



ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ



Делители-округлители	4
Гидравлические делители с круглой формой кюветы	6
Гидравлические делители с прямоугольной формой кюветы	8
Формовочные прессы с боковой формовочной решеткой	10
Тестоделители с боковой формовочной решеткой	12
Тестоделители с верхней формовочной решеткой	14
Прессы для масла и теста	16
Тестоделители непрерывного действия	18
Разделительные диски, решетки и формовочные решетки	20
Упаковка и вес, размеры	22



Компания

Компания Daub Bakery Machinery базируется в городе Горле на юге Нидерландов и специализируется на разработке и производстве высококлассного тестоделительного и хлебoreзательного оборудования для пекарен. Компания была основана в 1902 году и заслужила мировую известность благодаря качеству продукции и инновационному подходу.

Все хлебопекарное оборудование разработано, спроектировано и изготовлено в Нидерландах на нашем собственном производстве, которое оборудовано самыми современными станками с ЧПУ и измерительными приборами.

Преимущества для клиентов

Компания Daub разрабатывает свои изделия для ценящих качество клиентов со всего мира с учетом их отзывов и рекомендаций. Наша цель — предоставить вам универсальность эксплуатации, удобство использования, гигиеничность и безопасность. Каждая наша новая машина отвечает строгим эргономическим требованиям. Мы уделяем большое внимание удобству технического и сервисного обслуживания и длительному сроку службы.

Дифференциация

Машины фирмы Daub предоставляют пекарям конкурентные преимущества благодаря их высокому качеству, разнообразию и рентабельности. Это позволяет клиентам опережать конкурентов и использовать машины, отвечающие изменяющимся требованиям.

Все машины фирмы Daub изготавливаются на современном автоматическом оборудовании с использованием четких процессов и эффективной сборки.

Они предоставляются по доступным ценам на рынке высококлассных машин и позволяют эффективно обрабатывать тесто без потерь качества и вкуса.



DR and DR Robot Divider Rounder

со сменным разделительным диском или без него

Модель DR Полуавтоматический тестоделитель-округлитель

Модель DR Flex Полуавтоматический тестоделитель-округлитель со сменным разделительным диском

Модель DR Robot Гидравлический тестоделитель-округлитель со сменным разделительным диском

Модель DR Robot Automatic Делитель-округлитель с автоматическим рабочим циклом, сменным разделительным диском и программируемым временем надавливания и округления теста

Модель DR Robot Variomatic Полностью автоматический делитель-округлитель со сменным разделительным диском, с регулируемой скоростью округления, хода и надавливания



Компания Daub представляет самые современные тестоделители-округлители из тех, что можно найти на рынке. На ваш выбор пять моделей и восемь разделяющих дисков. Булочки получаются идеально круглыми за счет сочетания плавных движений делителя с четким округлением.



Разделительный диск, покрытый анодированным алюминием, и нож из нержавеющей стали позволяют экономить количество муки, требуемое для деления, и очень гигиеничны.



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



Разделительная система низкого давления бережно работает с тестом и не требует от оператора физических усилий.

	DR	DR Flex	DR Robot	DR Robot Automatic	DR Robot Variomatic
Стандартный комплект					
Чугунная основа на колесах	•	•	•	•	•
Автопереключение двигателя для экономии энергии	•	•	•	•	•
Фиксированный делительный диск	•	-	-	-	-
Заменяемый делительный диск	-	•	•	•	•
Разделительный нож из нержавеющей стали	•	•	•	•	•
Разделительный диск, покрытый анодированным алюминием	•	•	•	•	•
Пресс-кольцо с тефлоновым покрытием	•	•	•	•	•
Управляемое тестodelение	-	-	•	•	•
Управляемое округление	•	•	•	•	•
Программируемое время надавливания и округления	-	-	-	•	•
Автоматическое циклическое тестodelение/округление	-	-	-	•	•
Ручная установка веса	•	•	•	•	-
Программируемая установка веса	-	-	-	-	•
Настройка шага округления	-	-	-	-	•
Настройка скорости округления	-	-	-	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	-	-	-	•
Опции					
Регулировка гидравлического давления	-	-	•	•	s
Увеличенная (фиксированная) скорость на 25%	•	•	•	•	s
Ножной тормоз для фиксации колес	•	•	•	•	•
Судовое исполнение с креплением к полу (вместо чугунной основы)	•	•	•	•	•
Демпферы (вместо чугунной основы)	•	•	•	•	•
Исполнение для тюрьмы (полное описание предоставляется по требованию)	•	•	-	-	-
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•	•	•	-
Сертификация UL и гигиеничность	•	•	•	•	•
Кулер на основной раме	•	•	•	•	•
Кулер с контролем температуры	•	•	•	•	•
Принадлежности					
Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•	•	•	•
Заменяемый делительный диск	-	•	•	•	•
Набор из 3 округлительных пластин	•	•	•	•	•
Манометр для гидравлической системы	-	-	•	•	•

