

DAUB Bakery Machinery



ДЕЛИТЕЛЬ ТЕСТА

DAUB

Делители-округлители	4
Модель DR	5
Модель DR Robot	6
Модель DR Robot Automatic / Variomatic	7
Гидравлические делители теста.....	8
Модель Robocut	9
Модель Robocut Automatic	10
Модель Robocut Variomatic	11
Модель Robotrad	12
Прессовка теста	13
Вакуумные делители теста	14
Модель Slim	15
Диски-делители / Решетки.....	16
Упаковка и габариты	18





Качество хлебопечения

В поисках совершенства компания «Daub Bakery Machinery» постоянно обновляет и оптимизирует модельный ряд своей продукции. Меняется дизайн, расширяется функциональность, внедряются новые цветовые решения, чтобы заполнить рабочую атмосферу пекарей комфортом и позитивом.

В качестве залога доверия клиентов в будущем компания «Daub» предоставляет гарантию на два года на детали и компоненты оборудования.

Сочетание традиций хлебопечения и современных технических решений – это главная составляющая изготовления качественного хлеба, который, в свою очередь, первостепенно влияет на качество жизни потребителей.

Учитываем пожелания

Понимая стремление пекарей повысить производительность без ущерба качеству и вкусу хлеба, мы берем себе за основу простоту эксплуатации и обслуживания нашего оборудования. Минимальная стоимость содержания машин и высокая рентабельность производства.

Каждая технологическая разработка проходит проверку на соответствие жестким эргономическим и экологическим требованиям, только после чего начинается запуск товара в производство.

К примеру, все машины оснащаются двигателями, работающими только по заданной команде оператора. За этот счет снижаются расходы на электропотребление, детали менее подвергаются износу и, следовательно, продлевается срок эксплуатации машины.

Функциональность, простота обслуживания и долговечность – вот главные принципы, которыми руководствуются разработчики компании «Daub».

Стратегия опережения

Мы следим за тенденциями развития хлебопечения по всему миру и внедряем принципы опережения в разработке технологических решений. Компания «Daub» помогает традиционным хлебопекарням удовлетворять растущие потребности потребителей.

Знания норм безопасности и гигиены пищевой промышленности, воплощенные в каждой машине, обеспечивают достижение бизнес-целей хлебопекарен и полное соответствие всем законодательным нормам.

С €

Делители-округлители DAUB



Модели:
DR
DR Robot DR
Automatic DR
Variomatic

Делители-округлители Daub – это самые современные машины данного типа из всех, представленных на рынке. Модельный ряд включает 4 вида машин и 7 типов диска-делителя, что позволяет выбрать наиболее оптимальный вариант, отвечающий конкретным целям бизнеса.

В современных полуавтоматических и автоматических машинах процесс обработки теста выполняется особо бережным и щадящим образом. Для достижения идеальных форм комбинируется процесс плавного деления и быстрой формовки.

Возможность приготовления множества разных продуктов в рамках одного рабочего дня позволяет промышленникам быстро удовлетворить спрос потребителей. Благодаря широкому выбору дисков-делителей пекарни могут быстро перенастроиться на выпуск сезонных товаров.



Уникальная наклонная конструкция позволяет без труда очистить систему делителя, что существенно экономит время оператора.



Тяжелый балансирующий груз обеспечивает абсолютную устойчивость оборудования. Не требуется амортизации, устойчивость машины минимизирует риск повреждения напольного покрытия и расположенной поблизости мебели и, в то же время, оборудование легко перемещается при необходимости.



Диск-делитель, выполненный из алюминия с анодированным покрытием, и нож из нержавеющей стали присыпаются минимальным количеством муки и отвечают нормам гигиены для пищевой промышленности.



Двигатели работают только при формовке. Это позволяет экономить электроэнергию, снизить износ деталей и продлить срок службы машины.



