

English



**DR**  
Semi automatic divider rounder

Daub Divider Rounders are most advanced machines of their type on the market today. There is a choice of five models and eight dividing discs, allowing a wide range of choices for each baker or bakery shop.

The state-of-the-art Daub semi-automatic and automatic machines treat the dough gently. Dough distribution takes place in a smooth movement with powerful rounding motion producing perfect round rolls.

The ability to prepare many different products throughout a working day lets you respond quickly to consumer demands. A wide variety of dividing discs enables producing seasonal products easily.

All Daub Divider Rounders are equipped with a unique easy forward-tilting system that lifts the dividing disc forward whereas many machines have a disc that opens sideways. Heavy cast-iron footing in combination with widely placed wheels and overhang guarantee extreme machine stability even during heavy rounding operation.



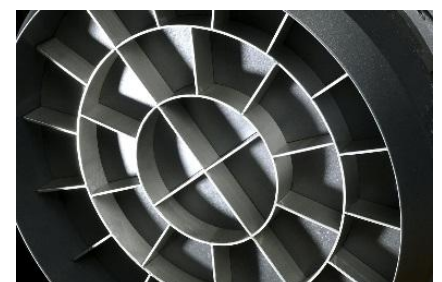
Unique easy forward-tilting system helps you clean the robust dividing assembly without effort, saving time every day.



All Daub bun divider rounders come standard with three synthetic rounding plates.



Interchangeable dividing disc (within 5 minutes) offers increased flexibility, a work range of 16-440 gr. and tilts forward for easy cleaning.



Anodized aluminium dividing disc and stainless steel knife require minimal flour for dividing and are hygienic in use.

## DR

### Semi automatic divider rounder

- Manual dough dividing and powered rounding action with easy and simple weight adjustment
- Choice out of eight different dividing discs for work ranges from 16 to 440 gr.
- Unique easy forward-tilting system provides user-friendly, efficient and safe opening for cleaning
- Energy efficient with automatic motor switch only operating when machine is rounding
- Extremely stable, even during rounding, because of heavy cast iron foot counter-weight with overhang and widely placed wheels
- With cast iron footing on wheels extra stable and easy movable
- Stainless steel dividing knife
- Coated anodized aluminium dividing disc
- Stable, smooth and quiet in daily operation
- Easy cleaning, minimum maintenance required
- Three lightweight synthetic rounding plates included

### Options

- Increased (fixed) rounding speed of 25%
- Marine execution with floor connection (instead of cast iron foot)
- Dampers (instead of cast iron foot)
- Prison package (full description on request)
- UL safety and hygiene approvals
- Special colour

### Accessories

- Interchangeable dividing disc
- Rounding plate
- Recommended spare parts for 5 years operation
- Recommended spare parts for 10 years operation

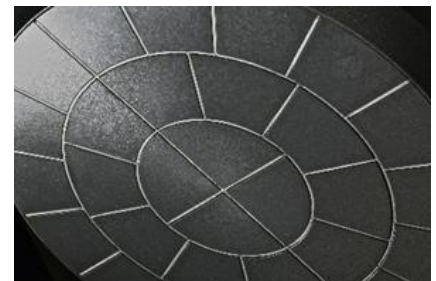
Power 0.6 kW, 3-phase, net weight 325 kg  
WxDxH 62 x 66 x 146 cm excl. press bar



Heavy counter-weight provides stable footing. No damper is required and the stability of the machine protects the floor and adjacent furniture, at the same time it is easily movable.



Dough distribution takes place in a smooth movement while the powerful rounding motion gives you perfect round rolls.



There's a choice of eight dividing discs. The discs require minimal flour for dividing, are hygienic and can be cleaned in a dish-washer.

| Type* | Division | Weight range (gr)** | Dough capacity (kg)** | Disc dimension (mm) | Capacity (pc/h)*** |
|-------|----------|---------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|
| 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               |

\* head depth of all dividing discs is 82mm \*\* depending on dough consistency \*\*\* depending on operator efficiency and production flow

US-English



**DR**  
Semi automatic divider rounder

Daub Divider Rounders are most advanced machines of their type on the market today. There is a choice of five models and eight dividing discs, allowing a wide range of choices for each baker or bakery shop.