s = стандартный комплект



Гидравлические тестоделители Robocut (R)

с круглой формой кюветы

Модель Robocut (R) Полуавтоматический гидравлический тестоделитель с круглой формой кюветы

Модель Robocut (R) Automatic Гидравлический тестоделитель с автоматическим рабочим циклом с круглой формой кюветы

Модель Robocut (R) Variomatic Полностью автоматический гидравлический тестоделитель с автоматическим открытием крышки, регулятором давления и 10 программируемыми рабочими циклами



Гидравлические модели серии Daub Robocut соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные делители бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все тестоделители оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Тестоделители из линейки Robocut просты в использовании и бесшумны, что помогает создать благоприятную рабочую атмосферу.



Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ



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



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.

	Robotcut (R)	Robocut (R) Automatic	Robocut (R) Variomatic
Стандартный комплект			
Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•	•
Съемные боковые панели	•	•	•
Разделительный диск, состоящий из делительных сегментов из ПЭТ	•	•	•
Разделительный нож из нержавеющей стали	•	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•	•
Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки	•	•	•
Передние ручки	•	•	•
Дверца с безопасными выключателями	•	•	•
Автоматическое надавливание и деление теста одним нажатием кнопки	-	•	•
Автооткрытие крышки	-	•	•
Автоблокировка, автостарт рабочего цикла и автооткрытие крышки	-	-	•
Регулируемое время надавливания	-	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	-	•
Память на 10 программ надавливания и деления теста	-	-	•
Функция press-only (для использования в качестве пресса для теста или масла).	-	-	•
Опции			
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•	•
Лоток для муки с крышкой	•	•	•
Вспомогательный столик из нержавеющей стали на левой или правой стороне	•	•	•
Стеклянная гигиеническая сенсорная панель управления	•	•	s
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•	•
Принадлежности			
Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•	•

s = стандартный комплект



Гидравлические тестоделители Robocut (S)

с квадратной формой кюветы

Модель Robocut (S) Полуавтоматический гидравлический тестоделитель с квадратной формой кюветы

Модель Robocut (S) Automatic Гидравлический тестоделитель с автоматическим рабочим циклом

Модель Robocut (S) Variomatic Автоматический гидравлический тестоделитель с автоматическим открытием крышки, регулировкой давления и 10 программируемыми рабочими циклами



Гидравлические модели серии Daub Robocut соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные делители бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все тестоделители оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Тестоделители из линейки Robocut легки в использовании и бесшумны, что помогает создать благоприятную рабочую атмосферу.



Dividing disc with stainless steel knife and ring around the dough bowl make the Robocut robust and hygienic.



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Для Variomatic не требуется физических усилий оператора: автоматическое закрытие и открытие крышки, автоблокировка, автостарт и автооткрытие.

	Robocut (S)	Robocut (S) Automatic	Robocut (S) Variomatic
Стандартный комплект			
Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•	•
Съемные боковые панели	•	•	•
Разделительный диск, состоящий из делительных сегментов из ПЭТ	•	•	•
Разделительный нож из нержавеющей стали	•	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•	•
Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки	•	•	•
Передние ручки	•	•	•
Дверца с безопасными выключателями	•	•	•
Автоматическое надавливание и деление теста одним нажатием кнопки	-	•	•
Автооткрытие крышки	-	•	•
Автоблокировка, автостарт рабочего цикла и автооткрытие крышки	-	-	•
Регулируемое время надавливания	-	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	-	•
Память на 10 программ надавливания и деления теста	-	-	•
Функция press-only (для использования в качестве прессы для теста или масла).	-	-	•
Опции			
Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•	•
Лоток для муки с крышкой	•	•	•
Вспомогательный столик из нержавеющей стали на левой или правой стороне	•	•	•
Стеклопластиковая гигиеническая сенсорная панель управления	•	•	s
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•	•
Принадлежности			
Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•	•
Нижняя пластина прессования	•	•	•

