

A close-up, low-angle shot of a white plastic gear or mechanical component. The gear has several teeth visible, and the lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing its three-dimensional form. The background is a solid, vibrant red, which contrasts sharply with the white plastic. The overall composition is dynamic and industrial.

DAUB  BAKING



BAKING QUALITY



Teil- und Wirkmaschinen	4
DR	5
DR Robot	6
DR Robot Automatic	7
DR Robot Variomatic	7
Teilscheiben	22

Teigteilmaschinen	8
Robocut	9
Robocut Automatic	10
Robocut Variomatic	11
Robotrad	12
Robopress	13
Slim	14
Teilscheiben / Gieter	22

Brotschneidemaschinen	15
D / Self Slicer	16
D / Cross Slicer	18
Cross Slicer 208	20
D / Slicer Hi-Cap	21





Backen mit Qualität

In seinem Streben nach Perfektion sucht Daub Bakery Machinery ständig nach Möglichkeiten, um seine Produktpalette zu optimieren. Mehr als je zuvor wirken sich unsere neuen Designs, Funktionen und Farbkombinationen angenehm und positiv auf das Arbeitsumfeld des Bäckers aus.

Als Ausdruck für unser Vertrauen in die Zukunft bietet Daub jetzt drei Jahre Garantie auf Bauteile. Das Know-how des Bäckers kombiniert mit unseren bewährten mechanischen Lösungen trägt zur Backqualität sowie zur Lebensqualität bei.



Anregungen durch Feedback

Da wir besonders die Bedürfnisse der Bäcker nach mehr Effizienz ohne Kompromisse bei Produktqualität oder Geschmack erfüllen wollen, sind unsere Maschinen einfacher zu bedienen und zu warten. Die Gesamtbetriebskosten werden niedrig gehalten, während die Kapitalrendite hoch ist.

Jede neue Entwicklung müssen die strengsten ergonomischen und ökologischen Anforderungen erfüllen, bevor sie für die Produktion freigegeben wird. Zum Beispiel laufen die Motoren in allen Maschinen nur bei Bedarf und sparen so Energie, reduzieren den Verschleiß und erhöhen die Lebensdauer der Maschine.

Betriebliche Flexibilität, Wartungszugang und lange Lebensdauer sind die wichtigsten Antriebe für unser Forschungs- und Entwicklungsteam.

Vorausschauendes Marketing

Durch die intensive Beobachtung der Entwicklungen in der internationalen Bäckereibranche und durch die vorausschauende Entwicklung von Lösungen hilft Daub traditionellen Bäckern, die ständig wachsenden Anforderungen der Verbraucher zu erfüllen.



Durch strikte Beachtung der Sicherheits- und Hygienevorschriften gewährleisten die Maschinen von Daub, dass die geschäftlichen Ziele, Sicherheitsanforderungen und gesetzlichen Verpflichtungen der Bäcker eingehalten werden.

TEIL- UND WIRKMASCHINEN



DR
DR Robot
DR Robot Automatic
DR Robot Variomatic

Die Daub Teil- und Wirkmaschinen sind die modernsten Maschinen ihrer Art auf dem Markt. Es stehen vier Modelle und sieben Teilscheiben zur Verfügung, so dass der Bäcker eine optimale Auswahl hat.

Die halbautomatischen und automatischen Maschinen von Daub entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und gehen vorsichtig mit dem Teig um.

Die Teigverteilung erfolgt in einer fließenden Bewegung, während die kraftvolle Bewegung beim Formen für perfekt runde Brötchen sorgt.

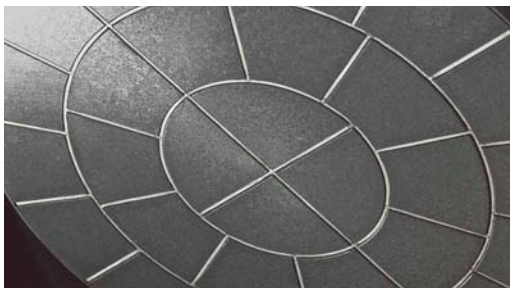
Durch die Fähigkeit, an einem Tag viele verschiedene Produkte vorzubereiten, können Sie schnell auf die Anforderungen der Verbraucher reagieren. Eine große Auswahl an Teilscheiben ermöglicht die einfache Herstellung saisonaler Produkte.



Das einzigartige Vorwärtsskippsystem hilft beim mühelosen Reinigen der robusten Teigteilelemente und spart Ihnen so jeden Tag Zeit.



Ein schweres Gegengewicht sorgt für eine stabile Basis. Kein Dämpfer erforderlich, und die Stabilität der Maschine und schützt den Boden und benachbarte Möbel, zugleich lässt sich das Gerät leicht bewegen.



