la diviseuse de pâte hydraulique Robocut et convient parfaitement à la division de la pâte dans une plage de poids entre 120 et 3340 g.

La position de la grille de moulage à l'intérieur du couvercle offre une sécurité absolue pour le boulanger ou n'importe quel autre opérateur. En remplaçant la grille par une plaque supérieure plate, la Robotrad-t possède toutes les fonctionnalités de la diviseuse hydraulique Robocut classique de Daub.

Les grilles de moulage sont revêtues de Téflon pour un nettoyage facile et limiter le besoin de farine pendant le processus de division. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la grille ou la plaque supérieure peut être placée dans un des deux supports situés des deux côtés de la machine.



Supports sur les deux côtés de la machine pour les plaques de pressage, les plaques supérieures ou les grilles.



Couteau diviseur en acier inoxydable.



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



Sécurité absolue pour l'opérateur avec la grille interchangeable avec revêtement en Téflon à l'intérieur du couvercle.

Robotrad-t

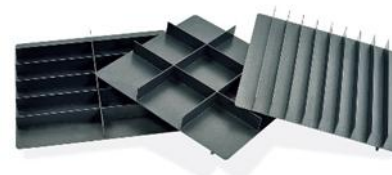
Diviseuse-mouleuse avec plaque diviseur et grille interchangeable dans le couvercle

- Pressage, formage et moulage par manette ou panneau de commande tactile
- 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
- Régulation de la pression variable pour une flexibilité maximale avec un vaste choix de types de pâte
- Levage automatique du couteau en acier inoxydable pour un nettoyage facilité
- Grille de moulage interchangeable avec revêtement en Téflon installée à l'intérieur du couvercle pour une sécurité maximale
- 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 interchangeables revêtues de Téflon avec plusieurs formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires
- Les grilles sont retirées, changées et sécurisées en quelques mouvements simples
- Deux supports de grille facilement accessibles des deux côtés de la machine
- Équipée de série d'une plaque supérieure interchangeable en acier inoxydable pour remplacer la grille pour une fonction de diviseuse classique
- 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
- 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 1,3 kW, courant triphasé, poids net 345 kg
LxPxH 76 x 66 x 108 cm



Vaste choix de grilles avec des formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires pour une grande diversité de pains artisanaux.



Des poignées pratiques à l'avant pour une protection accrue, des déplacements aisés et un positionnement sans effort.



En remplaçant la grille de moulage par une plaque supérieure plate, la Robotrad-t peut être utilisée comme une diviseuse hydraulique Robocut classique de Daub.

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-t Formteiler

Mit Teilkopf und auswechselbarem Formgitter im Deckel

Die Robotrad-t ist ein Formteiler mit auswechselbarem Formgitter im Deckel. Das Formgitter ist so im Deckel angeordnet, dass die Sicherheit des Bedienpersonals absolut gewährleistet ist. Es stehen 50 verschiedene Formgitter für unterschiedlich lange, viereckige, runde und dreieckige Formen sowie für unterschiedliche Teiggewichte von 25 g bis 1950 g zur Verfügung. Durch den Austausch des Gitters gegen ein flaches Blech oder eine (optionale) obere Druckplatte hat die Robotrad-t alle Funktionen des hydraulischen Teigteilers Robocut von Daub und eignet sich hervorragend für das Teilen von Teig zwischen 120 g und 3340 g.

Das Formgitter ist so im Deckel angeordnet, dass die Sicherheit des Bedienpersonals absolut gewährleistet ist. Nach dem Austausch des Gitters gegen ein flaches Blech hat die Robotrad-t alle Funktionen des klassischen hydraulischen Teigteilers Robocut von Daub.

Die Formgitter sind teflonbeschichtet und dadurch leicht zu reinigen. Während des Teilvorgangs wird weniger Mehl benötigt. Nicht gebrauchte Gitter und Platten können an den beidseitig an der Maschine angebrachten Halterungen aufbewahrt werden.



Nicht gebrauchte Formgitter und Platten können an beiden Seiten der Maschine in Halterungen aufbewahrt werden.



Teilklingen aus Edelstahl.



Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion für eine hohe Lebensdauer.



Die Bedienung ist durch die Anordnung des auswechselbaren teflonbeschichteten Formgitters im Deckel absolut sicher.

Robotrad-t

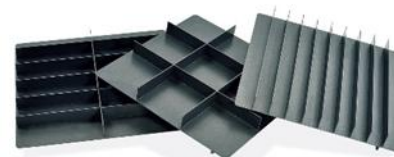
Teig- und Formteiler mit Teilkopf und auswechselbarem Formgitter im Deckel

- Pressen, Formen und Formpressen per Joystick oder Bedienfeld
- 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
- Variable Pressdruckregelung für maximale Flexibilität bei der Verarbeitung zahlreicher Teigarten
- Automatisches Anheben des Edelstahlmessers für einfache Reinigung
- Auswechselbares, teflonbeschichtetes Formgitter im Deckel für maximale Sicherheit
- 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
- Formgitter lassen sich mit wenigen, natürlichen Bewegungen herausnehmen, auswechseln und sichern
- Zwei leicht zugängliche Formgitterhalterungen an beiden Seiten der Maschine
- Standardmäßig geliefert mit auswechselbarer oberer Platte aus Edelstahl als Ersatz für das Formgitter für die Verwendung als herkömmlicher Teigteiler
- 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
- 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: 1,3 kW, dreiphasig, Nettogewicht 345 kg
BxTxH 76 × 66 × 108 cm



Es steht eine große Auswahl an quadratischen, rechteckigen, runden und dreieckigen Formen für unterschiedlichste Arten von handwerklich hergestelltem Brot zur Verfügung.



