

English



Globe+

Compact dough rounder for bakery or pizzeria

The Daub Globe Rounder is a clever designed compact rounding machine for any type of dough, from 20 to 1700 g, including sticky or hydrated dough. Easy to use, simple to clean and minimum power consumption.

No adjustments needed for different types of dough or weight. With adjustable speed and maximum capacity of 2400 pieces per hour, the Globe Rounder is suitable for any bakery or pizzeria.

A smart designed rounding system combining a (teflon coated) aluminium screw and food grade plastic drum is rounding any dough piece without any form of stress and pressure; leaving dough consistency and temperature intact.

With a solid frame structure, powerful motor and simple mechanics, the machine is extremely durable, maintenance free and prepared for many years of intense operational use.



Handy placed control panel on the front side with adjustable speed and emergency stop button.



Easy accessible wide open dough infeed well above the outfeed tray.



Solid outfeed tray on top of the machine made of thick stainless steel sheet material.



One person operation, very easy to use and simple to dismount for cleaning.

Globe+

With Teflon screw for high-hydration, delicate and sticky dough

- Stressfree rounding, preserving dough consistency and temperature
- Smooth and consistent rounded dough pieces of unequalled quality
- Simple to use, easy to clean and no maintenance required
- Excellent for hydrated, delicate and stick dough types (up to 70%)
- Suitable for dough pieces from 20 to 1700 g
- Production capacity up to 2400 pieces per hour
- Compact design with small footprint
- Simple one person operation.
- Interchangeable aluminium teflon coated screw
- Extremely silent, stable and quiet in daily operation
- Variable speed control
- On swivel wheels with brake for easy moveability
- Stainless steel outfeed tray
- Solid and durable construction for long life-span

Power 0.75 kW, 1-phase, net weight 130 kg
WxDxH 60 x 75 x 88 cm



Fully automatic dough rounding - no adjustments needed for change of dough weight.



Choice out of 2 rotating food-grade screw - drum combinations (incl. a teflon coated screw model) to match any type of dough.



An innovative rounding system combines earth gravity and drum friction to round the dough and move it naturally upwards through the rotating screw.



US-English



Globe+

Compact dough rounder for bakery or pizzeria

The Daub Globe Rounder is a clever designed compact rounding machine for any type of dough, from 1 - 60 oz, including sticky or hydrated dough. Easy to use, simple to clean and minimum power consumption.

No adjustments needed for different types of dough or weight. With adjustable speed and maximum capacity of 2400 pieces per hour, the Globe Rounder is suitable for any bakery or pizzeria.

A smart designed rounding system combining a (teflon coated) aluminum screw and food grade plastic drum is rounding any dough piece without any form of stress and pressure; leaving dough consistency and temperature intact.

With a solid frame structure, powerful motor and simple mechanics, the machine is extremely durable, maintenance free and prepared for many years of intense operational use.



Handy placed control panel on the front side with adjustable speed and emergency stop button.



Easy accessible wide open dough infeed well above the outfeed tray.



Solid outfeed tray on top of the machine made of thick stainless steel sheet material.



One person operation, very easy to use and simple to dismount for cleaning.

Globe+

With Teflon screw for high-hydration, delicate and sticky dough

- Stressfree rounding, preserving dough consistency and temperature
- Smooth and consistent rounded dough pieces of unequalled quality
- Simple to use, easy to clean and no maintenance required
- Excellent for hydrated, delicate and stick dough types (up to 70%)
- Suitable for dough pieces from 1 - 60 oz
- Production capacity up to 2400 pieces per hour
- Compact design with small footprint
- Simple one person operation.
- Interchangeable aluminum teflon coated screw
- Extremely silent, stable and quiet in daily operation
- Variable speed control
- On swivel wheels with brake for easy moveability
- Stainless steel outfeed tray
- Solid and durable construction for long life-span

Power 0.75 kW, 1-phase, net weight 287 lbs.
WxDxH 23" x 30" x 35"



Fully automatic dough rounding - no adjustments needed for change of dough weight.



Choice out of 2 rotating food-grade screw - drum combinations (incl. a teflon coated screw model) to match any type of dough.



An innovative rounding system combines earth gravity and drum friction to round the dough and move it naturally upwards through the rotating screw.



Nederlands



Globe+

Compacte opboller voor bakkerij of pizzeria

De Daub Globe opboller is een slim ontworpen compacte opbolmachine voor elk type deeg, van 20 tot 1700 g, inclusief plakkerig of gehydrateerd deeg. Eenvoudig in gebruik, makkelijk schoon te maken en weinig energieverbruik.