The state-of-the-art Daub semi-automatic and automatic machines treat the dough gently. Dough distribution takes place in a smooth movement with powerful rounding motion producing perfect round rolls.

The ability to prepare many different products throughout a working day lets you respond quickly to consumer demands. A wide variety of dividing discs enables producing seasonal products easily.

All Daub Divider Rounders are equipped with a unique easy forward-tilting system that lifts the dividing disc forward whereas many machines have a disc that opens sideways. Heavy cast-iron footing in combination with widely placed wheels and overhang guarantee extreme machine stability even during heavy rounding operation.



Unique easy forward-tilting system helps you clean the robust dividing assembly without effort, saving time every day.



All Daub bun divider rounders come standard with three synthetic rounding plates.



Interchangeable dividing disc (within 5 minutes) offers increased flexibility, a work range of 0.6-15.5 oz. and tilts forward for easy cleaning.



Anodized aluminium dividing disc and stainless steel knife require minimal flour for dividing and are hygienic in use.

## DR

### Semi automatic divider rounder

- Manual dough dividing and powered rounding action with easy and simple weight adjustment
- Choice out of eight different dividing discs for work ranges from 0.6 to 15.5 oz.
- Unique easy forward-tilting system provides user-friendly, efficient and safe opening for cleaning
- Energy efficient with automatic motor switch only operating when machine is rounding
- Extremely stable, even during rounding, because of heavy cast iron foot counter-weight with overhang and widely placed wheels
- With cast iron footing on wheels extra stable and easy movable
- Stainless steel dividing knife
- Coated anodized aluminium dividing disc
- Stable, smooth and quiet in daily operation
- Easy cleaning, minimum maintenance required
- Three lightweight synthetic rounding plates included

### Options

- Increased (fixed) rounding speed of 25%
- Marine execution with floor connection (instead of cast iron foot)
- Dampers (instead of cast iron foot)
- Prison package (full description on request)
- UL safety and hygiene approvals
- Special colour

### Accessories

- Interchangeable dividing disc
- Rounding plate
- Recommended spare parts for 5 years operation
- Recommended spare parts for 10 years operation

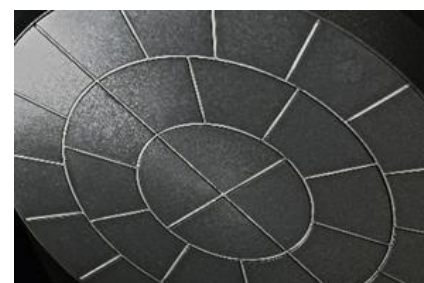
Power 0.6 kW, 3-phase, net weight 717 lbs.  
WxDxH 24" x 26" x 57" excl. press bar



Heavy counter-weight provides stable footing. No damper is required and the stability of the machine protects the floor and adjacent furniture, at the same time it is easily movable.



Dough distribution takes place in a smooth movement while the powerful rounding motion gives you perfect round rolls.



There's a choice of eight dividing discs. The discs require minimal flour for dividing, are hygienic and can be cleaned in a dish-washer.

