



ДЕЛИТЕЛИ ТЕСТА

DAUB Bakery Machinery

Делители-округлители для булочек DR.....	4
Гидравлические тестоделители Robocut (R).....	6
Гидравлические тестоделители Robocut (S).....	8
Формовочные делители Robotrad-t.....	10
Формовочные делители Robotrad-x.....	12
Вакуумные тестоделители SLIM	14
Разделительные диски, решетки и сетки	16

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

В своем стремлении к совершенству Daub Bakery Machinery постоянно ищут способы оптимизировать свой ассортимент. Больше чем когда-либо наших новых проектов, особенностей и цветовых решений, для того чтобы сделать работу пекаря приятной и позитивной

Как выражение нашей уверенности в своем продукте DAUB предлагает гарантию два года на все компоненты.

Ноу-хау пекарей в сочетании с нашим оборудованием способствуют повышению качества выпечки и качества жизни

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

DAUB стремится максимально удовлетворить потребности современного пекаря. Эффективность без ущерба для качества продукции или ее вкуса!

Каждый новый проект проходит жесткий эргономичный контроль В качестве примера, на всех машинах двигателя работают только при необходимости, экономя энергию, снижая износ и увеличивая срок службы оборудования. Функциональная гибкость, легкий доступ для обслуживания, длительный срок службы являются ключевыми параметрами для наших исследований на рынке и развития команды DAUB

АКТИВНЫЙ МАРКЕТИНГ

Мы тесно следим за развитием событий на международном рынке выпечки и принимаем активную роль в создании новых проектов.

DAUB помогает традиционным пекарям при постоянно растущем потребительском спросе.

DAUB полностью удовлетворяет потребности пекаря по безопасности и юридическим обязательствам.



Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Делитель-округлитель для булочек со сменным или фиксированным диском

- DR** полуавтоматический делитель- округлитель
- DR Flex** полуавтоматический делитель-округлитель со сменным разделительным диском
- DR Robot** гидравлический делитель-округлитель
- DR Robot Automatic** делитель –округлитель для автоматического деления и округления
- DR Robot Variomatic** делитель- округлитель с регулированием скорости округления, давления



Делители-округлители DAUB наиболее современные машины на рынке оборудования сегодня. Существует выбор из пяти моделей и семи делительных дисков, что обеспечивает оптимальный выбор для пекаря. Деление теста происходит плавно, в то время как мощная система округления дает прекрасные круглые тестовые заготовки.

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Алюминиевый делительный диск со стальными ножами



Сменный делительный диск



Система деления низкого давления

	DR	DR Flex	DR Robot	DR Robot Automatic	DR Robot Variomatic
В стандартной комплектации					
Чугунная подставка на колесах	*	*	*	*	*
Автоматический выключатель двигателя для энергоэффективности	*	*	*	*	*
Фиксированный делительный диск	*	-	-	-	-
Сменный делительный диск	-	*	*	*	*
Стальные делительные ножи	*	*	*	*	*
Делительный диск из анодированного алюминия	*	*	*	*	*
Тефлоновое покрытие прессовочного кольца	*	*	*	*	*
Механизированное деление	-	-	*	*	*
Механизированное округление	*	*	*	*	*
Программируемая память	-	-	-	*	*
Автоматический цикл деления/округления	-	-	-	*	*
Ручная настройка веса по объему давления	*	*	*	*	-
Программируемая настройка веса	-	-	-	-	*
Регулируемый ход округления	-	-	-	-	*
Переменные скорости округления	-	-	-	-	*
Переменное регулирование гидравлического давления	-	-	-	-	*
Опционально					
Переменное регулирование гидравлического давления	-	-	*	*	S
Увеличенная (фиксированная) скорость округления на 25 %	*	*	*	*	S
Крепление к полу(вместо чугунной подставки)	*	*	*	*	*
Амортизаторы (вместо чугунной подставки)	*	*	*	*	*
UL-сертификация	*	*	*	*	*
Рекомендованные запасные части для 3 лет работы	*	*	*	*	*
Аксессуары					
Сменный делительный диск	-	*	*	*	*
Набор округлительных пластин (3 шт)	*	*	*	*	*
Манометр для гидравлической системы	-	-	*	*	*
Мощность, размеры, вес					
Мощность, кВт	0,6	0,6	1,3	1,3	1,3
Габаритные размеры д*ш*в, см	62*67*146	62*67*146	62*67*170	62*67*170	62*67*170
Вес, кг	340	340	380	380	380