Geen aanpassingen nodig voor verschillende soorten deeg of gewicht. Met regelbare snelheid en maximale capaciteit van 2400 stuks per uur is de Globe opboller geschikt voor iedere bakkerij of pizzeria.

Een knap ontworpen opbolsysteem dat een (teflon gecoat) aluminium wormwiel met voedselgekeurde opbolcilinder combineert, kan elk deegstuk zonder extra warmteontwikkeling drukloos opbollen waardoor deegstructuur en consistentie behouden blijven.

Een sterk frame, krachtige motor en goed doordachte mechanica is de machine zeer duurzaam, onderhoudsvrij en uitermate geschikt op vele jaren intensief dagelijks gebruik.



Handig geplaatst bedieningspaneel aan de voorkant met snelheidsregeling en noodstop.



Makkelijk toegankelijke grote invoertrechter voor deegstukken boven de opvangplaat.



Stevige opvangplaat boven op de machine gemaakt van dik RVS plaatstaal.



1-persoonsbediening, gebruikersvriendelijk en makkelijk te demonteren voor schoonmaak en reiniging.

Globe+

Met teflon wormwiel voor hoog gehydrateerd en plakkerig deeg

- Drukloos opbollen met gelijkblijvende temperatuur en deegconsistentie blijft behouden
- Gelijkmatic en consistent opbollen van deegstukken
- Eenvoudig te bedienen, makkelijk schoon te maken zonder onderhoud
- Geschikt voor gehydrateerde, delicate en plakkerige deegsoorten
- Voor deegstukken van 20 tot 1700 g
- Max. productiecapaciteit van 2400 stuks per uur
- Compact ontwerp, neemt weinig ruimte in.
- 1-persoonbediening
- Uitwisselbaar getefloneerd aluminium wormwiel
- Instelbare snelheidsregelaar
- Zeer stil, stabiel en rustig in dagelijks gebruik
- Makkelijk te verplaatsen door wielen met rem
- RVS opvangplaat
- Solide en duurzame machine met een lange levensduur

Vermogen 0.75 kW, 1-fase, netto gewicht 130 kg
BxDxH 60 x 75 x88 cm



Fully automatic dough rounding - no adjustments needed for change of dough weight.



Choice out of 2 rotating food-grade screw - drum combinations (incl. a teflon coated screw model) to match any type of dough.



An innovative rounding system combines earth gravity and drum friction to round the dough and move it naturally upwards through the rotating screw.



Français



Globe+

Bouleuse de pâte compacte pour boulangerie ou pizzeria

La Daub Bouleuse Globe est une bouleuse compacte et intelligente pour tout type de pâte, de 20 à 1700 g, y compris les pâtes collantes ou hydratées. Facile à utiliser, simple à nettoyer et consommation d'énergie minimale.

Aucun ajustement n'est nécessaire en fonction du type de pâte ou du poids. Avec une vitesse réglable et une capacité maximale de 2400 pièces par heure, la Globe Rounder convient à toute boulangerie ou pizzeria.

Un système de boulage intelligent combinant une vis en aluminium (revêtue de téflon) et un tambour en plastique de qualité alimentaire permet le boulage de n'importe quel pâton sans aucune forme de stress ou de pression, en laissant la consistance et la température de la pâte intactes.

Avec une structure solide, un moteur puissant et une mécanique simple, la machine est extrêmement durable, ne nécessite pas d'entretien et est prête pour de nombreuses années d'utilisation intensive.



Panneau de commande pratique placé sur la face avant, avec vitesse réglable et bouton d'arrêt d'urgence.



Puits d'entrée de la pâte facile d'accès et largement ouvert bien au-dessus du plateau de sortie.



Plateau de sortie solide sur le dessus de la machine, en tôle d'acier inoxydable épaisse.



Utilisation par une seule personne, très facile à utiliser et à démonter pour le nettoyage.

Globe+

Avec vis en téflon pour pâtes très hydratantes, délicates et collantes

- Boulage sans stress, en préservant la consistance et la température de la pâte
- Des pâtons boulés, lisses et réguliers, d'une qualité inégalée
- Simple à utiliser, facile à nettoyer et ne nécessitant aucun entretien
- Excellent pour les pâtes hydratées, délicates et collantes (jusqu'à 70 %)
- Convient pour des pâtons de 20 à 1700 g
- Capacité de production jusqu'à 2400 pièces par heure
- Conception compacte et faible encombrement
- Utilisation simple par une seule personne
- Vis interchangeable en aluminium avec revêtement téflon
- Contrôle de la vitesse variable
- Extrêmement silencieuse, stable et discrète à l'usage quotidien
- Sur roulettes pivotantes avec frein pour un déplacement facile
- Plateau de sortie en acier inoxydable
- Construction solide et durable pour une longue durée de vie

Puissance 0.75 kW, courant monophasé, poids net 130 kg
LxPxH 60 x 75 x 88 cm



Boulage de la pâte entièrement automatique - aucun réglage n'est nécessaire en cas de changement du poids de la pâte.