Die Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium und das Messer aus Edelstahl benötigen zum Teilen nur eine minimale Menge an Mehl und sind hygienisch im Gebrauch.



Die Motoren laufen nur, während die Maschine Teig formt. Das spart Energie, reduziert den Verschleiß und erhöht die Lebensdauer der Maschine.



DR

Semi-automatische Teil- und Wirkmaschine

Manuelle Teigteilung und elektrisch betriebenes Wirken.

Automatische Motorschaltung.

Gusseisener Fuß auf Rädern.

Edelstahl-Teilmesser.

Beschichtete Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium.

Leistung 0,55 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 340 kg.
BxTxH: 65 x 65 x 146 cm.

Detaillierte Zeichnungen der erhältlichen Teilscheiben, siehe Seite 22.



DR Robot

Hydraulisch unterstützte Teil- und Wirkmaschine

Elektrisches Teilen und Wirken.
Zwei-Hand-Bedienung und Reinigungsstellung.
Automatische Motorschaltung.
Gusseisener Fuß auf Rädern.
Edelstahl-Teilmesser.
Beschichtete wechselbare Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium.

Leistung 1,3 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 380 kg.
BxTxH: 65 x 65 x 155 cm.

Detaillierte Zeichnungen der erhältlichen Teilscheiben, siehe Seite 22.



Das Teigteilsystem mit geringem Druck passt sich dem Teig an und erfordert keine körperliche Anstrengung des Bedieners. Der DR Robot ist mit zuverlässiger und bewährter Elektronik ausgestattet und verfügt über eine leise, langlebige Hydraulik mit niedriger Betriebstemperatur.



Die austauschbare Teilscheibe (innerhalb von 5 Minuten) bietet erhöhte Flexibilität, einen Arbeitsbereich von 16-250 gr und lässt sich für eine einfache Reinigung nach vorne kippen.



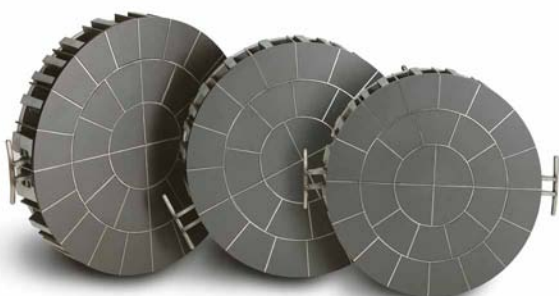
Es sind sieben Teilscheiben aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahl-Messern erhältlich. Die Scheiben benötigen zum Teilen nur eine minimale Menge an Mehl, sind hygienisch und können in einem Geschirrspüler gereinigt werden.



Weiter verbesserte Ergonomie und eine Auswahl von drei hellen Farbkombinationen.



Programmierbare Press- und Wirkzeiten gewährleisten eine bessere Konsistenz des Produkts. Da die Maschine ihren Zyklus automatisch durchläuft, wird eine höhere Leistung erreicht.



Mit der Variomatic erhöht sich die Produktqualität durch zusätzliche Parameter, durch welche die jeweiligen Teilscheiben an den Teigttyp angepasst werden: Geschwindigkeit und Bewegung beim Formen. Die Gewichtseinstellung ist über das Bedienfeld programmierbar.



Standard beim Variomatic und eine interessante Option für andere DR Robot-Modelle: variable Druckregelung für jeden Teig Typs.



DR Robot Automatic / Variomatic Hydraulisch unterstützte automatische Teil- und Wirkmaschine

Automatischer Zyklus beim Teilen und Formen.
 Programmierbare Press- und Wirkdauer.
 Zwei-Hand-Bedienung.
 Stellungen: nur Pressen, nur Teilen und Reinigung.
 Gusseisener Fuß auf Rädern.
 Edelstahl-Teilmesser.
 Beschichtete wechselbare Teilscheibe aus eloxiertem Aluminium.
 Leistung 1,3 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 380 kg.
 BxTxH: 65 x 65 x 155 cm.

Detaillierte Zeichnungen der erhältlichen Teilscheiben, siehe Seite 22.



Robocut
Robocut Automatic
Robocut Variomatic
Robotrad
Robotrad Automatic
Robotrad Variomatic
Slim

Die Teigteiler von Daub enthalten kompakte kontinuierliche Slim-Teiler sowie die klassische hydraulische Teilung durch Robocut/Robotrad Teigteiler. Diese kompakten Teigteiler gehen sanft mit dem Teig um, sind mobil und wartungsfreundlich konzipiert.