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Гидравлические тестоделители с круглой камерой деления

Robocut (R) полуавтоматический гидравлический делитель теста

Robocut Automatic (R) гидравлический тестоделитель с автоматическим рабочим циклом

Robocut Variomatic (R) гидравлический тестоделитель с электронной панелью управления



Гидравлические делители DAUB Robocut являются новейшими разработками на рынке оборудования. Эти компактные делители не травмируют тесто, мобильны и удобны в обслуживании. Все гидравлические делители снабжены надежной специально разработанной гидравлической системой. Просты и бесшумны в использовании, создавая приятную рабочую атмосферу.

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Чугунный делительный диск с ножами из нерж. стали с тефлоновым покрытием



Открывание/закрывание простым движением рычага



Опционально: покрытие крышки тефлоном

	Robocut(R)	Robocut(R) Automatic	Robocut(R) Variomatic
В стандартной комплектации			
Сенсорное управление	*	*	*
Съемные боковые панели	*	*	*
Тефлоновое покрытие делительного диска	*	*	*
Ножи из нерж.стали и внутренняя часть крышки	*	*	*
Автоматический выключатель двигателя	*	-	-
Шарнирное соединение колес с тормозом	*	-	-
Автоматический мотор и концевой выключатель	-	*	-
Кнопка сокращения времени цикла	-	*	-
Крышка с переключателем безопасности	-	*	*
Автоматическое поднимание ножей для очистки	-	*	*
Чугунная подставка на колесах	-	*	*
Автоматическая блокировка и открытие крышки	-	-	*
Программируемое время давления	-	-	*
Переменное регулирование гидравлического давления	-	-	*
Опционально			
Внутренняя часть крышки с тефлоновым покрытием	*	*	*
Переменное регулирование гидравлического давления	*	*	S
Рекомендованные запасные части для 3 лет работы	*	*	*
Аксессуары			
Набор из 2 абсорбирующих поддонов	*	*	*
Манометр для гидравлической системы	*	*	*
Мощность, размеры, вес			
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6
Габаритные размеры д*ш*в, см	54*64*108	62*66*112	62*66*112
Вес, кг	325	345	345

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Гидравлические тестоделители с квадратной камерой деления

Robocut (S) полуавтоматический гидравлический делитель теста

Robocut Automatic (S) гидравлический тестоделитель с автоматическим рабочим циклом

Robocut Variomatic (S) гидравлический тестоделитель с электронной панелью управления



Гидравлические делители DAUB Robocut являются новейшими разработками на рынке оборудования.

Эти компактные делители не травмируют тесто, мобильны и удобны в обслуживании. Все гидравлические делители снабжены надежной специально разработанной гидравлической системой. Просты и бесшумны в использовании, создавая приятную рабочую атмосферу.

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Ножи из нерж.стали



Удобная передняя ручка



Тефлоновое покрытие
делительного диска

	Robocut(S)	Robocut(S) Automatic	Robocut(S) Variomatic
В стандартной комплектации			
Сенсорное управление	*	*	*
Съемные боковые панели	*	*	*
Тефлоновое покрытие делительного диска	*	*	*
Ножи из нерж.стали и внутренняя часть крышки	*	*	*
Автоматический выключатель двигателя	*	-	-
Шарнирное соединение колес с тормозом	*	-	-
Автоматический мотор и концевой выключатель	-	*	-
Кнопка сокращения времени цикла	-	*	-
Крышка с переключателем безопасности	-	*	*
Автоматическое поднимание ножей для очистки	-	*	*
Чугунная подставка на колесах	-	*	*
Автоматическая блокировка и открытие крышки	-	-	*
Программируемое время давления	-	-	*
Функция только прессования (для теста или масла)	-	-	*
Переменное регулирование гидравлического давления	-	-	*
Опционально			
Двойной делительный диск 10/20(только квадратная версия)	*	*	*
Двойной делительный диск 20/40(только квадратная версия)	*	*	*
Внутренняя часть крышки с тефлоновым покрытием	*	*	*
Переменное регулирование гидравлического давления	*	*	S
Рекомендованные запасные части для 3 лет работы	*	*	*
Аксессуары			
Набор из 2 абсорбирующих поддонов	*	*	*
Манометр для гидравлической системы	*	*	*
Набор из 2 квадратных пластин для прессования	*	*	*
Мощность, размеры, вес			
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6
Габаритные размеры д*ш*в, см	54*64*108	62*66*112	62*66*112
Вес, кг	325	345	345

