

English



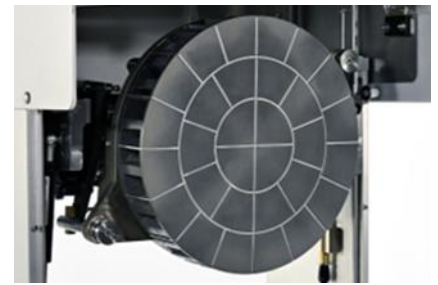
DR Robot3 Automatic

Automatic stainless steel divider rounder with interchangeable dividing disc and adjustable pressing and rounding times

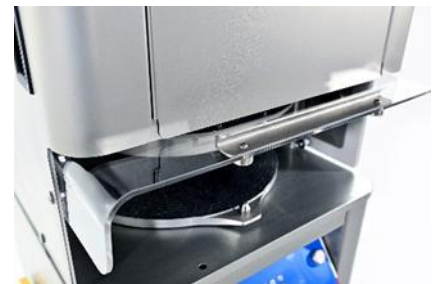
Daub proudly presents the DR Robot3 – a brand-new dough divider-rounder that redefines what's possible in modern bakery technology. With a clean, modern design and a strong focus on hygiene and operator safety, the DR Robot3 is built to meet the demanding needs of today's professional bakeries.

Its smooth stainless steel surfaces, rounded edges, and tool-free access simplify daily cleaning and promote the highest hygiene standards. Safety is seamlessly integrated through intelligent features and ergonomic operation, while its compact footprint and sleek exterior make the DR Robot3 as visually impressive as it is efficient.

Whether for artisan production or (semi-)industrial bakeries, the DR Robot3 delivers consistent perfect rounded dough pieces, unmatched structure and weight consistency, effortless operation, and a new benchmark in bakery machine design.



Interchangeable dividing disc (within 5 minutes) offers increased flexibility, a work range of 16-440 g and tilts forward for easy cleaning.



Maximum operator safety ensured with a transparent safety cover - the DR Robot3 operates only when the cover is securely closed.



Adjustable pressing and rounding times guarantee consistent product quality. With a full automatic production cycle, the machine delivers increased productivity and efficiency resulting in a higher output.

DR Robot3 Automatic

Automatic stainless steel divider rounder with interchangeable dividing disc and adjustable pressing and rounding times

- Automatic cycle for dividing and rounding with an easily adjustable weight range
- Fully constructed from stainless steel
- Very safe to use; completely enclosed and accessible only via a transparent operating lid
- Individually adjustable pressing and rounding times with memory for 10 different rounding programs
- Always evenly rounded dough pieces of consistent quality
- Settings available for pressing only, dividing only, and cleaning
- Electronic weight setting
- Easily interchangeable dividing disc for a weight range of 16 - 440 g
- Dividing disc with unique forward-tilting mechanism for safe and easy changing and cleaning
- Energy-efficient: the motor runs only when the machine is in use
- A heavy base and wide-set wheels ensure the machine remains quiet and stable during operation
- Equipped with wheels for easy mobility
- Stainless steel dividing knife and press ring
- Anodized aluminium dividing disc
- Easy to operate and quiet in daily use
- Supplied as standard with three rounding plates

Options

- Variable hydraulic pressure regulation
- Increased (fixed) rounding speed of 25%
- Marine execution with floor connection

Power 1.3 kW, 3-phase, net weight 395 kg
WxDxH 61 x 65 x 167 cm



The anodized aluminium dividing disc, along with the stainless steel press ring and knife, require minimal flour for smooth dividing and are hygienic in daily use.



Heavy duty wheels secure stable footing but still keep the machine easy movable. No damper is required. Stability of the machine protects the floor and adjacent furniture.

