



## **DR** Half-automatische verdeelopboller

De verdeelopbollers van Daub zijn momenteel de modernste machines van dit type verkrijgbaar op de markt. Met een uitgebreide keuze uit vijf modellen met acht verschillende verdeelschijven.

Zowel bij de half-automatische als de automatische verdeelopbollers vindt het deegverdelen en opbollen plaats door geleidelijk en vloeiende bewegingen van de geteflondeerde verdeelschijf in combinatie met het roestvrijstalen snijmes. Alleen door een perfecte combinatie van beide ontstaan de perfect ronde deegstukken waarvoor een Daub opboller inmiddels wereldwijd bekend is geworden.

Met de verdeelopbollers van Daub kan de bakker gedurende de dag deegstukken van verschillend gewicht en grootte maken en daarmee snel inspelen op de dagelijkse behoeften van de klant. Door een uitgebreide keuze aan verdeelschijven is het eveneens eenvoudig seizoensgebonden producten te maken.

Alle Daub verdeelopbollers beschikken over een uniek voorwaarts-kantelmechanisme waarmee het opbolmechanisme met verdeelschijf naar voren kan worden opengedraaid. Dit in tegenstelling tot verschillende concurrerende verdeelopbollers waar het opbolmechanisme zijwaarts geopend wordt waardoor de machine makkelijk kan omvallen.



Door het kantelmechanisme is de verdeelschijf snel en makkelijk schoon te maken. Dit bespaart veel tijd en moeite.



Alle verdeelopbollers van Daub worden standaard geleverd met drie opbolplaten.



Brede keuze uit acht verschillende verdeelschijven voor deegstukken van 16 tot 440 gr.



Een geanodiseerde aluminium verdeelschijf en een hoogwaardig roestvrijstalen mes staan garant voor een hoge mate van hygiëne.

## DR

### Half-automatische verdeelopboller

- Handmatig verdelen en elektrisch opbollen met makkelijk instelbaar gewichtsbereik
- Brede keuze uit acht verschillende verdeelschijven voor deegstukken van 16 tot 440 gr.
- Verdeelschijf met uniek voorwaarts-kantelmechanisme voor veilig en makkelijk schoonmaken
- Energie zuinig doordat de motor alleen loopt wanneer de machine gebruikt wordt
- Een zware voet en breed geplaatste wielen zorgen ervoor dat de machine stil en stabiel staat bij het opbollen
- De wielen onder de gietijzeren voet maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Roestvrijstalen verdeelmes
- Geanodiseerde aluminium verdeelschijf
- Makkelijk te bedienen en stil in dagelijks gebruik
- Eenvoudig schoon te houden met weinig onderhoud
- Wordt standaard geleverd met drie opbolplaten

### Opties

- Verhoogde (vaste) opbolsnelheid van 25%
- Voetrem voor het vastzetten van de wielen
- Maritieme uitvoering met voerbevestiging (i.p.v. gietijzeren voet)
- Dampers (i.p.v. gietijzeren voet)
- Uitvoering voor penitentiaire inrichtingen (specificatie op aanvraag)
- Transformator voor 4-fasen verbinding zonder N (400V)
- 400-460V, 50-60 Hz, 3 fase / aarde / neutraal
- UL veiligheid en hygiëne certificering
- Koelingsventilator in het onderframe
- Temperatuur gestuurde koelingsventilator
- Afwijkende kleurstelling

Vermogen 0,6 kW, 3-fase, netto gewicht 325 kg  
BxDxH 62 x 66 x 146 cm (excl. pershendel)



Een stevige gietijzeren voet zorgt voor een stabiele machine, ook tijdens het opbollen. Een schokdemper is daardoor overbodig. Hierdoor wordt de vloer niet beschadigd. De wielen onder de voet maken de machine makkelijk verplaatsbaar.



Er is keuze uit acht verschillende geanodiseerde aluminium verdeelschijven met verdeelmes van hoogwaardig rvs. De getefloneerde verdeelschijven zijn hygiënisch en geschikt voor in de vaatwasser.



Verdeel-schijf *	Verdeling	Gewichts-Bereik (gr)**	Deeg Capaciteit (kg)**	Afmetingen verdeelschijf (mm)	Productiviteit (st./uur) ***
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

\* hoogte van alle verdeelschijven is 82mm \*\* afhankelijk van de samenstelling van het deeg \*\*\* afhankelijk van gebruik en efficiency