Choix parmi 2 combinaisons rotatives de spirale - cylindre de qualité alimentaire (y compris un modèle avec revêtement en Téflon) pour convenir à tout type de pâte.



Un système de boulage innovant combine la gravité terrestre et la friction du tambour pour bouter la pâte et la faire remonter naturellement à travers la vis rotative.



Deutsch



Globe+

Kompakter Rundwirker für Bäckereien und Pizzerien

Der Globe Rundwirker von Daub ist ein kompakter und intelligent designer Rundwirker für alle Teigarten (einschließlich klebriger und sehr wasserhaltiger Teige) und für Teiglinge von 20 bis 1700 g. Er zeichnet sich durch seine einfache Bedienung und Reinigung sowie einen besonders geringen Energieverbrauch aus.

Für unterschiedliche Teigarten und Teiglinggewichte ist keine Umrüstung erforderlich. Dank der einstellbaren Arbeitsgeschwindigkeit und der Produktionskapazität von bis zu 2400 Stück pro Stunde eignet sich der Globe Rundwirker perfekt für Bäckereien und Pizzerien.

Das clever designte System mit seiner teflonbeschichteten Aluminiumschraube und der Trommel aus lebensmitteltauglichem Kunststoff wirkt die Teiglinge rund, ohne sie zu dehnen oder zu komprimieren und ohne die Konsistenz oder Temperatur des Teigs zu beeinflussen.

Dank des stabilen Gestells, des leistungsstarken Motors und der einfachen Mechanik ist die Maschine wartungsfrei und besonders langlebig.



Bedienfeld mit Geschwindigkeitsregler und Notausschalter praktisch an der Front platziert.



Gut zugängliche Teigaufgabe, deutlich über der Ausgabeschale.



Stabile Ausgabeschale aus dickem Edelstahlblech.



Bequemer Einmannbetrieb, für die Reinigung ganz einfach zu zerlegen.

Globe+

Mit Teflonschraube für hoch hydratierten, zarten und klebrigen Teig

- Rundwirken ohne Beeinflussung der Konsistenz und Temperatur des Teigs
- Hochwertige und einheitlich rundgewirkte Teiglinge
- Einfach zu bedienen und zu reinigen, darüber hinaus wartungsfrei
- Hervorragend geeignet für stark hydratierte (bis zu 70 %), empfindliche und klebrige Teigarten
- Geeignet für Teiglinge von 20 bis 1700 g
- Produktionsleistung: bis zu 2400 Stück pro Stunde
- Geringer Platzbedarf dank kompaktem Design
- Bequeme Einmannbedienung
- Austauschbare Schraube aus teflonbeschichtetem Aluminium
- Einstellbare Arbeitsgeschwindigkeit
- Extrem leiser und stabiler Betrieb
- Hohe Mobilität dank feststellbarer Lenkrollen
- Ausgabeschale aus Edelstahl
- Dank stabiler Konstruktion sehr langlebig

Leistung 0.75 kW, einphasig, Nettogewicht 130 kg
BxTxH 60 x 75 x 88 cm



Vollautomatischer Betrieb – bei einem Wechsel des Teiglinggewichts brauchen keine Einstellungen angepasst zu werden.



Auswahl an 2 lebensmitteltauglichen Trommel-/Schraubenkombinationen (einschließlich einer teflonbeschichteten Schraube) für alle Teigtypen.



Das innovative Rundwirksystem nutzt die Schwerkraft und die Reibung der Trommel, um den Teigling bei der Aufwärtsbewegung durch die Schraube rundzuwirken.



Español



Globe+

Boleadora de masa redonda para panadería o pizzería

La Globe boleadora de Daub es una máquina boleadora compacta de diseño inteligente para cualquier tipo de masa, desde 20 a 1700 g, incluida la masa pegajosa o hidratada. Fácil de usar, sencilla de limpiar y con un consumo de energía mínimo.

No se requieren ajustes para distintos tipos de masa o peso. Con velocidad ajustable y capacidad máxima de 2400 piezas por hora, la Globe Rounder es apta para cualquier panadería o pizzería.

Un sistema boleador de diseño inteligente que combina un espiral de aluminio (revestido de teflón) con un cilindro de uso alimentario redondea cualquier pieza de masa sin ningún tipo de estrés o presión, dejando intacta la consistencia y la temperatura de la masa.

