

English



DR Robot

Hydraulically assisted divider rounder with interchangeable dividing disc

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.



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



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



Standard on Variomatic and an interesting option on other DR Robot models; variable pressure regulation for any dough type.



DR Robot

Hydraulically assisted divider rounder with interchangeable dividing disc

- Powered dough dividing and rounding with easy weight adjustment and simple two-hand operation for extra safety
- Easily interchangeable dividing disc with maximum flexibility 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%
- Foot brake for securing the wheels
- Marine execution with floor fixation (instead of cast iron foot)
- Dampers (instead of cast iron foot)
- Special colour

Accessories

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

Power 1.3 kW, 3-phase, net weight 370 kg
WxDxH 62 x 67 x 170 cm



Low-pressure dividing system respects the dough and requires no physical effort from the operator. The DR Robot is equipped with reliable and proven electronics and silent, specially engineered long life hydraulics with low operating temperature.



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

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 Robot

Hydraulically assisted divider rounder with interchangeable dividing disc

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.



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



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



Standard on Variomatic and an interesting option on other DR Robot models; variable pressure regulation for any dough type.



DR Robot

Hydraulically assisted divider rounder with interchangeable dividing disc

- Powered dough dividing and rounding with easy weight adjustment and simple two-hand operation for extra safety
- Easily interchangeable dividing disc with maximum flexibility 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 aluminum 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%
- Foot brake for securing the wheels
- Marine execution with floor fixation (instead of cast iron foot)
- Dampers (instead of cast iron foot)
- Special colour

Accessories

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

Power 1.3 kW, 3-phase, net weight 816 lbs.
WxDxH 24" x 26" x 67"



Low-pressure dividing system respects the dough and requires no physical effort from the operator. The DR Robot is equipped with reliable and proven electronics and silent, specially engineered long life hydraulics with low operating temperature.



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

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 Robot

Automatische verdeelopboller met verwisselbare verdeelschijf

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 getefloneerde 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.



Er is keuze uit acht verschillende geanodiseerde aluminium verdeelschijven met verdeelmessen van hoogwaardig rvs. De getefloneerde verdeelschijven zijn hygiënisch en geschikt voor in de vaatwasser.



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



Variabele drukregeling voor optimaal opbollen van elke deegsoort. Standaard uitrusting op de Variomatic modellen, en een aantrekkelijke optie mogelijkheid voor de overige DR Robot verdeelopbollers.

DR Robot

Automatische verdeelopboller met verwisselbare verdeelschijf

- Hydraulisch verdelen en elektrisch opbollen met makkelijk instelbaar gewichtsbereik en veilige tweehandenbediening
- Dankzij makkelijk verwisselbare verdeelschijf een breed gewichtsbereik van 16-440 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

Opties

- 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)
- Afwijkende kleurstelling

Vermogen 1,3 kW, 3-fase, netto gewicht 370 kg
BxDxH 62 x 67 x 170 cm



De verdeelschijf past de persdruk automatisch aan. De DR Robot is uitgerust met betrouwbare en gedegen elektronica evenals een stil en duurzaam hydraulisch systeem dat ook bij een lage olietemperatuur goed functioneert.



Door het kantelmechanisme is de verdeelschijf snel en makkelijk schoon te maken. Dit bespaart veel tijd en moeite.

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 Robot

Diviseuse-bouleuse à assistance hydraulique avec disques diviseurs interchangeables

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.



Il y a un choix de huit disques diviseurs en aluminium anodisé traité en surface avec des couteaux en acier inoxydable. Les disques ne nécessitent qu'un minimum de farine pour diviser, sont hygiéniques et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.



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.



De série sur la Variomatique et une option intéressante sur les autres modèles de Robots DR : une régulation de la pression variable pour n'importe quel type de pâte.

DR Robot

Diviseuse-bouleuse à assistance hydraulique avec disques diviseurs interchangeables

- Une division de la pâte et une action de boulage assistées avec un ajustement facile et simple du poids et une utilisation simple à deux mains pour plus de sécurité
- Disque diviseur facilement interchangeable avec une flexibilité optimale 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)
- Couleur spéciale

Puissance 1,3 kW, courant triphasé, poids net 370 kg
LxPxH 62 x 67 x 170 cm



Le système de division à basse pression respecte la pâte et ne demande pas d'effort physique de la part de l'opérateur. Le Robot DR est équipé d'une électronique fiable et éprouvée et d'un système hydraulique silencieux et durable avec une température de fonctionnement basse.



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

Type*	Division	Poids plage (gr)**	Pâte capacité (kg)**	Dimension du disc (mm)	Capacité (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 Robot

Hydraulischer Teigteil und Rundwirker mit auswechselbarer Teilscheibe

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.



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).



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.



Variable Druckregelung für jeden Teigttyp – Standard beim Modell Variomatic, eine interessante Option für alle anderen Modelle der Reihe DR Robot.

DR Robot

Hydraulischer Teigteil und Rundwirker mit auswechselbarer Teilscheibe

- Maschinelles Teilen und Rundwirken des Teigs mit leichter Gewichtseinstellung und einfachem Zweihandbetrieb für zusätzliche Sicherheit
- Maximale Flexibilität durch leicht auswechselbare 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)
- Sonderfarbe

Leistung 1,3 kW, drei Phasen, Nettogewicht 370 kg
BxTxH 62 × 67 × 170 cm



Die Teilvorrichtung arbeitet mit geringem Druck und schont so den Teig. Es ist kein manuelles Eingreifen des Bedieners erforderlich. Die Elektronik des DR Robot ist zuverlässig und bewährt. Die leise und langlebige Hydraulik arbeitet bei einer niedrigen Betriebstemperatur.



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

Typ*	Teilung	Gewichtsbereich (gr)**	Teigkapazität (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 Robot

Divisora boleadora asistida hidráulicamente con disco divisor intercambiable

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.



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



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.



La regulación de presión variable para cualquier tipo de masa viene de serie en la Variomatic y es una opción interesante para los otros modelos de la gama DR Robot.

DR Robot

Divisora boleadora asistida hidráulicamente con disco divisor intercambiable

- División y redondeo de masa motorizados con ajuste de peso sencillo y operación simple a dos manos para mayor seguridad
- Discos divisores fáciles de intercambiar con flexibilidad máxima 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)
- Color especial

Potencia 1,3 kW, trifásica, peso neto 370 kg
An x Pr x Al 62 x 67 x 170 cm



El sistema divisor de baja presión cuida la masa y no requiere esfuerzo físico alguno del operador. El DR Robot incorpora una electrónica fiable y probada y una hidráulica diseñada especialmente, silenciosa y de larga vida, con temperatura baja de funcionamiento.



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

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 Robot**

Гидравлический тестоделитель-округлитель со сменным разделительным диском

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.



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.



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



На ваш выбор: стандартный комплект Variomatic и интересные опции для других моделей DR Robot; регулировка давления для любого типа теста.

Модель DR Robot

Гидравлический тестоделитель-округлитель со сменным разделительным диском

- Механическое разделение и округление теста с простой настройкой веса и простым двуручным управлением для повышения безопасности
- Разделительный диск для разделения теста на куски весом от 16 до 440 гр.
- 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)
- Специальный цвет

Мощность 1,3 кВт, 3-фазный, вес нетто 370 кг
Ширина x глубина x высота 62 x 67 x 170 см



Разделительная система низкого давления бережно работает с тестом и не требует от оператора физических усилий. Модель DR Robot оснащена надежной проверенной электроникой, а также бесшумной и долговечной гидравликой с низкой рабочей температурой.



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

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