



Robotrad-p+

Half-automatische vormverdeler met vaste persplaat en opklapbaar snijraam

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.

Door het snijraam op te klappen krijgt de Robotrad-p+ dezelfde mogelijkheden als de Robopress deeg- en boterspers. Het maken van uniforme vierkante boter en/of deegblokken.

De snijramen zijn getefloneerd zodat weinig meel of geen meel nodig is en zijn deze bovendien makkelijk schoon te houden. De snijramen zijn eenvoudig aan één of beide zijden van de machine op te hangen. De ophanghaken zijn geschikt voor het opbergen van max. 6 snijramen.

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

Opm: Afbeelding is van Robotrad-p+ met optioneel RVS opklapbaar werkblad



Dankzij de voedsel gekeurde persplaat met RVS mes en kuiprand is weinig of geen meel nodig.



Grote meelbak met deksel die op vier verschillende posities bevestigd kan worden.



Ophanghaken voor snijramen aan één of beide zijden.



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

Robotrad-p+

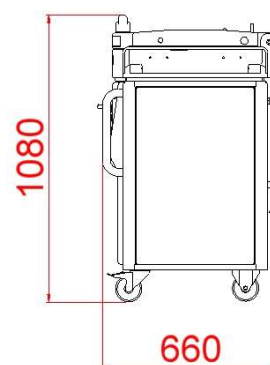
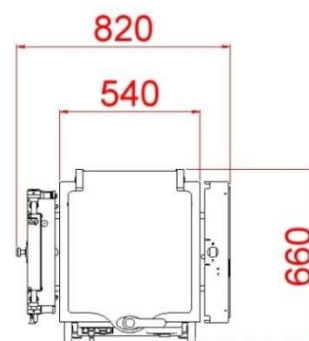
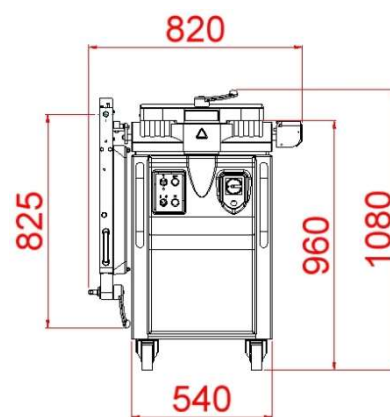
Half-automatische vormverdeler met vaste persplaat en opklapbaar snijraam

- Persen en vormverdelen met compacte bedieningshendel of eenvoudige tiptoetsbediening
- Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het verdeelmes voor schoonmaken
- Voedsel gekeurde persplaat en roestvrijstalen dekselplaat
- Energiezuinig door automatische motorschakelaar waarbij de motor alleen loopt bij persen en vormverdelen
- Speciaal ontwikkeld deegvriendelijk, betrouwbaar hydraulisch systeem voor persen en vormverdelen dat volgens de hoogste kwaliteitseisen is geproduceerd
- Extra hygiënisch dankzij de roestvrijstalen binnenring om de kuip waardoor bij verdelen weinig of geen meel nodig is
- Mesraam kan in één vloeiende natuurlijke beweging geopend, gesloten en vergrendeld worden
- Makkelijk verwisselbare lichtgewicht snijramen
- Ruime keuze uit geteflonde lichtgewicht snijramen voor langwerpige, vierkante of driehoekige vormverdeling
- Snijraam links of rechts op de machine
- Stevige handvaten aan de voorkant maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Staat op stevige zwenkwielen met rem

Opties

- Geteflonde RVS dekselplaat
- Instelbare drukregeling
- Transformator voor 4-fasen zonder N op 400V
- Ophanghaken aan één of beide kanten voor max. 6 snijramen
- Meelbak met deksel, geplaatst, rechts, links, rechtsvoor of linksvoor
- RVS afzettafel links of rechts van de machine, volledig opklapbaar
- Hardglazen bedieningspaneel met tiptoets bediening voor extra hygiëne
- Veiligheidsschakelaars op voorpaneel en afneembare zijpanelen
- Gietijzeren voet op wielen voor extra stabiliteit

Vermogen 1.6 kW, 3-fase, netto gewicht 370 kg
BxDxH 82 x 66 x 108 cm



Spanning	Frequentie	Fase	Stroom	Vermogen
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 fase / aarde / neutraal	6A	1.6 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	3 fase / aarde	9A	1.6 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3 fase / aarde	6A	1.6 kW
208 V	60 Hz	3 fase / aarde	9A	1.6 kW