Модель DR

Делитель и округлитель полуавтоматический

- Ручной делитель и автоматический округлитель
- Автоматический переключатель двигателя
- Чугунные опоры на колесах
- Ножи-делители из нержавеющей стали
- Диск-делитель из алюминия с анодированным покрытием

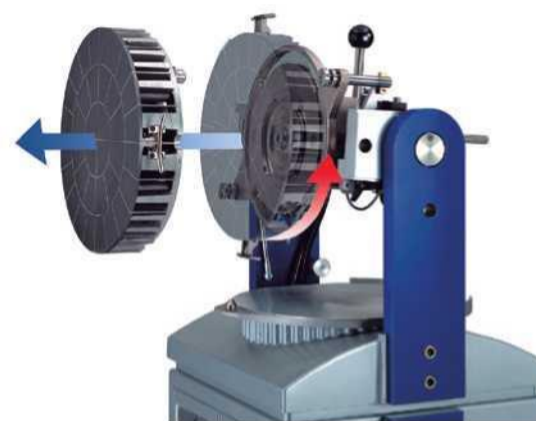
Мощность 0,55 кВт, 3-фазный, вес нетто: 340 кг ШхДхВ: 66 x 66 x 146 см

Подробные чертежи имеющихся в наличии дисков представлены на стр. 16-17.

DAUB Делители-округлители



Система деления работает на низком давлении. Такой принцип способствует максимальному сохранению качества теста и не требует приложения физических усилий оператором. Модель DR Robot оснащена надежной и высокоточной электроникой, а также бесшумной и долговечной гидравликой, функционирующей на низкой рабочей температуре.



Сменный диск-делитель (замена занимает не более 5 минут) – это повышенная функциональность, широкий рабочий диапазон (16-250 гр.) и удобство очистки.

Модель DR Robot Гидравлический делитель-округлитель

- Автоматический делитель и округлитель
- Функция двойной защиты
- Автоматический переключатель двигателя
- Опоры из чугуна на колесах
- Ножи-делители из нержавеющей стали
- Диск-делитель из алюминия с анодированным покрытием

Мощность 1,3 кВт, 3-фазный, вес нетто: 380 кг ШхДхВ:
65 x 65 x 170 см

Подробные чертежи имеющихся в наличии дисков представлены на стр. 16-17.



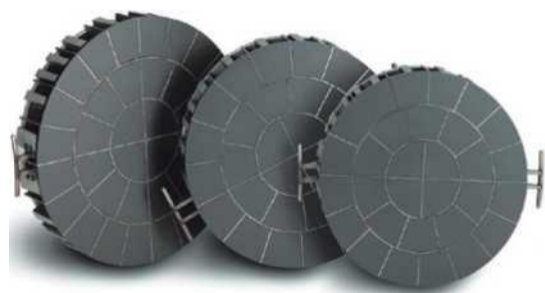
Ассортимент представлен 7 дисками-делителями из алюминия с анодированным покрытием, оснащенными ножами из нержавеющей стали. Требуется минимальное количество муки для присыпки, изделие полностью отвечает требованиям гигиены для пищевой промышленности и легко моется в посудомоечной машине.



Улучшенная эргономичность и выбор из трех цветовых решений.



Программируемое время прессовки и формовки обеспечивает оптимальность консистенции заготовок теста. За счет автоматического цикла работы машины достигается максимальная производительность.



При использовании версии Variomatic можно дополнительно повысить качество продукции, поскольку настройки дисков-делителей регулируются в соответствии с типом теста. Вес заготовок устанавливается оператором на панели управления.



Стандартная функция версии Variomatic и дополнительная опция других версий модели DR Robot: настройка давления в соответствии с типом теста.



Модель DR Robot Automatic / Variomatic

Делитель-округлитель с электронной панелью управления

- Автоматический цикл деления и формовки
- Программируемое время прессовки и формовки
- Функция двойной защиты
- Функции: только прессовка, только деление и положение: очистка
- Опоры из чугуна на колесах
- Ножи-делители из нержавеющей стали
- Диск-делитель из алюминия с анодированным покрытием

Мощность 1,3 кВт, 3-фазный, вес нетто: 380 кг ШхДхВ: 65 x 65 x 160 см

Подробные чертежи имеющихся в наличии дисков представлены на стр. 16-17.

DAUB Гидравлические делители теста



Модели

Robocut

Robocut Automatic

Robocut Variomatic

Robotrad

Robotrad Automatic

Robotrad Variomatic

Robopress

Модельный ряд тестоделителей Daub представлен также компактными машинами Slim и гидравлическими делителями Robocut / Robotrad.

Эти небольшие и мобильные модели характеризуются щадящим режимом обработки теста и весьма неприхотливы в обслуживании.

