

Robotrad-s Form Moulding Divider

Moulding divider prepared for forming plate and forming grid with dividing disc and side grids

For highly and delicate dough
75%

Stainless steel top plate.

All Robotrad models have a 43 x 43.5 x 12 cm bowl for up to 20 kg of dough.

Handy front mounted handles for protection of control panel and extra movability.

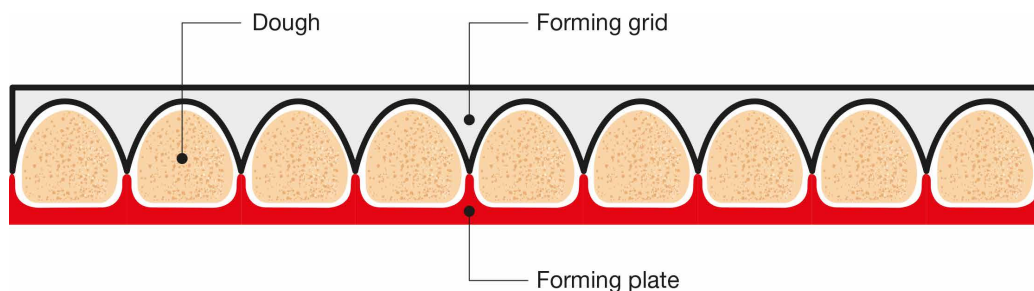
Production up to
690
pieces / hour



Forming plate and forming grid for 6, 8 or 10 baguettes.

Solidly constructed grid support is closed, locked and unlocked in one simple natural movement.

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



Designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings.

Robotrad-s Form with forming plate and forming grid



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



Storage hooks for max. up to 3 grids on one or both sides of the machine.



Robotrad-s Form has all functionalities of Robotrad-s and Robocut (S), but on top is suitable for the use of special forming plates and forming grids.

Daub's Robotrad-s Form is a hydraulic dough and moulding divider specially designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings by using a pre-shaped (red) forming plate and specially designed forming grid. Like Robotrad-s, it is equipped with a dividing disc 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 (forming) grid which is available in various versions for a wide variety of baguette sizes.

Robotrad-s Form

Pressing, forming and moulding by moving and holding joy-stick lever up and down.

Robotrad-s Form Automatic

Pressing, forming and moulding by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing, forming and moulding. Including auto release of the lid at the end of the cycle, automatic end-switch and cycle time reduction.



Robotrad-s Form Moulding Divider

Moulding divider prepared for forming plate and forming grid with dividing disc and side grids

For highly and delicate dough
75%

Stainless steel top plate.

All Robotrad models have a 16.9" x 17.1" x 4.7" bowl for up to 44 lbs. of dough.

Handy front mounted handles for protection of control panel and extra movability.

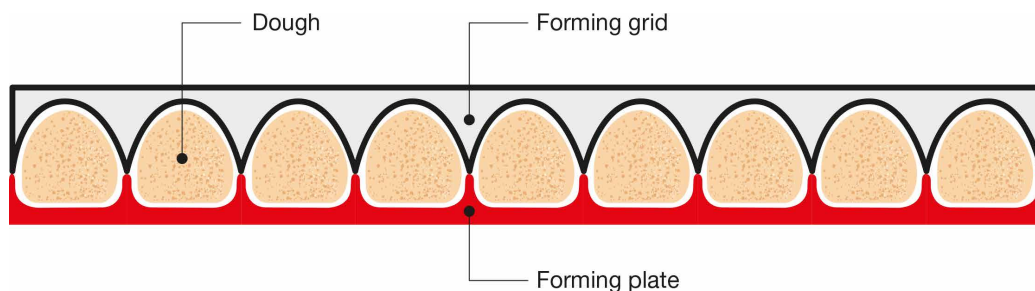
Production up to
690
pieces / hour



Forming plate and forming grid for 6, 8 or 10 baguettes.

Solidly constructed grid support is closed, locked and unlocked in one simple natural movement.

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



Designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings.

Robotrad-s Form with forming plate and forming grid



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



Storage hooks for max. up to 3 grids on one or both sides of the machine.



