

**Robotrad-s Moulding Divider** with dividing disc and side grid

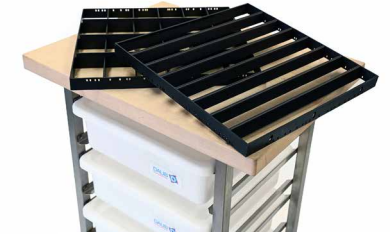
For highly hydrated and delicate dough

**75%**

Stainless steel top plate

Automatic rising of dividing knife for easy cleaning

Front handles for extra protection



Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms



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

Production up to

**5500**

pieces / hour



Handy removable flour tray with top cover which can be placed on 4 various positions on the machine.



Storage hooks for max. up to 6 grids on one or both sides of the machine.



Stainless steel working table on left or right side which can be folded down completely.

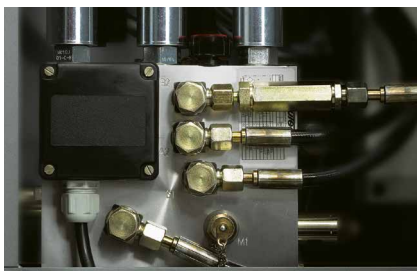
## Robotrad-s Moulding Divider with dividing disc and side grid



Easy, simple and ergonomic click and release for changing of forming and moulding grids.



Dividing head with high grade stainless steel knife and ring around the dough bowl make the Robotrad-s robust and extra hygienic.



Standard equipped with variable pressure regulation.

Daub's Robotrad-s is a hydraulic dough and moulding divider for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time. It is equipped with a dividing head to divide dough in exact weight portions. By using a side grid holder, it is possible to mould and form the dough without the use of any pressure. Moulding and forming is achieved by gently moving dough through the interchangeable grid which is available in various long, square, circular and triangle versions.

### Robotrad-s

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

### Robotrad-s Automatic

Pressing, dividing, forming and moulding by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing, dividing forming and moulding. 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.



**Robotrad-s Moulding Divider** with dividing disc and side grid

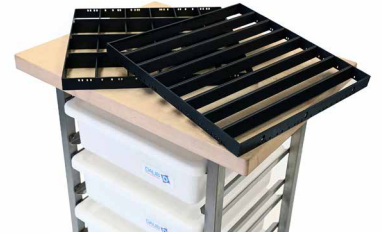
For highly hydrated and delicate dough

**75%**

Stainless steel top plate

Automatic rising of dividing knife for easy cleaning

Front handles for extra protection



Broad range of different teflon coated interchangeable grids with various long, square, circular and triangle moulding forms



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

Production up to  
**5500**  
pieces / hour



Handy removable flour tray with top cover which can be placed on 4 various positions on the machine.



Storage hooks for max. up to 6 grids on one or both sides of the machine.



Stainless steel working table on left or right side which can be folded down completely.

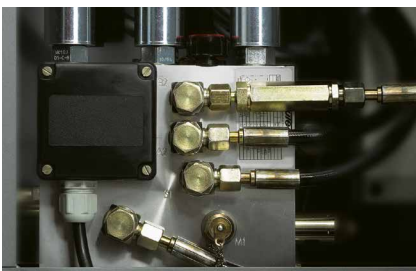
## Robotrad-s Moulding Divider with dividing disc and side grid



Easy, simple and ergonomic click and release for changing of forming and moulding grids.



Dividing head with high grade stainless steel knife and ring around the dough bowl make the Robotrad-s robust and extra hygienic.



Standard equipped with variable pressure regulation.

Daub's Robotrad-s is a hydraulic dough and moulding divider for artisan bread that benefited from a long pre-proofing time. It is equipped with a dividing head to divide dough in exact weight portions. By using a side grid holder, it is possible to mould and form the dough without the use of any pressure. Moulding and forming is achieved by gently moving dough through the interchangeable grid which is available in various long, square, circular and triangle versions.

### Robotrad-s

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

### Robotrad-s Automatic

Pressing, dividing, forming and moulding by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing, dividing forming and moulding. 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.