Новые возможности

Модели Robocut / Robotrad – незаменимое оборудование в современных пекарнях, выпускающих традиционный ассортимент хлебобулочной продукции. Основные преимущества заключаются в щадящей и бережной обработке теста и надежности гидравлической системы. Обе модели отличаются простотой эксплуатации и бесшумностью работы, за счет чего можно создать спокойную и положительную атмосферу в цеху.

Модель Robocut представлена в круглом дизайне (обеспечивает оптимальную точность) и квадратной форме (легкость работы с заготовками), оснащена различными опциями и выполнена в нескольких цветовых решениях.

Гигиена и целесообразность

Гидравлические делители Daub разработаны в соответствии с жесткими требованиями гигиены в пищевой промышленности. Внутренние кольца из нержавеющей стали и диски-делители с тефлоновым покрытием требуют минимум муки для присыпки, полностью отвечают нормам гигиены и отличаются повышенной износостойкостью.

Двигатель моделей Robocut / Robotrad работает только, когда машина выполняет процесс деления. За счет этого можно снизить расход электроэнергии, продлить период эксплуатации деталей и, в целом, увеличить срок службы машины.





Модель Robocut оснащена уникальной стеклянной панелью управления с пальцеориентированным интерфейсом и устанавливается на прочных поворотных колесах с тормозом.



Диск-делитель выполнен из чугуна с тефлоновым покрытием, оснащен ножом и формовым кольцом из нержавеющей стали. Благодаря использованию этих материалов в процессе работы требуется минимальное количество муки для присыпки, и модель Robocut характеризуется прочностью и отвечает нормам гигиены.



Модель Robocut оснащена съемными доковыми панелями, что обеспечивает удобство чистки машины.



Оptionальная прижимная пластина для модели Robocut квадратной формы. Может использоваться для прессовки теста или масла.



Модель Robocut

Гидравлический делитель

- Пальцеориентированная панель управления
- Автоматический выключатель двигателя
- Съемные боковые панели
- Поворотные колеса с тормозом
- Диск-делитель из чугуна с тефлоновым покрытием
- Нож-делитель и верхняя плата из нержавеющей стали

Мощность 1,1 кВт, 3-фазный, вес нетто: 325 кг

ШхДхВ: 64 x 54 x 108 см

Подробные чертежи имеющихся в наличии дисков представлены на стр. 16-17.

DAUB \ Гидравлические делители теста



Модель Robocut Automatic

Гидравлические делители теста с автоматическим циклом работы

- Дверца оснащена защитным переключателем
- Автоматический подъем ножа для проведения чистки
- Опоры из чугуна на поворотных колесах
- Пальцеориентированная панель управления
- Автоматический выключатель двигателя и концевой переключатель
- Кнопка сокращения времени рабочего цикла
- Нож-делитель и верхняя плата из нержавеющей стали
- Диск-делитель из чугуна с тефлоновым покрытием

Мощность 1,1 кВт, 3-фазный, вес нетто: 345 кг ШхДхВ:
62 x 62 x 112 см

Подробные чертежи имеющихся в наличии дисков представлены на стр. 16-17.



Стандартная функциональность версии Automatic: автоматический подъем ножа для быстрой и безопасной чистки. Также за счет автоматизированной работы и использования концевой переключателя данная машина характеризуется высокой производительностью.



Задняя дверца открывается при помощи ручки, что облегчает выполнение чистки и проведение технического обслуживания.

Удобная ручка на лицевой панели обеспечивает защиту и мобильность машины.



Устойчивая опора, легко перемещается при необходимости.



Не требуется прикладывать физические усилия; автоматический запуск и самоблокировка, а также открытие крышки по окончании рабочего цикла. Модель Robocut Variomatic включает функцию регулировки времени прессовки.



Помимо стандартных цветовых решений машины компания Daub производит машины любых желаемых цветов по индивидуальному заказу.



Опционально для всех версий данной модели: верхняя плата с тефлоновым покрытием, которая дополнительно снижает или полностью устраняет необходимость использования муки для присыпки.



Стандартно для версии Variomatic и опционально для прочих версий модели Robocut: регулировка давления для разных типов теста.



