



Verdeelschijf bestaande uit voedsel gekeurde, eenvoudig te vervangen ertalyte segmenten.



Verdeelmes van hoogwaardig RVS voor gewicht bereik van 120 tot 3340 gr.



De praktisch geplaatste handgrepen aan de voorkant bieden bescherming en zorgen ervoor dat de machine makkelijk verplaatsbaar is.



Variabele drukregeling. Standaard op de Variomaat en een aantrekkelijke optie op de overige modellen.

Robocut (S) Automaat

Hydraulische deegverdeler met automatische bediening en vierkante kuip

Daub kan een uitgebreid pakket hoog kwalitatieve hydraulische verdelers aanbieden; onmisbaar in elke moderne bakkerij waar op traditionele wijze brood wordt bereid. De verdelers zijn compact, behandelen elke deegsoort zacht en voorzichtig, zijn makkelijk verplaatsbaar en bijzonder onderhoudsvriendelijk.

De Robocut van Daub is uitgerust met een deegvriendelijk, betrouwbaar hydraulisch systeem dat speciaal door Daub is ontwikkeld. Eenvoudig te bedienen en stil in gebruik, waarmee wordt bijgedragen aan een aangename werkomgeving in elke bakkerij.

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.

Robocut (S) Automaat

Hydraulische deegverdeler met automatische bediening en vierkante kuip

- Persen en verdelen met makkelijke tiptoetsen of compacte bedieningshendel; automatisch persen en verdelen, ontlasten van de deksel, eind- en veiligheidsschakelaar
- Hoogwaardig roestvrijstalen verdeelmes en dekselplaat
- Energiezuinig door automatische motorschakelaar waarbij de motor alleen loopt bij persen en verdelen
- Verdeelschijf bestaande uit voedsel gekeurde, eenvoudig te vervangen 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

- Dubbele verdeelschijf 6/12x, 10/20x, 12/24x of 20/40x
- Getefloneerde roestvrijstalen dekselplaat
- Instelbare drukregeling
- Transformator voor 4-fasen zonder N op 400V
- Meelbak met deksel
- RVS werkblad links of rechts van de machine
- Hygiënisch en makkelijk schoon te houden hardglazen bedieningspaneel
- 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 64 x 108 cm

| Type | Verdeling | Gewichts- bereik (gr)* | Deeg- capaciteit (kg)* | Afmetingen deegstuk (cm) | Afmetingen deegkuip (cm) | Capaciteit per uur (pc/h)** |
|--------------------|-----------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| S06 (2 x 3) | 6 | 800 - 3340 | 4.8 - 20 | 21.7 x 14.2 | 43.5 x 43 x 12 | 675 |
| S10 (2 x 5) | 10 | 480 - 2000 | 4.8 - 20 | 21.7 x 8.4 | 43.5 x 43 x 12 | 1125 |
| S12 (4 x 3) | 12 | 400 - 1670 | 4.8 - 20 | 10.7 x 14.2 | 43.5 x 43 x 12 | 1350 |
| S20 (4 x 5) | 20 | 240 - 1000 | 4.8 - 20 | 10.7 x 8.4 | 43.5 x 43 x 12 | 2250 |
| S24 (8 x 3) | 24 | 200 - 840 | 4.8 - 20 | 5.3 x 14.2 | 43.5 x 43 x 12 | 2700 |
| S40 (8 x 5) | 40 | 120 - 500 | 4.8 - 20 | 5.3 x 8.4 | 43.5 x 43 x 12 | 4500 |
| Opties | | | | | | |
| S06/12 | 06/12 | 400 - 3340 | 4.8 - 20 | 21.7 / 10.7 x 14.2 | 43.5 x 43 x 12 | 675/1350 |
| S10/20 | 10/20 | 240 - 2000 | 4.8 - 20 | 21.7 / 10.7 x 8.4 | 43.5 x 43 x 12 | 1125/2250 |
| S12/24 | 12/24 | 200 - 1670 | 4.8 - 20 | 10.7 / 5.3 x 14.2 | 43.5 x 43 x 12 | 1350/2700 |
| S20/40 | 20/40 | 120 - 1000 | 4.8 - 20 | 10.7 / 5.3 x 8.4 | 43.5 x 43 x 12 | 2250/4500 |

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