

English



Roboform

Durable baguette moulder for perfectly shaped dough pieces

Daub Roboform baguette moulder is designed to shape and lengthen a wide variety of dough types. It consistently produces perfectly shaped products each and every time; up to 1500 pieces per hour. The machine is hygienic in use and highly durable. Standard equipped with 3 sheeting rollers and easy-to-use ergonomic setting handles for adjusting rolling and moulding operation.

High quality wool felt conveyor belts guarantee a gentle and smooth dough handling before the dough pieces are collected on an extendable, wool felt covered collection tray. Roboform is suitable for dough ranges from 50 to 1200 gr.

Roboform can be placed on an optional stainless steel undercarriage with or without storage space. Both undercarriage frames are adjustable in height.



Three food-grade polyethylene sheeting rollers.



Handy placed levers for accurate positing and adjusting of infeed and belt rollers.



Extendable collection tray with easy exchangeable wool felt cover.



Hinged stainless steel safety hopper at dough infeed.

Roboform

Durable baguette moulder with 3 sheeting rollers and wool felt belts for perfectly shaped dough pieces

- Baguette moulder for French baguettes and other long shaped breads
- Equipped with 3 food-grade sheeting rollers
- User friendly ergonomic setting levers for rolling and moulding
- Wool felt belts for gentle dough moulding
- Suitable for dough pieces from 50 to 1200 gr.
- Processes up to 1500 pieces per hour
- Max. moulding width 76 cm
- Integrated and extendable collection tray covered in wool felt
- Compact design with minimum footprint
- Easily accessible for cleaning of rollers, scraper and roller carpet.
- Front side positioning handles for easy movability
- Hinged stainless steel safety hopper at dough infeed

Options

- Variable speed control for better dough handling or hydrated dough types
- Single phase electric components

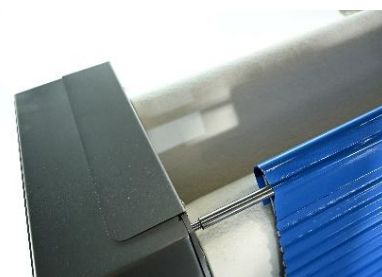
Accessories

- Stainless steel extendable undercarriage on swivel wheels with brake
- Stainless steel extendable undercarriage with storage on swivel wheels with brake
- Trolley rack for up to 8 dough bins
- Trolley rack with wooden top plate for up to 4 dough bins
- Trolley rack stainless steel top plate for up to 4 dough bins
- Dough bin with lid (20L)

Power 0.4 kW, 3-phase, net weight 220 kg
WxDxH 108 x 72 x 77 cm (with undercarriage H 158 - 170 cm)



Fast and easy belt change without disassembling of the machine.



Pressure can be easily altered to ensure perfectly formed dough pieces.



Springed food grade roller carpet; simple removable and easy to clean.

Voltage	Hz	Phase	Ampere	Wattage
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground / neutral	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3 phase / ground	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1 phase / ground	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground	2	0.4

US-English



Roboform

Durable baguette moulder for perfectly shaped dough pieces

Daub Roboform baguette moulder is designed to shape and lengthen a wide variety of dough types. It consistently produces perfectly shaped products each and every time; up to 1500 pieces per hour. The machine is hygienic in use and highly durable. Standard equipped with 3 sheeting rollers and easy-to-use ergonomic setting handles for adjusting rolling and moulding operation.

High quality wool felt conveyor belts guarantee a gentle and smooth dough handling before the dough pieces are collected on an extendable, wool felt covered collection tray. Roboform is suitable for dough ranges from 2 to 42 oz.

Roboform can be placed on an optional stainless steel undercarriage with or without storage space. Both undercarriage frames are adjustable in height.



Three food-grade polyethylene sheeting rollers.



Handy placed levers for accurate positing and adjusting of infeed and belt rollers.



Extendable collection tray with easy exchangeable wool felt cover.