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Формовочные делители со сменной формовочной решеткой в крышке

Robotrad-t полуавтоматический формовочный делитель

Robotrad-t Automatic формовочный делитель с автоматическим циклом работы

Robotrad-t Variomatic формовочный делитель с электронной панелью управления



Делитель теста Robotrad-t представляет собой гидравлический делитель для ремесленного хлеба. При использовании гриля внутри крышки, тесто можно разделить без использования какого-либо давления. Разделение достигается нажатием на тесто съемной решеткой, которая доступна в различных версиях.

Положение формовочной решетки внутри крышки обеспечивает абсолютную безопасность пекаря или любого другого оператора. При замене решетки Robotrad-t имеет все функциональные возможности классического гидравлического тестоделителя DAUB Robocut.

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Решетка-гриль внутри крышки для безопасности оператора



Держатели для прессовочных плит и решеток-гриль с обеих сторон



В стандартной комплектации 1, 2 решетки-гриль, делительный диск и прессовочная пластина

	Robotrad-t	Robotrad-t Automatic	Robotrad-t Variomatic
В стандартной комплектации			
На колесах	*	*	*
Верхняя пластина покрыта тефлоном	*	*	*
Чугунная подставка	-	*	*
Автоматическое поднятие ножей для очистки	-	*	*
Автоматический мотор и концевой выключатель	-	*	*
Программируемый пульт управления	-	-	*
Регулируемое время прессования	-	-	*
Переменное регулирование гидравлического давления	-	-	*
Автоматическое открытие и закрытие крышки	-	-	*
Функция только прессования (для теста или масла)	-	-	*
Опционально			
Двойной делительный диск 10/20(только квадратная версия)	*	*	*
Двойной делительный диск 20/40(только квадратная версия)	*	*	*
Сенсорная панель управления	*	*	-
Переменное регулирование гидравлического давления	*	*	S
Рекомендованные запасные части для 3 лет работы	*	*	*
Аксессуары			
Набор из 2 абсорбирующих поддонов	*	*	*
Манометр для гидравлической системы	*	*	*
Набор из 2 квадратных пластин для прессования	*	*	*
Мощность, размеры, вес			
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6
Габаритные размеры д*ш*в, см	76*66*108	76*66*112	76*66*112
Вес, кг	345	365	365

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Формовочные делители с боковым делительным диском

Robotrad-s полуавтоматический формовочный делитель

Robotrad-s Automatic формовочный делитель с автоматическим циклом работы

Robotrad-s Variomatic формовочный делитель с электронной панелью управления



Делитель теста Robotrad-s представляет собой гидравлический делитель для ремесленного хлеба. С помощью откидного делительного ножа, тесто можно разделить без использования какого-либо давления. Разделение достигается нажатием на тесто откидным делительным диском, который доступен в различных версиях.

Тестовые заготовки готовы для отправки непосредственно в печь

При замене делительного диска Robotrad-s имеет все функциональные возможности классического гидравлического тестоделителя DAUB Robocut.