**Robotrad-s vormverdeler met verdeelschijf en opklapbaar snijraam**

Voor zeer gehydrateerd en delicaat deeg

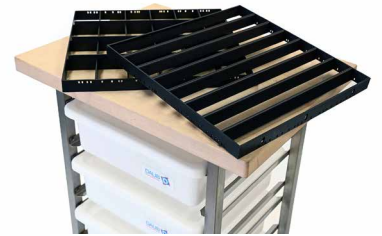
**75%**

RVS dekselplaat

Schoonmaakstand; automatisch opkomen van het verdeelmes voor schoonmaken

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

Tot **5500** stuks / uur



Ruime keuze uit geteflonde lichtgewicht snijramen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige vormverdeling

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



Grote meelbak met deksel die op vier verschillende posities aan de machine bevestigd kan worden.



Ophanghaken voor max. 6 snijramen aan één of beide zijden van de machine.



Opklapbare RVS afzettafel, naar keuze aan de linker of rechterkant van de machine.

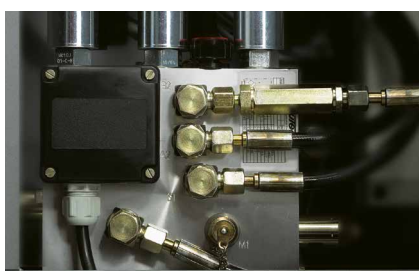
## Robotrad-s vormverdeler met verdeelschijf en opklapbaar snijraam



Makkelijk en snel verwisselen van snijramen. Met één hand eenvoudig ontgrendelen en vastzetten.



Deelkop met hoogwaardig roestvrijstalen mes en ring om de deegkamer. Daardoor is bij het verdelen weinig of geen meel nodig.



Standaard uitgerust met instelbare drukregeling.

De Robotrad-s van Daub is een hydraulische vormverdeler voor traditioneel ambachtelijk brood dat een lange voorrijstijd nodig heeft. De machine is uitgerust met een deelkop voor verdelen in deegstukken van gelijk gewicht. Door een opklapbaar vormrooster kan het deeg drukloos worden gevormd. Vormverdeling vindt plaats door het deeg door het uitwisselbare vormrooster te drukken. Vormroosters zijn er in diverse afmetingen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige deegstukken.

### Robotrad-s

Persen, verdelen en vormverdelen door de bedieningshendel vast te houden en naar boven en beneden te bewegen. Standaard met instelbare drukregeling.

### Robotrad-s Automaat

Persen, verdelen en vormverdelen door een simpele tik tegen de bedieningshendel; een korte tik start een automatische cyclus van persen en vormverdelen. Inclusief het ontlasten van de deksel aan het eind van de cyclus en automatische eindschakelaar. Standaard met instelbare drukregeling.



## Robotrad-s diviseuse-mouleuse avec disque diviseur et grille latérale

Pour une pâte très hydratée et délicate

**75%**

Plaque supérieure en acier inoxydable

Levage automatique du couteau diviseur pour un nettoyage facilité

Poignées avant pratiques pour la protection et des déplacements faciles.

Jusqu'à  
**5500**  
pièces par heure



Vaste gamme de grilles interchangeables revêtues de Téflon avec plusieurs formes de moulage longues, carrées, rondes et triangulaires

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



Tiroir à farine pratique et amovible avec couvercle qui peut être installé à 4 endroits différents sur la machine.



Crochets de rangement sur un ou les deux côtés de la machine pour max. 6 grilles.

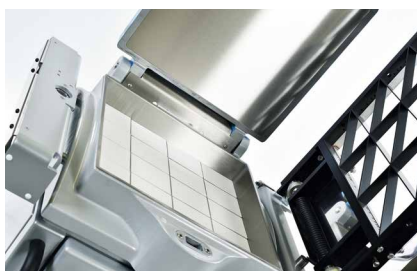


Table de travail en acier inoxydable du côté gauche ou droit, entièrement rabattable.

## Robotrad-s diviseuse-mouleuse avec disque diviseur et grille latérale



Système de cliquer et relâcher facile, simple et ergonomique pour le changement de grille de formage et de moulage.



Avec son plaque diviseur avec couteau et anneau en acier inoxydable de haute qualité autour de la cuve à pâte, la Robotrad-s est robuste et particulièrement hygiénique.



