DR

Diviseuse-bouleuse semi-automatique

Les Diviseuses-bouleuses Daub sont les machines les plus avancées de leur type sur le marché actuel. Il y a un assortiment de cinq modèles et de huit disques diviseurs, ce qui offre un vaste éventail de choix pour chaque boulanger ou boulangerie.

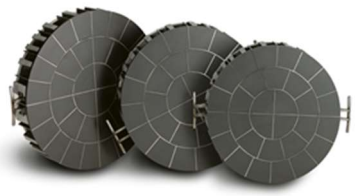
Les machines semi-automatiques et automatiques à la pointe de la technologie de Daub manipulent délicatement la pâte. La distribution de la pâte se fait dans un mouvement fluide avec un mouvement d'arrondissement puissant afin de produire des pâtons parfaitement ronds.

La possibilité de préparer un grand nombre de produits différents dans une même journée de travail vous permet de répondre rapidement à la demande des consommateurs. Un vaste choix de disques diviseurs permet de facilement produire les produits saisonniers.

Toutes les Diviseuses-bouleuses de Daub sont équipées d'un système unique basculant vers l'avant qui soulève le disque diviseur, tandis que de nombreuses machines ont un disque qui s'ouvre latéralement. Un pied lourd en fonte, combiné à des roues placées aux extrémités et un bon surplomb, garantit une stabilité extrême de la machine, même pendant des opérations de boulage intenses.

Un système unique basculant vers l'avant vous aide à nettoyer l'ensemble diviseur robuste sans effort afin de gagner du temps chaque jour.

Toutes les diviseuses-bouleuses de Daub sont fournies de série avec trois plaques bouleuses synthétiques



Le choix parmi huit disques diviseurs pour des plages de travail de 16 à 440 g.

Le disque diviseur en aluminium anodisé traité en surface et le couteau en acier inoxydable ne nécessitent qu'un minimum de farine pour diviser et sont hygiéniques à utiliser.

www.daub.nl

DR

Diviseuse-bouleuse semi-automatique

- Le choix parmi huit disques diviseurs pour des plages de travail de 16 à 440 g.
- Le système unique basculant vers l'avant permet une ouverture facile, efficace et sûre pour le nettoyage
- Une division manuelle de la pâte et une action de boulage assistée avec un ajustement facile et simple du poids
- Économique en énergie avec le commutateur de moteur automatique qui fonctionne uniquement lorsque la machine réalise le boulage
- Extrêmement stable, même pendant le boulage, grâce au contrepoids du pied en fonte lourd avec surplomb et des roues placées aux extrémités
- Avec un pied en font sur des roues ultra-stables et ultra-mobiles
- Couteau diviseur en acier inoxydable
- Disque diviseur en aluminium anodisé traité en surface
- Stable, fluide et silencieux à l'usage quotidien
- Nettoyage facile, nécessite une maintenance minimale
- Trois plaques bouleuses synthétiques ultra-légères incluses

Options

- Vitesse de boulage (fixe) supérieure de 25 %
- Connexion au sol (au lieu d'un pied en fonte)
- Amortisseurs (au lieu d'un pied en fonte)
- Pack prison (uniquement pour la DB, description complète sur demande)
- Transformateur pour des branchements à 4 fils sans N à 400V
- 400-460V, 50-60 Hz, triphasé / terre / neutre
- Certification UL de sécurité et hygiène
- Ventilateur de refroidissement dans la structure de base
- Capteur de température pour ventilateur de refroidissement
- Couleur spéciale

Puissance 0,6 kW, courant triphasé, poids net 325 kg
LxPxH 62 x 66 x 146 cm sans la barre de pression

Grâce au contrepoids lourd, le pied est stable. Aucun amortisseur n'est requis et la stabilité de la machine protège le sol et les meubles environnants, mais elle reste néanmoins facile à déplacer.

La distribution de la pâte se fait dans un mouvement fluide pendant qu'un mouvement d'arrondissement puissant vous livre des pâtons parfaitement ronds.

Il y a un choix de huit disques diviseurs en aluminium anodisé traité en surface avec des couteaux en acier inoxydable. Les disques ne nécessitent qu'un minimum de farine pour diviser, sont hygiéniques et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Disque diviseur*	Divisions	Poids plage (gr)**	Pâte capacité (kg)**	Dimension du disque (mm)	Par heure capacité (pc./h)***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	● 325	6000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	● 364	6000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	● 364	7200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	● 364	10400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	□ 315	1800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	● 400	2800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	● 400	6000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	● 400	7200

* la profondeur de tête de tous les disques diviseurs est de 82 mm ** variable en fonction de la consistance de la pâte *** variable en fonction de l'efficacité de l'opérateur et du flux de production