Модель Robocut Variomatic

Гидравлический делитель теста с электронной панелью управления

- Автоматическая блокировка и открытие крышки
- Программируемое время прессовки
- Функция: только прессовка (для прессовки теста или масла)
- Регулировка гидравлического давления
- Дверца оснащена защитным переключателем
- Автоматический подъем ножа для чистки
- Опоры из чугуна на поворотных колесах
- Нож-делитель и верхняя плата из нержавеющей стали
- Диск-делитель из чугуна с тефлоновым покрытием

Мощность 1,1 кВт, 3-фазный, вес нетто: 345 кг ШхДхВ: 62 x 62 x 112 см

Подробные чертежи имеющихся в наличии дисков представлены на стр. 16-17.

DAUB \ Гидравлические делители теста



Модель Robotrad – это уникальный делитель, который используется в выпечке деревенского хлеба, характеризующегося длительной предварительной расстойкой. При помощи решетки, расположенной на крышке машины, тесто можно делить на заготовки без использования давления.

После того как заготовки теста примут свою окончательную форму, они готовы к выпеканию.



Модель Robotrad Гидравлический делитель теста с решеткой

- Также в наличии в версиях Automatic и Variomatic (подробная информация на стр. 10 - 11)
- Съемная верхняя плата с тефлоновым покрытием и решетки
- Две опорные решетки
- Пальцеориентированная панель управления
- Диск-делитель с тефлоновым покрытием
- Нож-делитель из нержавеющей стали

Мощность 1,1 кВт, 3-фазный, вес нетто: 345 кг
ШхЛхВ: 66 x 76 x 122 см

Подробные чертежи имеющихся в наличии дисков представлены на стр. 16-17.

Расположение решетки с внутренней стороны крышки гарантирует полную безопасность оператора. При перемещении решетки на верхнюю плату модель Robotrad принимает функциональность модели Robocut. Верхняя пластина и решетка имеют тефлоновое покрытие, за счет чего снижается или полностью устраняется необходимость использования муки для присыпки.



Модель Robotrad стандартно выпускается с 1 решеткой, 2 прижимными пластинами и лопаткой. Оснащение дополнительными решетками – опционально.



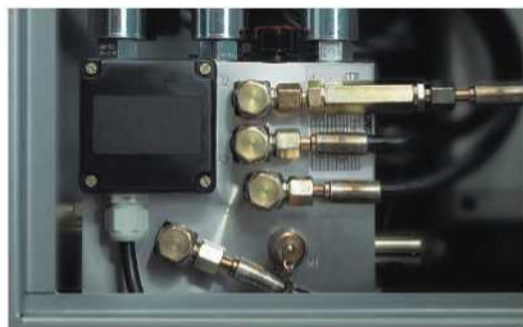
Модель Robopress служит для изготовления стандартных прямоугольных брусков масла и жира размерами 43 x 43 см. Также может применяться для прессовки дрожжевого теста.



Данная модель оснащена уникальной стеклянной панелью управления с пальцеориентированным интерфейсом. Версия Robopress Variomatic не требует физических усилий оператора; автоматический запуск и самоблокировка, а также открытие крышки по окончании рабочего цикла.



Съемные боковые панели для простоты чистки и обслуживания машины.



Бесшумная и долговечная гидравлическая система. Стандартная функция версии Variomatic и дополнительная опция других версий данной модели: настройка давления в соответствии с типом теста.



Модель Robopress

Гидравлическая прессовка теста и масла

- Также в наличии версия Variomatic
- Пальцеориентированная панель управления
- Форма и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Опоры из чугуна на поворотных колесах
- Съемные боковые панели

Мощность 1,1 кВт, 3-фазный, вес нетто: 305 кг ШхДхВ: 64 x 54 x 108 см

DAUB \ Вакуумные делители теста



Модель Slim 700	80 - 700 гр.
Модель Slim 1400	200 - 1400 гр.
Модель Slim 1700	300 - 1700 гр.
Модель Slim 2 x 200	50 - 200 гр.

Модель Slim dough – это надежная и современная машина для профессионального хлебопечения изделий в традиционном деревенском стиле. Оснащается измерительной системой без давления, основанной на уникальном методе вакуумного деления.

Экономия времени

Техническая разработка Slim обеспечивает высокую производственную эффективность. Вы существенно экономите время за счет того, что больше нет необходимости проводить чистку машины между партиями разных видов теста. Чистка занимает всего пару минут и выполняется один раз в день.