| Type* | Division | Weight range (oz)** | Dough capacity (lbs)** | Disc dimension (in) | Capacity (pc/h)*** |
|-------|----------|---------------------|------------------------|---------------------|--------------------|
| 2/30  | 30       | 0.9 - 3.0           | 1.7 - 5.6              | ● 12.8              | 6000               |
| 3/30  | 30       | 1.1 - 3.5           | 2.0 - 6.6              | ● 14.3              | 6000               |
| 3/36  | 36       | 0.9 - 3.0           | 2.0 - 6.7              | ● 14.3              | 7200               |
| 3/52  | 52       | 0.6 - 1.6           | 1.8 - 5.2              | ● 14.3              | 10400              |
| 4/09  | 9        | 3.5 - 15.5          | 2.0 - 8.7              | ■ 12.4              | 1800               |
| 4/14  | 14       | 4.6 - 8.8           | 4.0 - 7.7              | ● 15.7              | 2800               |
| 4/30  | 30       | 1.4 - 4.6           | 2.6 - 8.6              | ● 15.7              | 6000               |
| 4/36  | 36       | 1.1 - 3.9           | 2.4 - 8.7              | ● 15.7              | 7200               |

\* head depth of all dividing discs is 3.2" \*\* depending on dough consistency \*\*\* depending on operator efficiency and production flow



Nederlands



## **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.



De verwisselbare verdeelschijf (in vijf minuten) biedt veel extra mogelijkheden en een gewichtsbereik van 16 - 440 gr.



Een geanodiseerde aluminium verdeelschijf met een hoogwaardig RVS 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

## Options

- Verhoogde (vaste) opbolsnelheid van 25%
- Voetrem voor het vastzetten van de wielen
- Maritieme uitvoering met voerbevestiging (i.p.v. gietijzeren voet)
- Dempers (i.p.v. gietijzeren voet)
- Uitvoering voor penitentiaire inrichtingen (specificatie op aanvraag)
- Afwijkende kleurstelling

## Accessoires

- Verwisselbare verdeelschijf
- Opbolplaat
- Aanbevolen set reserve onderdelen voor 5 jaar
- Aanbevolen set reserve onderdelen voor 10 jaar

Vermogen 0,6 kW, 3-fase, netto gewicht 325 kg  
BxDxH 62 x 67 x 146 cm (excl. pershendel)



Een stevige gietijzeren voet zorgt voor een stabiele machine, ook tijdens het opbollen. De wielen onder de voet maken de machine makkelijk verplaatsbaar.



Het opbollen vindt plaats door geleidelijke en vloeiende bewegingen van verdeelschijf in combinatie met het RVS mes.



Er is keuze uit acht verschillende verdeelschijven. De getefloneerde verdeelschijven zijn hygiënisch en geschikt voor in de vaatwasser.

| Type* | Verdeling | Gewichtsbereik (gr)** | Deeg Capaciteit (kg)** | Afmeting verdeelschijf (mm) | Capaciteit (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

Français



## **DR** Diviseuse-bouleuse semi-automatique

Les Diviseuses-bouleuses Daub sont les machines les plus avancées de leur type sur le marché actuel. Il y a un assortiment de cinq modèles et de huit disques diviseurs, ce qui offre un vaste éventail de choix pour chaque boulanger ou boulangerie.

Les machines semi-automatiques et automatiques à la pointe de la technologie de Daub manipulent délicatement la pâte. La distribution de la pâte se fait dans un mouvement fluide avec un mouvement d'arrondissement puissant afin de produire des pâtons parfaitement ronds.

La possibilité de préparer un grand nombre de produits différents dans une même journée de travail vous permet de répondre rapidement à la demande des consommateurs. Un vaste choix de disques diviseurs permet de facilement produire les produits saisonniers.

Toutes les Diviseuses-bouleuses de Daub sont équipées d'un système unique basculant vers l'avant qui soulève le disque diviseur, tandis que de nombreuses machines ont un disque qui s'ouvre latéralement. Un pied lourd en fonte, combiné à des roues placées aux extrémités et un bon surplomb, garantit une stabilité extrême de la machine, même pendant des opérations de boulage intenses.



Un système unique basculant vers l'avant vous aide à nettoyer l'ensemble diviseur robuste sans effort afin de gagner du temps chaque jour.



Toutes les diviseuses-bouleuses de Daub sont fournies de série avec trois plaques bouleuses synthétiques



Le disque diviseur interchangeable (en moins de 5 minutes) offre une flexibilité accrue, une plage de travail de 16 à 440 g et bascule vers l'avant pour un nettoyage facile.