Hinged stainless steel safety hopper at dough infeed.

Roboform

Durable baguette moulder with 3 sheeting rollers and wool felt belts for perfectly shaped dough pieces

- Baguette moulder for French baguettes and other long shaped breads
- Equipped with 3 food-grade sheeting rollers
- User friendly ergonomic setting levers for rolling and moulding
- Wool felt belts for gentle dough moulding
- Suitable for dough pieces from 2 to 42 oz.
- Processes up to 1500 pieces per hour
- Max. moulding width 30"
- Integrated and extendable collection tray covered in wool felt
- Compact design with minimum footprint
- Easily accessible for cleaning of rollers, scraper and roller carpet.
- Front side positioning handles for easy movability
- Hinged stainless steel safety hopper at dough infeed

Options

- Variable speed control for better dough handling or hydrated dough types
- Single phase electric components

Accessories

- Stainless steel extendable undercarriage on swivel wheels with brake
- Stainless steel extendable undercarriage with storage on swivel wheels with brake
- Trolley rack for up to 8 dough bins
- Trolley rack with wooden top plate for up to 4 dough bins
- Trolley rack stainless steel top plate for up to 4 dough bins
- Dough bin with lid (5 gal)

Power 0.4 kW, 3-phase, net weight 485 lbs.
WxDxH 43" x 28" x 30" (with undercarriage H 62" - 67")



Fast and easy belt change without disassembling of the machine.



Pressure can be easily altered to ensure perfectly formed dough pieces.



Springed food grade roller carpet; simple removable and easy to clean.

Voltage	Hz	Phase	Ampere	Wattage
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground / neutral	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3 phase / ground	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1 phase / ground	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground	2	0.4

Nederlands



Roboform

Duurzame stokbroodmachine voor vloeiend gevormde deegstukken

Stokbroodmachine voor keer op keer consistent uitwalste deegstukken; tot 1500 stuks per uur. De machine is hygiënisch in gebruik en uitzonderlijk duurzaam. Standaard uitgerust met 3 walsrollen en gebruiksvriendelijk ergonomisch geplaatste hendels voor het instellen van rol- en vormbewerkingen.

Wolvilt banden garanderen een zachte en soepele verwerking van deegstukken voordat deze worden opgevangen op de uitschuifbare, met wolvilt beklede opvangplaat. De Roboform is geschikt voor het bewerken van deegstukken tussen 50 en 1200 gr.

Roboform kan met solide roestvrijstalen onderstel worden geleverd, met of zonder opslag voor deegbakken en/of snijramen. Beide onderstellen zijn in hoogte verstelbaar.



Drie voedsel gekeurde walsrollen van polyethyleen.



Ergonomisch geplaatste hendels voor het nauwkeurig instellen van de rolwalsen.



Uitschuifbare opvangplaat met eenvoudig uitwisselbare wolvilt bekleding.



Verende RVS deegtrechter met veiligheidsschakelaar.

Roboform

Duurzame stokbroodmachine met 3 walsrollen en wolvilt banden voor vloeiend gerolde deegstukken

- Stokbroodmachine voor Franse stokbroden en andere langvormige broden
- Uitgerust met 3 voedsel gekeurde walsrollen
- Ergonomische geplaatste stelhendels voor het walsen en opmaken
- Wolvilt banden voor zacht deegvormen
- Geschikt voor deegstukken van 50 tot 1200 gr.
- Max. capaciteit van 1500 deegstukken per uur
- Maximale uitrolbreedte 76 cm
- Uitschuifbare opvangplaat bekleed met wolvilt
- Compact ontwerp, neemt weinig plaats in
- Makkelijk schoonmaken van de rolwalsen, schraper en rolmat
- Eenvoudig te verplaatsen door twee handgrepen aan de voorkant
- Verende RVS deegtrechter met veiligheidsschakelaar

Opties

- Snelheidsregeling voor speciale of gehydrateerde deegsoorten
- 1-fase uitvoering

