

Robocut (R) Hydraulic dough divider with round dough bowl



Stainless steel top plate

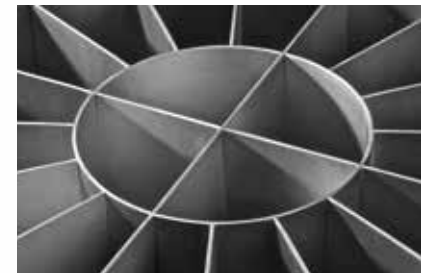
Automatic rising of knives for easy cleaning

Front handles for extra protection

Rugged all steel construction with removable panels for efficient and fast cleaning

Production up to
2300
pieces / hour

Division	Weight range (gr)
16	250-1250
20	200-1000
24	160-840



High grade stainless steel dividing knife for weight ranges from 165 to 1250 gr.



Handy front mounted handles for extra protection, easy movability and effortless positioning.



Round (47 x 12 cm) stainless steel dough bowl for up to 20 kg of dough.



Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (R) Hydraulic dough divider with round dough bowl

Automatic motor switch for energy efficiency; only operating when machine is pressing or dividing



Constructed with specially designed hydraulic system for quiet and smooth dividing

Robocut (R)

Pressing and dividing by moving and holding joy-stick lever up and down. Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (R) Automatic

Pressing and dividing by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing and dividing. Including auto release of the lid at the end of the cycle, automatic end-switch and cycle time reduction. Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (R) Variomatic

Operated by joy-stick lever and touch control panel; pressing and dividing with full automatic one-touch work cycle, auto start-up by closing the lid, automatic self-locking, release, unlocking and opening of the lid, cycle time reduction and flexible programming for up to 10 different work cycles. Press-only function; for use as dough or butter press only. Standard equipped with variable pressure regulation.

Options

- Teflon coated stainless steel top plate
- Flour tray with top cover
- Stainless steel support table
- Unique hygienic glass panel with durable touch controls for extra hygiene
- Safety switches on front and removable side panels
- Cast iron foot on wheels for extra stability

Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 295 kg
WxDxH 54 x 66 x 108 cm



Robocut (R) Hydraulic dough divider with round dough bowl



Stainless steel top plate

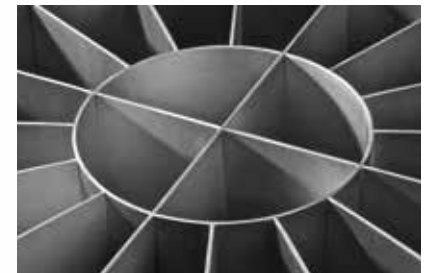
Automatic rising of knives for easy cleaning

Front handles for extra protection

Rugged all steel construction with removable panels for efficient and fast cleaning

Production up to
2300
pieces / hour

Division	Weight range (oz)
16	8 - 45
20	7 - 36
24	5 - 30



High grade stainless steel dividing knife for weight ranges from 5 to 30 oz.



Handy front mounted handles for extra protection, easy movability and effortless positioning.



Round (19" x 5") stainless steel dough bowl for up to 44 lbs. of dough



Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (R) Hydraulic dough divider with round dough bowl

Automatic motor switch for energy efficiency; only operating when machine is pressing or dividing



Constructed with specially designed hydraulic system for quiet and smooth dividing

Robocut (R)

Pressing and dividing by moving and holding joy-stick lever up and down. Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (R) Automatic

Pressing and dividing by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing and dividing. Including auto release of the lid at the end of the cycle, automatic end-switch and cycle time reduction. Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (R) Variomatic

Operated by joy-stick lever and touch control panel; pressing and dividing with full automatic one-touch work cycle, auto start-up by closing the lid, automatic self-locking, release, unlocking and opening of the lid, cycle time reduction and flexible programming for up to 10 different work cycles. Press-only function; for use as dough or butter press only. Standard equipped with variable pressure regulation.

Options

- Teflon coated stainless steel top plate
- Flour tray with top cover
- Stainless steel support table
- Unique hygienic glass panel with durable touch controls for extra hygiene
- Safety switches on front and removable side panels
- Cast iron foot on wheels for extra stability

Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 650 lbs.