Fortschrittliche Ausstattung

Die Teigteiler Robocut/Robotrad sind ein Muss in der modernen Bäckerei, die mit traditionellen Methoden arbeitet. Das teigfreundliche, zuverlässige Hydrauliksystem wurde Daub-spezifisch angefertigt. Beide Teigteiler sind einfach zu bedienen und leise, was für eine angenehme Arbeitsumgebung sorgt. Sie können Robocut in einer runden Ausführung für optimale Genauigkeit erhalten oder in eckiger Form, um Teig einfacher zu portionieren, beide sind mit verschiedenen Funktionen oder Farbkombinationen erhältlich.

Sauber und clever

Daubs hydraulische Teigteiler sind dazu konzipiert, die strengsten Hygienestandards zu erfüllen.

Der Edelstahl-Innenring und die mit Teflon® beschichteten Teilscheiben benötigen nur eine minimale Menge an Mehl und sind hygienisch und langlebig.

Der Motor des Robocut/Robotrad läuft nur, wenn die Maschine Teig teilt. Das spart Energie, reduziert den Verschleiß des Motors und erhöht die Lebensdauer der Maschine.





Der Robocut besitzt eine einzigartige Glas-scheibe mit langlebiger Touch-Bedienung und steht auf soliden Lenkrollen mit Feststellern.



Eine mit Teflon® beschichtete gusseisernen Teilscheibe mit Edelstahl-Messer und einem Ring um die Teigwanne benötigen weniger Mehl und machen Robocut robust und hygienisch.



Der Robocut ist zur einfachen Reinigung und Wartung mit abnehmbaren Seitenteilen ausgestattet.



Mit der optionalen Druckplatte können eckige Ausführungen des Robocut als Teig- oder Butterpresse verwendet werden.



Robocut Hydraulischer Teigteiler

Betrieb durch Touch-Bedienung.
Automatische Motorschaltung.
Abnehmbare Seitenteile.
Auf Lenkrollen mit Feststeller.
Mit Teflon® beschichtete Gusseisen-Teilscheibe.
Teilmesser und Deckplatte aus Edelstahl.

Leistung 1,1 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 325 kg.
BxTxH: 62 x 62 x 120 cm.

Detaillierte Zeichnungen der erhältlichen Teilscheiben, siehe Seite 22.



Robocut Automatic

Hydraulischer Teigteiler mit automatischem Arbeitszyklus

Seitenteile und Tür mit Sicherheitsschaltern.
Automatisches Anheben des Messers zur Reinigung.
Gusseisener Fuß auf Lenkrollen.
Betrieb durch Touch-Bedienung.
Automatischer Motor- und Endschalter.
Taste zur Taktzeitreduzierung.
Teilmesser und Deckplatte aus Edelstahl.
Mit Teflon® beschichtete Gusseisen-Teilscheibe.

Leistung 1,1 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 345 kg.
BxTxH: 62 x 62 x 120 cm.

Detaillierte Zeichnungen der erhältlichen Teilscheiben, siehe Seite 22.



Standard bei Automatic-Versionen: automatisches Anheben des Messers für eine schnelle und sichere Reinigung.

Dieses Modell gewährleistet zudem eine höhere Leistung, da die Maschine ihren Arbeitszyklus automatisch durchläuft und mit einem Endschalter versehen ist.



Die hintere Tür wird mit einem Griff geöffnet, was leichtere Reinigung und Wartung ermöglicht.



Praktische vorne montierte Griffe zum Schutz und für einfaches Bewegen.



Stabiler Fuß, solide und bei Bedarf leicht beweglich.



Keine körperliche Anstrengung erforderlich; Automatischer Start und selbstständiges Öffnen und Schließen des Deckels am Zyklusende. Der Robocut Variomatic bietet zudem eine einstellbare Pressdauer für noch mehr Flexibilität.



Neben drei Standardfarben bietet Daub die Möglichkeit, Ihre eigene Farbkombination als Option wählen.



Optional bei allen Versionen: eine mit Teflon® beschichtete Deckplatte, die den Bedarf an Mehl beim Teilen weiter reduziert oder ganz beseitigt.



Standard beim Variomatic und eine interessante Option für andere Modelle: variable Druckregelung für jeden Teig Typs.



Robocut Variomatic

Hydraulischer Teigteiler mit elektronischem Bedienfeld

- Automatisches Verriegeln und Öffnen des Deckels.
- Programmierbare Pressdauer.
- Nur-Pressen-Funktion (als Teig- oder Butterpresse).
- Variable Hydraulikdruckregelung.
- Seitenteile und Tür mit Sicherheitsschaltern.
- Automatisches Anheben des Messers zur Reinigung.
- Gusseisener Fuß auf Lenkrollen.
- Teilmesser und Deckplatte aus Edelstahl.
- Mit Teflon® beschichtete Gusseisen-Teilscheibe.