Компактный дизайн и высокая производительность

Компактная машина Slim может использоваться даже в мини-пекарнях. Производительность: от 700 до 1100 изделий в час.

Модель Slim характеризуется простотой эксплуатации: подающая камера из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием непрерывно выполняет подачу теста. Камера обрабатывает до 90 кг. теста.

Долговечность

Делитель модели Slim предназначен для ежедневной эксплуатации. Устойчивая конструкция и внедрение новых технологий гарантируют минимальное техническое обслуживание и длительный бесперебойный срок службы машины. Важным аспектом разработки является полное отсутствие трения и соприкосновений металлических деталей друг с другом. Машина не требует смазки, износ деталей сводится к минимуму.



Вакуумная система обеспечивает деление без нагрузок, что положительно сказывается на свойствах теста.



Гигиена и простота: Тесто не контактирует с маслом. Машину легко и просто очистить по окончании работы. Цилиндр и поршень из нержавеющей стали. В наличии одинарный и двойной поршень.



Оptionальная предварительная формовка заготовок до 700 гр..



Оptionальный двойной выносной транспортер и мукопосыпатель из нержавеющей стали с зубчатым роликом из алюминия, обеспечивающим точность размера заготовок.



Модель Slim

Вакуумный делитель теста

- Вакуумная измерительная система и встроенный вакуумный насос и компрессор
- Цилиндр из нержавеющей стали
- Подающая камера из нержавеющей стали на 90 кг. теста
- Крышки из нержавеющей стали
- Производительность – до 1100 заготовок в час
- Электронная регулировка скорости и счетчик заготовок
- Выносной транспортер 50 см (опционально 100 см)
- На поворотных колесах
- Низкая потребляемая мощность (1,3 кВт)

Мощность 1.3 кВт, 1- или 3-фазный, вес нетто: 325 кг

Высота с выносным столом: 70 - 90 см

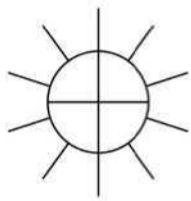
Высота подачи: 160 см

ДхШхВ: 120 x 66 x 160 см

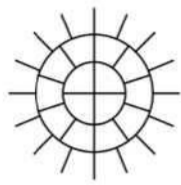


DAUB Диски-делители

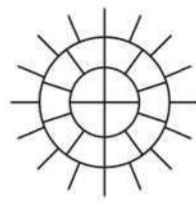
Типы дисков для делителей-округлителей моделей DR и DR Robot



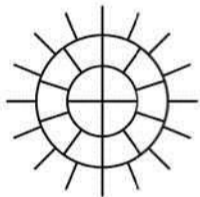
14 заготовок 130-250 гр



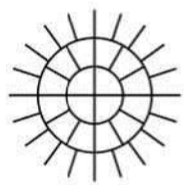
30 заготовок 25-85 гр



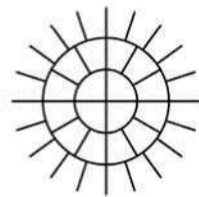
30 заготовок 30-100 гр



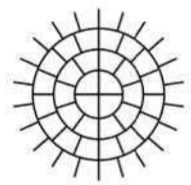
30 заготовок 40-130 гр



36 заготовок 25-85 гр

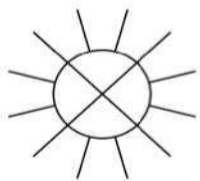


36 заготовок 30-110 гр

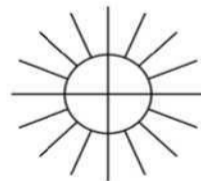


52 заготовки 16-45 гр

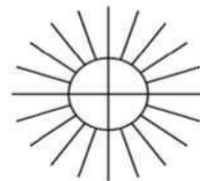
Типы дисков для делителей модели Robocut



16 заготовок 250-1100 гр



20 заготовок 200-1000 гр

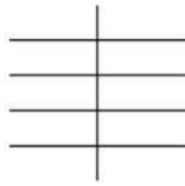


24 заготовки 165-750 гр

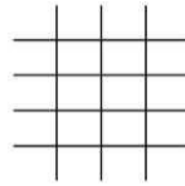




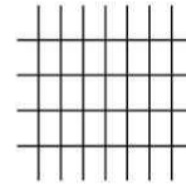
Типы дисков для делителей моделей Robocut и Robotrad.



