

English



Robopress

Dough-butter press with fixed press plate

Daub's Robocut, Robotrad and Robopress dividers and presses are the latest design on the market today. These compact machines are designed to be mobile and maintenance friendly. All are equipped with a reliable and specially designed hydraulic system. The complete range Robocut, Robotrad and Robopress series are easy to use and quiet, creating a pleasant working environment.

Daub Robopress is a square shaped dough or butter press. It creates uniform, rectangular fat and pastry blocks. Pressing time is adjustable so it may also be used as a press for fermented dough. The Robopress is based on the Robocut range but equipped with a food-grade synthetic press plate instead of a dividing disc.

The Robopress is designed to meet toughest international hygienic, safety and operation standards. High grade stainless steel inner bowl cover and synthetic food approved pressure plate make it hygienic and durable.

All Robopress models have a 43 x 43.5 x 12 cm bowl for up to 20 kg of dough or butter.



The Daub Robopress creates uniform, rectangular fat and pastry blocks of 43 x 43.5 cm. It can be used as press for fermented dough as well.



Compact design, easy movable with little maintenance required.



High grade stainless steel inner bowl.



Front handles for extra protection.

Robopress

Dough-butter press with fixed press plate

- Operated by joy-stick lever or touch controls
- Suitable for all kinds of dough or butter including fermented dough
- Variable pressure regulation for extra flexibility and a wide range of dough types
- Synthetic food approved press plate and stainless steel top plate
- High grade stainless steel ring around dough bowl for extra hygiene and less flour
- Handy front mounted handles for protection of control panel and extra movability
- Rugged all steel construction with removable panels for efficient and fast cleaning
- Constructed with specially designed hydraulic system for smooth pressing
- Stable, smooth and quiet in daily operation

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

Accessories

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

Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 280 kg
WxDxH 54 x 66 x 108 cm



Constructed with specially designed hydraulic system for smooth pressing.



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



High grade materials and solid engineering for long life operation.

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



Robopress

Dough-butter press with fixed press plate

Daub's Robocut, Robotrad and Robopress dividers and presses are the latest design on the market today. These compact machines are designed to be mobile and maintenance friendly. All are equipped with a reliable and specially designed hydraulic system. The complete range Robocut, Robotrad and Robopress series are easy to use and quiet, creating a pleasant working environment.

The Daub Robopress is a square shaped dough or butter press. It creates uniform, rectangular fat and pastry blocks. Pressing time is adjustable so it may also be used as a press for fermented dough. The Robopress is based on the Robocut and Robotrad serie but equipped with a food-grade synthetic press plate instead of a dividing disc.

The Robopress is designed to meet toughest international hygienic, safety and operation standards. High grade stainless steel inner bowl cover and synthetic food approved pressure plate make it hygienic and durable.

All Robopress models have a 16.9" x 17.1" x 4.7" bowl for up to 44 lbs. of dough or butter.



The Daub Robopress creates uniform, rectangular fat and pastry blocks of 17" x 17". It can be used as press for fermented dough as well.



Compact design, easy movable with little maintenance required.



High grade stainless steel inner bowl.



Front handles for extra protection.

Robopress

Dough-butter press with fixed press plate

- Operated by joy-stick lever or touch controls
- Suitable for all kinds of dough or butter including fermented dough
- Variable pressure regulation for extra flexibility and a wide range of dough types.
- Synthetic food approved press plate and stainless steel top plate
- High grade stainless steel ring around dough bowl for extra hygiene and less flour
- Handy front mounted handles for protection of control panel and extra movability.
- Rugged all steel construction with removable panels for efficient and fast cleaning
- Constructed with specially designed hydraulic system for smooth pressing
- Stable, smooth and quiet in daily operation

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

Accessories

- Lower press plate (height 3/16" - yellow)
- Trolley rack for up to 8 dough bins
- Trolley rack with wooden top plate for up to 4 dough bins
- Trolley rack with stainless steel top plate for up to 4 dough bins
- Dough bin with lid (5 gal)
- Recommended spare part set for 5-year operation
- Recommended spare part set for 10-year operation

Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 617 lbs.
WxDxH 21" x 26" x 43"



Constructed with specially designed hydraulic system for smooth pressing.