s = стандартный комплект



Формовочный пресс с пластиной прессования и боковой формовочной решеткой

с пластиной прессования и боковой формовочной решеткой

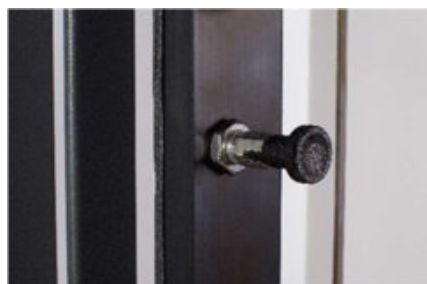
Модель Robotrad-p+ Полуавтоматический формовочный пресс с фиксированной пластиной прессования и фиксатором боковой решетки

Модель Robotrad-p+ Automatic Автоматический формовочный пресс с фиксированной пластиной прессования и фиксатором боковой решетки и рабочим циклом одним нажатием

Модель Robotrad-p+ Variomatic Автоматический формовочный пресс с фиксированной пластиной прессования с автоматическим открытием крышки, регулировкой давления и 10 программируемыми рабочими циклами

Robotrad-p+ — гидравлический формовочный пресс с синтетической пластиной прессования для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Имеет настройку времени надавливания; подходит для широкого ассортимента типов теста, включая дрожжевое тесто. Пресс Robotrad-p+ создан на базе гидравлического делителя Robocut и Robotrad, но в нем нет разделительного диска. Вместо него машина оборудована синтетической прессовочной пластиной.





Простое эргономичное нажатие и открытие решеток для замены формовочных решеток



Крюки для 6 решеток с одной или обеих сторон машины.



Прочная опора решетки закрывается и блокируется одним простым движением.

	Robotrad-p+	Robotrad-p+ Automatic	Robotrad-p+ Variomatic
Стандартный комплект			
Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•	•
Съемные боковые панели	•	•	•
Синтетическая, пригодная для пищевых продуктов пластина прессования	•	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•	•
Передние ручки	•	•	•
Дверца с безопасными выключателями	•	•	•
Функция press-only (для использования в качестве прессы для теста или масла).	•	•	•
Автоматический рабочий цикл одним нажатием	-	•	•
Автоблокировка и автооткрытие крышки	-	•	•
Автоблокировка, автостарт рабочего цикла и автооткрытие крышки	-	-	•
Регулируемое время надавливания	-	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	-	•
Память на 10 программ надавливания и деления теста	-	-	•
Опции			
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•	•
Крюки для 6 решеток с одной или обеих сторон машины	•	•	•
Лоток для теста с крышкой устанавливается в любом месте машины	•	•	•
Вспомогательный столик из нержавеющей стали на левой или правой стороне	•	•	•
Стеклянная гигиеническая сенсорная панель управления	•	•	•
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•	•
Принадлежности			
Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•	•
Нижняя пластина прессования	•	•	•
Коврик для деликатного прессования	•	•	•

s = стандартный комплект



Формовочные тестоделители Robotrad-s

с разделительным диском и боковой решеткой

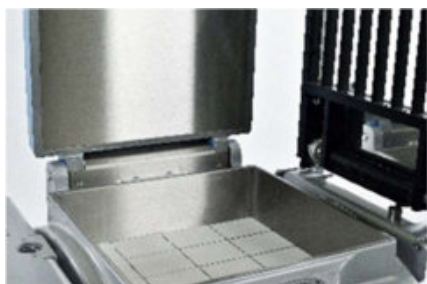
Модель Robotrad-s Полуавтоматический формовочный тестоделитель с разделительным диском и фиксатором боковой решетки

Модель Robotrad-s Automatic Формовочный тестоделитель с автоматически рабочим циклом одним нажатием, разделительным диском и фиксатором боковой решетки

Модель Robotrad-s Variomatic Автоматический формовочный тестоделитель с разделительным диском, фиксатором боковой решетки, автоматическим открытием крышки, регулированием давления и 10 программируемыми рабочими циклами



Daub's Robotrad-s — первоклассный гидравлический формовочный тестоделитель для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Разделительный диск позволяет точно делить тесто 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. После придания тесту окончательной формы его можно сразу помещать в печь.