Type*	Division	Weight range (g)**	Dough capacity (kg)**	Disc dimension (mm)	Capacity (pc/h)***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	● 325	6000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	● 364	6000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	● 364	7200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	● 364	10400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	■ 315	1800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	● 400	2800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	● 400	6000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	● 400	7200

* head depth of all dividing discs is 82mm ** depending on dough consistency *** depending on operator efficiency and production flow

US-English



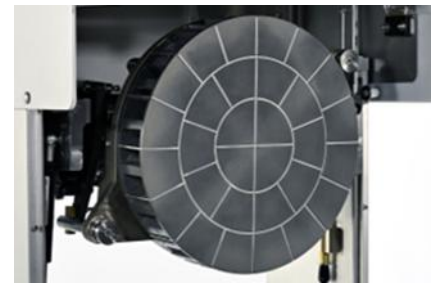
DR Robot3 Automatic

Automatic stainless steel divider rounder with interchangeable dividing disc and adjustable pressing and rounding times

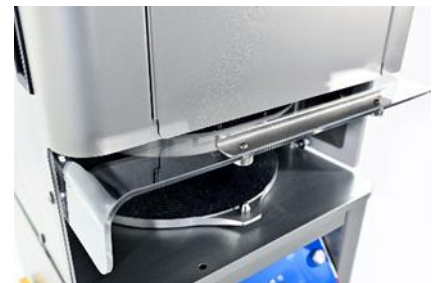
Daub proudly presents the DR Robot3 – a brand-new dough divider-rounder that redefines what's possible in modern bakery technology. With a clean, modern design and a strong focus on hygiene and operator safety, the DR Robot3 is built to meet the demanding needs of today's professional bakeries.

Its smooth stainless steel surfaces, rounded edges, and tool-free access simplify daily cleaning and promote the highest hygiene standards. Safety is seamlessly integrated through intelligent features and ergonomic operation, while its compact footprint and sleek exterior make the DR Robot3 as visually impressive as it is efficient.

Whether for artisan production or (semi-)industrial bakeries, the DR Robot3 delivers consistent perfect rounded dough pieces, unmatched structure and weight consistency, effortless operation, and a new benchmark in bakery machine design.



Interchangeable dividing disc (within 5 minutes) offers increased flexibility, a work range of 0.5 - 15.5 oz. and tilts forward for easy cleaning.



Maximum operator safety ensured with a transparent safety cover - the DR Robot3 operates only when the cover is securely closed.



Adjustable pressing and rounding times guarantee consistent product quality. With a full automatic production cycle, the machine delivers increased productivity and efficiency resulting in a higher output.

DR Robot3 Automatic

Automatic stainless steel divider rounder with interchangeable dividing disc and adjustable pressing and rounding times

- Automatic cycle for dividing and rounding with an easily adjustable weight range
- Fully constructed from stainless steel
- Very safe to use; completely enclosed and accessible only via a transparent operating lid
- Individually adjustable pressing and rounding times with memory for 10 different rounding programs
- Always evenly rounded dough pieces of consistent quality
- Settings available for pressing only, dividing only, and cleaning
- Electronic weight setting
- Easily interchangeable dividing disc for a weight range of 0.6 - 15.5 oz
- Dividing disc with unique forward-tilting mechanism for safe and easy changing and cleaning
- Energy-efficient: the motor runs only when the machine is in use
- A heavy base and wide-set wheels ensure the machine remains quiet and stable during operation
- Equipped with wheels for easy mobility
- Stainless steel dividing knife and press ring
- Anodized aluminium dividing disc
- Easy to operate and quiet in daily use
- Supplied as standard with three rounding plates

Options

- Variable hydraulic pressure regulation
- Increased (fixed) rounding speed of 25%
- Marine execution with floor connection

Power 1.3 kW, 3-phase, net weight 871 lbs
WxDxH 24"x 26" x 66"



The anodized aluminium dividing disc, along with the stainless steel press ring and knife, require minimal flour for smooth dividing and are hygienic in daily use.