Con una estructura de bastidor sólido, un motor potente y una mecánica simple, la máquina es extremadamente duradera, no requiere mantenimiento y está preparada para muchos años de uso operativo intenso.



Panel de control colocado de forma práctica en el lado delantero con velocidad ajustable y botón de parada de emergencia.



Entrada de masa muy abierta fácilmente accesible muy por encima de la bandeja de evacuación.



Bandeja de evacuación sólida encima de la máquina hecha de material chapado de acero inoxidable grueso.



Manejo por una sola persona, muy fácil de usar y sencilla de desmontar para su limpieza.

Globe+

Con espiral de teflón para masas de alta hidratación, delicadas y pegajosas

- Redondeo sin estrés, preservando la consistencia y la temperatura de la masa
- Piezas de masa redondeadas lisas y consistentes de una calidad sin parangón
- Simple de usar, fácil de limpiar y no requiere mantenimiento
- Excelente para tipos de masa hidratada, delicada y pegajosa (hasta un 70 %)
- Idónea para piezas de masa de 20 a 1700 g
- Capacidad de producción de hasta 2400 piezas por hora
- Diseño compacto que ocupa poco espacio
- Manejo sencillo por una sola persona
- Espiral de aluminio revestido de teflón intercambiable
- Control de velocidad variable
- Extremadamente silenciosa, estable y discreta en su funcionamiento diario
- Sobre ruedas giratorias con freno para una movilidad sencilla
- Bandeja de evacuación de acero inoxidable
- Estructura sólida y duradera para una larga vida útil

Potencia 0.75 kW, monofásica, peso neto 130 kg
An x Pr x Al 60 x 75 x 88 cm



Redondeo de masa totalmente automático: no se requieren ajustes para cambiar el peso de la masa.



Elija entre 2 combinaciones espirales - cilindros de alimentario (incl. un modelo de espiral sin fin revestido de teflón) para ajustarse a cualquier tipo de masa.



Un sistema de redondeo innovador combina la gravedad de la tierra con la fricción del cilindro para redondear la masa y moverla de forma natural hacia arriba a través del espiral.



Русский

**Globe+****Компактный округлитель теста для пекарни или пиццерии**

Округлитель Daub Globe — грамотно сконструированная компактная машина для округления разных видов теста (в том числе липкого и с высоким содержанием влаги) весом от 20 до 1700 г. Эта модель отличается удобством использования, простотой очистки и минимальным энергопотреблением.

Дополнительные настройки для теста разного типа или веса не требуются, а возможность регулировки скорости и максимальная производительность 2400 штук в час делают эту модель отличным решением для любой пекарни или пиццерии.

Продуманная система округления теста состоит из алюминиевого шнека с тефлоновым покрытием и барабана, изготовленного из пищевого пластика. В процессе округления тесто не сдавливается, а его консистенция и температура не меняются.

Благодаря прочной рамной конструкции, мощному двигателю и простому механизму эта модель очень надежна, не требует технического обслуживания и готова к многолетней интенсивной эксплуатации.



Панель управления оснащена регулятором скорости и кнопкой аварийной остановки.



Удобная система подачи теста расположена над раздаточным столом.



Прочный раздаточный стол изготовлен из толстого листа нержавеющей стали.



Для работы с округлителем требуется один оператор, а элементы легко снимаются для очистки.

Globe+

С тефлоновым шнеком для получения высокогидратированного, нежного и липкого теста

- Округление без сдавливания с сохранением консистенции и температуры теста
- Формование круглых заготовок одинакового размера
- Удобно использовать, легко чистить, не нужно обслуживать
- Идеальное решение для нежного и липкого теста с высоким содержанием влаги (до 70%)
- Обработка порций теста весом от 20 до 1700 г
- Производительность — 2400 порций в час
- Компактный дизайн и небольшая занимаемая площадь
- Требуется один оператор
- Сменный алюминиевый шнек с тефлоновым покрытием
- Регулировка скорости
- Бесшумная, стабильная и плавная работа
- Оборудован поворотными колесами с тормозом
- Раздаточный стол из нержавеющей стали
- Прочная конструкция и долгий срок службы

Мощность 0.75 кВт, 1-фазный, вес нетто 130 кг
Ширина x глубина x высота 60 x 75 x 88 см



Процесс округления полностью автоматический, дополнительные настройки для изменения веса теста не требуются.



Возможность выбора любой из 2-х вращающихся комбинаций винт-барабан, пригодных для пищевых продуктов (включая модель винта с тефлоновым покрытием) для любого типа теста.



Инновационная система округления теста, сочетающая в себе силу тяжести земли и трение барабана, плавно перемещает тесто вверх с помощью вращающегося шнека.