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



High grade materials and solid engineering for long life operation.

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



Robopress

Deeg- en boterpers met vaste persplaat

Daub kan een uitgebreid pakket hoog kwalitatieve hydraulische verdelers, vormverdelers en persen aanbieden; onmisbaar in elke moderne bakkerij waar op traditionele wijze brood wordt gebakken. De verdelers zijn compact, behandelen elke deegsoort zacht en voorzichtig, zijn makkelijk verplaatsbaar en bijzonder onderhoudsvriendelijk.

De Daub Robopress is een deeg- en boterpers met een vierkante deegkuip speciaal voor het maken van gelijkmatige deeg- en boterplakken. Dankzij variabele perstijd kan de Robopress ook gebruikt worden voor het ontgassen van gefermenteerd deeg. De Robopress is gebaseerd op de Robocut maar uitgerust met een persplaat in plaats van een verdeelschijf.

De Robopress is volgens strenge internationale hygiëne en veiligheidsvoorschriften ontwikkeld. Door de roestvrijstalen kuiprand en voedsel gekeurde persplaat is de machine de zeer hygiënisch en duurzaam in gebruik.

Alle Robotrad modellen hebben een deegkuip van 43 x 43,5 x 12 cm voor max. 20 kg deeg.



De Robopress is uitermate geschikt voor het maken van deeg- en boterblokken (43 x 43,5 cm). Daarnaast kan de Robopress ook gebruikt worden voor gefermenteerd deeg.



Compact ontwerp, makkelijk verplaatsbaar en bijzonder onderhoudsvriendelijk.



Roestvrijstalen kuiprand om de deegkuip.



Handgrepen aan de voorkant voor extra bescherming.

Robopress

Deeg- en boterpers met vaste persplaat

- Bediening met bedieningshendel of tiptoetsen
- Geschikt voor elk type deeg, boter incl. gefermenteerd deeg
- Instelbare drukregeling voor meer mogelijkheden en een breed scala aan deegsoorten
- Voedsel gekeurde persplaat en roestvrijstalen dekselplaat
- Dankzij de roestvrijstalen binnenring om de kuip is bij het verdelen weinig of geen meel nodig
- Praktisch geplaatste handgrepen aan de voorkant bieden extra bescherming en zorgen ervoor dat de machine makkelijk verplaatsbaar is.
- Solide stalen frame met afneembare achter- en zijpanelen
- Speciaal, voor Daub ontwikkeld, deegvriendelijk en betrouwbaar hydraulisch perssysteem
- Stabiel, eenvoudig te bedienen en stil in gebruik

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 kleurstelling

Accessoires

- Persplaat - onder (hoogte 5 mm - geel)
- Bakkenwagen voor 8 deegbakken
- Bakkenwagen voor 4 deegbakken met houten werkblad
- Bakkenwagen voor 4 deegbakken met RVS werkblad
- Deegbak met deksel (20L)
- Set reserve onderdelen (aanbevolen) voor 5 jaar operationeel gebruik
- Set reserve onderdelen (aanbevolen) voor 10 jaar operationeel gebruik

Vermogen 1.6 kW, 3-fasen, netto gewicht 280 kg
BxDxH 54 x 66 x 108 cm



Speciaal, voor Daub ontwikkeld, deegvriendelijk en betrouwbaar hydraulisch perssysteem.



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



Hoogwaardige materialen en solide techniek voor een lange levensduur.

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



Robopress

Presse à pâte-beurre avec plaque de presse fixe

Les diviseuses et presses Robocut, Robotrad et Robopress de Daub sont actuellement les modèles les plus récents sur le marché. Ces machines compactes sont conçues pour être mobiles et faciles à entretenir. Elles sont toutes équipées d'un système hydraulique spécialement conçu. Toute la gamme des séries Robocut, Robotrad et Robopress est facile à utiliser et silencieuse, créant ainsi un environnement de travail agréable.