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

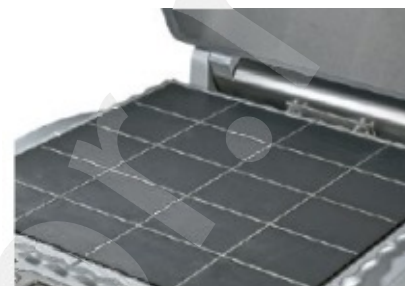
DAUB Bakery Machinery



Съемные боковые панели для легкого обслуживания и очистки



Высококачественные материалы для длительной эксплуатации машины



Разделительный диск с тефлоновым покрытием и ножи из нержавеющей стали

	Robotrad-t	Robotrad-t Automatic	Robotrad-t Variomatic
В стандартной комплектации			
На колесах	*	*	*
Верхняя пластина покрыта тефлоном	*	*	*
Чугунная подставка	-	*	*
Автоматическое поднятие ножей для очистки	-	*	*
Автоматический мотор и концевой выключатель	-	*	*
Программируемый пульт управления	-	-	*
Регулируемое время прессования	-	-	*
Переменное регулирование гидравлического давления	-	-	*
Автоматическое открытие и закрытие крышки	-	-	*
Функция только прессования (для теста или масла)	-	-	*
Опционально			
Двойной делительный диск 10/20(только квадратная версия)	*	*	*
Двойной делительный диск 20/40(только квадратная версия)	*	*	*
Сенсорная панель управления	*	*	-
Переменное регулирование гидравлического давления	*	*	S
Крючки для хранения до 3-х решеток с одной или двух сторон	*	*	*
Лоток для муки, емкостью 5 литров на левой или правой стороне	*	*	*
Опорный стол из нерж.стали с левой или правой стороны	*	*	*
Рекомендованные запасные части для 3 лет работы	*	*	*
Аксессуары			
Набор из 2 абсорбирующих поддонов	*	*	*
Манометр для гидравлической системы	*	*	*
Набор из 2 квадратных пластин для прессования	*	*	*
Мощность, размеры, вес			
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6
Габаритные размеры д*ш*в, см	86*66*108	86*66*112	86*66*112
Вес, кг	380	400	400

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Непрерывный делитель теста с безнапорной измерительной системой

- SLIM 700 диапазон деления 80 – 700 г
- SLIM 1400 диапазон деления 200 – 1400 г
- SLIM 1700 диапазон деления 300 – 1700 г.
- SLIM 2 x 200 диапазон деления 50 – 200 г



Подходит для больших и средних производств. Компактный тестоделитель SLIM использует точную вакуумную систему (тесто не проходит через поршень), чтобы создать равные части теста. Эта передовая технология приводит к отличному качеству продукции, так как тесто не сжимается и не травмируется. Делитель теста разработан таким образом, что нет контакта металл-металл, где части машины касаются друг друга. Тесто не остается в камере вакуумной системы. Все части машины, соприкасающиеся с тестом выполнены из нержавеющей стали или с тефлоновым покрытием, где это необходимо (бункер, толкатель блок).

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery



Точная вакуумная система деления без стресса для теста



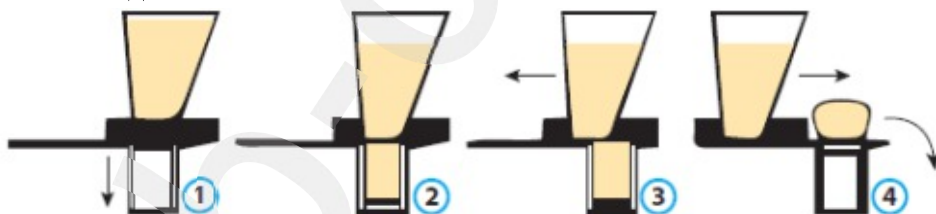
Вакуумная система регулирования весом со встроенным вакуумным насосом



Дополнительное предварительное округление для тестовых заготовок до 700 гр.

Делитель теста SLIM использует вакуумную систему для «всасывания» теста, а при достижении нужного веса «отрезает» тестовую заготовку и выталкивает ее наружу.

Таким образом, тесто не травмируется и не сжимается. Эта система идеально подходит для нежного теста, даже с высоким содержанием воды.