Robotrad-s Form has all functionalities of Robotrad-s and Robocut (S), but on top is suitable for the use of special forming plates and forming grids.

Daub's Robotrad-s Form is a hydraulic dough and moulding divider specially designed for preparing well-rounded, fluently shaped baguettes without outside markings by using a pre-shaped (red) forming plate and specially designed forming grid. Like Robotrad-s, it is equipped with a dividing disc 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 (forming) grid which is available in various versions for a wide variety of baguette sizes.






Robotrad-s Form

Pressing, forming and moulding by moving and holding joy-stick lever up and down.

Robotrad-s Form Automatic

Pressing, forming and moulding by a single touch of joy-stick lever; one touch will start automatic work cycle of pressing, forming and moulding. Including auto release of the lid at the end of the cycle, automatic end-switch and cycle time reduction.



-  [DaubBakeryMachinery](#)
-  [daub-bakery-machinery-b.v.](#)
-  [DaubBakeryMach](#)
-  [daub_bakery_machinery](#)
-  [DaubBakingHolland](#)

Robotrad-s Form vormverdeler

Vormverdeler geschikt voor geprofileerde vormplaten en vormroosters met verdeelschijf en opklapbaar snijraam

Voor zeer gehydrateerd en delicaat deeg

75%

RVS dekselplaat.

Alle Robotrad modellen hebben een deegkuip van 43 x 43,5 x 12 cm voor max. 20 kg deeg.

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

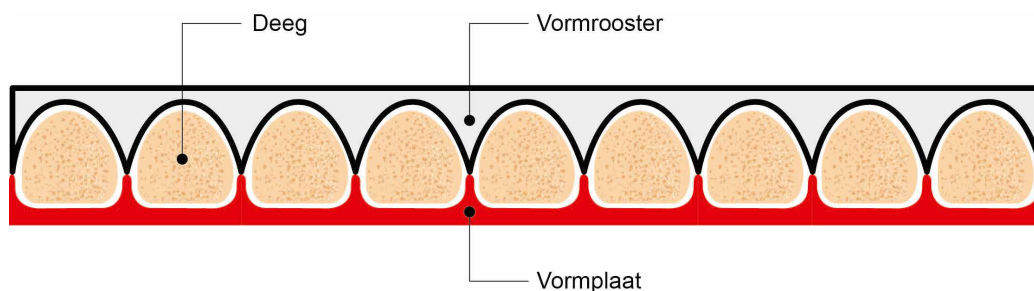
Tot
690
stuks / uur



Vormplaten en vormroosters voor 6, 8 of 10 stokbroden.

Stevige hendel met sluitingsmechanisme voor het openen en sluiten van de deksel met één vloeiende natuurlijke handbeweging.

Solide stalen frame met afneembare achter- en zijpanelen.



Voor het vormen van strak afgeronde, vloeiend gevormde stokbroden en baguettes zonder snijmarkering.

Robotrad-s Form met geprofileerde vormplaat en vormrooster



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



Ophanghaken voor max. 3 snijramen aan één of beide zijden van de machine.



Robotrad-s Form heeft alle functionaliteiten van Robotrad-s en Robocut (S) maar is ook geschikt voor deegvormen met speciale vormplaten en vormroosters.

Daub's Robotrad-s Form is een hydraulische deeg- en vormverdeler voor het vormen van strak afgeronde, vloeiend gevormde baguettes zonder snijmarkeringen. De deegstukken worden gevormd met behulp van een voorgevormde (rode) vormplaat en een speciaal ontworpen vormrooster. Net als de Robotrad-s is de Robotrad-s Form uitgerust met een verdeelschijf om deeg in in stukken van gelijk gewicht te verdelen. Door gebruik te maken van een opklapbaar snijraam met uitwisselbare vormroosters kunnen deegstukken drukloos worden gevormd. Vormverdeling vindt plaats door het deeg door het geprofileerde opklapbare vormrooster te drukken. Vormroosters en snijramen zijn er in diverse afmetingen voor langwerpige, vierkante, ronde of driehoekige deegstukken.