Le disque diviseur en aluminium anodisé traité en surface et le couteau en acier inoxydable sont hygiéniques à utiliser.

## DR

### Diviseuse-bouleuse semi-automatique

- Une division manuelle de la pâte et une action de boulage assistée avec un ajustement facile et simple du poids
- Le choix parmi huit disques diviseurs pour des plages de travail de 16 à 440 g.
- Le système unique basculant vers l'avant permet une ouverture facile, efficace et sûre pour le nettoyage
- Économique en énergie avec le commutateur de moteur automatique qui fonctionne uniquement lorsque la machine réalise le boulage
- Extrêmement stable, même pendant le boulage, grâce au contrepoids du pied en fonte lourde avec surplomb et des roues placées aux extrémités
- Avec un pied en font sur des roues ultra-stables et ultra-mobiles
- Couteau diviseur en acier inoxydable
- Disque diviseur en aluminium anodisé traité en surface
- Stable, fluide et silencieux à l'usage quotidien
- Nettoyage facile, nécessite une maintenance minimale
- Trois plaques bouleuses synthétiques ultra-légères incluses

### Options

- Vitesse de boulage (fixe) supérieure de 25 %
- Frein à pied pour sécuriser les roues
- Connexion au sol (au lieu d'un pied en fonte)
- Amortisseurs (au lieu d'un pied en fonte)
- Pack prison (uniquement pour la DB, description complète sur demande)
- Couleur spéciale

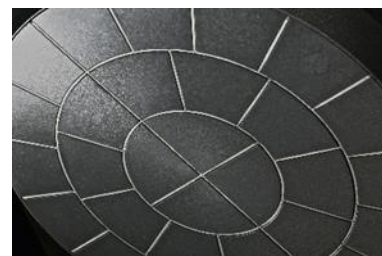
Puissance 0,6 kW, courant triphasé, poids net 325 kg  
LxPxH 62 x 67 x 146 cm sans la barre de pression



Grâce au contrepoids lourd, le pied est stable. Aucun amortisseur n'est requis et la stabilité de la machine protège le sol, mais elle reste néanmoins facile à déplacer.



La distribution de la pâte se fait dans un mouvement fluide pendant qu'un mouvement d'arrondissement puissant vous livre des pâtons parfaitement ronds.



Il y a un choix de huit disques diviseurs avec des couteaux en acier inoxydable. Les disques sont hygiéniques et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

| Type* | Division | Poids<br>plage (gr)** | Pâte<br>capacité (kg)** | Dimension<br>du disc (mm) | Capacité<br>(pc./h)*** |
|-------|----------|-----------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------|
| 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                   |

\* la profondeur de tête de tous les disques diviseurs est de 82 mm \*\* variable en fonction de la consistance de la pâte \*\*\* variable en fonction de l'efficacité de l'opérateur et du flux de production



Deutsch



**DR**  
Halbautomatischer Teigteil und Rundwirker

Teigteil und Rundwirker von Daub sind die modernsten Maschinen ihrer Art auf dem Markt. Es stehen fünf verschiedene Modelle und acht Teilscheiben zur Verfügung, die für jede Bäckerei und jeden Backshop eine große Vielzahl an Möglichkeiten bieten.

In den hochmodernen automatischen und halbautomatischen Maschinen wird der Teig vorsichtig bearbeitet. Der Teig wird vorsichtig geteilt und durch eine kräftige Bewegung rundgewirkt, sodass perfekte runde Brötchen entstehen.

Dank der Möglichkeit, im Laufe eines Arbeitstages viele verschiedene Produkte herzustellen, können Sie schnell auf die Nachfrage Ihrer Kunden reagieren. Eine große Vielfalt an Teilscheiben ermöglicht die einfache Herstellung saisonaler Produkte.