10 заготовок 480-2000 гр



20 заготовок 240-1000 гр

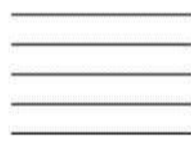


40 заготовок 120-500 гр

10 и 20 заготовок
240-2000 гр

20 и 40 заготовок
120-1000 гр

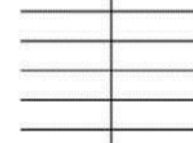
Типы решеток для делителей модели Robotrad.



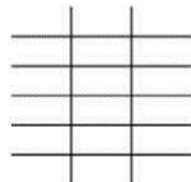
6 заготовок 7x43,5 см



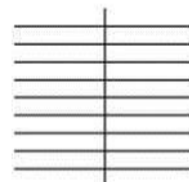
10 заготовок 4x43,5 см



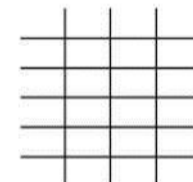
12 заготовок 7x21675 см



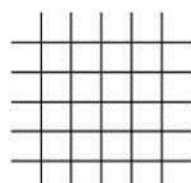
20 заготовок 4x21,75 см



18 заготовок 7x14 см



24 заготовки 5,5x14,5 см



36 заготовок 7x7 см

DAUB Упаковка и габариты

	вес	Ш x Д x В
Модель DR	360 кг	75 x 75 x 189 см
Модель DR Robot	400 кг	75 x 75 x 189 см
Модель DR Robot Automatic	400 кг	75 x 75 x 189 см
Модель DR Variomatic	400 кг	75 x 75 x 189 см
Модель Robocut	345 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Robocut Automatic	365 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Robocut Variomatic	365 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Robotrad	355 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Robotrad Automatic	375 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Robotrad Variomatic	375 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Robopress	340 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Robopress Variomatic	350 кг	75 x 75 x 145 см
Модель Slim 700/1400/1700	365 кг	105 x 80 x 195 см
Модель Slim 2x200	395 кг	105 x 80 x 195 см



Яркие цвета

Уделяя особое внимание дизайну конструкции и внедрению технологий, компания Daub выводит пекарни в традиционном стиле на новый уровень. В ассортименте машины, выполненные в ярких и привлекательных цветовых решениях (комбинации: белый/красный, белый/голубой и серый/голубой).



Сеть розничной продажи

Продукция компании Daub широко представлена во всем мире через сети дистрибьюторов и их сервисные центры. Эти надежные партнеры производителя на протяжении многих лет оказывают качественные услуги по продаже и обслуживанию машин и завоевали доверие потребителей. Дистрибьютеры компании Daub предоставляют квалифицированную консультацию, сопровождение сделки купли-продажи машины и дальнейшее сервисное обслуживание товаров на родном для покупателя языке в регионе его проживания. Компания Daub регулярно участвует в выставках хлебопекарного оборудования, таких как: специализированная выставка кондитерской и хлебобулочной промышленности в Германии и выставка продуктов питания и гостиничного сервиса в Сингапуре. На других мероприятиях мы представляем нашу продукцию совместно с нашими основными дистрибьюторами.

Сервисное обслуживание

Квалифицированная команда постпродажного обслуживания гарантирует, что Ваши инвестиции в высококачественное оборудование компании Daub надежно защищены.

Время простоя – это убытки и неудобство, поэтому концепция работы наших сервисных центров – своевременное обслуживание и незамедлительное реагирование

Дополнительная информация о продукции на сайте: www.daub.nl, также будем рады ответить на ваши вопросы по телефонам горячей линии.

www.daub.nl

DAUB Bakery Machinery

Модели и их технические характеристики могут меняться в зависимости от года выпуска в связи с развитием и внедрением новых технологий.

Весовой диапазон и производительность во всех публикациях являются приблизительными и зависят от типа теста.

Все машины разработаны в соответствии с директивами ЕС.

Потребитель несет ответственность за соответствие оборудования и всех вносимых настроек положениям местных законодательных органов.



Условия продажи и сервисного обслуживания перечислены в Общих Положениях, зарегистрированных в Торговой Палате г. Тилбурга, ознакомиться с Общими Положениями можно на сайте: www.daub.nl/conditions.