



DR Robot

Diviseuse-bouleuse à assistance hydraulique avec disques diviseurs interchangeables

Les Diviseuses-bouleuses Daub sont les machines les plus avancées de leur type sur le marché actuel. Il y a un assortiment de cinq modèles et de huit disques diviseurs, ce qui offre un vaste éventail de choix pour chaque boulanger ou boulangerie.

Les machines semi-automatiques et automatiques à la pointe de la technologie de Daub manipulent délicatement la pâte. La distribution de la pâte se fait dans un mouvement fluide avec un mouvement d'arrondissement puissant afin de produire des pâtons parfaitement ronds.

La possibilité de préparer un grand nombre de produits différents dans une même journée de travail vous permet de répondre rapidement à la demande des consommateurs. Un vaste choix de disques diviseurs permet de facilement produire les produits saisonniers.

Toutes les Diviseuses-bouleuses de Daub sont équipées d'un système unique basculant vers l'avant qui soulève le disque diviseur, tandis que de nombreuses machines ont un disque qui s'ouvre latéralement. Un pied lourd en fonte, combiné à des roues placées aux extrémités et un bon surplomb, garantit une stabilité extrême de la machine, même pendant des opérations de boulage intenses.



Il y a un choix de huit disques diviseurs en aluminium anodisé traité en surface avec des couteaux en acier inoxydable.



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.



Grâce au contrepoids lourd, le pied est stable. Aucun amortisseur n'est requis et la stabilité de la machine protège le sol et les meubles environnants, mais elle reste néanmoins facile à déplacer.



Le disque diviseur en aluminium anodisé traité en surface et le couteau en acier inoxydable ne nécessitent qu'un minimum de farine pour diviser et sont hygiéniques à utiliser.

DR Robot

Diviseuse-bouleuse à assistance hydraulique avec disques diviseurs interchangeables

- Une division de la pâte et une action de boulage assistées avec un ajustement facile et simple du poids et une utilisation simple à deux mains pour plus de sécurité
- Disque diviseur facilement interchangeable avec une flexibilité optimale pour des plages de travail de 16-440 g.
- Le système unique basculant vers l'avant permet une ouverture facile, efficace et sûre pour le nettoyage
- Économique en énergie avec le commutateur de moteur automatique qui fonctionne uniquement lorsque la machine réalise le boulage
- Extrêmement stable, même pendant le boulage, grâce au contrepoids du pied en fonte lourde avec surplomb et des roues placées aux extrémités
- Avec un pied en font sur des roues ultra-stables et ultra-mobiles
- Couteau diviseur en acier inoxydable
- Disque diviseur en aluminium anodisé traité en surface
- Stable, fluide et silencieux à l'usage quotidien
- Nettoyage facile, nécessite une maintenance minimale
- Trois plaques bouleuses synthétiques ultra-légères incluses

Options

- Réglage de la pression hydraulique variable
- Vitesse de boulage (fixe) supérieure de 25 %
- Connexion au sol (au lieu d'un pied en fonte)
- Amortisseurs (au lieu d'un pied en fonte)
- Transformateur pour des branchements à 4 fils sans N à 400V
- Certification UL de sécurité et hygiène
- Ventilateur de refroidissement dans la structure de base
- Capteur de température pour ventilateur de refroidissement
- Couleur spéciale

Puissance 1,3 kW, courant triphasé, poids net 345 kg
LxPxH 62 x 66 x 170 cm



Le système de division à basse pression respecte la pâte et ne demande pas d'effort physique de la part de l'opérateur.



Un système unique basculant vers l'avant vous aide à nettoyer l'ensemble diviseur robuste sans effort afin de gagner du temps chaque jour.



De série sur la Variomatic et une option intéressante sur les autres modèles de Robots DR : une régulation de la pression variable pour n'importe quel type de pâte.

Disque diviseur*	Divisions	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
4/14	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

* 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