Robotrad-s Form

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

Robotrad-s Form 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.



Robotrad-s Form diviseuse-mouleuse

Diviseuse-mouleuse préparée pour plaque de formage et grille de formage avec un disque diviseur et des grilles latérales

Pour une pâte très hydratée et délicate

75%

Plaque supérieure en acier inoxydable.

Tous les modèles Robotrad ont une cuve de 43 x 43,5 x 12 cm pour jusqu'à 20 kg de pâte.

Poignées avant pratiques pour la protection et des déplacements faciles.

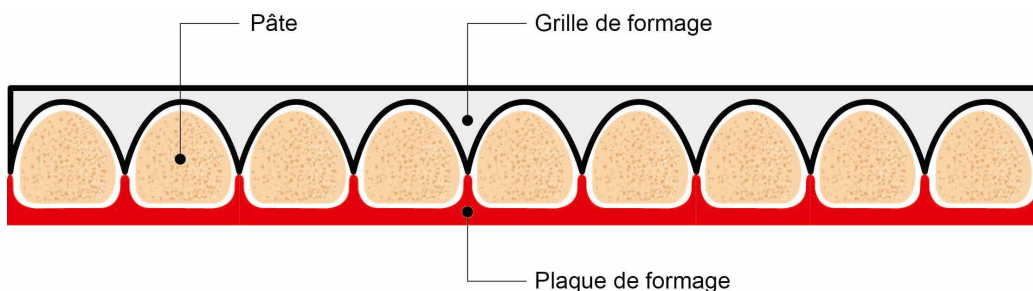
Jusqu'à
690
pièces par heure



Plaque de formage et grille de formage pour 6, 8 ou 10 baguettes.

Une poignée et un mécanisme de verrouillage solidement construits pour ouvrir et fermer le couvercle en un seul mouvement naturel et fluide.

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



Conçu pour préparer des baguettes bien arrondies et de forme fluide sans marques extérieures.

Robotrad-s Form avec plaque de formage et grille de formage



Bac à farine pratique et amovible avec couvercle qui peut être fixé endroits différents sur la machine.



Crochets de rangement sur un ou les deux côtés de la machine pour max. 3 grilles.



La Robotrad-s Form a toutes les fonctionnalités des Robotrad-s et Robocut (S), mais en plus elle convient à l'utilisation de plaques et de grilles de formage spéciales.

Le Robotrad-s Form de Daub est une diviseuse-mouleuse hydraulique spécialement conçue pour préparer des baguettes bien arrondies et de forme fluide sans marques extérieures grâce à l'utilisation d'une plaque de formage préformée (rouge) et une grille de formage spécialement conçue. Tout comme le Robotrad-s, elle est équipée d'un disque 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 obtenus en déplaçant doucement la pâte à travers la grille (de formage) interchangeable qui est disponible en différentes versions pour une grande variété de tailles de baguettes.

Robotrad-s Form

Pressage, division, formage et moulage en déplaçant et maintenant la manette vers le haut ou le bas.

Robotrad-s Form 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. Y compris l'ouverture automatique du couvercle à la fin du cycle, un interrupteur de fin automatique et la réduction du temps de cycle.



Robotrad-s Form Formteiler

Formteiler für Formplatte und Formgitter mit Trennscheibe und Seitengittern

Für stark hydratisierten und empfindlichen Teig

75%

Deckplatte aus Edelstahl.

Alle Robotrad-Modelle haben einen Teigkorb von 43 × 43,5 × 12 cm für bis zu 20 kg Teig.

Praktische Frontgriffe für zusätzlichen Schutz und eine erhöhte Mobilität.