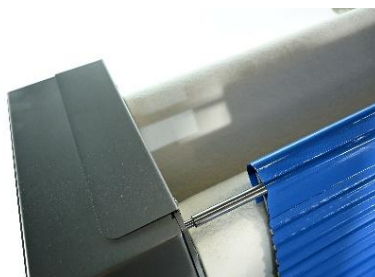
Accessoires

- In hoogte verstelbaar RVS onderstel op zwenkwielen met rem
- In hoogte verstelbaar RVS onderstel met opbergruimte op zwenkwielen met rem
- Bakkenwagen voor 8 deegbakken
- Bakkenwagen voor 4 deegbakken met houten werkblad
- Bakkenwagen voor 4 deegbakken met RVS werkblad
- Deegbak met deksel (20L)

Vermogen 0,4 kW, 3-fase, netto gewicht 220 kg
BxDxH 108 x 72 x 77 cm (met onderframe H 158 - 170 cm)



Eenvoudig en snel vervangen van de wolviltbanden; makkelijk toegankelijk in de machine.



Eenvoudig instelbare uitwalsrollen voor consistent gevormde deegstukken.



Verende voedselgekeurde rolmat; makkelijk uitwisselbaar en eenvoudig schoon te maken.

Spanning	Frequentie	Fase	Stroom	Vermogen
400 - 460	50 - 60	3 fase / aarde / neutraal	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3 fase / aarde	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1 fase / aarde	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3 fase / aarde	2	0.4

Français



Roboform

Façonneuse à baguettes durable pour des pâtons parfaitement formés

La façonneuse à baguettes Daub Roboform est conçue pour façonner et allonger une grande variété de types de pâte. Elle produit systématiquement des produits parfaitement formés à chaque fois; jusqu'à 1500 pièces par heure. La machine est hygiénique et très durable. Équipé de série de 3 rouleaux de laminage et de poignées de réglage ergonomiques faciles à utiliser pour ajuster les opérations de laminage et de moulage.

Les tapis en feutre de laine de haute qualité garantissent une manipulation douce et fluide de la pâte avant que les pâtons ne soient livrés sur un plateau de collecte extensible, recouvert de feutre de laine. La Roboform convient aux plages de pâte de 50 à 1200 g.

La Roboform peut être placée sur un châssis en acier inoxydable en option, avec ou sans espaces de rangement. Les châssis sont réglables en hauteur.



Trois rouleaux de laminage en polyéthylène de qualité alimentaire.



Leviers placés de manière pratique pour un positionnement et un réglage précis des rouleaux d'alimentation et du tapis.



Plateau de collecte extensible avec couvercle en feutre de laine facilement interchangeable.



Trémie à pâte en acier inoxydable à ressort avec interrupteur de sécurité.

Roboform

Façonneuse à baguettes durable avec 3 rouleaux de laminage et tapis en feutre pour des pâtons parfaitement formés

- Façonneuse à baguettes pour baguettes françaises et autres pains longs
- Équipée de 3 rouleaux de laminage de qualité alimentaire
- Poignées de réglage ergonomiques et conviviales pour laminer et mouler
- Tapis en feutre de laine pour un moulage en douceur de la pâte
- Convient aux pâtons de 50 à 1200 g.
- Traite jusqu'à 1500 pièces par heure
- Largeur de moulage max. 76 cm
- Plateau de collecte intégré et extensible recouvert de feutre de laine
- Conception compacte avec un encombrement minimal
- Facile d'accès pour le nettoyage des rouleaux, du grattoir et de tapis à rouleaux
- Poignées de positionnement avant pour des déplacements faciles
- Trémie à pâte en acier inoxydable à ressort avec interrupteur de sécurité

Options

- Contrôle de vitesse variable pour une meilleure manipulation de la pâte ou pour des types de pâte hydratée
- Composants électriques monophasés