WxDxH 21" x 26" x 43"



Robocut (R) Hydraulische deegverdeler met ronde kuip



RVS dekselplaat

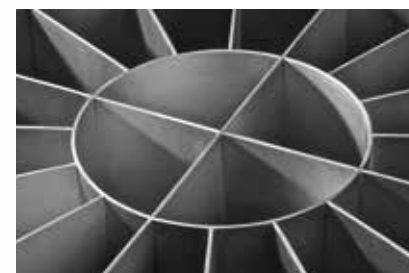
Schoonmaakstand;
automatisch opkomen
van het verdeelmes voor
schoonmaken

Stevige handvaten aan de
voorkant maken de machine
makkelijk verplaatsbaar

Solide stalen frame met
afneembare zijpanelen

Tot
2300
stuks / uur

Verdeling	Gewichts- bereik (gr)
16	250-1250
20	200-1000
24	160-840



Verdeelmes van hoogwaardig
RVS voor gewichtsbereik van
165 tot 1250 gr.



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



Ronde RVS deegkuip (47 x 12 cm)
voor max. 20 kg deeg



Standaard uitgerust met
instelbare drukregeling.

Robocut (R) Hydraulische deegverdeler met ronde kuip

Energiezuinig door automatische motorschakelaar waarbij de motor alleen loopt bij persen en verdelen.



Speciaal, voor Daub ontwikkeld, deegvriendelijk en betrouwbaar hydraulisch perssysteem

Robocut (R)

Persen en verdelen door de bedieningshendel naar boven en naar beneden te bewegen. Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.

Robocut (R) Automaat

Persen en verdelen door een enkele korte beweging van de bedieningshendel; door middel van één kleine beweging wordt een automatische cyclus van persen en verdelen opgestart. Inclusief ontlasten van de deksel aan het eind van de verdeelcyclus, eind- en interruptieschakelaar. Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.

Robocut (R) Variomaat

Bediening met bedieningshendel en tiptoetsen; volautomatisch persen en verdelen na het sluiten van de deksel inclusief vergrendelen, ontlasten en ontgrendelen van de deksel; tot 10 instelbare programma's voor persen en verdelen. Persfunctie voor deeg- en boterpersen. Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.

Options

- Getefloneerde roestvrijstalen dekselplaat
- 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 66 x 108 cm



Robocut (R) Diviseuse hydraulique avec cuve à pâte ronde

Plaque supérieure en acier inoxydable

Levage automatique du couteau diviseur pour un nettoyage facilité

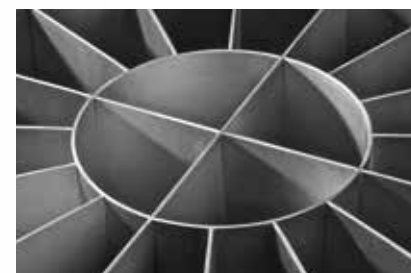
Poignées avant pour une protection accrue

Construction tout en acier robuste avec des panneaux amovibles pour un nettoyage efficace et rapide



Jusqu'à
2300
pièces par heure

Division	Poids page (gr)
16	250-1250
20	200-1000
24	160-840



Couteau diviseur en acier inoxydable de haute qualité pour des pages de poids entre 165 et 1250 g.



Des poignées pratiques à l'avant pour une protection accrue, des déplacements aisés et un positionnement sans effort.



Cuve à pâte ronde (47 x 12 cm) en acier inoxydable pour jusqu'à 20 kg de pâte



Équipé de série de la régulation variable de la pression.

Robocut (R) Diviseuse hydraulique avec cuve à pâte ronde

Commutateur de moteur automatique pour plus d'efficacité énergétique ; le moteur fonctionne uniquement pendant que la machine presse ou divise



Construite avec un système hydraulique spécialement conçu pour une division silencieuse et fluide

Robocut (R)

Pressage et division en déplaçant et maintenant la manette vers le haut ou le bas. Équipé de série de la régulation variable de la pression.

