



DR Robot

Hydraulischer Teigteiler und Rundwirker mit auswechselbarer Teilscheibe

Teigteiler und Rundwirker von Daub sind die modernsten Maschinen ihrer Art auf dem Markt. Es stehen fünf verschiedene Modelle und acht Teilscheiben zur Verfügung, die für jede Bäckerei und jeden Backshop eine große Vielzahl an Möglichkeiten bieten.

In den hochmodernen automatischen und halbautomatischen Maschinen wird der Teig vorsichtig bearbeitet. Der Teig wird vorsichtig geteilt und durch eine kräftige Bewegung rundgewirkt, sodass perfekte runde Brötchen entstehen.

Dank der Möglichkeit, im Laufe eines Arbeitstages viele verschiedene Produkte herzustellen, können Sie schnell auf die Nachfrage Ihrer Kunden reagieren. Eine große Vielfalt an Teilscheiben ermöglicht die einfache Herstellung saisonaler Produkte.

Alle Teigteiler und Rundwirker von Daub sind mit einem einzigartigen und leicht zu bedienenden Mechanismus ausgestattet, der die Teilscheibe nach oben klappt, während bei anderen Maschinen die Scheibe häufig zur Seite wegklappt. Das stabile und überbreite Gusseisengestell und die weit auseinanderliegenden Räder bieten eine extreme Stabilität der Maschine selbst im härtesten Betrieb.



Es sind acht verschiedene Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahlklingen lieferbar.



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.



Sicherer Stand dank eines schweren Ausgleichsgewichts. Kein Dämpfer erforderlich – die Stabilität der Maschine schützt den Boden und benachbarte Einrichtungsgegenstände, ohne dass die Mobilität beeinträchtigt wird.



Die Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium und die Edelstahlklingen benötigen sehr wenig Mehl zum Teilen und sind sehr hygienisch.

DR Robot

Hydraulischer Teigteiler und Rundwirker mit auswechselbarer Teilscheibe

- Maschinelles Teilen und Rundwirken des Teigs mit leichter Gewichtseinstellung und einfachem Zweihandbetrieb für zusätzliche Sicherheit
- Maximale Flexibilität durch leicht auswechselbare Teilscheiben für Teiglinge von 16 bis 440 g
- Dank eines einzigartigen und leicht zu bedienenden Klappmechanismus benutzerfreundlich, effizient und gefahrlos zu reinigen
- Energiesparender Betrieb: Motor läuft nur so lange, wie Teiglinge rundgewirkt werden
- Äußerst stabiler Stand auch während des Rundwirkens dank eines schweren Gusseisengestells mit überstehendem Ausgleichsgewicht sowie weit auseinanderliegenden Rädern
- Gusseisengestell auf Rädern, äußerst stabil und dabei leicht zu bewegen
- Teilklingen aus Edelstahl
- Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium
- Stabiler Stand, gleichmäßiger und ruhiger Lauf im täglichen Betrieb
- Leicht zu reinigen, sehr geringer Wartungsbedarf
- Drei leichte Rundwirkplatten aus Kunststoff im Lieferumfang enthalten

Optionen

- Variable Regelung des Hydraulikdrucks
- Um 25 % höhere (fest vorgegebene) Rundwirkdrehzahl
- Fußbremse zur Sicherung der Räder
- Bodenbefestigung (statt Gusseisengestell)
- Dämpfer (statt Gusseisengestell)
- Spannungswandler für Dreiphasenwechselstrom (400 V)
- UL-Sicherheits- und Hygienezertifizierung
- Kühlventilator im Untergestell
- Kühlventilator temperaturgesteuert
- Sonderfarbe

Leistungsaufnahme 1,3 kW, drei Phasen, Nettogewicht 345 kg
Abmessungen 62 × 66 × 170 cm (B×T×H)



Die Teilvorrichtung arbeitet mit geringem Druck und schont so den Teig. Es ist kein manuelles Eingreifen des Bedieners erforderlich.



Der einzigartige und leicht zu bedienende Mechanismus klappt die Teileinheit mühelos hoch, um bei der täglichen Reinigung Zeit zu sparen.



Variable Druckregelung für jeden Teigtyp – Standard beim Modell Variomatic, eine interessante Option für alle anderen Modelle der Reihe DR Robot.

Teilscheibe	Anz. der Teiglinge	Gewichtsbereich (gr)**	Teigmenge (kg)**	Scheibendurchmesser (mm)	Produktionskapazität (in 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
4/14	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

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