



Die Teilscheibe mit Edelstahlmesser und der Teigkorbring machen die Robocut robust und hygienisch.



Solide konstruiert und gebaut. Öffnen, Schließen und Verriegeln des Deckels in einer einfachen natürlichen Bewegung.



Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion für eine lange Lebensdauer.



Variable Druckregelung – Standard beim Modell Variomatic, eine interessante Option für andere Modelle.

Robocut (R)

Hydraulischer Teigteiler mit rundem Teigkorb

Die hydraulischen Teigteiler der Serie Robocut von Daub sind die modernsten auf dem Markt. Die kompakten Teigteiler bearbeiten den Teig besonders sanft und sind mobil und wartungsfreundlich. Alle Modelle sind mit einem speziell entwickelten teigschonenden und zuverlässigen Hydrauliksystem ausgestattet. Die gesamte Robocut-Serie ist stabil aufgebaut, leise und benutzerfreundlich.

Die Robocut-Modelle sind mit rundem oder viereckigem Teigkorb erhältlich. Runde Teigkörbe (47 × 12 cm) bieten eine optimale Genauigkeit beim Gewicht. Viereckige Teigkörbe (43 × 43,5 × 12 cm) hingegen erzeugen besonders einfach weiterzuverarbeitende Teiglinge. Beide Versionen sind für verschiedene Teiggewichtsbereiche erhältlich.

Teigteiler von Daub entsprechen den höchsten internationalen Standards im Hinblick auf Hygiene, Sicherheit und Betrieb. Dank der Innenringe und Messer aus hochwertigem Edelstahl benötigen Robocut-Teigteiler sehr wenig Mehl und sind im täglichen Gebrauch besonders hygienisch sowie äußerst langlebig.

Robocut (R)

Hydraulischer Teigteiler mit rundem Teigkorb

- Bedienung über Joystick oder Tasten
- Teilmesser und Deckplatte aus hochwertigem Edelstahl
- Energiesparender Betrieb: Motor läuft nur so lange, wie Teiglinge gepresst oder rundgewirkt werden
- Teilscheibe aus leicht auswechselbaren lebensmitteltauglichen Ertalyte-Segmenten
- Stabile Stahlkonstruktion mit abnehmbaren Gehäuseblechen für effiziente und schnelle Reinigung
- Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für einen leisen und sanften Teilvorgang
- Es kommen ausschließlich lebensmitteltaugliche Edelstahlteile mit dem Teig in Kontakt
- Automatisches Anheben der Messer für einfache Reinigung
- Teigkorbring aus hochwertigem Edelstahl
- Mit feststellbaren Lenkrollen
- Frontgriffe für zusätzlichen Schutz
- Kompaktes Design, leicht transportierbar, minimaler Wartungsaufwand
- Stabiler Stand, gleichmäßiger und ruhiger Lauf im täglichen Betrieb

Optionen

- Teflonbeschichtete Edelstahlplatte
- Variable Regelung des Hydraulikdrucks
- Spannungswandler für Dreiphasenwechselstrom (400 V)
- Mehlblech mit Abdeckung
- Abstellfläche aus Edelstahl
- Einzigartiges hygienisches Glasbedienfeld mit langlebigen Bedientasten
- Sicherheitsschalter vorn, abnehmbare Seitenbleche
- Gusseisengestell auf Rädern für zusätzliche Stabilität

Zubehör

- Empfohlene Ersatzteile für 3 Jahre Betrieb

Leistungsaufnahme: 1,6 kW, dreiphasig, Nettogewicht: 295 kg
54 × 66 × 108 cm (B × T × H)



Typ	Anzahl der Teiglinge	Gewichtsbereich (gr)*	Teigmenge (kg)*	Abmessungen Teigkorb (cm)	Produktionskapazität (Stck./h)**
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

* je nach Teigkonsistenz ** je nach Effizienz des Personals und der allg. Produktion