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



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 120 до 3340 г.



Крюки для 6 решеток с одной или обеих сторон машины.

	Robotrad-s	Robotrad-s Automatic	Robotrad-s Variomatic
Стандартный комплект			
Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•	•
Съемные боковые панели	•	•	•
Разделительный диск, состоящий из делительных сегментов из ПЭТ	•	•	•
Разделительный нож из нержавеющей стали	•	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•	•
Автоподъем ножа для простой очистки	•	•	•
Передние ручки	•	•	•
Дверца с безопасными выключателями	•	•	•
Автоматический рабочий цикл одним нажатием	-	•	•
Автоблокировка и автооткрытие крышки	-	•	•
Автоблокировка, автостарт рабочего цикла и автооткрытие крышки	-	-	•
Регулируемое время надавливания	-	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	-	•
Память на 10 программ надавливания и деления теста	-	-	•
Функция press-only (для использования в качестве пресса для теста или масла).	-	-	•
Опции			
Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•	•
Крюки для 6 решеток с одной или обеих сторон	•	•	•
Лоток для теста с крышкой устанавливается в любом месте машины	•	•	•
Вспомогательный столик из нержавеющей стали на левой или правой стороне	•	•	•
Стеклопанель гигиеническая сенсорная панель управления	•	•	•
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•	•
Принадлежности			
Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•	•
Нижняя пластина прессования	•	•	•
Коврик для деликатного прессования	•	•	•

s = стандартный комплект



Формовочные тестоделители Robotrad-t

с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке

Модель Robotrad-t Полуавтоматический формовочный делитель с разделительным диском и сменной формовочной решеткой в крышке

Модель Robotrad-t Automatic Формовочный делитель с разделительным диском, сменной формовочной решеткой в крышке и автоматическим рабочим циклом

Модель Robotrad-t Variomatic Автоматический тестоделитель с автоматическим открытием крышки, регулированием давления и 10 программируемыми рабочими циклами



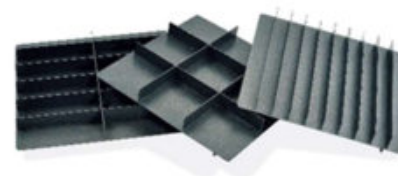
Daub Robotrad-t — гидравлический тестоделитель для ремесленного хлеба с большим сроком службы. Благодаря сменной формовочной решетке в крышке можно делить тесто без физического надавливания. Формование теста происходит посредством бережного перемещения теста через сменную решетку, которая может быть прямоугольной, квадратной или треугольной. Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для пекаря или другого оператора. Robotrad-t имеет все функции классического гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором верхняя пластина заменена формовочной решеткой.



Формовочная решетка в крышке гарантирует абсолютную безопасность для оператора. Robotrad-t имеет все функции классического гидравлического тестоделителя Daub Robocut, в котором верхняя пластина заменена формовочной решеткой.



Прессовочные пластины и формовочные решетки можно установить в одну из двух опор формовочной решетки на обеих сторонах машины. Формовочные решетки выполнены из нержавеющей стали и имеют тефлоновое покрытие.



Широкий выбор формовочных решеток квадратной, прямоугольной и треугольной форм для любого типа ремесленного хлеба.

	Robotrad-t	Robotrad-t Automatic	Robotrad-t Variomatic
Стандартный комплект			
Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•	•
Съемные боковые панели	•	•	•
Разделительный диск, состоящий из делительных сегментов из ПЭТ	•	•	•
Разделительный нож из нержавеющей стали	•	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•	•
Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки	•	•	•
Передние ручки	•	•	•
Дверца с безопасными выключателями	•	•	•
Автоматический рабочий цикл одним нажатием	-	•	•
Автоблокировка и автооткрытие крышки	-	•	•
Автоблокировка, автостарт рабочего цикла и автооткрытие крышки	-	-	•
Регулируемое время надавливания	-	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	-	•
Память на 10 программ надавливания и деления теста	-	-	•
Функция press-only (для использования в качестве прессы для теста или масла).	-	-	•
Опции			
Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•	•
Стеклопластиковая гигиеническая сенсорная панель управления	•	•	•
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•	•
Принадлежности			
Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•	•
Нижняя прессовочная пластина	•	•	•
Коврик для деликатного прессования	•	•	•
Верхняя прессовочная пластина	•	•	•

s = стандартный комплект



Прессы для масла и теста Robopress

с фиксированной пластиной прессования

Модель Robopress Полуавтоматический пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки с фиксированной прессовочной пластиной