Alle Teigteil und Rundwirker von Daub sind mit einem einzigartigen und leicht zu bedienenden Mechanismus ausgestattet, der die Teilscheibe nach oben klappt, während bei anderen Maschinen die Scheibe häufig zur Seite wegklappt. Das stabile und überbreite Gusseisengestell und die weit auseinanderliegenden Räder bieten eine extreme Stabilität der Maschine selbst im härtesten Betrieb.



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



Die auswechselbaren Teilscheiben (Umrüstzeit: 5 min) bieten eine hohe Flexibilität für Teiglinge zwischen 16 und 440 g. Die Scheiben lassen sich für eine einfache Reinigung nach oben/vorne klappen.



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

## DR

### Halbautomatischer Teigteil und Rundwirker

- Manuelles Teilen des Teiges und maschinelles Rundwirken mit einfacher Gewichtseinstellung
- Auswahl von acht verschiedenen Teilscheiben für Teiglinge von 16 bis 440 g
- Dank eines einzigartigen und leicht zu bedienenden Klappmechanismus benutzerfreundlich, effizient und gefahrlos zu reinigen
- Energiesparender Betrieb: Motor läuft nur so lange, wie Teiglinge rundgewirkt werden
- Äußerst stabiler Stand auch während des Rundwirkens dank eines schweren Gusseisengestells mit überstehendem Ausgleichsgewicht sowie weit auseinanderliegenden Rädern
- Gusseisengestell auf Rädern, äußerst stabil und dabei leicht zu bewegen
- Teilklingen aus Edelstahl
- Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium
- Stabiler Stand, gleichmäßiger und ruhiger Lauf im täglichen Betrieb
- Leicht zu reinigen, sehr geringer Wartungsbedarf
- Drei leichte Rundwirkplatten aus Kunststoff im Lieferumfang enthalten

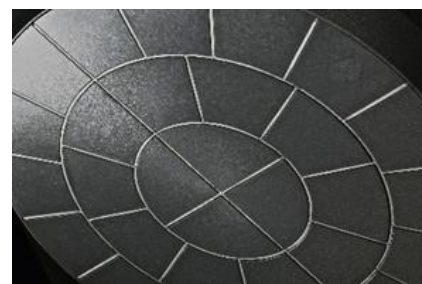
### Optionen

- Um 25 % höhere (fest vorgegebene) Rundwirkdrehzahl
- Fußbremse zur Sicherung der Räder
- Bodenbefestigung (statt Gusseisengestell)
- Dämpfer (statt Gusseisengestell)
- Haftanstellen-Paket (umfassende Beschreibung auf Anfrage)
- Sonderfarbe

Leistung: 0,6 kW, drei Phasen, Nettogewicht 325 kg  
BxTxH 62 × 67 × 146 cm ohne Bedienhebel



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.



Es sind acht verschiedene Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahlklingen lieferbar. Die Teilscheiben benötigen für eine ordnungsgemäße Funktion nur sehr wenig Mehl und sind sehr hygienisch (Geschirrspüler tauglich).

| Typ* | Teilung | Gewichts-Bereich (gr)** | Teig-kapazität (kg)** | Scheiben-größe (mm) | Kapazität (Stück/h)*** |
|------|---------|-------------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 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                   |

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

Español



## **DR** Divisora boleadora semiautomática

Las divisoras boleadoras de Daub son actualmente las máquinas más avanzadas de su clase en el mercado. Existen cinco modelos y ocho discos divisores, brindando a todos los panaderos o panaderías un amplio abanico de posibilidades.

Las vanguardistas máquinas semiautomáticas y automáticas de Daub manipulan la masa con delicadeza. La distribución de la masa se realiza con un movimiento regular, al tiempo que el potente movimiento de redondeo genera unos panecillos perfectamente redondos.

La capacidad de preparar muchos productos diferentes a lo largo de una jornada, le permitirá responder rápidamente a las exigencias del consumidor. Una amplia gama de discos divisores permitirá producir fácilmente productos de temporada.