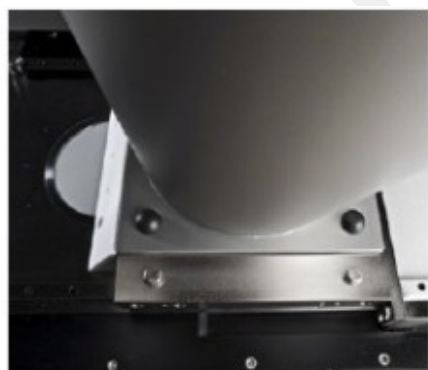
Двойной отводящий транспортер



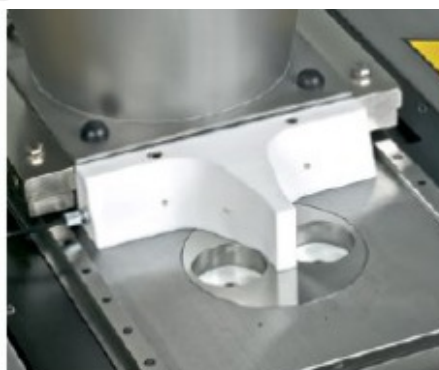
Счетчик тестовых заготовок



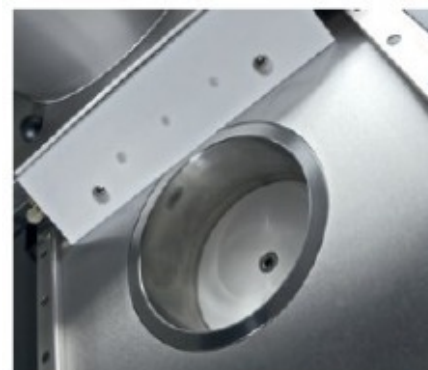
Мукопосыпатель



Загрузочный бункер на 50 или 90 кг теста



Двойной делительный поршень



Одинарный делительный

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery

Доступные разделительные диски для DR и DR Robot

тип	Кол-во кусков, шт.	Вес куска, г	Общий вес тестовой заготовки, кг	Диаметр диска, мм	Высота диска, мм
2/30	30	25-85	0,8-2,6	325	82
3/30	30	30-100	0,9-3,0	364	82
3/36	36	25-85	0,9-3,1	364	82
3/52	52	16-45	0,8-2,3	364	82
4/14	14	130-250	1,8-3,5	400	82
4/30	30	40-130	1,2-3,9	400	82
4/36	36	30-110	1,1-4,0	400	82



Доступные разделительные диски для Robocut (S) and Robotrad Divider

тип	Кол-во кусков, шт.	Вес куска, г	Общий вес тестовой заготовки, кг	Размер куска, см	Размер камеры для деления, см
S10	10	480-2000	4,8-20,00	8,5*21,5	43*43,5*12
S20	20	240-1000	4,8-20,00	8,5*10,5	43*43,5*12
S40	40	120-500	4,8-20,00	8,5*5,0	43*43,5*12
Опционально					
S10/20	10/20	480-2000 240-1000	4,8-20,00	8,5*21,5 8,5*10,5	43*43,5*12
S20/40	20/40	240-1000 120-500	4,8-20,00	8,5*10,5 8,5*5,0	43*43,5*12



Доступные разделительные диски для Robocut (R)

тип	Кол-во кусков, шт.	Вес куска, г	Общий вес тестовой заготовки, кг
R16	16	250-1125	4,0-18,0
R20	20	200-1000	4,0-20,0
R24	24	165-750	4,0-18,0



Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

DAUB Bakery Machinery

Доступные разделительные диски для Robotrad-t and Robotrad-s

Тип	Кол-во кусков, шт.	Размер куска, см	Вес куска, г	Общий вес тестовой заготовки, кг
2x2	4	21,8*21,4	500*1950	2-7,8
1x6	6	43,5*7,0	333-1300	2-7,8
1x8	8	43,5*5,2	250-975	2-7,8
2x4	8	21,7*10,6	250-975	2-7,8
3x3	9	14,4*14,2	222-867	2-7,8
1x10	10	43,5*4,1	200-780	2-7,8
2x5	10	21,7*8,4	200-780	2-7,8
2x6	12	21,7*7,0	167-650	2-7,8
4x3	12	10,7*14,2	167-650	2-7,8
2x8	16	21,7*5,2	125-488	2-7,8
4x4	16	10,7*10,6	125-488	2-7,8
3x6	18	14,4*7,0	111-433	2-7,8
2x10	20	21,7*4,1	100-390	2-7,8
5x4	20	8,5*10,6	100-390	2-7,8
4x6	24	10,7*7,0	83-325	2-7,8
5x6	30	8,5*7,0	67-260	2-7,8
6x6	36	7,1*7,0	56-217	2-7,8
5x8	40	8,5*5,2	50-195	2-7,8
8x10	80	5,3*4,1	25-98	2-7,8
T24	24	14,0*10,5*17,5	83-325	2-7,8
T32	32	10,5*10,5*15,0	63-244	2-7,8
T40	40	10,5*8,5*13,5	50-195	2-7,8



Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11