Heavy duty wheels secure stable footing but still keep the machine easy movable. No damper is required. Stability of the machine protects the floor and adjacent furniture.

Type*	Division	Weight range (oz)**	Dough capacity (lbs)**	Disc dimension (in)	Capacity (pc/h)***
2/30	30	0.9 - 3.0	1.7 - 5.6	● 12.8	6000
3/30	30	1.1 - 3.5	2.0 - 6.6	● 14.3	6000
3/36	36	0.9 - 3.0	2.0 - 6.7	● 14.3	7200
3/52	52	0.6 - 1.6	1.8 - 5.2	● 14.3	10400
4/09	9	3.5 - 15.5	2.0 - 8.7	■ 12.4	1800
4/14	14	4.6 - 8.8	4.0 - 7.7	● 15.7	2800
4/30	30	1.4 - 4.6	2.6 - 8.6	● 15.7	6000
4/36	36	1.1 - 3.9	2.4 - 8.7	● 15.7	7200

* head depth of all dividing discs is 82mm ** depending on dough consistency *** depending on operator efficiency and production flow

Nederlands

**DR Robot3 Automaat**

Automatische RVS verdeelopboller met verwisselbare verdeelschijf en instelbare pers- en opboltijden

Daub presenteert met trots de DR Robot3 - een nieuwe, volledig in RVS gebouwde opboller met een strak, vooruitstrevend modern design en een sterke focus op hygiëne en veiligheid. De DR Robot3 is ontworpen om te voldoen aan de veeleisende behoeften van de hedendaagse ambachtelijke of semi-industriële bakkerij.

Dankzij het gladde RVS oppervlak, afgeronde kanten en randen is de machine zeer hygiënisch en makkelijk schoon te maken. Zeer veilig doordat de machine volledig afgeschermd en alleen toegankelijk door een transparante veiligheidskap. De compacte afmetingen en het fris en strakke uiterlijk maken van de DR Robot3 een visueel indrukwekkend object in elke bakkerij.

De DR Robot3 garandeert perfect opgebolde deegstukken met hoge gewichtsconsistentie, moeiteloze bediening en een nieuwe standaard in het ontwerp van bakkerijmachines.



De verwisselbare verdeelschijf (in vijf minuten) biedt veel extra mogelijkheden en een gewichtsbereik van 16 - 440 g.



Maximale veiligheid in gebruik dankzij de transparante veiligheidskap - de DR Robot3 werkt alleen wanneer de kap gesloten is.



Instelbare pers- en opboltijden voor hoge gewichtsconsistentie en gelijkmatig opgebolde deegstukken. De volledig automatische productiecycclus staat garant voor een constant hoge productiviteit.

DR Robot3 Automaat

Automatische RVS verdeelopboller met verwisselbare verdeelschijf en instelbare pers- en opboltijden

- Automatische cyclus voor verdelen en opbollen met eenvoudig instelbaar gewichtsbereik
- Volledig uitgevoerd in RVS
- Zeer veilig in gebruik; compleet afgesloten en alleen toegankelijk met een transparante bedieningsklep
- Afzonderlijk instelbare pers- en opboltijden met geheugen voor 10 verschillende opbolprogramma's
- Altijd gelijkmatig opgebolde deegstukken van consistente kwaliteit
- Instelmogelijkheden voor alleen persen, alleen verdelen en schoonmaken
- Elektronische gewichtsinstelling
- Eenvoudig verwisselbare verdeelschijf voor een gewichtsbereik van 16-440 g
- Verdeelschijf met uniek voorwaarts-kantelmechanisme voor veilig en makkelijk verwisselen en schoonmaken
- Energiezuinig doordat de motor alleen loopt wanneer de machine gebruikt wordt
- Een zware voet en breed geplaatste wielen zorgen ervoor dat de machine stil en stabiel staat bij het opbollen
- Uitgerust met wielen, makkelijk te verplaatsen
- Roestvrijstalen verdeelmes
- Geanodiseerde aluminium verdeelschijf
- Makkelijk te bedienen en stil in dagelijks gebruik
- Standaard geleverd met drie opbolplaten