Équipé de série de la régulation variable de la pression.

La Robotrad-s de Daub est une diviseuse-mouleuse hydraulique plébiscitée pour le pain artisanal qui a bénéficié d'un temps de pousse prolongé. Elle est équipée d'un plaque diviseur permettant de diviser la pâte en portions de poids exact. En utilisant le support à grille latéral, il est possible de mouler et former la pâte sans utiliser la moindre pression. Le moulage et le formage sont réalisés en poussant délicatement la pâte à travers la grille interchangeable, disponible en plusieurs versions longues, carrées, rondes et triangulaires.

### Robotrad-s

Pressage, division, formage et moulage en déplaçant et maintenant la manette vers le haut ou le bas. Équipée de série de la régulation variable de la pression.

### Robotrad-s Automatique

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



## Robotrad-s Formteiler mit Teilscheibe und seitlichem Gitter

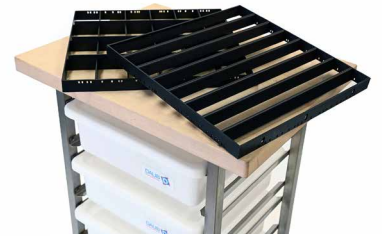
Für stark hydratisierten und empfindlichen Teig

**75%**

Deckplatte aus Edelstahl

Automatisches Anheben des Teilmessers für einfache Reinigung

Praktische Frontgriffe für zusätzlichen Schutz und eine erhöhte Mobilität



Große Bandbreite an verschiedenen teflonbeschichteten Wechselgittern in rechteckiger, quadratischer, runder oder dreieckiger Form

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

Bis zu

**5500**

Stück pro Stunde



Praktisches, abnehmbares Mehleblech mit Abdeckung, das an 4 verschiedenen Positionen an der Maschine befestigt werden kann.



Aufbewahrungshaken für max. 6 Gitter (ein- oder beidseitig).



Arbeits Tisch aus Edelstahl, links oder rechts, kann vollständig heruntergeklappt werden

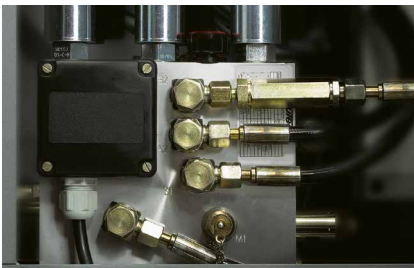
## Robotrad-s Formteiler mit Teilscheibe und seitlichem Gitter



Einfaches und ergonomisches Klicksystem für den Wechsel von Teil- und Formgittern.



Der Teilkopf mit Messer und Teigkorbring aus hochwertigem Edelstahl machen die Robotrad-s besonders robust und hygienisch.



Standardmäßig ausgestattet mit variabler Druckregelung.

Die Robotrad-s von Daub ist ein hydraulischer Teig- und Formteiler für handwerklich hergestelltes Brot mit einer langen Vorgärzeit. Die Maschine ist mit einem Teilkopf ausgestattet, die den Teig in genau gewichtsgleiche Teiglinge teilt. Mit dem seitlichen Gitterhalter kann der Teig ohne Einsatz von Druck geformt werden. Das Formen erfolgt, indem der Teig vorsichtig durch die Öffnungen des auswechselbaren Gitters gedrückt wird. Gitter sind in verschiedenen rechteckigen, quadratischen, runden und dreieckigen Versionen erhältlich.

### Robotrad-s

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

### Robotrad-s Automatic

Pressen, Teilen, Formen und Formpressen 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.



**Robotrad-s divisora de moldeado con disco divisor y cuadrícula lateral**

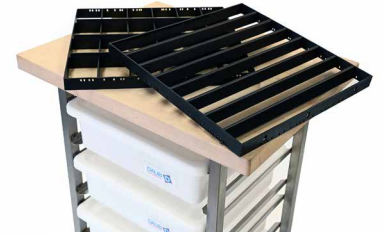
Para masa altamente hidratada y delicada

**75%**

Placa superior de acero inoxidable

Elevación automática de la cuchilla divisora para fácil limpieza

En la parte frontal hay unos tiradores muy prácticos para protección y fácil movilidad.