Accessoires

- Piètement extensible en acier inoxydable sur roues pivotantes avec frein
- Piètement de rangement extensible en acier inoxydable sur roues pivotantes avec frein
- Chariot pour jusqu'à 8 bacs à pâte
- Chariot avec plaque supérieure en bois pour jusqu'à 4 bacs à pâte
- Chariot avec plaque supérieure en acier inoxydable pour jusqu'à 4 bacs à pâte
- Bac à pâte avec couvercle (20L)

Puissance 0,4 kW, courant triphasé, poids net 220 kg
LxPxH 108 x 72 x 77 cm (avec châssis H 158 à 170 cm)



Changement de tapis rapide et facile sans démontage de la machine.



La pression peut être facilement modifiée pour garantir des pâtons parfaitement formés.



Tapis à rouleau à ressort de qualité alimentaire, facile à enlever et à nettoyer.

Tension	Hz	Phase	Ampères	Puissance
400 - 460	50 - 60	3 phase / terre / neutre	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3 phase / terre	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1 phase / terre	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3 phase / terre	2	0.4

Deutsch



Roboform

Zuverlässiger Baguette-Former für perfekt geformte Teiglinge

Der Daub Roboform Baguette-Former dient dem Formen von verschiedenen Teigarten. Er produziert bis zu 1500 gleichmäßig geformte Produkte pro Stunde. Die Maschine ist hygienisch im Umgang und äußerst beständig. Standardmäßig ist der Former mit 3 Rollen und benutzerfreundlichen sowie ergonomischen Einstellgriffen zum Anpassen des Roll- und Formvorgangs ausgestattet.

Ein hochwertiges Wollfilzband transportiert den Teig schonend auf einen erweiterbaren und mit Wollfilz bezogenen Sammelstisch. Roboform ist für Teigmengen zwischen 50 g und 1200 g geeignet.

Roboform kann auf einen optionalen Unterwagen aus rostfreiem Stahl sowie mit oder ohne Stauraum platziert werden. Die beiden Rahmen des Unterwagens können in der Höhe angepasst werden.



Drei lebensmitteltaugliche Rollen aus Polyethylen



Ergonomisch platzierte Hebel für eine präzise Positionierung und Einstellung von Zufuhr und Bandrollen.



Ausziehbare Sammelplatte mit leicht auswechselbarem Wollfilzbezug.



Federnder Teigzufuhr aus rostfreiem Stahl mit Sicherheitsschalter

Roboform

Zuverlässiger Baguette-Former mit 3 Rollen und Wollfilzbändern für perfekt geformte Teiglinge

- Baguette-Former für französische Baguettes und andere lange Brote
- Mit 3 lebensmitteltauglichen Rollen
- Benutzerfreundliche, ergonomische Einstellhebel für Rollen und Formen
- Wollfilzbänder für eine schonende Teigbehandlung
- Für Teiglinge von 50 bis 1200 g geeignet
- Bis zu 1500 Stück pro Stunde
- Max. Formbreite von 76 cm
- Integrierter und erweiterbarer Sammelplatte mit Wollfilz
- Kompaktes Design mit kleiner Standfläche
- Leicht zugängliche Rollen, Abstreifer und Rollenteppich für eine einfache Reinigung
- Leicht zu bewegen dank zwei Griffen an der Vorderseite
- Federnder Teigzufuhr aus rostfreiem Stahl mit Sicherheitsschalter

Optionen

- Variable Geschwindigkeit für optimierte Teigbearbeitung oder hydrierte Teigsorten
- Einphasige Elektrikomponenten

Zubehör

- Erweiterbarer Unterwagen aus rostfreiem Stahl auf Lenkrollen mit Bremse
- Erweiterbarer Unterwagen mit Stauraum aus rostfreiem Stahl auf Lenkrollen mit Bremse
- Rollenregal für bis zu 8 Teigkästen
- Rollenregal mit Holzdeckplatte für bis zu 4 Teigkästen
- Rollenregal mit Edelstahldeckplatte für bis zu 4 Teigkästen
- Teigkasten mit Deckel (20 l)

Leistung 0,4 kW, 3-phasig, Nettogewicht 220 kg
B x T x H 108 x 72 x 77 cm (mit Unterwagen H 158 - 170 cm)



Einfacher und schneller Austausch von Bändern; leicht zugänglich in der Maschine.