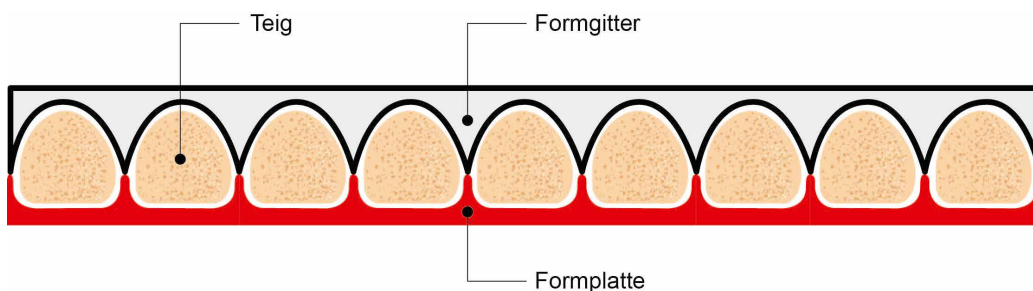


Formplatte und Formgitter für 6, 8 oder 10 Baguettes.

Ein robuster Griff mit Verriegelungsmechanismus zum Öffnen und Schließen des Deckels in einer fließenden, natürlichen Bewegung.

Stabile Stahlkonstruktion mit abnehmbaren Gehäuseblechen für effiziente und schnelle Reinigung.

Bis zu
690
pro Stunde



Für gut und einheitlich geformte Baguettes ohne Spuren äußere Spuren.

Robotrad-s Form mit Formplatte und Formgitter



Praktischer, abnehmbarer Mehlbehälter mit Abdeckung, der an verschiedenen Positionen an der Maschine befestigt werden kann.



Aufbewahrungshaken für max. 3 Gitter (ein- oder beidseitig).



Die Robotrad-s Form hat alle Funktionen der Robotrad-s und der Robocut (S), eignet sich darüber hinaus aber auch für spezielle Formplatten und -gitter.

Die Robotrad-s Form von Daub ist ein hydraulischer Form- und Formpressteiler, der speziell für die Herstellung perfekt rundgewirkter und gleichmäßig geformter Baguettes ohne äußere Markierungen entwickelt wurde. Die Maschine ist wie die Robotrad-s mit einer Teilscheibe 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 (Form-)Gitters gedrückt wird. Gitter sind in verschiedenen Versionen für unterschiedlich große Baguettes erhältlich.

Robotrad-s Form

Pressen, Teilen, Formen und Formpressen durch Hinunterdrücken, Halten und Hochziehen des Joysticks.

Robotrad-s Form 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.



Robotrad-s Form divisora de moldeado

Divisora de moldeado preparada para placa y cuadrícula de moldeado con discos divisores y cuadrículas laterales

Para masa altamente hidratada y delicada

75%

Placa superior de acero inoxidable.

Todos los modelos Robotrad tienen un cesta de mada cuadrada de 43 x 43,5 x 12 cm para hasta 20 kg de masa.

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



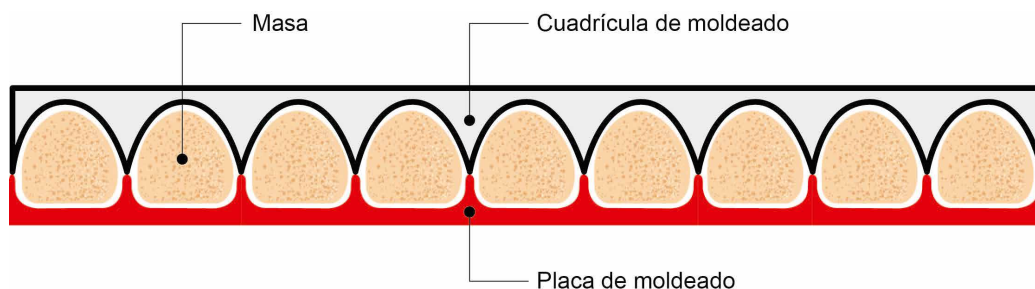
Placa y cuadrícula de moldeado para 6, 8 y 10 baguettes.



Un mecanismo de agarre y cierre de sólida construcción para abrir y cerrar la tapa en un solo movimiento natural fluido.

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

Hasta
690
piezas por hora



Diseñada para preparar baguettes bien redondeadas y con una forma fluida sin marcas exteriores.