Todas las divisoras boleadoras de Daub están equipadas con un sistema sencillo y exclusivo de inclinación hacia delante que levanta el disco divisor hacia delante, mientras que muchas máquinas tienen un disco que se abre lateralmente. El punto de apoyo pesado de hierro fundido en combinación con unas ruedas muy separadas entre ellas y el resalte garantizan una estabilidad extrema de la máquina incluso durante una operación de redondeo pesada.



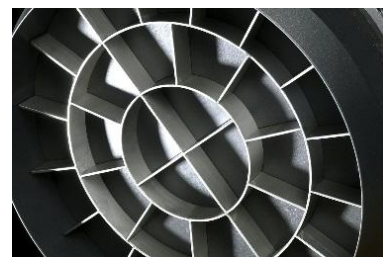
Sistema de inclinación hacia delante fácil y exclusivo que permite limpiar el conjunto divisor robusto sin esfuerzo, ahorrando tiempo cada día.



Todas las divisoras boleadoras de bollos de Daub disponen de serie de tres placas de redondeo sintéticas.



El disco divisor intercambiable (en 5 minutos) ofrece mayor flexibilidad, un ámbito de trabajo de 16 - 440 gr y se inclina hacia adelante para facilitar la limpieza.



Disco divisor revestido de aluminio anodizado y cuchilla de acero inoxidable que requieren una cantidad mínima de harina para la división y son higiénicos.

## DR

### Divisora boleadora semiautomática

- Acción manual de división de masa y de redondeo motorizado con ajuste de peso fácil y simple
- Selección de ocho discos divisores distintos para ámbitos de trabajo de 16 a 440 gr.
- Sistema de inclinación hacia delante fácil y exclusivo que permite abrir la máquina de forma sencilla, eficiente y segura para limpiarla
- Eficiencia energética con interruptor automático del motor que solo funciona cuando la máquina está redondeando
- Extremadamente estable, incluso cuando está redondeando, gracias al pesado contrapeso de hierro fundido del pie de apoyo con resalte y ruedas muy separadas entre ellas.
- Con pie de apoyo de hierro fundido sobre ruedas extra estables y fácilmente movibles
- Cuchilla divisora de acero inoxidable
- Disco divisor revestido de aluminio anodizado
- Estable, suave y silenciosa en su funcionamiento diario
- Fácil limpieza, requiere un mantenimiento mínimo
- Se incluyen tres placas de redondeo sintéticas y ligeras

### Opciones

- Velocidad de redondeo (fija) incrementada en un 25%
- Freno de pie para asegurar las ruedas
- Modelo marítimo con conexión al suelo (en vez de pie de hierro fundido)
- Amortiguadores (en vez de pie de hierro fundido)
- Paquete prisionero (descripción completa bajo demanda)
- Color especial

Potencia 0,6 kW, trifásica, peso neto 325 kg  
An x Pr x Al 62 x 67 x 146 cm, excl. barra de presión



El contrapeso pesado proporciona una base de apoyo estable. No se requiere amortiguador y la estabilidad de la máquina protege el suelo y muebles adyacentes.



La distribución de la masa se realiza con un movimiento suave, mientras que el potente movimiento de redondeo le proporciona unos panecillos perfectamente redondos.



Hay ocho discos divisores con cuchillas de acero inoxidable. Los discos requieren una cantidad mínima de harina, son higiénicos y aptos para el lavavajillas.

| Modelo* | Division | Ámbito de peso (gr)** | Capacidad de masa (kg)** | Dimension del disco (mm) | Capacidad (pz/h)*** |
|---------|----------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| 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                |

\* la profundidad del cabezal de todos los discos divisores es de 82 mm \*\* dependiendo de la consistencia de la masa \*\*\* depende de la eficiencia del operador y de producción



Русский

**Модель DR****Полуавтоматический тестоделитель-округлитель**

Компания Daub представляет самые передовые тестоделители-округлители на рынке. На ваш выбор пять моделей и восемь разделительных дисков, которые удовлетворяют потребности любого пекаря или кондитерской.