Opties

- Instelbare drukregeling
- Verhoogde (vaste) opbolsnelheid van 25%
- Maritieme uitvoering met vloerbevestiging (i.p.v. gietijzeren voet)

Vermogen 1,3 kW, 3-fase, netto gewicht 395 kg
BxDxH 61 x 65 x 167 cm



Een geanodiseerde aluminium verdeelschijf, de RVS persring en het RVS verdeelmes staan garant voor maximale hygiëne bij dagelijks gebruik. Bij het verdelen en opbollen is weinig meel nodig.



Met hoog kwalitatieve sterke wielen is de machine makkelijk verplaatsbaar maar blijft stevig en stabiel tijdens het opbollen.

Type*	Verdeling	Gewichts- bereik (gr)**	Deeg- capaciteit (kg)**	Afmeting verdeelschijf (mm)	Productiviteit (stuks/uur)***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	● 325	6000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	● 364	6000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	● 364	7200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	● 364	10400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	■ 315	1800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	● 400	2800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	● 400	6000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	● 400	7200

* hoogte van alle verdeelschijven is 82mm ** afhankelijk van de samenstelling van het deeg *** afhankelijk van gebruik en efficiency



DR Robot3 Automatique

Diviseuse-bouleuse automatique en inox avec disque diviseur interchangeable et temps de pressage et de boulage réglables

Daub présente fièrement le DR Robot3 - une nouvelle bouleuse entièrement construite en inox, au design moderne, épuré et avant-gardiste, avec une forte attention portée à l'hygiène et à la sécurité. Le DR Robot3 a été conçu pour répondre aux exigences élevées de la boulangerie artisanale ou semi-industrielle d'aujourd'hui.

Grâce à sa surface en inox lisse et à ses bords et coins arrondis, la machine est extrêmement hygiénique et facile à nettoyer. Elle est également très sûre, étant entièrement protégée et accessible uniquement via un capot de sécurité transparent. Ses dimensions compactes et son allure fraîche et épurée font du DR Robot3 un objet visuellement impressionnant dans toute boulangerie.

Le DR Robot3 garantit des pâtons parfaitement boulés avec une grande homogénéité de poids, une utilisation sans effort et une nouvelle norme dans la conception des machines de boulangerie.



Le disque diviseur interchangeable (en moins de 5 minutes) offre une flexibilité accrue, une plage de travail de 16 à 440 g et bascule vers l'avant pour un nettoyage facile.



Sécurité maximale à l'utilisation grâce au capot de sécurité transparent - le DR Robot3 ne fonctionne que lorsque le capot est fermé.



Des temps de pressage et de boulage réglables garantissent une grande homogénéité de poids et des pâtons régulièrement boulés.

Le cycle de production entièrement automatique assure une productivité constamment élevée.

DR Robot3 Automatique

Diviseuse-bouleuse automatique en inox avec disque diviseur interchangeable et temps de pressage et de boulage réglables

- Cycle automatique de division et de boulage avec plage de poids facilement réglable
- Entièrement réalisée en inox
- Très sûre à l'utilisation ; entièrement fermée et accessible uniquement via un capot de commande transparent équipé d'un interrupteur de sécurité
- Temps de pressage et de boulage réglables séparément, avec mémoire pour 10 programmes de boulage différents
- Pâtons toujours régulièrement boulés, d'une qualité constante
- Possibilité de régler uniquement le pressage, uniquement la division, et le nettoyage
- Réglage électronique du poids
- Disque diviseur facilement interchangeable pour une plage de poids de 16 à 440 g
- Disque diviseur doté d'un mécanisme unique de basculement vers l'avant pour un remplacement et un nettoyage sûrs et faciles
- Économe en énergie car le moteur ne tourne que lorsque la machine est utilisée
- Un socle lourd et des roues largement espacées garantissent une machine silencieuse et stable pendant le boulage
- Équipée de roues, facile à déplacer
- Lame de division et anneau de pressage en acier inoxydable
- Disque diviseur en aluminium anodisé
- Facile à utiliser et silencieuse en usage quotidien
- Livrée en standard avec trois plaques de boulage

