



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.



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



Materiales de gran calidad y sólido diseño para un funcionamiento más duradero y una larga vida útil.



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

- Idónea para toda clase de masas o mantequillas, incluida masa fermentada
- Se opera mediante controles táctiles o palanca de mando; arriba y abajo con interruptor de seguridad
- Interruptor del motor automático para mayor eficiencia energética; solo funciona cuando la máquina está prensando
- Equipada con ruedas giratorias y frenos
- Placa de presión sintética de uso alimentario y placa superior de acero inoxidable
- Tambor interior de acero inoxidable de gran calidad
- En la parte frontal hay unos tiradores muy prácticos para protección y fácil 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
- Regulación de presión hidráulica variable
- Transformador para conexiones de 4 cables sin N a 400V
- Panel de cristal exclusivo con controles táctiles duraderos para una higiene extra
- Interruptores de seguridad en el lado delantero y paneles laterales extraíbles
- Pie de hierro fundido sobre las ruedas para una estabilidad adicional

Accesorios

- Juego de piezas de repuesto recomendadas para 3 años de funcionamiento
- Manómetro para el sistema hidráulico
- Placa de prensado inferior

Potencia 1,6 kW, trifásica, peso neto 280 kg
An x Pr x Al 54 x 66 x 108 cm



Tension	Hz	Fases	Amperios	Vataje
400 - 460 V	50 - 60 Hz	trifásico / tierra / neutro	6A	1.6 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	trifásico / tierra	9A	1.6 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	trifásico / tierra	6A	1.6 kW
208 V	60 Hz	trifásico / tierra	9A	1.6 kW