



Robocut (R) Variomaat

Vol automatische deegverdelers met automatisch openen van de deksel, instelbare drukregeling en 10 instelbare programma's voor persen en verdelen

Daub kan een uitgebreid pakket hoog kwalitatieve hydraulische verdelers aanbieden; onmisbaar in elke moderne bakkerij waar op traditionele wijze brood wordt bereid. De Robocut van Daub is uitgerust met een deegvriendelijk, betrouwbaar hydraulisch systeem dat speciaal door Daub is ontwikkeld. De verdelers nemen weinig plaats in, zijn eenvoudig te bedienen, stil in gebruik, behandelen elke deegsoort zacht en voorzichtig, zijn makkelijk verplaatsbaar en bijzonder onderhoudsvriendelijk.

Robocut-modellen zijn verkrijgbaar met zowel ronde als vierkante deegkuip. Een ronde kom (47 x 12 cm) voor een hoge gewichtsnauwkeurigheid. Een vierkante (43 x 43,5 x 12 cm) kom voor gemakkelijk hanteerbare deegstukken. Beide versies zijn verkrijgbaar in verschillende versies met breed gewichtsbereik.

De Robocut verdelers zijn verkrijgbaar in ronde en vierkante uitvoering en ontwikkeld volgens strenge hygiëne voorschriften. Door de roestvrijstaal binnenring en voedselgekeurde verdeelschijf is maar weinig meel nodig bij het verdelen. De motor van de Robocut loopt alleen wanneer de machine werkelijk deeg aan het verdelen is. Dit maakt de machine duurzaam, energiezuinig en verlengt de levensduur.



Volledig automatisch, opstarten, vergrendelen en openen van de deksel aan het eind van de productiecyclus. De Robocut Variomaat heeft bovendien een instelbare perstijd voor nog meer permogelijkheden.



Verdeelschijf bestaande uit voedselgekeurde, eenvoudig te vervangen ertalyste segmenten.



Robuust ontworpen en hygiënisch in gebruik. Openen, sluiten en vergrendelen van de deksel in één vloeiende handbeweging.



Instelbare drukregeling voor elke soort deeg. Standaard op de Variomaat modellen.

Robocut (R) Variomaat

Vol automatische deegverdeler met automatisch openen van de deksel, instelbare drukregeling en 10 instelbare programma's voor persen en verdelen

- Persen en verdelen met compacte bedieningshendel en/of makkelijke tiptoetsen; volledig automatisch opstarten, verdelen, vergrendelen en openen van de deksel incl. eind- en interruptieschakelaar
- Instelbare perstijd voor diverse deegsoorten
- Mogelijkheden voor alleen persen (deeg- en boterpers)
- Instelbare drukregeling
- Verdeelschijf 16x, 20x of 24x voor deegstukken van 165 tot 1250 gr.
- Hoogwaardig roestvrijstalen verdeelmes en dekselplaat
- Energiezuinig door automatische motorschakelaar waarbij de motor alleen loopt bij persen en verdelen
- Ronde RVS deegkuip (47 x 12 cm) voor max. 20 kg deeg
- Verdeelschijf bestaande uit makkelijk verwisselbare voedsel gekeurde ertalyte segmenten
- Solide stalen frame met afneembare zijpanelen
- Speciaal, voor Daub ontwikkeld, deegvriendelijk en betrouwbaar hydraulisch perssysteem
- Enkel voedsel gekeurde en roestvrijstalen delen komen in aanraking met deeg
- Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het verdeelmes voor schoonmaken
- Dankzij de roestvrijstalen binnenring om de kuip is bij het verdelen weinig of geen meel nodig
- Staat op stevige zwenkwielen met rem
- Stevige handvaten aan de voorkant maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Compact ontwerp, makkelijk verplaatsbaar en bijzonder onderhoudsvriendelijk
- Stabiel, eenvoudig te bedienen en stil in gebruik

Opties

- Getefloneerde roestvrijstalen dekselplaat
- Transformator voor 4-fasen zonder N op 400V
- Meelbak met deksel
- RVS werkblad links of rechts van de machine
- Veiligheidsschakelaars op voor- en afneembare zijpanelen
- Gietijzeren voet op wielen voor extra stabiliteit

Vermogen 1.6 kW, 3-fasen, netto gewicht 295 kg
BxDxH 54 x 66 x 108 cm



Een ronde deegkuip voor deegstukken van gelijk gewicht. Verdeelmes van hoogwaardig RVS voor gewicht bereik van 165 tot 1250 gr.



Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het verdeelmes voor schoonmaken



RVS dekselplaat. Optie: Getefloneerde roestvrijstalen dekselplaat.

Type	Verdeling	Gewichts- bereik (gr)*	Deeg capaciteit (kg)*	Afmetingen deegkuip (cm)	Capaciteit per uur (st./uur)**
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* afhankelijk van de samenstelling van het deeg ** afhankelijk van gebruik en efficiency