Options

- Réglage de la pression hydraulique variable
- Vitesse de boulage (fixe) supérieure de 25 %
- Version maritime avec fixation au sol (au lieu d'un pied en fonte)

Puissance 1,3 kW, courant triphasé, poids net 395 kg
LxPxH 61 x 65 x 167 cm



Un disque diviseur en aluminium anodisé, une bague de pressage en inox et une lame de division en inox garantissent une hygiène maximale lors de l'utilisation quotidienne. Peu de farine est nécessaire lors de la division et du boulage.



Grâce à des roues robustes de haute qualité, la machine se déplace facilement tout en restant solide et stable pendant le boulage.

Type*	Division	Poids plage (gr)**	Pâte capacité (kg)**	Dimension du disque (mm)	Par heure capacité (pc./h)***
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	● 325	6000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	● 364	6000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	● 364	7200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	● 364	10400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	■ 315	1800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	● 400	2800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	● 400	6000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	● 400	7200

* la profondeur de tête de tous les disques diviseurs est de 82 mm ** variable en fonction de la consistance de la pâte *** variable en fonction de l'efficacité de l'opérateur et du flux de production

Deutsch



DR Robot3 Automatic

Automatische Teigteil- und Wirkmaschine aus Edelstahl mit auswechselbarer Teilscheibe und einstellbaren Press- und Wirkzeiten

Daub präsentiert mit Stolz den DR Robot3 - eine neue, komplett aus Edelstahl gefertigte Wirkmaschine mit einem klaren, zukunftsweisenden modernen Design und einem starken Fokus auf Hygiene und Sicherheit. Der DR Robot3 wurde entwickelt, um den hohen Anforderungen der heutigen handwerklichen oder halbindustriellen Bäckerei gerecht zu werden.

Dank der glatten Edelstahloberfläche sowie der abgerundeten Kanten und Ecken ist die Maschine äußerst hygienisch und leicht zu reinigen. Sie ist zudem sehr sicher, da sie vollständig abgeschirmt und nur über eine transparente Schutzhaube zugänglich ist. Die kompakten Abmessungen sowie das frische, klare Erscheinungsbild machen den DR Robot3 zu einem optisch beeindruckenden Objekt in jeder Bäckerei.

Der DR Robot3 garantiert perfekt gewirkte Teiglinge mit hoher Gewichtskonsistenz, mühelose Bedienung und setzt einen neuen Standard im Design von Bäckereimaschinen.



Die auswechselbaren Teilscheiben (Umrüstzeit: 5 min) bieten eine hohe Flexibilität für Teiglinge zwischen 16 und 440 g. Die Scheiben lassen sich für eine einfache Reinigung nach oben/vorne klappen.



Maximale Sicherheit im Gebrauch dank der transparenten Sicherheitsklappe – der DR Robot3 funktioniert nur, wenn die Klappe geschlossen ist.



Einstellbare Press- und Wirkzeiten sorgen für eine hohe Gewichtskonsistenz und gleichmäßig gewirkte Teiglinge. Der vollautomatische Produktionszyklus garantiert eine durchgehend hohe Produktivität.

