

Модель Robotrad-s Form Формовочные делители

Формовочный тестоделитель можно использовать с формовочной пластиной и формовочной решеткой с разделительным диском и боковыми решетками

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.

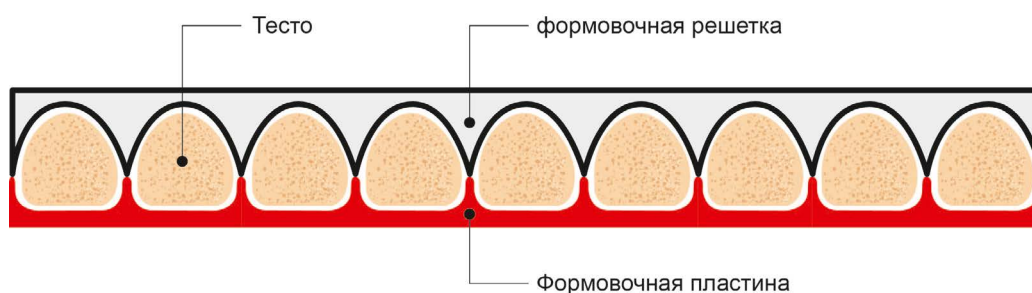
до
690
штук в час



Формовочная пластина и формовочная решетка для 6, 8 или 10 багетов.

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

Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки.



Предназначен для создания идеально круглых багетов любой формы без внешней маркировки.

Модель Robotrad-s Form с боковой формовочной решеткой и формовочной пластиной



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



Крюки для 3 решеток с одной или обеих сторон машины.



Robotrad-s Form выполняет все функции машин Robotrad-s и Robocut (S), а также имеет специальные формовочные пластины и формовочные решетки.

Daub Robotrad-s Form — гидравлический формовочный тестоделитель для создания идеально круглых багетов любой формы без внешней маркировки. Как и Robotrad-s эта машина оснащена разделительным диском для точного деления теста на равные порции. Благодаря фиксатору боковой решетки можно формовать тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную (формовочную) решетку, которая может иметь разную форму, для множества размеров багетов.

Модель Robotrad-s Form

Управление прессованием, делением и формованием джойстиком вверх и вниз.

Модель Robotrad-s Form Automatic

Управление прессованием, делением и формованием теста одним нажатием джойстика; запуск автоматического рабочего цикла одним нажатием, управление формованием одним нажатием. Кроме того, управляется концевым выключателем и регулировкой времени.



 [DaubBakeryMachinery](https://www.facebook.com/DaubBakeryMachinery)

 [daub-bakery-machinery-b.v.](https://www.linkedin.com/company/daub-bakery-machinery-b.v.)

 [DaubBakeryMach](https://twitter.com/DaubBakeryMach)

 [daub_bakery_machinery](https://www.instagram.com/daub_bakery_machinery)

 [DaubBakingHolland](https://www.youtube.com/channel/UC...)