

DR und DR Robot Teigteil und Rundwirker



DR fest eingebaute Teilscheibe, manuelles Teilen, maschinelles Rundwirken

DR Flex auswechselbare Teilscheibe, manuelles Teilen, maschinelles Rundwirken

DR Robot auswechselbare Teilscheibe, hydraulisch unterstütztes Teilen und Rundwirken

DR Robot Automatic auswechselbare Teilscheibe, vollautomatischer Arbeitszyklus, programmierbare Teil- und Rundwirkzeiten (10 Programme)

DR Robot Variomatic wie DR Robot Automatic, aber zuzüglich mit variabler Druckregulierung, Drehzahl und Hub für das Rundwirken einstellbar, elektronische Gewichtseinstellung



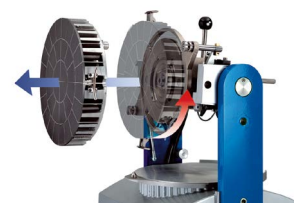
Die Teilvorrichtung arbeitet mit geringem Druck und schont so den Teig. Es ist kein manuelles Eingreifen des Bedieners erforderlich.



Der einzigartige und leicht zu bedienende Mechanismus klappt die Teileinheit mühelos hoch, um bei der täglichen Reinigung Zeit zu sparen.



Es sind acht verschiedene Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahlklingen lieferbar. Die Teilscheiben benötigen nur sehr wenig Mehl und sind geschirrspülertauglich.



Die auswechselbaren Teilscheiben (Umrüstzeit: 5 min) bieten eine hohe Flexibilität für Teiglinge zwischen 16 und 440 g.

DR und DR Robot Teigteil und Rundwirker



Typ*	Anzahl der Teiglinge	Gewichtsbereich (gr)**	Teigmenge (kg)**	Kapazität (Stck/h)**
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	6,000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	6,000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	7,200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	10,400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	1,800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	2,800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	6,000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	7,200

* Tiefe aller Teilscheiben: 82 mm ** je nach Teigkonsistenz *** je nach Effizienz des Personals und der allg. Produktion



Beim Modell Variomatic wird die Produktqualität durch zusätzliche Parameter, mit denen Teilscheiben und Teigtyp aufeinander abgestimmt werden (Rundwirkdrehzahl und -hub), weiter gesteigert. Die Gewichtseinstellung kann über das Bedienfeld programmiert werden.



Die Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium und die Edelstahlklingen benötigen sehr wenig Mehl zum Teilen und sind sehr hygienisch.



Sicherer Stand dank eines schweren Ausgleichsgewichts. Kein Dämpfer erforderlich – die Stabilität der Maschine schützt den Boden und benachbarte Einrichtungsgegenstände, ohne dass die Mobilität beeinträchtigt wird.



Alle Teigteile und Rundwirker von Daub werden standardmäßig mit drei Rundwirkplatten aus Kunststoff geliefert.