DR Robot3 Automatic

Automatische Teigteil- und Wirkmaschine aus Edelstahl mit auswechselbarer Teilscheibe und einstellbaren Press- und Wirkzeiten

- Automatischer Teil- und Wirkzyklus mit einfach einstellbarem Gewichts-bereich
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt
- Sehr sicher im Gebrauch; komplett geschlossen und nur über eine transparente Bedienklappe mit Sicherheitsschalter zugänglich
- Getrennt einstellbare Press- und Wirkzeiten mit Speicher für 10 verschiedene Wirkprogramme
- Stets gleichmäßig gewirkte Teiglinge von konstanter Qualität
- Einstellmöglichkeiten für nur Pressen, nur Teilen und Reinigen
- Elektronische Gewichtseinstellung
- Einfach auswechselbare Teilscheibe für einen Gewichts-bereich von 16-440 g
- Teilscheibe mit einzigartigem Vorwärts-Kippmechanismus für sicheres und einfaches Auswechseln und Reinigen
- Energiesparend, da der Motor nur läuft, wenn die Maschine in Gebrauch ist
- Ein schwerer Fuß und breit platzierte Räder sorgen für einen ruhigen und stabilen Stand der Maschine beim Wirken
- Mit Rädern ausgestattet, leicht zu verfahren
- Teilmesser und Pressring aus Edelstahl
- Eloxierte Aluminium-Teilscheibe
- Einfach zu bedienen und leise im täglichen Gebrauch
- Standardmäßig geliefert mit drei Rundwirkplatten

Optionen

- Variable Regelung des Hydraulikdrucks
- Um 25 % höhere (fest vorgegebene) Rundwirkdrehzahl
- Seetaugliche Ausführung mit Bodenbefestigung (statt Gusseisengestell)

Leistung 1,3 kW, drei Phasen, Nettogewicht 395 kg
BxTxH 61 × 65 × 167 cm



Eine eloxierte Aluminium-Teilscheibe, der Edelstahl-Pressring und das Edelstahl-Teilmesser garantieren maximale Hygiene im täglichen Gebrauch. Beim Teilen und Wirken wird nur wenig Mehl benötigt.



Dank hochwertiger, robuster Räder lässt sich die Maschine leicht verfahren, bleibt beim Wirken jedoch fest und stabil stehen.

Typ*	Teilung	Gewichts- bereich (gr)**	Teigkapazität (kg)**	Scheibengröße (mm)	Kapazität (Stck./h)**
2/30	30	25 - 85	0.8 - 2.6	● 325	6000
3/30	30	30 - 100	0.9 - 3.0	● 364	6000
3/36	36	25 - 85	0.9 - 3.1	● 364	7200
3/52	52	16 - 45	0.8 - 2.3	● 364	10400
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	■ 315	1800
4/14	14	130 - 250	1.8 - 3.5	● 400	2800
4/30	30	40 - 130	1.2 - 3.9	● 400	6000
4/36	36	30 - 110	1.1 - 4.0	● 400	7200

* Tiefe aller Teilscheiben: 82 mm ** je nach Teigkonsistenz *** je nach Effizienz des Personals und der allg. Produktion

Español



DR Robot3 Automatic

Divisora boleadora automática de acero inoxidable, con disco divisor intercambiable y tiempos de prensado y boleado ajustables

Daub presenta con orgullo el DR Robot3 - una nueva boleadora fabricada íntegramente en acero inoxidable, con un diseño moderno, elegante y vanguardista, y un fuerte enfoque en la higiene y la seguridad. El DR Robot3 ha sido diseñado para satisfacer las exigentes necesidades de la panadería artesanal o semiindustrial actual.

Gracias a su superficie lisa de acero inoxidable y sus bordes y esquinas redondeados, la máquina es muy higiénica y fácil de limpiar. Además, es muy segura, ya que está completamente protegida y solo es accesible a través de una cubierta de seguridad transparente. Sus dimensiones compactas y su aspecto fresco y depurado convierten al DR Robot3 en un objeto visualmente impresionante en cualquier panadería.

El DR Robot3 garantiza piezas de masa perfectamente boleadas con una alta consistencia de peso, un manejo sin esfuerzo y un nuevo estándar en el diseño de maquinaria para panadería.



