

Robotrad-p+ Moulding Press with fixed press plate and side grid

For highly hydrated and delicate dough
75%



Stainless steel top plate

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

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

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

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

Rugged all steel construction with removable panels for efficient and fast cleaning.

Production up to
5500
pieces / hour



Handy removable flour tray with top cover which can be fixed on various positions on the machine.

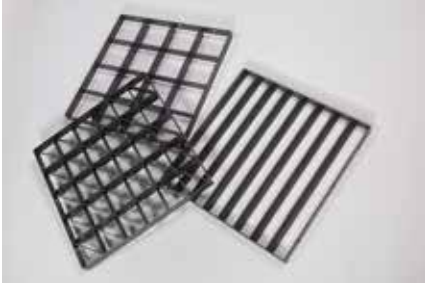


Storage hooks for max. up to 6 grids on one or both sides of the machine.



Stainless steel working table on left or right side which can be folded down completely.

Robotrad-p+ Moulding Press with fixed press plate and side grid



For details on size and weight ranges please request our catalogue Robotrad Grids or visit www.daub.nl



Standard equipped with variable pressure regulation.

Robotrad-p+ is a hydraulic moulding press equipped with a food-grade synthetic press plate for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time. The Robotrad-p+ is based on the Robocut and Robotrad serie but equipped with a pressure plate instead of a dividing disc.

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

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

Robotrad-p+

Pressing, forming and moulding by moving and holding joy-stick lever up and down. Standard equipped with variable pressure regulation.

Robotrad-p+ Automatic

Pressing, forming and moulding by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing, forming and moulding. Including auto release of the lid at the end of the cycle, automatic end-switch and cycle time reduction. Standard equipped with variable pressure regulation.



Robotrad-p+ Moulding Press with fixed press plate and side grid

For highly hydrated and delicate dough
75%



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

Stainless steel top plate

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

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

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

Rugged all steel construction with removable panels for efficient and fast cleaning.

Production up to
5500
pieces / hour



Handy removable flour tray with top cover which can be fixed on various positions on the machine.

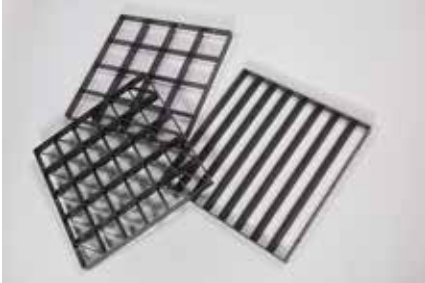


Storage hooks for max. up to 6 grids on one or both sides of the machine.



Stainless steel working table on left or right side which can be folded down completely.

Robotrad-p+ Moulding Press with fixed press plate and side grid



For details on size and weight ranges please request our catalogue Robotrad Grids or visit www.daub.nl



Standard equipped with variable pressure regulation.

Robotrad-p+ is a hydraulic moulding press equipped with a food-grade synthetic press plate for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time. The Robotrad-p+ is based on the Robocut and Robotrad serie but equipped with a pressure plate instead of a dividing disc.

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

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

Robotrad-p+

Pressing, forming and moulding by moving and holding joy-stick lever up and down. Standard equipped with variable pressure regulation.

Robotrad-p+ Automatic

Pressing, forming and moulding by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing, forming and moulding. Including auto release of the lid at the end of the cycle, automatic end-switch and cycle time reduction. Standard equipped with variable pressure regulation.



Robotrad-p+ vormverdeler met vaste persplaat en opklapbaar snijraam

Voor zeer gehydrateerd en delicaat deeg

75%

RVS dekselplaat

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

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

Tot
5500
stuks / uur



De solide mesraamhouder kan in één vloeiende beweging gesloten, vergrendeld en geopend worden.

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

Solide stalen frame met afneembare zijpanelen



Grote meelbak met deksel die op verschillende posities aan de machine bevestigd kan worden.

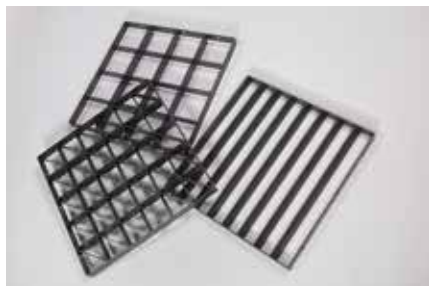


Ophanghaken voor max. 6 snijramen aan één of beide zijden van de machine.