Leicht verstellbare Bandrollen für gleichmäßig geformte Teiglinge.



Gefederter Rollenteppich in Lebensmittelqualität; einfach abnehmbar und leicht zu reinigen.

Spannung	Frequenz	Anschlussart	Stromstärke	Leistung
400 - 460	50 - 60	3 Phasen / Erde / Neutral	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3 Phasen / Erde	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1 Phasen / Erde	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3 Phasen / Erde	2	0.4

Español



Roboform

Moldeadora de baguettes duradera para piezas de masa con una forma perfecta

La moldeadora de baguettes Roboform de Daub se ha diseñado para moldear y alargar una amplia variedad de tipos de masa. Produce con total consistencia productos con una forma perfecta todas y cada una de las veces; hasta 1500 piezas por hora. La máquina es higiénica de usar y muy duradera. Equipada de serie con 3 rodillos y palancas de ajuste ergonómicas y fáciles de usar para ajustar el funcionamiento de estirado y moldeado.

Las cintas de fieltro de lana de gran calidad garantizan una manipulación suave y cuidadosa de la masa antes de que las piezas de masa se depositen en una bandeja de recogida extensible recubierta de fieltro de lana. Roboform es idónea para masas que van de 50 a 1200 g.

La Roboform se puede colocar sobre un chasis de acero inoxidable opcional con o sin espacios de almacenamiento. Los dos bastidores del chasis son ajustables en altura.



Tres rodillos de polietileno de uso alimentario.



Tiradores colocados en un lugar práctico para posicionamiento y ajuste precisos de los rodillos de entrada y cinta.



Plato de recogida extensible recubierta de fieltro de lana fácilmente intercambiable.



Tolva de masa de acero inoxidable de resorte con interruptor de seguridad.

Roboform

Moldeadora de baguettes duradera con 3 rodillos y cintas de fieltro para unas piezas de masa con una forma perfecta

- Moldeadora de baguettes para baguettes francesas y otros panes alargados.
- Equipada con 3 rodillos de uso alimentario.
- Palancas de ajuste ergonómicas fáciles de usar para estirar y moldear
- Cintas transportadoras de fieltro de lana para un moldeado suave de la masa
- Idónea para piezas de masa de 50 a 1200 g.
- Procesa hasta 1500 piezas por hora
- Anchura de moldeado máx. 76 cm
- Placa de recogida integrada y extensible recubierta de fieltro de lana
- Diseño compacto que ocupa un espacio mínimo
- Fácilmente accesible para limpiar los rodillos, la rasqueta y la alfombra de rodillos
- Tiradores en el lado delantero para fácil movilidad
- Tolva de masa de acero inoxidable de resorte con interruptor de seguridad

Opciones

- Control de velocidad variable para una mejor manipulación de la masa o tipos de masa hidratados
- Componentes eléctricos monofásicos

Accesorios

- Base extensible de acero inoxidable sobre ruedas giratorias con freno
- Base de almacenamiento extensible de acero inoxidable sobre ruedas giratorias con freno
- Carrito de estantes para hasta 8 recipientes de masa
- Carrito de estantes con plancha superior de madera para hasta 4 recipientes de masa
- Carrito de estantes con placa superior de acero inoxidable para hasta 4 recipientes de masa
- Recipiente de masa con tapa (20 l)

Potencia 0,4 kW, trifásica, peso neto 220 kg
An x Pr x Al 108 x 72 x 77 cm (con chasis Al 158 - 170 cm)



Cambio de cinta rápido y sencillo sin desarmado de la máquina.



La presión se puede modificar fácilmente para garantizar unas piezas de masa con una forma perfecta.