Модель Robopress Variomatic Автоматический пресс для масла и теста с автооткрытием крышки, регулировкой времени надавливания и 10 программируемыми рабочими циклами



Robopress фирмы Daub это пресс для деления масла и кондитерских изделий на одинаковые квадратные блоки. Он создает одинаковые прямоугольные блоки из кондитерских изделий и масла. Регулируемое время нажатия также позволяет использовать машину в качестве прессы для дрожжевого теста. Robopress создан на базе гидравлического делителя Robocut, но в нем нет разделительного диска. Вместо него машина оборудована синтетической прессовочной пластиной.



Robopress имеет кювету для теста из нержавеющей стали и синтетическую пригодную для пищевых продуктов прессовочную пластину для создания одинаковых квадратных блоков из кондитерских изделий и масла.

Машину также можно использовать в качестве прессы для дрожжевого теста.

Автоматическое закрытие и открытие крышки, автоблокировка, автостарт и автооткрытие.

Robopress Variomatic также управляет временем надавливания для повышения гибкости.

Высококлассные материалы и отличное проектирование для повышения долговечности.

	Robopress	Robopress Variomatic
Стандартный комплект		
Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•
Съемные боковые панели	•	•
Синтетический пригодный для пищевых продуктов прессовочный диск	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•
Передние ручки	•	•
Автоматический выключатель двигателя	•	•
Кнопка уменьшения времени цикла	•	•
Автостарт, автоблокировка, авторазблокировка и автооткрытие крышки	-	•
Дверца с безопасными выключателями	-	•
Регулируемое время надавливания	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	•
Память на 10 программ прессования	-	•
Опции		
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•
Стеклопанель с сенсорными кнопками	•	•
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•
Принадлежности		
Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•
Нижняя прессовочная пластина	•	•

s = стандартный комплект



Объемные тестоделители SLIM

с вакуумной измерительной системой для деления нежирного теста, при котором оно не подвергается сдавливанию.



SLIM 700 : 80 - 700 r

SLIM 1400 : 200 - 1400 r

SLIM 1700 : 300 - 1700 r

SLIM 2 x 200 : 50 - 200 r

Компактные тестоделители модельного ряда SLIM используют точную вакуумную систему (вместо поршневой системы, в которой поршень давит на тесто), чтобы получить одинаковые порции теста, и отлично подходят для пекарен и супермаркетов. Эта передовая технология обеспечивает превосходное качество продукции, благодаря тому, что тесто не сдавливается.

Тестоделители SLIM идеальны, чтобы выпускать различные продукты небольшими партиями. Можно быстро менять продукцию, так как тесто не остается в системе делителя. Модель отличается компактным дизайном, подвижностью, благодаря поворотным колесикам и не требует много места.



Точная вакуумная система для деления теста без сдавливания для любых типов теста.

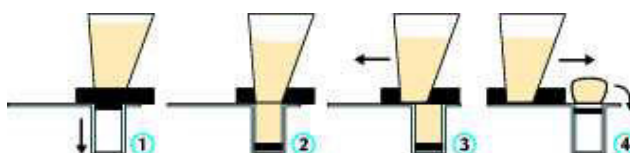


Вакуумная система герметизации со встроенным вакуумным насосом для высококачественного деления теста на части.



Широкий выбор опциональных предокруглителей и округлителей для разных типов теста.

Тестоделители SLIM используют вакуумную систему, чтобы втянуть, а затем нарезать тесто. Таким образом, тесто не подвергается сдавливанию. Такая система идеальна для работы с деликатными типами теста, даже с высоким содержанием воды.



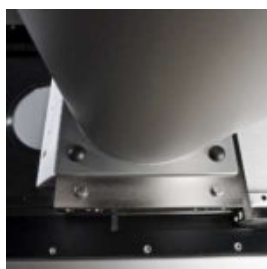
Опциональный сдвоенный разгрузочный конвейер для длительного формирования и транспортировки порций теста с макс. высотой 165 см.