Praktische Griffe an der Front für zusätzlichen Schutz, hohe Mobilität und bequeme Positionierung.



Nach dem Austausch des Formgitters gegen ein flaches Blech hat die Robotrad-t alle Funktionen des klassischen hydraulischen Teigteilers Robocut von Daub.

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-t

Con cabezal divisor y cuadrícula de moldeado intercambiable en la tapa

La Robotrad-t es una divisora de moldeado con cuadrícula de moldeado intercambiable en la tapa. La posición de la cuadrícula dentro de la tapa ofrece una seguridad absoluta para el panadero. Hay una amplia variedad de más de 50 cuadrículas de moldeado distintas para diversas formas largas, cuadradas, circulares y triangulares para ámbitos de peso de masa entre 25 y 1950 g. Si se sustituye la cuadrícula por una placa superior plana o se usa una placa de prensado superior (opcional), la Robotrad-t adoptará todas las funciones de la divisora hidráulica de masa Robocut y será ideal para la división de masas que se encuentren entre 120 y 3340 g.

La posición de la cuadrícula de moldeado dentro de la tapa ofrece una seguridad absoluta al panadero y cualquier otro operador. Si se sustituye la cuadrícula por una placa superior plana, la Robotrad-t adoptará todas las funciones de la divisora hidráulica de masa clásica Daub 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 use, la cuadrícula o la placa superior se podrá colocar en uno de los dos soportes ubicados a ambos lados de la máquina.



Asas para cuadrículas, placas de prensado o superiores a ambos lados de la máquina.



Cuchilla divisora de acero inoxidable.



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



Seguridad absoluta para el operador con cuadrícula intercambiable revestida de teflón dentro de la tapa.

Robotrad-t

Divisora de moldeado con cabezal divisor y cuadrícula de moldeado intercambiable en la tapa

- Prensa, forma y moldea mediante la palanca de mando o el panel de control táctil
- 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
- Regulación de presión variable de serie en la Variomatic para una flexibilidad máxima con una amplia gama de tipos de masa
- Elevación automática de la cuchilla de acero inoxidable para una fácil limpieza
- cuadrícula de moldeado intercambiable revestida de teflón ubicada en la tapa para máxima seguridad
- 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
- Las cuadrículas se quitan, cambian y fijan en pocos movimientos naturales y sencillos
- Dos soportes de cuadrículas fácilmente accesibles a ambos lados de la máquina
- Disponible de serie con placa superior intercambiable de acero inoxidable para sustituir la cuadrícula para función de divisora clásica
- 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
- 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 1,3 kW, trifásica, peso neto 345 kg
An x Pr x Al 76 x 66 x 108 cm



Hay una amplia variedad de cuadrículas con formas de moldeado cuadradas, rectangulares, redondas y triangulares para una amplia variedad de panes artesanales.



Prácticos mangos delanteros para protección adicional, fácil movilidad y posicionamiento sin esfuerzo.



Si se sustituye la cuadrícula de moldeado por una placa superior plana, la Robotrad-t se podrá usar como la divisora hidráulica de masa clásica Daub Robocut.

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-t**

С разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке

Robotrad-t — формовочный тестоделитель со сменной формовочной решеткой в крышке. Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для пекаря. Широкий выбор формовочных решеток — более 50 формовочных решеток различной формы (длинной, квадратной, круглой и треугольной) для порций теста весом от 25 до 1950 г. Robotrad-t имеет все функции гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором формовочная решетка заменена верхней пластиной или используется (опциональная) верхняя прессовочная пластина, и идеально подходит для деления на порции теста весом от 120 до 3340 г.

Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для пекаря или другого оператора. Robotrad-t имеет все функции классического гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором верхняя пластина заменена формовочной решеткой.

Формовочные решетки имеют тефлоновое покрытие для простой чистки и уменьшения объема муки при делении теста. Когда формовочная решетка или верхняя пластина не используется, ее можно повесить на крючки на одной из боковых панелей машины.



Фиксаторы формовочных решеток, прессовочные или верхние пластины с обеих сторон машины.



Разделительный нож из нержавеющей стали.



Высококласные материалы и отличное проектирование для долгой эксплуатации.



Абсолютно безопасен для оператора, имеет сменную формовочную решетку с тефлоновым покрытием в крышке.

Модель Robotrad-t

Полуавтоматический формовочный делитель с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке

- Управление прессованием и формованием джойстиком и сенсорной панелью
- 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.
- Регулирование давления для максимальной гибкости практически для любых типов теста
- Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки
- Сменная формовочная решетка с тефлоновым покрытием в крышке для максимальной безопасности
- 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
- Решетки можно снимать, менять и закреплять несколькими простыми движениями.
- Две подставки для решеток по бокам машины
- Поставляется стандартный комплект со сменной верхней пластиной из нержавеющей стали которую можно заменить на формовочную решетку для классического тестоделителя
- 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
- Стекланная 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 1,3 кВт, 3-фазный, вес нетто 345 кг
Ширина x глубина x высота 76 x 66 x 108 см



Широкий выбор формовочных решеток квадратной, прямоугольной и треугольной форм для любого типа ремесленного хлеба.



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Robotrad-t имеет все функции классического гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором верхняя пластина заменена формовочной решеткой.

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