Robocut (R) Automatique

Pressage et division par un simple effleurement de la manette ; un seul actionnement permet de démarrer le cycle de travail automatique du pressage et de la division. Inclut l'ouverture automatique du couvercle à la fin du cycle, un interrupteur de fin automatique et la réduction du temps de cycle. Équipé de série de la régulation variable de la pression.

Robocut (R) Variomatic

Commandée par manette et par panneau de commande tactile ; pressage et division avec un cycle de travail entièrement automatisé et à actionnement unique, démarrage automatique après fermeture du couvercle, verrouillage automatique, libération, déverrouillage et ouverture du couvercle, réduction du temps de cycle et programmation flexible pour jusqu'à 10 cycles de travail différents. Fonction pressage uniquement : pour une utilisation comme presse à pâte ou à beurre uniquement. Équipé de série de la régulation variable de la pression.

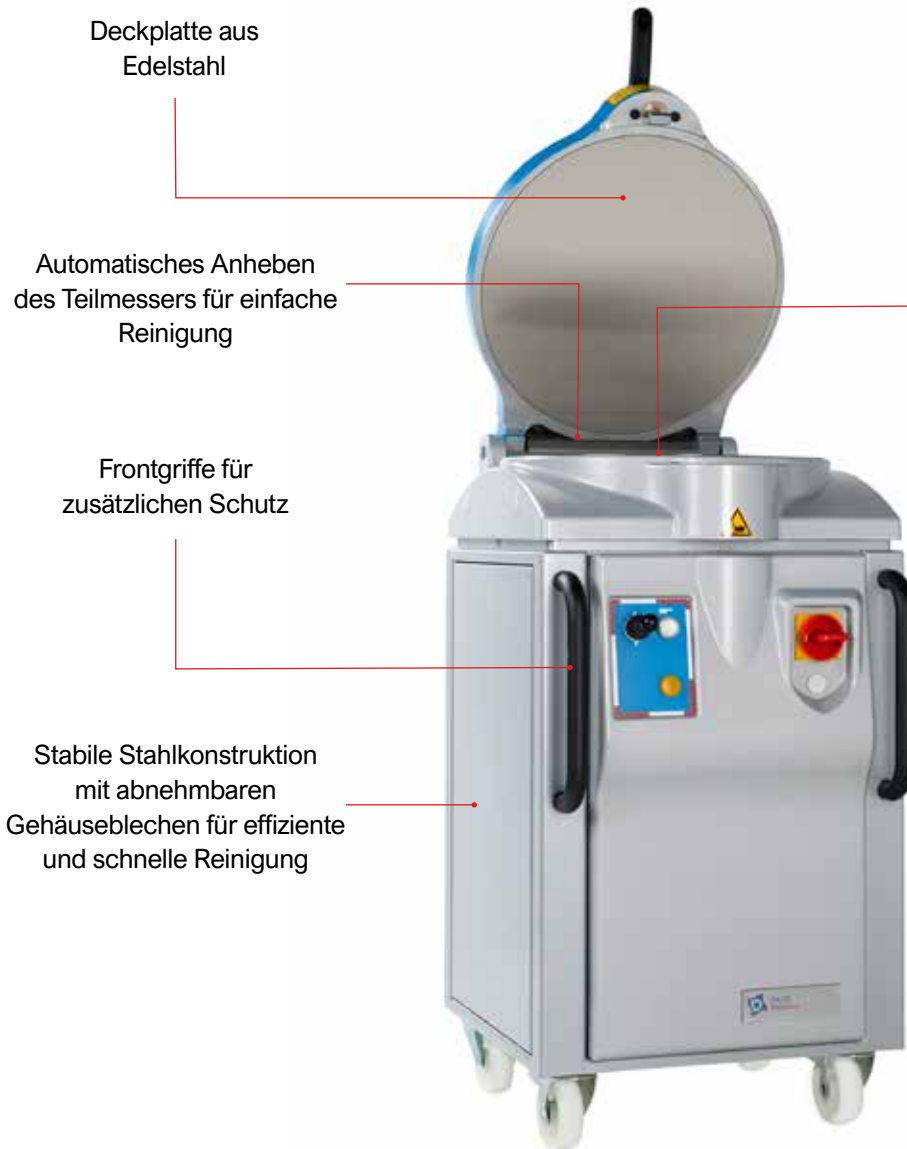
Options

- Plaque supérieure en inox enduit de Téflon
- Tiroir à farine avec couvercle
- Table de support en acier inoxydable
- Panneau hygiénique unique en verre avec commandes tactiles durables pour davantage d'hygiène
- Interrupteurs de sécurité sur l'avant et panneaux latéraux amovibles
- Pied en fonte sur roulettes pour une stabilité accrue