La Robopress de Daub est une presse à pâte ou à beurre de forme carrée. Elle crée des blocs de graisse ou de pâte rectangulaires et uniformes. Le temps de pressage ajustable donc elle peut être utilisée comme presse pour pâte fermentée. La Robopress est basée sur la série Robocut, mais équipée d'une plaque de presse synthétique de qualité alimentaire au lieu d'un disque diviseur.

La Robopress est conçue pour répondre aux normes internationales d'hygiène, de sécurité et d'utilisation les plus strictes. Avec sa doublure de cuve intérieure en acier inoxydable de haute qualité et sa plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire, elle est hygiénique et durable.

Tous les modèles Robopress ont une cuve de 43 x 43,5 x 12 cm pour jusqu'à 20 kg de pâte ou de beurre.



La presse Robopress de Daub crée des blocs de graisse ou de pâte rectangulaires et uniformes de 43 x 43,5 cm. Elle peut également être utilisée pour la pâte fermentée.



Modèle compact, facile à déplacer et nécessitant une maintenance minimale.



Cuve intérieure en acier inoxydable de grande qualité.



Poignées avant pour une protection accrue.

Robopress

Presse à pâte-beurre avec plaque de presse fixe

- Commandée par manette ou commandes tactiles
- Convient pour tous types de pâte ou de beurre, y compris la pâte fermentée
- Régulation de la pression variable pour une flexibilité accrue et un vaste choix de types de pâte
- Plaque de presse synthétique de qualité alimentaire et plaque supérieure en acier inoxydable
- Anneau en acier inoxydable de haute qualité autour de la cuve à pâte pour plus d'hygiène et moins de farine
- Poignées avant pratiques pour la protection du panneau de commande et une mobilité accrue
- Construction tout en acier robuste avec des panneaux amovibles pour un nettoyage efficace et rapide
- Construite avec un système hydraulique spécialement conçu pour un pressage fluide
- Stable, fluide et silencieux à l'usage quotidien

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

Accessoires

- Plaque de presse - sous (hauteur 5 mm - jaune)
- Chariot pour jusqu'à 8 bacs à pâte
- Chariot avec plaque supérieure en bois pour jusqu'à 4 bacs à pâte
- Chariot avec plaque supérieure en acier inoxydable pour jusqu'à 4 bacs à pâte
- Bac à pâte avec couvercle (20L)
- Pièces de rechange conseillées pour 5 ans de fonctionnement
- Pièces de rechange conseillées pour 10 ans de fonctionnement

Puissance 1,6 kW, courant triphasé, poids net 280 kg
LxPxH 54 x 66 x 108 cm



Construite avec un système hydraulique spécialement conçu pour un pressage fluide.



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.



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

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



Robopress Teig- und Butterpresse mit fester Druckplatte

Die hydraulischen Teigteiler und Pressen der Serien Robocut, Robotrad und Robopress von Daub sind die modernsten auf dem Markt. Die kompakten Maschinen sind mobil und besonders wartungsfreundlich. Alle Modelle sind mit einem speziell entwickelten zuverlässigen Hydrauliksystem ausgestattet. Alle Geräte der Reihen Robocut, Robotrad und Robopress sind benutzerfreundlich und leise und sorgen so für eine angenehme Arbeitsumgebung.

Die Daub Robopress ist eine quadratische Teig- oder Butterpresse. Mit ihr lassen sich einheitliche rechteckige Fett- und Teigblöcke herstellen. Die Pressdauer ist einstellbar, sodass sie sich auch für gegärten Teig eignet. Die Robopress basiert auf der Robocut-Reihe, ist aber mit einer Druckplatte aus lebensmitteltauglichem Kunststoff statt mit einer Teilscheibe ausgestattet.

Die Robopress entspricht den höchsten internationalen Standards im Hinblick auf Hygiene, Sicherheit und Betrieb. Dank dem mit hochwertigem Edelstahl beschichteten Teigkorb und der aus lebensmitteltauglichem Kunststoff gefertigten Druckplatte ist die Maschine hygienisch und hat eine lange Lebensdauer.

Alle Robopress-Modelle haben einen Teigkorb von 43 × 43,5 × 12 cm für bis zu 20 kg Teig.