Alfombra de rodillos con resorte de uso alimentario; fácilmente intercambiable y fácil de limpiar

Tensión	Hz	Fases	Amperios	Vataje
400 - 460	50 - 60	trifásico / tierra / neutro	2	0.4
200 - 270	50 - 60	trifásico / tierra	3	0.4
200 - 270	50 - 60	monofásico / tierra	5	0.6
400 - 460	50 - 60	trifásico / tierra	2	0.4

Русский



Roboform

Долговечная формовочная машина для багетов из для порций теста идеальной формы

Формовочная машина для багетов Roboform компании Daub предназначена для формования и растягивания различных типов теста. Она всегда производит изделия идеальной формы; производительность машины: 1500 порций в час. машина отвечает санитарно-гигиеническим нормам и очень долговечна. Машина оснащена 3 раскатывающими вальцами и удобными эргономичными ручками настройки для регулировки округления и формовки.

Конвейерные ленты из высококачественного шерстяного фетра гарантируют аккуратное и бережное обращение с тестом перед подачей порций теста в выдвижной лоток-коллектор, покрытый шерстяным фетром. Roboform предназначена для формования порций теста весом от 50 до 1200 г.

Roboform можно установить на поставляемую по особому заказу опорную раму из нержавеющей стали со стеллажом или без него. Обе опорные рамы можно регулировать по высоте.



Три полиэтиленовых раскатывающих вальца для применения в пищевой промышленности.



Удобные рычаги для точного позиционирования и регулировки роликов подающего конвейера и роликов конвейерной ленты.



Выдвижной лоток-коллектор с легко заменяемой крышкой из шерстяного фетра.



Откидной защитный бункер из нержавеющей стали на подаче теста.

Roboform

Долговечная формовочная машина для багетов с 3 раскатывающими вальцами и конвейерными лентами из фетра для порций теста идеальной формы

- Формовочная машина для французских багетов и других длинных батонов
- Оснащена 3 раскатывающими вальцами для применения в пищевой промышленности
- Удобные эргономичные ручки настройки для регулировки округления и формовки
- Конвейерные ленты из шерстяного фетра для бережного обращения с тестом при формовке
- Предназначена для порций теста весом от 50 до 1200 г.
- Обработывает 1500 порций в час
- Макс. ширина формования: 76 см
- Встроенный выдвижной лоток-коллектор, покрытый шерстяным фетром
- Машина имеет компактный дизайн и требует минимум места
- Легкий доступ для очистки вальцов, скребкового ножа и цепи для закатки.
- Передние ручки позиционирования для большей мобильности
- Откидной защитный бункер из нержавеющей стали на подаче теста

Опции

- Электронный регулятор скорости для аккуратного и бережного обращения с тестом и обработки гидратированного теста
- Однофазные электронные компоненты

Принадлежности

- Выдвижная опорная рама из нержавеющей стали на поворотных колесах с тормозом
- Выдвижной стеллаж из нержавеющей стали на поворотных колесах с тормозом
- Тележка для 8 бункеров для теста
- Тележка с верхней деревянной пластиной для 4 бункеров для теста
- Тележка с верхней пластиной из нержавеющей стали для 4 бункеров для теста
- Бункер для теста с крышкой (20 л)

Мощность 0,4 кВт, 3-фазный, вес нетто 220 кг
ШхДхВ 108 x 72 x 77 см (высота с опорной рамой 158 - 170 см)



Быстрая и простая замена шин без разбора машины.



Удобная регулировка давления для формования порций теста идеальной формы.



Пружинную пищевую цепь для закатки можно легко снять и очистить.

Напряжение	Гц	Фаза	Ток	Мощность
400 - 460	50 - 60	3-фазное / заземление / нейтраль	2	0.4
200 - 270	50 - 60	3-фазное / заземление	3	0.4
200 - 270	50 - 60	1-фазное / заземление	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3-фазное / заземление	2	0.4