Puissance 1,6 kW, courant triphasé, poids net 295 kg
LxPxH 54 x 66 x 108 cm



Robocut (R) Hydraulische Teigteiler mit rundem Teigkorb



Deckplatte aus
Edelstahl

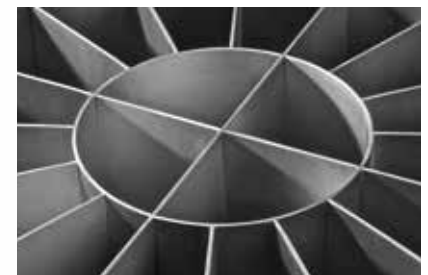
Automatisches Anheben
des Teilmessers für einfache
Reinigung

Frontgriffe für
zusätzlichen Schutz

Stabile Stahlkonstruktion
mit abnehmbaren
Gehäuseblechen für effiziente
und schnelle Reinigung

Bis zu
2300
Stück pro Stunde

Teilung	Gewichtsbereich (gr)
16	250–1250
20	200–1000
24	160–840



Hochwertiges Edelstahl-Teilmesser für Gewichte zwischen 165 und 1250 g.



Praktische Griffe an der Front für zusätzlichen Schutz, hohe Mobilität und bequeme Positionierung.



Edelstahl-Teigkorb, rund (47 × 12 cm), für bis zu 20 kg Teig



Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

Robocut (R) Hydraulische Teigteiler mit rundem Teigkorb

Automatische Motorabschaltung für höhere Energieeffizienz, Maschine läuft nur während des Pressens bzw. Teilens



Mit speziell entwickeltem Hydrauliksystem für einen leisen und sanften Teilvorgang

Robocut (R)

Pressen und Teilen durch Hinunterdrücken, Halten und Hochziehen des Joysticks. Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

Robocut (R) Automatic

Pressen und Teilen durch einmaliges Berühren des Joysticks – der automatische Arbeitszyklus beginnt von selbst. Am Ende des Zyklus wird der Deckel automatisch wieder angehoben. Inkl. automatischem Endlagenschalter und Zykluszeitverkürzung. Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

Robocut (R) Variomatic

Bedienung per Joystick und Tastenfeld; vollautomatisches Pressen und Teilen mit automatischem Start durch Schließen des Deckels, automatischem Ver- und Entriegeln sowie Öffnen des Deckels, Zykluszeitverkürzung und flexibler Programmierung für bis zu 10 verschiedene Arbeitszyklen. Auch Pressen ohne Teilen möglich (für Verwendung als reine Teig- oder Butterpresse). Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

Optionen

- Teflonbeschichtete Edelstahlplatte
- Mehlblech mit Abdeckung
- Abstellfläche aus Edelstahl
- Einzigartiges hygienisches Glasbedienfeld mit langlebigen Bedientasten
- Sicherheitsschalter vorn, abnehmbare Seitenbleche
- Gusseisengestell auf Rädern für zusätzliche Stabilität

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



Robocut (R) Divisora hidráulica con cesta de masa redonda

Placa superior de acero inoxidable

Elevación automática de la cuchilla divisora para fácil limpieza

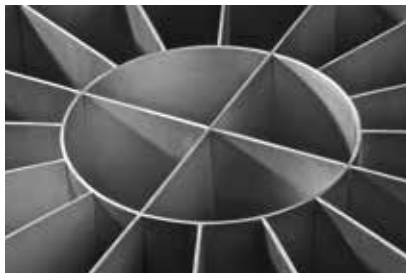
Mangos delanteros para protección adicional

Construcción íntegra de acero resistente con paneles extraíbles para una limpieza eficiente y rápida



Hasta **2300** piezas por hora

Divisiones	Ámbito de peso (gr)
16	250-1250
20	200-1000
24	160-840



Cuchilla divisora de acero inoxidable de gran calidad para ámbitos de peso de 165 a 1250 gr.