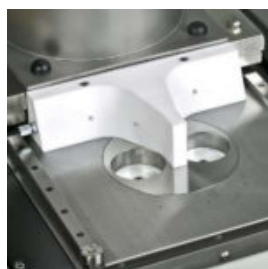
Машины SLIM оснащены электронным регулятором скорости и счетчиком порций.



Автоматический мукопосыпатель из нержавеющей стали для точного непрерывного дозирования муки или дозирования муки с интервалами.



Загрузочная воронка из нержавеющей стали для теста 50 кг или 90 кг. Благодаря тефлоновому покрытию внутренней поверхности вне загрузочной воронки не остается теста.



Машина SLIM 2x200 оснащена двумя цилиндрами и двумя поршнями для обработки теста весом 50 - 200 г и производительностью 2200 порций в час.



Надежная гигиеничная машина; тесто не остается вакуумной камере, что делает машины SLIM простыми в очистке и идеальными для быстрой смены типов теста.

Технические характеристики делителя-округлителя

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
4/14	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
4/09	9	100 - 440	0.9 - 4.0	315 x 315	1800



* глубина для всех разделительных дисков - 82 мм ** зависит от консистенции теста

*** зависит от продуктивности оператора и процесса производства

Технические характеристики Robocut (S) / Robotrad-s / Robotrad-t

Тип*	Деления	Весовой диапазон (г)**	Вместимость (кг)**	Размер порции (см)	Производительность шт/ч ***
S06	06	800 - 3340	4.8 - 20	21.7 x 14.2	675
S10	10	480 - 2000	4.8 - 20	21.7 x 8.4	1125
S12	12	400 - 1670	4.8 - 20	10.7 x 14.2	1350
S20	20	240 - 1000	4.8 - 20	10.7 x 8.4	2250
S24	24	200 - 840	4.8 - 20	5.3 x 14.2	2700
S40	40	120 - 500	4.8 - 20	5.3 x 8.4	4500
Опции					
S06/12	06/12	400 - 3340	4.8 - 20	21.7 x 14.2 10.7 x 14.2	675/1350
S10/20	10/20	240 - 2000	4.8 - 20	21.7 x 8.4 10.7 x 8.4	1125/2250
S12/24	12/24	200 - 1670	4.8 - 20	10.7 x 14.2 5.3 x 14.2	1350/2700
S20/40	20/40	120 - 1000	4.8 - 20	10.7 x 8.4 5.3 x 8.4	2250/4500



* размер кюветы для теста всех типов 43 x 43,5 x 12 см ** зависит от консистенции теста

*** зависит от продуктивности оператора и процесса производства

Технические характеристики Robocut (R)

Тип*	Деления	Весовой диапазон (г)*	Вместимость (кг)*	Кювета для теста (см)	Производительность шт/ч **
R16	16	250 - 1250	4 - 20	47 x 12	1500
R20	20	200 - 1000	4 - 20	47 x 12	1900
R24	24	165 - 840	4 - 20	47 x 12	2300