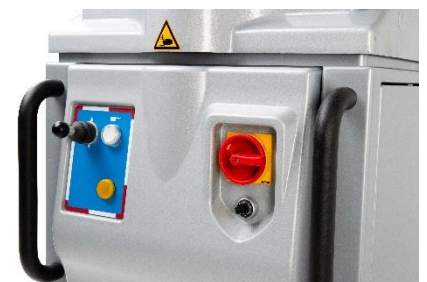
Die Robopress von Daub stellt einheitliche, rechteckige Fett- und Teigblöcke von jeweils 43 × 43,5 cm her. Die Maschine eignet sich auch zum Pressen von gegärtem Teig.



Kompaktes Design, leicht transportierbar, minimaler Wartungsaufwand.



Teigkorb aus hochwertigem Edelstahl.



Frontgriffe für zusätzlichen Schutz.

Robopress

Teig- und Butterpresse mit fester Druckplatte

- Bedienung über Joystick oder Tasten
- Geeignet für alle Arten von Teig oder Butter, auch für gegärten Teig
- Variable Druckregelung für maximale Flexibilität bei der Verarbeitung zahlreicher Teigarten
- Druckplatte aus lebensmitteltauglichem Kunststoff, Deckplatte aus Edelstahl
- Teigkorbring aus hochwertigem Edelstahl, dadurch verbesserte Hygiene, weniger Mehl nötig
- Praktische Frontgriffe zum Schutz des Bedienfelds und für eine erhöhte Mobilität.
- Stabile Stahlkonstruktion mit abnehmbaren Gehäuseblechen für effiziente und schnelle Reinigung
- Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für einen leisen und sanften Pressvorgang
- Stabiler Stand, gleichmäßiger und ruhiger Lauf im täglichen Betrieb

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

Zubehör

- Druckplatte - unter (Höhe 5 mm - gelb)
- Rollenregal für bis zu 8 Teigkästen
- Rollenregal mit Holzdeckplatte für bis zu 4 Teigkästen
- Rollenregal mit Edelstahldeckplatte für bis zu 4 Teigkästen
- Teigkasten mit Deckel (20 l)
- Empfohlene Ersatzteile für 5 Jahre Betrieb
- Empfohlene Ersatzteile für 10 Jahre Betrieb

Leistung: 1,6 kW, dreiphasig, Nettogewicht 280 kg
BxTxH 54 × 66 × 108 cm



Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für einen leisen und sanften Pressvorgang.



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



Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion für eine hohe Lebensdauer.

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



Robopress

Prensa masa-mantequilla con placa de prensado fija

Hoy en día las divisoras Robocut, Robotrad y Robopress de Daub tienen el diseño más vanguardista del mercado. Estas máquinas compactas se han diseñado para ser móviles y fáciles de mantener. Todas están equipadas con un sistema hidráulico fiable y diseñado especialmente. La gama completa de la serie Robocut, Robotrad y Robopress es fácil de usar y silenciosa, creando así un entorno de trabajo agradable.

La Robopress de Daub es una prensa de masa o mantequilla con forma cuadrada. Crea bloques de grasa y masa uniformes y rectangulares. El tiempo de prensado es ajustable, por lo que también se puede usar como prensa para masa fermentada. La Robopress se basa en la gama Robocut, pero está equipada con una placa de prensado sintética de uso alimentario en vez de un disco divisor.

La Robopress se ha diseñado para cumplir las normas internacionales de higiene, seguridad y funcionamiento más estrictas. La cubierta de tambor interior de acero inoxidable de gran calidad y la placa de prensado sintética de uso alimentario hacen que sea higiénica y duradera.

Todos los modelos Robopress tienen un tambor de 43 x 43,5 x 12 cm para hasta 20 kg de masa o mantequilla.



La Robopress de Daub forma unos bloques rectangulares uniformes de grasa y masa de 43 x 43,5 cm. También se puede utilizar como prensa para masa fermentada.



Diseño compacto, fácilmente movable y que requiere poco mantenimiento.



Tambor interior de acero inoxidable de gran calidad.