Prácticos mangos delanteros para protección adicional, fácil movilidad y posicionamiento sin esfuerzo.



Cuenco para masa redondo (47 x 12 cm) de acero inoxidable para hasta 20 kg de masa



Equipada de serie con regulación de presión variable.

Robocut (R) Divisora hidráulica con cesta de masa redonda

Interruptor del motor automático para eficiencia energética; solo funciona cuando la máquina está prensando o dividiendo



Construida con un sistema hidráulico especialmente diseñado para una división silenciosa y regular

Robocut (R)

Prensa y divide moviendo y manteniendo la palanca de mando arriba y abajo. Equipada de serie con regulación de presión variable.

Robocut (R) Automatic

Prensa y divide con solo tocar una vez la palanca de mando; un toque iniciará el ciclo de trabajo automático de prensar y dividir. Incluye la liberación automática de la tapa al final del ciclo, interruptor de fin de carrera automático y reducción del tiempo del ciclo. Equipada de serie con regulación de presión variable.

Robocut (R) Variomatic

Se opera mediante palanca de mando y panel de control táctil; prensa y divide con ciclo de trabajo totalmente automático de un solo toque, puesta en marcha automática cerrando la tapa, autocierre, liberación, desbloqueo y apertura de la tapa automáticos, reducción del tiempo del ciclo y programación flexible para hasta 10 ciclos de trabajo distintos. Función "solo prensar": para usarla solo como prensa de masa o mantequilla. Equipada de serie con regulación de presión variable.

Opciones

- Placa superior de acero inoxidable revestida de teflón
- Bandeja para harina con cubierta superior
- Mesa de apoyo de acero inoxidable
- Panel de cristal higiénico y exclusivo con controles táctiles duraderos para una higiene extra
- Interruptores de seguridad en el lado delantero y paneles laterales extraíbles
- Pie de hierro fundido sobre las ruedas para una estabilidad adicional

Potencia 1,6 kW, trifásica, peso neto 295 kg
An x Pr x Al 54 x 66 x 108 cm



Гидравлические тестоделители Robocut (R) с круглой формой кюветы

Верхняя пластина из нержавеющей стали

Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки

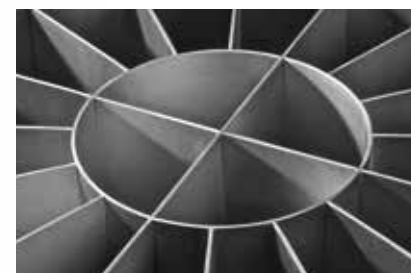
Передние ручки для безопасной работы

Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки



до
2300
штук в час

Деления	Весовой диапазон (г)
16	250–1250
20	200–1000
24	160–840



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 165 до 1250 г.



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Круглой формы чаша для теста размером 47 x 12 см вместимостью 20 кг.



Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Гидравлические тестоделители Robocut (R) с круглой формой кюветы

Автоматическое включение двигателя только во время работы делает делитель энергоэффективным



Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного деления теста

Модель Robocut (R)

Надавливание и тестоделение выполняется при помощи джойстика кнопками вверх и вниз. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Модель Robocut (R) Automatic

Надавливание и тестоделение одним нажатием джойстика; одно нажатие джойстика включает автоматический рабочий цикл надавливания и тестоделения. Автооткрытие крышки в конце цикла, автоотключение и регулировка времени цикла. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Модель Robocut (R) Variomatic

Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта; одно нажатие джойстика включает автоматический рабочий цикл надавливания и тестоделения; автозапуск посредством автоматического закрытия крышки, автоблокировка, автостарт, автоматическое закрытие и открытие крышки, уменьшение времени рабочего цикла и гибкое программирование (10 рабочих циклов). Функция press-only для использования в качестве прессы для теста или масла. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Опции

- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Лоток для муки с крышкой
- Вспомогательный столик из нержавеющей стали
- Уникальная гигиеничная стеклянная сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 295 кг
Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см

