

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.daub.nt-rt.ru | | dbu@nt-rt.ru

Технические характеристики на прессы для теста и масла Robopress, Robopress Variomatic компании **Daub**

Прессы для масла и теста Robopress с фиксированной пластиной прессования



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 кюветы 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.



Сравнительная таблица

Robopress

Robopress Variomatic

Стандартный комплект

Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•
Съемные боковые панели	•	•
Синтетический пригодный для пищевых продуктов прессовочный диск	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•
Передние ручки	•	•
Автоматический выключатель двигателя	•	•
Кнопка уменьшения времени цикла	•	•
Автостарт, автоблокировка, авторазблокировка и автооткрытие крышки	-	•
Дверца с безопасными выключателями	-	•
Регулируемое время надавливания	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	•
Память на 10 программ прессования	-	•

Опции

Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•
Стекланная панель с сенсорными кнопками	•	•
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•

Принадлежности

Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•
Нижняя прессовочная пластина	•	•

Мощность, размеры и вес

Мощность (кВт)	1.6	1.6
Габариты: ширина x глубина x высота (см)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Вес (кг)	280	280

s = стандартный комплект



Модель Robopress Variomatic

Автоматический пресс для масла и теста с автооткрытием крышки, регулировкой времени надавливания и 10 программируемыми рабочими циклами

Тестоделители и прессы Daub Robocut, Robotrad и Robopress соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные машины бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все машины этой модели оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Машины из линейки Robocut просты в использовании и бесшумны, что создает благоприятную атмосферу для работы.

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

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

Примечание: На фото: Robopress Variomatic с опциональной чугунной основой на колесах



Robopress фирмы Daub создает одинаковые квадратные блоки из кондитерских изделий и масла размером 43 x 43,5 см. Машину также можно использовать в качестве прессы для дрожжевого теста.



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



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



Стандартный комплект Variomatic; регулирование давления.

Модель Robopress Variomatic

Автоматический пресс для масла и теста с автооткрытием крышки, регулировкой времени надавливания и 10 программируемыми рабочими циклами

- Можно использовать для всех типов масла и теста, включая дрожжевое тесто
- Управляется джойстиком и сенсорной панелью; полностью автоматический рабочий цикл одним нажатием, автозапуск посредством закрытия крышки, автоблокировка, разблокировка и автоматическое открытие крышки, концевой выключатель, уменьшение времени рабочего цикла и гибкое программирование рабочих циклов
- Программируемое время надавливания для любых типов теста и максимальной гибкости
- Переменное гидравлическое давление
- Автоматическое включение двигателя только во время прессования делает делитель энергоэффективным
- Поворотные колесики с тормозами
- Синтетическая пригодная для пищевых продуктов прессовочная пластина и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Удобные передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.
- Высококлассная ювета из нержавеющей стали
- Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки
- Гидравлическая система спроектирована специально для плавного прессования теста
- Стабильность, плавность и бесшумная работа

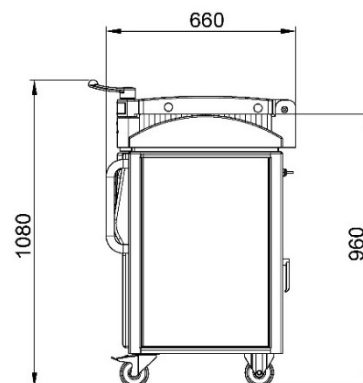
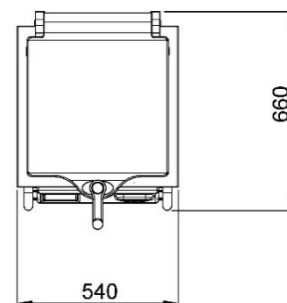
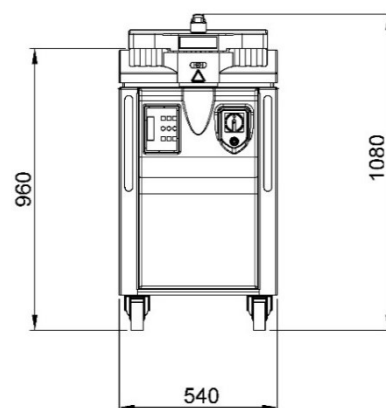
Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Уникальная стеклянная сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Принадлежности

- Набор рекомендуемых запчастей для 3-летнего использования
- Манометр для гидравлической системы
- Нижняя пластина прессования

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 280 кг
Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см



Напряжение

Частота

Фаза

Ток

Мощность

400 - 460 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление / нейтраль	6A	1.6 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление	9A	1.6 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление	6A	1.6 kW
208 V	60 Hz	3-фазное / заземление	9A	1.6 kW



Модель Robopress

Полуавтоматический пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки с фиксированной прессовочной пластиной

Тестоделители и прессы Daub Robocut, Robotrad и Robopress соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные машины бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все машины этой модели оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Машины из линейки Robocut просты в использовании и бесшумны, что создает благоприятную атмосферу для работы.

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

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



Robopress фирмы Daub создает одинаковые квадратные блоки из кондитерских изделий и масла размером 43 x 43,5 см. Машину также можно использовать в качестве прессы для дрожжевого теста.



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



Высококласные материалы и отличное проектирование для повышения долговечности.



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

Модель Robopress

Полуавтоматический пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки с фиксированной прессовочной пластиной

- Можно использовать для всех типов масла и теста, включая дрожжевое тесто
- Сенсорное управление и управление джойстиком; перемещение вверх и вниз с помощью безопасного переключателя
- Автоматическое включение двигателя только во время прессования делает делитель энергоэффективным
- Поворотные колесики с тормозами
- Синтетическая пригодная для пищевых продуктов прессовочная пластина и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Высококлассная кювета из нержавеющей стали
- Удобные передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.
- Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки
- Гидравлическая система спроектирована специально для плавного прессования теста
- Стабильность, плавность и бесшумная работа

Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Переменное гидравлическое давление
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Уникальная гигиеничная стеклянная сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Принадлежности

- Набор рекомендуемых запчастей для 3-летнего использования
- Манометр для гидравлической системы
- Нижняя пластина прессования

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 280 кг

Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см



Напряжение	Частота	Фаза	Ток	Мощность
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление / нейтраль	6A	1.6 kW
200 - 270 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление	9A	1.6 kW
400 - 460 V	50 - 60 Hz	3-фазное / заземление	6A	1.6 kW
208 V	60 Hz	3-фазное / заземление	9A	1.6 kW

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.daub.nt-rt.ru | | dbu@nt-rt.ru