Opklapbare RVS afzettafel, naar keuze aan de linker of rechterkant van de machine.

Robotrad-p+ vormverdeler met vaste persplaat en opklapbaar snijraam



Vraag voor meer informatie over afmetingen en gewicht onze catalogus Robotrad Vormroosters aan of bezoek www.daub.nl



Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.

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

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

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

Robotrad-p+

Persen en vormverdelen door de bedieningshendel vast te houden en naar boven en beneden te bewegen. Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.

Robotrad-p+ Automaat

Persen en vormverdelen door een simpele tik tegen de bedieningshendel; een korte tik start een automatische cyclus van persen en vormverdelen. Inclusief het ontlasten van de deksel aan het eind van de cyclus en automatische eindschakelaar. Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.



Presse de moulage Robotrad-p+ avec plaque de pressage fixe et grille latéral

Pour une pâte très hydratée et délicate

75%

Plaque supérieure en acier inoxydable

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

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

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

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

Construction tout en acier robuste avec des panneaux amovibles pour un nettoyage efficace et rapide.



Jusqu'à
5500
pièces par heure



Tiroir à farine pratique et amovible avec couvercle qui peut être fixé endroits différents sur la machine.

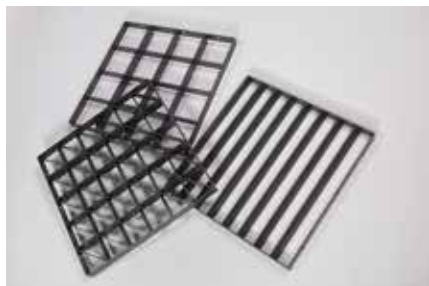


Crochets de rangement sur un ou les deux côtés de la machine pour max. 6 grilles.



Table de travail en acier inoxydable du côté gauche ou droit, entièrement rabattable.

Presse de moulage Robotrad-p+ avec plaque de pressage fixe et grille latéral



Pour plus de détails sur les pages de tailles et de poids, veuillez demander notre catalogue Grilles Robotrad ou visitez www.daub.nl



Équipé de série de la régulation variable de la pression.

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

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

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

Robotrad-p+

Pressage, formage et moulage en déplaçant et maintenant la manette vers le haut ou le bas. Équipé de série de la régulation variable de la pression.

Robotrad-p+ Automatique

Pressage, formage et moulage par un simple effleurement de la manette ; un seul actionnement permet de démarrer le cycle de travail automatique du pressage, formage et moulage. Inclut l'ouverture automatique du couvercle à la fin du cycle, un interrupteur de fin automatique et la réduction du temps de cycle. Équipé de série de la régulation variable de la pression.



Robotrad-p+ Formpresse mit fester Druckplatte und seitlichem Gitter

Für stark hydratisierten
und empfindlichen Teig

75%

Deckplatte aus
Edelstahl

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

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

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

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

Stabile Stahlkonstruktion mit
abnehmbaren Gehäuseblechen
für effiziente und schnelle
Reinigung.

Bis zu

5500

Stück pro Stunde



Praktisches, abnehmbares
Mehlblech mit Abdeckung,
das an verschiedenen Positionen
an der Maschine befestigt
werden kann.

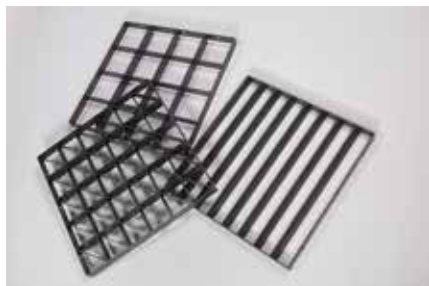


Aufbewahrungshaken
für max. 6 Gitter
(ein- oder beidseitig).



Arbeitstisch aus Edelstahl, links
oder rechts, kann vollständig
heruntergeklappt werden.

Robotrad-p+ Formpresse mit fester Druckplatte und seitlichem Gitter



Für Details zu Größen- und Gewichtsbereichen fordern Sie bitte unseren Katalog Robotrad Formgittern an oder besuchen Sie www.daub.nl



Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

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

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

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

Robotrad-p+

Pressen, Formen und Formpressen durch Hinunterdrücken, Halten und Hochziehen des Joysticks. Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

Robotrad-p+ Automatic

Pressen, Formen und Formpressen durch einmaliges Berühren des Joysticks – der automatische Arbeitszyklus beginnt von selbst. Am Ende des Zyklus wird der Deckel automatisch wieder angehoben. Inkl. automatischem Endlagenschalter und Zykluszeitverkürzung. Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.