Хорошо продуманные полуавтоматические и автоматические делители фирмы Daub обращаются с тестом бережно и аккуратно. Булочки получаются идеально круглыми за счет сочетания плавных движений делителя с четким округлением.

Возможность приготовить множество различных изделий в течение дня, позволяет быстро реагировать на потребности покупателей, а широкий выбор разделяющих дисков помогает легко перейти на производство сезонной выпечки.

Все тестоделители-округлители Daub оснащены уникальной системой наклона разделителей вперед, которая обеспечивает удобную, быструю и безопасную смену и очистку диска, в то время как у многих других производителей он открывается в сторону. Тяжелая чугунная основа в сочетании с широко расставленными колесиками и навесом, гарантируют исключительную стабильность делителей даже при округлении в максимальном режиме.



Уникальная система наклона вперед для простого открытия, удобной и безопасной очистки, экономящая время.



Легко настраиваемый (за 5 минут) разделительный диск для оптимальной гибкости при делении теста от 16 до 440 г и наклон вперед для удобной очистки.



Разделительный диск, покрытый анодированным алюминием, и нож из нержавеющей стали позволяют экономить количество муки, требуемое для деления, и очень гигиеничны.

## Модель DR

### Полуавтоматический тестodelитель-округлитель

- Ручное разделение теста и механическое округление с простой регулировкой веса
- Восемь разделительных дисков для разделения теста на порции весом от 16 до 440 г.
- Уникальная система наклона разделительных дисков вперед для легкого открытия, удобной и безопасной чистки
- Энергоэффективность делителя за счет автоматического включения двигателя исключительно во время работы
- Тяжелый чугунный противовес с навесом и широко расставленными колесиками для максимальной стабильности
- Чугунная основа на колесиках для свободного перемещения машины
- Разделительный нож из нержавеющей стали
- Разделительный диск, покрытый анодированным алюминием
- Стабильность, плавность и бесшумная работа
- Легкая очистка и минимальная необходимость в обслуживании
- 3 легких синтетических округлителя в комплекте

## Опции

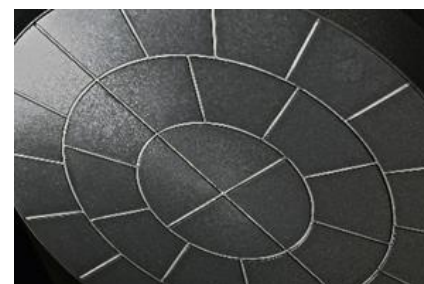
- Увеличенная (фиксированная) на 25% скорость округления
- Ножной тормоз для фиксации колес
- Судовое исполнение с креплением к полу (вместо чугунной основы)
- Демпферы (вместо чугунной основы)
- Исполнение для тюрьмы (полное описание предоставляется по требованию)
- Специальный цвет

Мощность 0,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 325 кг

Ширина x глубина x высота 62 x 67 x 146 см без учета ручки пресса



Отличная устойчивость благодаря чугунному противовесу. Не нужно использовать демпферы; устойчивость машины защищает пол и мебель, при этом ее можно легко перемещать.



Возможность выбора одного из восьми разделительных дисков, покрытых анодированным алюминием с ножами из нержавеющей стали. Диски требуют минимального количества муки для деления, гигиеничны и их можно мыть в посудомоечной машине.

| Тип* | Деления | Весовой диапазон (г)** | Вместимость (кг)** | Размеры диска (мм) | Производительность (шт/ч)*** |
|------|---------|------------------------|--------------------|--------------------|------------------------------|
| 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                         |

\* глубина для всех разделительных дисков - 82 мм \*\* зависит от консистенции теста \*\*\* зависит от продуктивности оператора и процесса производства