Mangos delanteros para protección adicional.

Robopress

Prensa masa-mantequilla con placa de prensado fija

- Se opera con palanca de mando o controles táctiles
- Idónea para toda clase de masas o mantequillas, incluida masa fermentada
- Regulación de presión variable para una flexibilidad adicional y una amplia gama de tipos de masa.
- Placa de prensado sintética de uso alimentario y placa superior de acero inoxidable
- Anillo de acero inoxidable de gran calidad alrededor del tambor para la masa para higiene extra y menos harina
- Prácticos mangos delanteros para proteger el panel de control y mayor movilidad.
- Construcción íntegra de acero resistente con paneles extraíbles para una limpieza eficiente y rápida
- Construida con un sistema hidráulico especialmente diseñado para un prensado regular
- Estable, suave y silenciosa en su funcionamiento diario

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

Accesorios

- Placa de prensado - bajo (altura 5 mm - amarillo)
- Carrito de estantes para hasta 8 recipientes de masa
- Carrito de estantes con plancha superior de madera para hasta 4 recipientes de masa
- Carrito de estantes con plancha superior de acero inoxidable para hasta 4 recipientes de masa
- Recipiente de masa con tapa (20 l)
- Piezas de repuesto recomendadas para 5 años de funcionamiento
- Piezas de repuesto recomendadas para 10 años de funcionamiento

Potencia 1,6 kW, trifásica, peso neto 280 kg

An x Pr x Al 54 x 66 x 108 cm



Construida con un sistema hidráulico especialmente diseñado para un prensado regular.



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



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

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 Robopress

Пресс для теста и масла с фиксированной прессовочной пластиной

Тестоделители и прессы Daub Robocut, Robotrad и Robopress соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные машины бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все машины этой модели оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Машины из линейки Robocut просты в использовании и бесшумны, что создает благоприятную атмосферу для работы.

Robopress фирмы Daub это пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки. Он создает одинаковые прямоугольные блоки из кондитерских изделий и масла. Регулируемое время нажатия также позволяет использовать машину в качестве прессы для дрожжевого теста. Robopress создан на базе гидравлического делителя Robocut, но в нем нет разделительного диска. Вместо него машина оборудована синтетической прессовочной пластиной.

Прессы Robopress спроектированы с учетом самых жестких международных гигиенических требований и стандартов функционирования. Высококласная крышка кюветы из нержавеющей стали и синтетическая прессовочная пластина гигиеничны и имеют долгий срок службы.

Все модели Robopress оснащены кюветой для теста или масла размером 43 x 43,5 x 12 см емкостью 20 кг.



Robopress фирмы Daub создает одинаковые квадратные блоки из кондитерских изделий и масла размером 43 x 43,5 см. Машину также можно использовать в качестве прессы для дрожжевого теста.



Компактный дизайн, мобильность и минимальное техобслуживание.



Высококласная кювета из нержавеющей стали.



Передние ручки для безопасной работы.

Модель Robopress

Пресс для теста и масла с фиксированной прессовочной пластиной

- Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз
- Можно использовать для всех типов масла и теста, включая дрожжевое тесто
- Регулирование давления для максимальной гибкости практически для любых типов теста
- Синтетическая пригодная для пищевых продуктов пластина прессования и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Удобные передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.
- Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки
- Гидравлическая система спроектирована специально для плавного прессования теста
- Стабильность, плавность и бесшумная работа

Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Стеклопластиковая 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

Принадлежности

- Нижняя пластина прессования (высота 5 мм — желтый)
- Тележка для 8 бункеров для теста
- Тележка с верхней деревянной пластиной для 4 бункеров для теста
- Тележка с верхней пластиной из нержавеющей стали для 4 бункеров для теста
- Бункер для теста с крышкой (20 л)
- Набор рекомендуемых запчастей для 5 летнего использования
- Набор рекомендуемых запчастей для 10 летнего использования

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 280 кг

Габариты Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см



Гидравлическая система спроектирована специально для плавного прессования теста.



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



Высококлассные материалы и отличное проектирование для долгой эксплуатации.

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