* зависит от консистенции теста

** зависит от продуктивности оператора и процесса производства



Технические характеристики Robotrad-p+ / Robotrad-s / Robotrad-t

Тип*	Деления	Весовой диапазон (г)**	Размер порции (см)	Вместимость (кг)**	Производительность шт/ч ***
Сменные прямоугольные и квадратные решетки					
2 x 2	4	500 - 1950	21.7 x 21.4	2 - 7.8	280
1 x 6	6	333 - 1300	43.5 x 7.0	2 - 7.8	420
1 x 8	8	250 - 975	43.5 x 5.2	2 - 7.8	550
2 x 4	8	250 - 975	21.7 x 10.6	2 - 7.8	550
3 x 3	9	222 - 867	14.4 x 14.2	2 - 7.8	620
1 x 10	10	200 - 780	43.5 x 4.1	2 - 7.8	690
2 x 5	10	200 - 780	21.7 x 8.4	2 - 7.8	690
2 x 6	12	167 - 650	21.7 x 7.0	2 - 7.8	830
4 x 3	12	167 - 650	10.7 x 14.2	2 - 7.8	830
2 x 8	16	125 - 488	21.7 x 5.2	2 - 7.8	1110
4 x 4	16	125 - 488	10.7 x 10.6	2 - 7.8	1110
3 x 6	18	111 - 433	14.4 x 7.0	2 - 7.8	1250
2 x 10	20	100 - 390	21.7 x 4.1	2 - 7.8	1380
5 x 4	20	100 - 390	8.5 x 10.6	2 - 7.8	1380
4 x 6	24	83 - 325	10.7 x 7.0	2 - 7.8	1660
5 x 5	25	80 - 312	8.5 x 8.4	2 - 7.8	1730
5 x 6	30	67 - 260	8.5 x 7.0	2 - 7.8	2080
4 x 8	32	63 - 244	10.7 x 5.2	2 - 7.8	2220
6 x 6	36	56 - 217	7.1 x 7.0	2 - 7.8	2490
5 x 8	40	50 - 195	8.5 x 5.2	2 - 7.8	2770
8 x 10	80	25 - 98	5.3 x 4.1	2 - 7.8	5540
Сменные треугольные решетки					
T24	24	83 - 325	14.0 x 10.5 x 17.5	2 - 7.8	1660
T32	32	63 - 244	10.5 x 10.5 x 15.0	2 - 7.8	2220
T40	40	50 - 195	10.5 x 8.5 x 13.5	2 - 7.8	2770
T60	60	33 - 130	8.5 x 7.0 x 11.0	2 - 7.8	4150
R16	16	88 - 344	d10.4	2 - 7.8	1110
R25	25	56 - 220	d8.3	2 - 7.8	1730
Сменные формовочные круглые и прямоугольные решетки и пластины					
1 x 6	6	43.5 x 7.0	333 - 1300	2 - 7.8	420
1 x 8	8	43.5 x 5.2	250 - 975	2 - 7.8	550
1 x 10	10	43.5 x 4.1	200 - 780	2 - 7.8	690



Robotrad-p+



Robotrad-s



Robotrad-t

* размер кюветы для теста всех типов 43 x 43,5 x 12 см

** зависит от консистенции теста

*** зависит от продуктивности оператора и процесса производства

Упаковка и вес, размеры

	Вес (кг)	Ш x Д x В (см)
DR	340	75 x 75 x 189
DR Robot	360	75 x 75 189
Robocut	310	75 x 75 x 150
Robotrad-p+	385	105 x 80 155
Robotrad-s	400	105 x 80 155
Robotrad-t	360	75 x 75 x 150
Robopress	295	75 x 75 x 150
SLIM 700 / 1400 / 1700	395	118 x 80 x 200
SLIM 2x200	395	118 x 80 x 200



Дизайн

Уделяя особое внимание дизайну и использованию новых технологий, Daub помогает традиционным пекарням подняться на более высокий уровень. Теперь все машины Daub имеют современный эргономичный дизайн и предоставляют улучшенное удобство обслуживания.

Высококачественная сеть

Daub имеет обширную сеть дистрибьюторов и центров сервисного обслуживания во всем мире. Эта сеть доверенных партнеров создавалась и поддерживалась в течение многих лет, чтобы предоставить клиентам надежную платформу для приобретения и обслуживания наших машин.

Дистрибьюторы Daub могут предоставлять услуги технического обслуживания и ремонта в вашей стране на вашем языке.

Машины Daub регулярно демонстрируются на крупных выставках пекарского оборудования. Мы демонстрируем наши машины на таких выставках, как IBA (Германия), Europain (Франция), Gulfood Manufacturing (Дубаи) и FMA (Сингапур). В других выставках мы участвуем вместе с нашими основными дистрибьюторами.

Послепродажное обслуживание

Надежная команда специалистов по послепродажному обслуживанию обеспечит защиту ваших инвестиций в высококачественное оборудование Daub. Простой обходится дорого; поэтому наш отдел технического обслуживания восстановит работу оборудования в кратчайшие сроки.

Для получения подробных сведений о номенклатуре нашей продукции посетите сайт www.daub.nl или свяжитесь с Daub; наши сотрудники всегда готовы ответить на ваши вопросы.

В связи с постоянным совершенствованием продукции технические характеристики и модели могут изменяться!

Вес порций теста и производительность оборудования, указанные во всей документации, приблизительны и зависят от консистенции теста.

Характеристики всех машин соответствуют директивам Совета Европы. Заказчик несет ответственность за переналадку оборудования в соответствии с местными нормами и правилами.

Для всех предложений следует использовать наши Общие условия, зарегистрированные в торговой палате Нидерландов и доступные на сайте www.daub.nl