

Robopress Dough-Butter Press with fixed press plate



Solidly constructed grip and locking mechanism for opening and closing of the lid in one fluent natural movement.

Stainless steel top plate

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

Robopress has a stainless steel dough bowl with synthetic food grade press plate for uniform, rectangular fat and pastry blocks. It can be used as press for fermented dough as well.

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

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

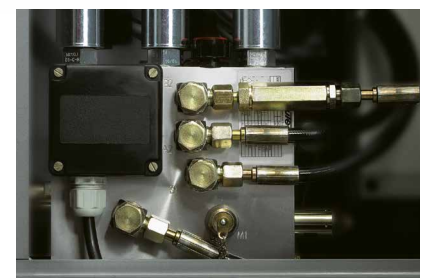
Equipped with swivel wheels and brakes



The Daub Robopress creates uniform, rectangular fat and pastry blocks of 43 x 43.5 cm.



Option:
Teflon coated stainless steel top plate



Standard on Variomatic and an interesting option on other models; variable pressure regulation.

Robopress Dough-Butter Press with fixed press plate

Robopress Variomatic



No physical effort is required; auto start-up and self-locking and -opening of the lid at the end of the cycle. The Robopress Variomatic also adds programmable pressure time for even more flexibility.

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.

Robopress

Pressing by moving and holding joy-stick lever up and down.

Robopress Variomatic

Operated by joy-stick lever or touch control panel; pressing with full automatic one-touch work cycle, auto start-up by closing the lid, automatic self-locking, release, unlocking and opening of the lid, cycle time reduction and flexible programming for up to 10 different work cycles. Standard equipped with variable pressure regulation.



Robopress Dough-Butter Press with fixed press plate



Stainless steel top plate

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

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

Equipped with swivel wheels and brakes

Solidly constructed grip and locking mechanism for opening and closing of the lid in one fluent natural movement.

Robopress has a stainless steel dough bowl with synthetic food grade press plate for uniform, rectangular fat and pastry blocks. It can be used as press for fermented dough as well.

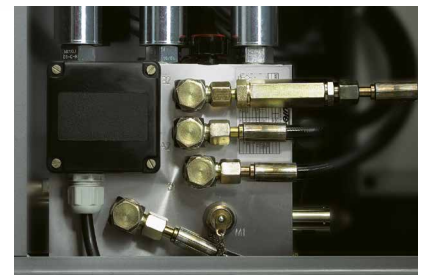
Rugged all steel construction with removable panels for efficient and fast cleaning



The Daub Robopress creates uniform, rectangular fat and pastry blocks of 17" x 17".



Option:
Teflon coated stainless steel top plate



Standard on Variomatic and an interesting option on other models; variable pressure regulation.

Robopress Dough-Butter Press with fixed press plate

Robopress Variomatic



No physical effort is required; auto start-up and self-locking and -opening of the lid at the end of the cycle. The Robopress Variomatic also adds programmable pressure time for even more flexibility.

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.

Robopress

Pressing by moving and holding joy-stick lever up and down.

Robopress Variomatic

Operated by joy-stick lever or touch control panel; pressing with full automatic one-touch work cycle, auto start-up by closing the lid, automatic self-locking, release, unlocking and opening of the lid, cycle time reduction and flexible programming for up to 10 different work cycles. Standard equipped with variable pressure regulation.



Robopress deeg- en boterpers met vaste persplaat



RVS dekselplaat

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

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

Staat op stevige zwenkwielen met rem.

Stevige hendel met sluitingsmechanisme voor het openen en sluiten van de deksel met één vloeiende natuurlijke handbeweging.

De Robopress heeft een roestvrijstalen deegkuip met voedsel gekeurde persplaat voor gelijkmatige vierkante deeg- en boterblokken. De Robopress is tevens geschikt voor gefermenteerde deegsoorten.

Solide stalen frame met afneembare zijpanelen



De Robopress is uitermate geschikt voor het maken van deeg- en boterblokken (43 x 43,5 cm).



Getefloneerde roestvrijstalen dekselplaat (optie)



Instelbare drukregeling. Standaard op de Variomaat en een aantrekkelijke optie voor overige modellen.

Robopress deeg- en boterpers met vaste persplaat

Robopress Variomaat



Volledig automatisch, opstarten, vergrendelen en openen van de deksel aan het eind van de productiecyclus. De Robopress Variomaat heeft bovendien een instelbare perstijd voor nog meer persmogelijkheden.