Amplia gama de distintas cuadrículas intercambiables revestidas de teflón con diversas formas de moldeado largas, cuadradas, redondas y triangulares

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

Hasta

**5500**

piezas por hora



Bandeja para harina práctica y extraíble con cubierta superior que se puede colocar en 4 posiciones distintas en la máquina.



Ganchos de almacenamiento para máx. hasta 6 rejillas en uno o ambos lados de la máquina.



Mesa de trabajo de acero inoxidable en el lado derecho o izquierdo que se puede plegar por completo.

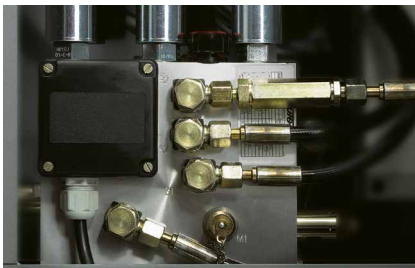
## Robotrad-s divisora de moldeado con disco divisor y cuadrícula lateral



Sistema de encaje y liberación fácil, simple y ergonómico para cambiar las cuadrículas de moldeado.



El cabezal divisor con cuchilla de acero inoxidable de gran calidad y el anillo alrededor del tambor para la masa hacen que la Robotrad-s sea una máquina robusta y extra higiénica.



Equipada de serie con regulación de presión variable.

La Robotrad-s de Daub es una divisora hidráulica de masa y moldeado para pan artesanal que se ha sometido a un largo periodo de fermentación. Está equipada con un cabezal divisor para dividir la masa en porciones con el mismo peso exacto. Al usar un portacuadrícula lateral, es posible moldear la masa sin ejercer ningún tipo de presión. El moldeado se consigue moviendo la masa con cuidado a través de la cuadrícula intercambiable que está disponible en diversas versiones largas, cuadradas, redondas y triangulares.

### Robotrad-s

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

### Robotrad-s Automatic

Prensa, divide, forma y moldea con solo tocar una vez la palanca de mando; un toque iniciará el ciclo de trabajo automático de prensar, dividir, formar y moldear. 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.



**Формовочные тестоделители Robotrad-s с разделительным диском и боковой решеткой**

Для сильно  
увлажненного и  
нежного теста

**75%**

Верхняя пластина  
из нержавеющей  
стали

Автоподъем ножей  
для чистки

Удобные передние  
ручки для защиты  
панели управления  
и повышения  
мобильности.

до  
**5500**  
штук в час



Богатый выбор из различных  
решеток прямоугольной,  
треугольной и квадратной  
формы с тефлоновым  
покрытием.

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



Удобный съемный лоток  
для муки с крышкой можно  
установить в одном из  
4-х мест на машине.



Крюки для 6 решеток с одной  
или обеих сторон машины.



Вспомогательный столик из  
нержавеющей стали на левой  
или правой стороне; можно  
полностью согнуть его.

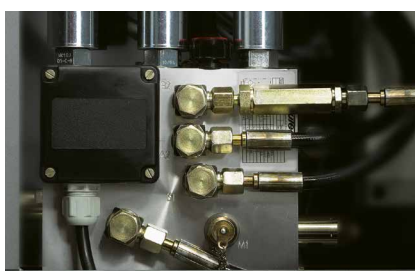
## Формовочные тестоделители Robotrad-s с разделительным диском и боковой решеткой



Простое эргономичное нажатие и открытие решеток для замены формовочных решеток



Разделительный диск и кольцо из нержавеющей стали около кюветы для теста делают Robotrad-s надежной и гигиеничной машиной.



Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Daub's Robotrad-s — гидравлический формовочный тестоделитель для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Он оснащен разделительным диском для точного деления теста на равные порции. Благодаря фиксатору боковой решетки можно формовать тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную решетку, которая может быть прямоугольной, квадратной или треугольной.

### Модель Robotrad-s

Управление прессованием, делением и формованием при помощи джойстика вверх и вниз. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

### Модель Robotrad-s Automatic

Управление прессованием, делением и формованием теста одним нажатием джойстика; запуск автоматического рабочего цикла одним нажатием, управление формованием одним нажатием. Автооткрытие крышки в конце цикла, автоотключение и регулировка времени цикла. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

