

Robocut (S) Hydraulic Dough Divider with square dough bowl

Production up to
4500
pieces / hour

Automatic rising
of dividing knife
for easy cleaning

Front handles for
extra protection

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

Stainless steel
top plate



Division	Weight range (gr)
6	800–3340
10	480–2000
12	400–1670
20	240–1000
24	200–840
40	120–500
6/12x	400–3340
10/20x	240–2000
12/24x	200–1670
20/40x	120–1000



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



Square (43 x 43.5 x 12 cm) stainless steel dough bowl for up to 20 kg of dough



Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (S) Hydraulic Dough Divider with square 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 (S)

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

Robocut (S) 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 (S) 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.

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



Robocut (S) Hydraulic Dough Divider with square dough bowl

Production up to
4500
pieces / hour

Automatic rising
of dividing knife
for easy cleaning

Front handles for
extra protection

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

Stainless steel
top plate



Division	Weight range (oz)
6	28-118
10	17-71
12	14-59
20	9-35
24	7-29
40	4-18
6/12x	14-118
10/20x	9-71
12/24x	7-59
20/40x	4-35



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



Square (16.9" x 17.1" x 4.7") stainless steel dough bowl for up to 44 lbs. of dough



Standard equipped with variable pressure regulation.

Robocut (S) Hydraulic Dough Divider with square 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 (S)

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

Robocut (S) 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 (S) 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.

Power 1.6 kW, 3-phase, net weight 650 lbs.
WxDxH 21" x 26" x 43"



Robocut (S) hydraulische deegverdeler met vierkante kuip

Tot
4500
stuks / uur

Schoonmaakstand;
automatisch opkomen
van het verdeelmес voor
schoonmaken

Stevige handvaten aan
de voorkant maken
de machine makkelijk
verplaatsbaar

Solide stalen frame
met afneembare
zijpanelen

RVS dekselplaat



Verdeling	Gewichts- bereik (gr)
6	800-3340
10	480-2000
12	400-1670
20	240-1000
24	200-840
40	120-500
6/12x	400-3340
10/20x	240-2000
12/24x	200-1670
20/40x	120-1000



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



Vierkante RVS deegkuip
(43,5 x 43,5 x 12 cm) voor
max. 20 kg deeg



Standaard uitgerust met
instelbare drukregeling.

Robocut (S) hydraulische deegverdeler met vierkante kuip

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



Speciaal, voor Daub ontwikkeld, deegvriendelijk en betrouwbaar hydraulisch perssysteem

Robocut (S)

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

Robocut (S) 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 (S) 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.

Vermogen: 1.6 kW, 3-fasen, netto gewicht 295 kg
BxDxH 54 x 66 x 108 cm



Diviseuse hydraulique Robocut (S) avec cuve à pâte carrée

Jusqu'à
4500
pièces par heure

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

Plaque supérieure
en acier inoxydable



Division	Poids plage (gr)
6	800-3340
10	480-2000
12	400-1670
20	240-1000
24	200-840
40	120-500
6/12x	400-3340
10/20x	240-2000
12/24x	200-1670
20/40x	120-1000



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



Cuve à pâte carrée
(43 x 43,5 x 12 cm) en acier
inoxydable pour jusqu'à 20 kg
de pâte



Équipé de série de la régulation
variable de la pression.

Diviseuse hydraulique Robocut (S) avec cuve à pâte carrée

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 (S)

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 (S) 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 (S) 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.

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



Robocut (S) Hydraulische Teigteiler mit viereckigem Teigkorb

Bis zu
4500
Stück pro Stunde

Automatisches Anheben
des Teilmessers für
einfache Reinigung

Frontgriffe für zusätzlichen
Schutz

Stabile Stahlkonstruktion
mit abnehmbaren
Gehäuseblechen für
effiziente und schnelle
Reinigung



Deckplatte aus
Edelstahl

Teilung	Gewichtsbereich (gr)
6	800–3340
10	480–2000
12	400–1670
20	240–1000
24	200–840
40	120–500
6/12x	400–3340
10/20x	240–2000
12/24x	200–1670
20/40x	120–1000



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



Edelstahl-Teigkorb, rechteckig
(43 × 43,5 × 12 cm), für
bis zu 20 kg Teig.



Standardmäßig ausgestattet
mit variabler Druckregelung.

Robocut (S) Hydraulische Teigteiler mit viereckigem 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 (S)

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

Robocut (S) 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 (S) 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.

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



Robocut (S) divisora hidráulica con cesta de masa cuadrada

Hasta
4500
piezas por hora

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

Placa superior de acero inoxidable



Divisiones	Ámbito de peso (gr)
6	800-3340
10	480-2000
12	400-1670
20	240-1000
24	200-840
40	120-500
6/12x	400-3340
10/20x	240-2000
12/24x	200-1670
20/40x	120-1000



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



Cuenca para masa cuadrado (43 x 43,5 x 12 cm) de acero inoxidable para hasta 20 kg de masa.



Equipada de serie con regulación de presión variable.

Robocut (S) divisora hidráulica con cesta de masa cuadrada

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 (S)

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

Robocut (S) 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 (S) 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.

Potencia 1,6 kW, trifásica, peso neto 295 kg

An x Pr x Al 54 x 66 x 108 cm



Гидравлические тестоделители Robocut (S) с квадратной формой кюветы

до
4500
штук в час

Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки

Передние ручки для безопасной работы

Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки

Верхняя пластина из нержавеющей стали



Деления	Весовой диапазон (г)
6	800–3340
10	480–2000
12	400–1670
20	240–1000
24	200–840
40	120–500
6/12x	400–3340
10/20x	240–2000
12/24x	200–1670
20/40x	120–1000



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



Квадратной формы чаша для теста размером 43 x 43.5 x 12 см вместимостью 20 кг.



Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Гидравлические тестоделители Robocut (S) с квадратной формой кюветы

Автоматическое включение двигателя только во время работы делает делитель энергоэффективным



Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного деления теста

Модель Robocut (S)

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

Модель Robocut (S) 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 (S) 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.

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 295 кг

Габариты: Ширина x глубина x высота
54 x 66 x 108 см

