

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.



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.



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



De série sur Variomatic; régulation variable de la pression.

### Robopress Variomatic

Presse à pâte-beurre entièrement automatique avec ouverture automatique du couvercle, régulation variable de la pression et jusqu'à 10 cycles de travail flexibles programmables

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.

Remarque : La photo présente une Robopress Variomatic avec pied en fonte optionnel sur roulettes

### Robopress Variomatic

Presse à pâte-beurre entièrement automatique avec ouverture automatique du couvercle, régulation variable de la pression et jusqu'à 10 cycles de travail flexibles programmables

- Convient pour tous types de pâte ou de beurre, y compris la pâte fermentée
- Commandée par manette ou panneau de commande tactile ; cycle de travail entièrement automatique à actionnement unique, démarrage automatique, verrouillage et ouverture automatiques du couvercle, commutateur de fin, réduction du temps de cycle et programmation flexible des cycles
- Temps de pressage programmable pour un vaste choix de types de pâte et une flexibilité maximale
- Régulation variable de la pression hydraulique
- Commutateur de moteur automatique pour plus d'efficacité énergétique ; le moteur fonctionne uniquement pendant que la machine presse
- Équipée de roulettes pivotantes avec frein
- Plaque de pressage synthétique de qualité alimentaire et plaque supérieure en acier inoxydable
- Poignées avant pratiques pour la protection et des déplacements faciles
- Cuve intérieure en acier inoxydable de grande qualité
- 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 silencieuse à l'usage quotidien

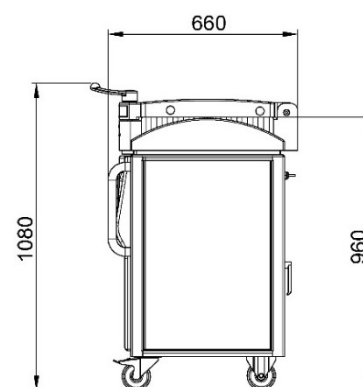
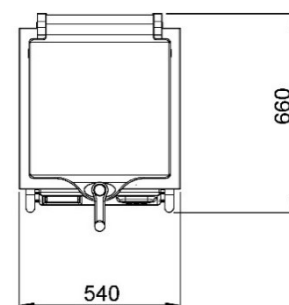
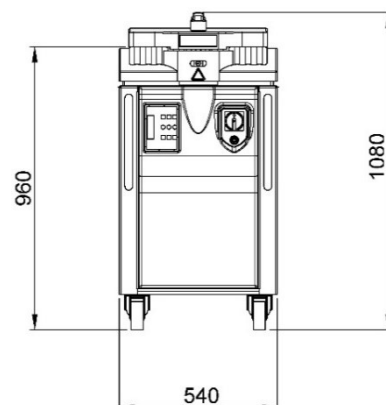
### Options

- Plaque supérieure en inox enduit de Téflon
- Transformateur pour des branchements à 4 fils sans N à 400V
- Panneau unique en verre avec commandes tactiles durables
- Interrupteurs de sécurité sur l'avant et panneaux latéraux amovibles
- Pied en fonte sur roulettes pour une stabilité accrue

### Accessoires

- Pièces de rechange conseillées pour 3 ans de fonctionnement
- Jauge de pression pour le système hydraulique
- Plaque de presse inférieure

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



Tension	Hz	Phase	Ampères	Puissance
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 phases / terre / neutre	6A	1.6 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	3 phases / terre	9A	1.6 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 phases / terre	6A	1.6 kW
208 V	60 Hz	3 phases / terre	9A	1.6 kW