El disco divisor intercambiable (en 5 minutos) ofrece mayor flexibilidad, un ámbito de trabajo de 16 - 440 g y se inclina hacia adelante para facilitar la limpieza.



Máxima seguridad de uso gracias a la cubierta de seguridad transparente: el DR Robot3 solo funciona cuando la cubierta está cerrada.



Los tiempos de prensado y boleado ajustables garantizan una alta consistencia de peso y piezas de masa boleadas de manera uniforme. El ciclo de producción totalmente automático garantiza una productividad constantemente alta.

DR Robot3 Automatic

Divisora boleadora automática de acero inoxidable, con disco divisor intercambiable y tiempos de prensado y boleado ajustables

- Ciclo automático de división y boleado con rango de peso fácilmente ajustable
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable
- Muy segura en su uso; completamente cerrada y accesible únicamente mediante una tapa de mando transparente con interruptor de seguridad
- Tiempos de prensado y boleado ajustables por separado, con memoria para 10 programas de boleado diferentes
- Piezas de masa siempre boleadas de manera uniforme, con calidad constante
- Posibilidad de ajustar solo prensado, solo división y limpieza
- Ajuste electrónico del peso
- Disco divisor fácilmente intercambiable para un rango de peso de 16-440 g
- Disco divisor con exclusivo mecanismo de basculación hacia adelante para un cambio y una limpieza seguros y sencillos
- Eficiente energéticamente, ya que el motor solo funciona cuando la máquina está en uso
- Una base pesada y ruedas ampliamente separadas garantizan que la máquina permanezca silenciosa y estable durante el boleado
- Equipada con ruedas, fácil de desplazar
- Cuchilla divisora y anillo de prensado de acero inoxidable
- Disco divisor de aluminio anodizado
- Fácil de manejar y silenciosa en el uso diario
- Suministrada de serie con tres placas de boleado

Opciones

- Regulación de presión hidráulica variable
- Velocidad de redondeo (fija) incrementada en un 25%
- Modelo marítimo con fijación al suelo (en vez de pie de hierro fundido)

Potencia 1,3 kW, trifásica, peso neto 395 kg
An x Pr x Al 61 x 65 x 167 cm



Un disco divisor de aluminio anodizado, el anillo de prensado de acero inoxidable y la cuchilla divisora de acero inoxidable garantizan una máxima higiene en el uso diario. Para dividir y bolear se necesita poca harina.



Gracias a unas ruedas robustas de alta calidad, la máquina es fácil de desplazar, pero permanece firme y estable durante el boleado.

Modelo*	Division	Ámbito de peso (gr)**	Capacidad de masa (kg)**	Dimension del disco (mm)	Capacidad (pz/h)***
2/30	30	25 - 85	0,8 - 2,6	● 325	6000
3/30	30	30 - 100	0,9 - 3,0	● 364	6000
3/36	36	25 - 85	0,9 - 3,1	● 364	7200
3/52	52	16 - 45	0,8 - 2,3	● 364	10400
4/09	9	100 - 440	0,9 - 4,0	■ 315	1800
4/14	14	130 - 250	1,8 - 3,5	● 400	2800
4/30	30	40 - 130	1,2 - 3,9	● 400	6000
4/36	36	30 - 110	1,1 - 4,0	● 400	7200

* la profundidad del cabezal de todos los discos divisores es de 82 mm ** dependiendo de la consistencia de la masa *** depende de la eficiencia del operador y de producción.

Русский



DR Robot3 Automatic

Автоматическая тестоделительно-округлительная машина из нержавеющей стали со сменным делительным диском и регулируемым временем прессования и округления

Компания Daub с гордостью представляет DR Robot3 - новую тестоокруглительную машину, полностью изготовленную из нержавеющей стали, с лаконичным, современным и передовым дизайном и особым вниманием к гигиене и безопасности. DR Robot3 разработан для удовлетворения высоких требований современной ремесленной или полупромышленной пекарни.