De Daub Robopress is een hydraulische pers met een vierkante deegkuip speciaal voor het maken van deeg en boterblokken. 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 ontwikkeld volgens strenge internationale hygiëne en veiligheidsvoorschriften. Door de roestvrijstalen kuiprand en voedsel gekeurde persplaat is de machine de zeer hygienisch en duurzaam in gebruik.

Robopress

Persen en verdelen door de bedieningshendel naar boven en naar beneden te bewegen.

Robopress Variomaat

Bediening met bedieningshendel en tiptoetsen; volautomatisch persen na het sluiten van de deksel inclusief vergrendelen, ontlasten en ontgrendelen van de deksel; tot 10 instelbare programma's voor persen en verdelen. Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.



Presse à pâte-beurre Robopress avec plaque de presse fixe



Plaque supérieure en acier inoxydable

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.

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

Équipée de roulettes pivotantes avec frein.

Une poignée et un mécanisme de verrouillage solidement construits pour ouvrir et fermer le couvercle en un seul mouvement naturel et fluide.

Robopress possède une cuve à pâte en acier inoxydable avec une plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire pour des blocs de graisse et de pâte rectangulaires uniformes. Elle peut également être utilisée pour la pâte fermentée.

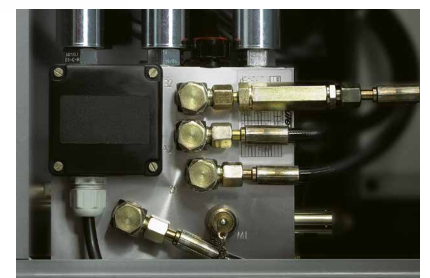
Construction tout en acier robuste avec des panneaux amovibles pour un nettoyage efficace et rapide



La presse Robopress de Daub crée des blocs de graisse ou de pâte rectangulaires et uniformes de 43 x 43,5 cm.



Plaque supérieure en inox enduit de Téflon (option)



De série sur la Variomatic et une option intéressante sur les autres modèles; régulation variable de la pression.

Presse à pâte-beurre Robopress avec plaque de presse fixe

Robopress Variomatic



Aucun effort physique n'est requis; démarrage et verrouillage automatiques et ouverture automatique du couvercle à la fin du cycle. La Robopress Variomatic dispose également d'un temps de pressage programmable pour encore plus de flexibilité.

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.

Robopress

Pressage en déplaçant et maintenant la manette vers le haut ou le bas.

Robopress Variomatic

Commandée par manette et par panneau de commande tactile ; pressage avec un cycle de travail entièrement automatisé et à actionnement unique, démarrage automatique après fermeture du couvercle, verrouillage automatique, libération, déverrouillage et ouverture du couvercle, réduction du temps de cycle et programmation flexible pour jusqu'à 10 cycles de travail différents. Équipé de série de la régulation variable de la pression.



Robopress Teig- und Butterpress mit fester Druckplatte



Deckplatte aus
Edelstahl

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

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

Mit feststellbaren Lenkrollen

Ein robuster Griff mit
Verriegelungsmechanismus
zum Öffnen und Schließen des
Deckels in einer fließenden,
natürlichen Bewegung.

Die Robopress hat einen
Teigkorb aus Edelstahl
mit einer Druckplatte aus
lebensmitteltauglichem Kunststoff
und erzeugt damit einheitliche
rechteckige Fett-
und Teigblöcke. Die Maschine
eignet sich auch zum Pressen
von gegärtem Teig.

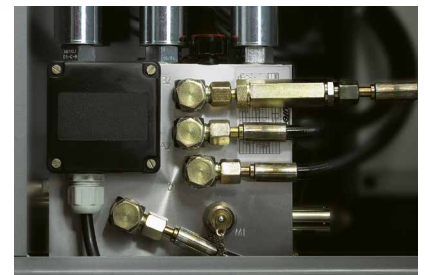
Stabile Stahlkonstruktion mit
abnehmbaren Gehäuseblechen
für effiziente und schnelle
Reinigung



Die Robopress von Daub
stellt einheitliche, rechteckige
Fett- und Teigblöcke von jeweils
43 × 43,5 cm her.



Teflonbeschichtete Edelstahlplatte
(option)



Variable Druckregelung –
Standard beim Modell Variomatic,
eine interessante Option
für andere Modelle.

Robopress Teig- und Butterpress mit fester Druckplatte

Robopress Variomatic



Es ist kein körperlicher Aufwand nötig: Der Zyklus startet automatisch, auch das Verriegeln und Öffnen des Deckels geschehen automatisch. Der Robopress Variomatic bietet ferner auch eine programmierbare Pressdauer und ist dadurch noch flexibler.