Robotrad-p+ prensa de moldeado con placa de prensado fija y cuadrícula lateral

Para masa altamente hidratada y delicada

75%

Placa superior de acero inoxidable

Todos los modelos Robotrad tienen un cuenco de 43 x 43,5 x 12 cm para hasta 20 kg de masa.

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

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

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

Construcción íntegra de acero resistente con paneles extraíbles para una limpieza eficiente y rápida

Hasta **5500** piezas por hora



Bandeja para harina práctica y extraíble con cubierta superior que se puede fijar en diversas posiciones en la máquina.

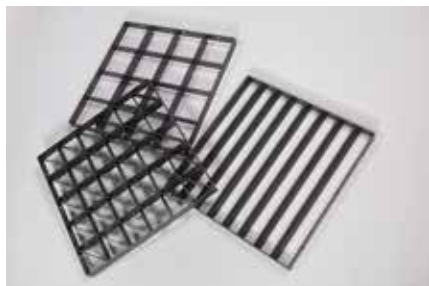


Ganchos de almacenamiento para máx. hasta 6 rejillas en uno o ambos lados de la máquina.



Mesa de trabajo de acero inoxidable en el lado derecho o izquierdo que se puede plegar por completo.

Robotrad-p+ prensa de moldeado con placa de prensado fija y cuadrícula lateral



Para obtener más información sobre los tamaños y rangos de peso, solicite nuestro catálogo Cuadrículas Robotrad o visite www.daub.nl



Equipada de serie con regulación de presión variable.

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

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

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

Robotrad-p+

Prensa, forma y moldea moviendo y manteniendo la palanca de mando arriba y abajo. Equipada de serie con regulación de presión variable.

Robotrad-p+ Automatic

Prensa, forma y moldea con solo tocar una vez la palanca de mando; un toque iniciará el ciclo de trabajo automático de prensar, formar y moldear. Incluye la liberación automática de la tapa al final del ciclo, interruptor de fin de carrera automático y reducción del tiempo del ciclo. Equipada de serie con regulación de presión variable.



Формовочный пресс с пластиной прессования и боковой формовочной решеткой с пластиной прессования и боковой формовочной решеткой

Для сильно
увлажненного и
нежного теста

75%

Верхняя пластина из
нержавеющей стали

Все модели Robotrad
оснащены чашей для
теста размером
43 x 43,5 x 12 см
вместимостью 20 кг.

Удобные передние ручки
для защиты панели
управления и повышения
мобильности.

Прочная опора решетки
закрывается и блокируется
одним простым движением.

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

Прочный стальной корпус
со съемными панелями для
быстрой эффективной
очистки.

до
5500
штук в час



Удобный съемный лоток
для муки с крышкой можно
установить в любом месте на
машине.

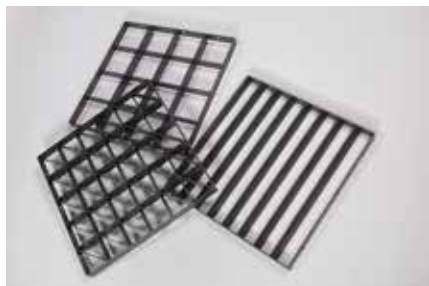


Крючки для 6 решеток с одной
или обеих сторон машины.



Вспомогательный столик из
нержавеющей стали на левой
или правой стороне; можно
полностью согнуть его.

Формовочный пресс с пластиной прессования и боковой формовочной решеткой с пластиной прессования и боковой формовочной решеткой



Для получения более подробной информации о размерах и весе, пожалуйста, запросите наш каталог Robotrad Решетки или посетите www.daub.nl



Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Robotrad-p+ — гидравлический формовочный пресс с синтетической пластиной прессования для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Пресс Robotrad-p+ создан на базе гидравлического делителя Robocut и Robotrad, но в нем нет разделительного диска. Вместо него машина оборудована синтетической прессовочной пластиной.

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

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

Модель Robotrad-p+

Управление прессованием и формованием при помощи джойстика вверх и вниз. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Модель Robotrad-p+ Automatic

Управление прессованием и формованием одним нажатием джойстика; запуск автоматического рабочего цикла одним нажатием, управление формованием одним нажатием. Кроме того, управляется концевым выключателем и регулировкой времени. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