Благодаря гладкой поверхности из нержавеющей стали, закругленным краям и углам машина отличается высокой гигиеничностью и легко очищается. Она также очень безопасна, поскольку полностью закрыта и доступна только через прозрачный защитный кожух. Компактные размеры и свежий, лаконичный внешний вид делают DR Robot3 визуально впечатляющим объектом в любой пекарне.

DR Robot3 гарантирует идеально округленные заготовки теста с высокой стабильностью веса, простое управление и задает новый стандарт в разработке пекарного оборудования.



Легко настраиваемый (за 5 минут) разделительный диск для оптимальной гибкости при делении теста от 16 до 440 г и наклон вперед для удобной чистки.



Максимальная безопасность в эксплуатации благодаря прозрачному защитному кожуху - DR Robot3 работает только тогда, когда кожух закрыт.



Регулируемое время прессования и округления обеспечивает высокую стабильность веса и равномерно округленные заготовки теста. Полностью автоматический производственный цикл обеспечивает стабильно высокую производительность.

DR Robot3 Automatic

Автоматическая тестodelительнo-округлительная машина из нержавеющей стали со сменным делительным диском и регулируемым временем прессования и округления

- Автоматический цикл деления и округления с легко регулируемым диапазоном веса
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали
- Очень безопасна в эксплуатации; полностью закрыта и доступна только через прозрачную защитную крышку с предохранительным выключателем
- Раздельно регулируемое время прессования и округления с памятью на 10 различных программ округления
- Всегда равномерно округленные заготовки теста стабильного качества
- Возможность настройки только прессования, только деления и очистки
- Электронная настройка веса
- Легко сменяемый делительный диск для диапазона веса 16-440 г
- Делительный диск с уникальным механизмом наклона вперед для безопасной и простой замены и очистки
- Энергоэффективна, так как двигатель работает только при использовании машины
- Тяжелое основание и широко расставленные колеса обеспечивают тихую и устойчивую работу машины при округлении
- Оснащена колесами, легко перемещается
- Делительный нож и прижимное кольцо из нержавеющей стали
- Анодированный алюминиевый делительный диск
- Простое управление и тихая работа при ежедневном использовании
- В стандартной комплектации поставляется с тремя пластинами для округления

Опции

- Переменное гидравлическое давление
- Увеличенная (фиксированная) на 25% скорость округления
- Морское исполнение с креплением к полу (вместо чугунного основания)

Мощность 1,3 кВт, 3-фазный, вес нетто 395 кг
Ширина x глубина x высота 61 x 65 x 167 см



Анодированный алюминиевый делительный диск, прижимное кольцо из нержавеющей стали и делительный нож из нержавеющей стали обеспечивают максимальную гигиену при ежедневном использовании. При делении и округлении требуется мало муки.



Благодаря высококачественным прочным колесам машину легко перемещать, при этом она остается прочной и устойчивой во время округления.

Тип*	Деления	Весовой диапазон (г)**	Вместимость (кг)**	Размеры диска (мм)	Производительность (шт/ч)***
2/30	30	25 - 85	0,8 - 2,6	● 325	6000
3/30	30	30 - 100	0,9 - 3,0	● 364	6000
3/36	36	25 - 85	0,9 - 3,1	● 364	7200
3/52	52	16 - 45	0,8 - 2,3	● 364	10400
4/09	9	100 - 440	0,9 - 4,0	■ 315	1800
4/14	14	130 - 250	1,8 - 3,5	● 400	2800
4/30	30	40 - 130	1,2 - 3,9	● 400	6000
4/36	36	30 - 110	1,1 - 4,0	● 400	7200

* глубина для всех разделительных дисков - 82 мм ** зависит от консистенции теста *** зависит от продуктивности оператора и процесса производства