Robotrad-s Form con placa de moldeado et cuadrícula de moldeado








Bandeja para harina práctica y extraíble con cubierta superior que se puede fijar en diversas posiciones en la máquina.



Ganchos de almacenamiento para máx. hasta 3 rejillas en uno o ambos lados de la máquina.



La Robotrad-s Form tiene todas las funciones de la Robotrad-s y Robocut (S), pero, además, es idónea para usar placas y cuadrículas de moldeado especiales.

-  [DaubBakeryMachinery](#)
-  [daub-bakery-machinery-b.v.](#)
-  [DaubBakeryMach](#)
-  [daub_bakery_machinery](#)
-  [DaubBakingHolland](#)

La Robotrad-s Form de Daub es una divisora hidráulica de moldeado y masa diseñada especialmente para preparar baguettes bien redondeadas y con una forma fluida sin marcas exteriores usando una placa de moldeado (roja) preformada y una cuadrícula de moldeado diseñada específicamente. Al igual que la Robotrad-s, está equipada con un disco 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 y la forma se consiguen moviendo la masa con cuidado a través de la cuadrícula (de moldeado) intercambiable que está disponible en diversas versiones para una amplia variedad de tamaños de baguette.

Robotrad-s Form

Prensa, divide, forma y moldea moviendo y manteniendo la palanca de mando arriba y abajo.

Robotrad-s Form 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.



Модель Robotrad-s Form Формовочные делители

Формовочный тестоделитель можно использовать с формовочной пластиной и формовочной решеткой с разделительным диском и боковыми решетками

Для сильно увлажненного и нежного теста

75%

Верхняя пластина из нержавеющей стали.

Все модели Robotrad оснащены чашей для теста размером 43 x 43,5 x 12 см вместимостью 20 кг.

Удобные передние ручки для защиты панели управления и повышения мобильности.



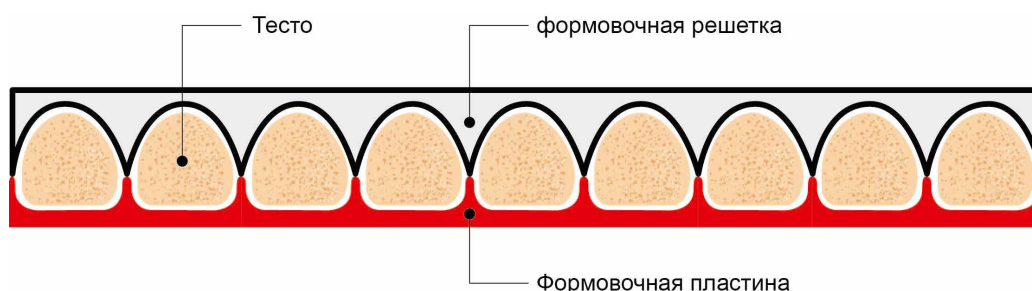
Формовочная пластина и формовочная решетка для 6, 8 или 10 багетов.

Уникальный механизм включения и блокировки открытия и закрытия крышки одним простым движением.

Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки.

до
690

штук в час



Предназначен для создания идеально круглых багетов любой формы без внешней маркировки.

Модель Robotrad-s Form с боковой формовочной решеткой и формовочной пластиной



Удобный съемный лоток для муки с крышкой можно установить в любом месте на машине.



Крюки для 3 решеток с одной или обеих сторон машины.



Robotrad-s Form выполняет все функции машин Robotrad-s и Robocut (S), а также имеет специальные формовочные пластины и формовочные решетки.

Daub Robotrad-s Form — гидравлический формовочный тестоделитель для создания идеально круглых багетов любой формы без внешней маркировки. Как и Robotrad-s эта машина оснащена 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 (формовочную) решетку, которая может иметь разную форму, для множества размеров багетов.

Модель Robotrad-s Form

Управление прессованием, делением и формованием джойстиком вверх и вниз.

Модель Robotrad-s Form Automatic

Управление прессованием, делением и формованием теста одним нажатием джойстика; запуск автоматического рабочего цикла одним нажатием, управление формованием одним нажатием. Кроме того, управляется концевым выключателем и регулировкой времени.