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 lebensmitteleuglichem 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 lebensmitteleuglichem Kunststoff gefertigten Druckplatte ist die Maschine hygienisch und hat eine lange Lebensdauer.

Robopress

Pressen durch Hinunterdrücken, Halten und Hochziehen des Joysticks.

Robopress Variomatic

Bedienung per Joystick und Tastenfeld; vollautomatisches Pressen mit automatischem Start durch Schließen des Deckels, automatischem Ver- und Entriegeln sowie Öffnen des Deckels, Zykluszeitverkürzung und flexibler Programmierung für bis zu 10 verschiedene Arbeitszyklen. Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.



Robopress prensa masa-mantequilla con placa de prensado fija



Placa superior de acero inoxidable

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

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

Equipada con ruedas giratorias y frenos

Un mecanismo de agarre y cierre de sólida construcción para abrir y cerrar la tapa en un solo movimiento natural fluido.

Robopress tiene un tambor para la masa de acero inoxidable con placa de prensado de uso alimentario para bloques de grasa y masa uniformes y rectangulares. También se puede utilizar como prensa para masa fermentada.

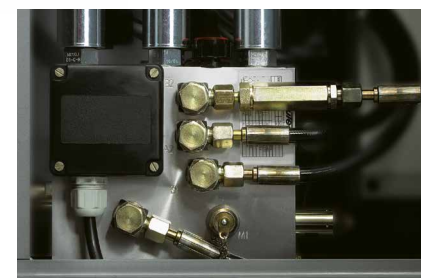
Construcción íntegra de acero resistente con paneles extraíbles para una limpieza eficiente y rápida



La Robopress de Daub forma unos bloques rectangulares uniformes de grasa y masa de 43 x 43,5 cm.



Placa superior de acero inoxidable revestida de teflón (opcion)



La regulación de presión variable viene de serie en la Variomatic y es una opción interesante en otros modelos.

Robopress prensa masa-mantequilla con placa de prensado fija

Robopress Variomatic



No requiere esfuerzo físico alguno: puesta en marcha automática, autocierre y autoapertura de la tapa al final del ciclo. La Robopress Variomatic también agrega tiempo de presión ajustable para tener una flexibilidad aún mayor.

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.

Robopress

Prensa moviendo y manteniendo la palanca de mando arriba y abajo.

Robopress Variomatic

Se opera mediante palanca de mando y panel de control táctil; prensa con ciclo de trabajo totalmente automático de un solo toque, puesta en marcha automática cerrando la tapa, cierre, liberación, desbloqueo y apertura de la tapa automáticos, reducción del tiempo del ciclo y programación flexible para hasta 10 ciclos de trabajo distintos. Equipada de serie con regulación de presión variable.



Прессы для масла и теста Robopress с фиксированной пластиной прессования



Верхняя пластина из нержавеющей стали

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

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

Поворотные колесики с тормозами

Уникальный механизм включения и блокировки открытия и закрытия крышки одним простым движением.

Robopress имеет кювету для теста из нержавеющей стали и синтетическую пригодную для пищевых продуктов прессовочную пластину для создания одинаковых квадратных блоков из кондитерских изделий и масла. Машину также можно использовать в качестве прессы для дрожжевого теста.

Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки



Robopress фирмы Daub создает одинаковые квадратные блоки из кондитерских изделий и масла размером 43 x 43,5 см.



Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием (опция)



Мы предлагаем стандартный комплект Variomatic и интересные опции для других моделей; регулирование давления для любого типа теста.

Прессы для масла и теста **Robopress** с фиксированной пластиной прессования

Модель **Robopress Variomatic**



Автоматическое закрытие и открытие крышки, автоблокировка, автостарт и автооткрытие. Robopress Variomatic также управляет временем надавливания для повышения гибкости.

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 кокетты из нержавеющей стали и синтетическая прессовочная пластина гигиеничны и имеют долгий срок службы.

Модель **Robopress**

Надавливание перемещением джойстика вверх и вниз.

Модель **Robopress Variomatic**

Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта; одно нажатие джойстика включает автоматический рабочий цикл надавливания; автозапуск посредством автоматического закрытия крышки, автоблокировка, автостарт, автоматическое закрытие и открытие крышки, уменьшение времени рабочего цикла и гибкое программирование (10 рабочих циклов).. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