Leistung 1,1 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 345 kg.
BxTxH: 62 x 62 x 120 cm.

Detaillierte Zeichnungen der erhältlichen Teilscheiben, siehe Seite 22.



Robotrad Hydraulischer Teigteiler mit Gitter

Auch als Automatic oder Variomatic erhältlich
(Details auf Seite 10 - 11).
Deckplatte und Gitter abnehmbar und mit Teflon®
beschichtet.
Wahl zwischen sieben verschiedenen Gittern.
Zwei Gitterauflagen.
Betrieb durch Touch-Bedienung.
Teilscheibe mit Teflon®-Beschichtung.
Edelstahl-Teilmesser.

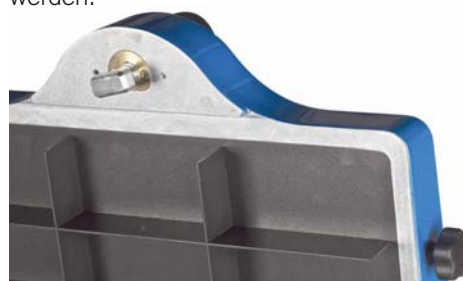
Leistung 1,1 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 335 kg.
BxTxH: 62 x 62 x 120 cm.

Detaillierte Zeichnungen der erhältlichen Teilscheiben und Gittern,
siehe Seite 22.

Der Robotrad ist ein einzigartige Teigteiler für
handwerklich hergestelltes Brot, das von einer
langen Gährzeit profitiert hat. Durch die Verwen-
dung eines Gitters innerhalb des Deckels kann
der Teig ohne Druckanwendung geteilt werden.



Wenn der Teig in seiner endgültigen Form her-
auskommt, kann er direkt in den Ofen überführt
werden.



Durch die Position des Gitters an der Innenseite
des Deckels ergibt sich absolute Sicherheit für
den Bediener. Durch Austauschen des Gitters
durch eine flache Deckplatte besitzt Robotrad
alle Funktionen des Robocut.
Die Deckplatte und das Gitter sind mit Teflon®
beschichtet, was dafür sorgt, dass die Menge
an Mehl für den Teilvorgang reduziert werden
kann oder dass gar kein Mehl nötig ist.



Robotrad wird standardmäßig mit 1 Gitter, 2
Pressplatten und einem Teiglöffel geliefert. Zu-
sätzliche Gitter sind optional erhältlich.



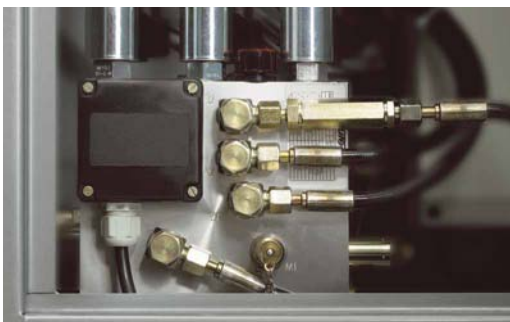
Der Daub Robopress erzeugt einheitliche, rechteckige Fett- und Teigblöcke von 43 x 43 cm. Er kann als Presse für fermentierten Teig verwendet werden.



Glasscheibe mit langlebigen Touch-Bedienelementen. Mit dem Robopress Variomatic ist keine körperliche Anstrengung erforderlich, da er über eine Auto-Start-Funktion und eine selbstständige Verriegelung und Öffnung des Deckels verfügt.



Abnehmbare Seitenteile für einfache Wartung und Reinigung.



Leises, langlebiges Hydraulikdrucksystem. Standard bei dem Variomatic und eine interessante Option für weitere Modelle: variable Druckregelung für jeden Teig Typs.



Robopress Hydraulische Butter- und Teigpresse

Auch als Variomatic erhältlich.
Betrieb durch Touch-Bedienung.
Teigwanne und Deckplatte aus Edelstahl.
Auf Lenkrollen mit Feststeller.
Abnehmbare Seitenteile.

Leistung 1,1 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 305 kg.
BxTxH: 62 x 62 x 120 cm.



Slim 700	80 - 700 gr
Slim 1400	200 - 1.400 gr
Slim 1700	300 - 1.700 gr
Slim 2 x 200	50 - 200 gr

Die Slim-Teigteiler ist eine praktische und genaue Maschine für die professionelle Bäckerei mit Ergebnissen, die denen beim handwerklichen Teilen entsprechen. Er ist mit einem drucklosen Messsystem ausgestattet, das auf einem einzigartigen Vakuumverfahren basiert.

Zeit sparen

Durch die raffinierte Technik des Slim können Sie sich auf effiziente Produktionsprozesse verlassen. Sie sparen Zeit, da eine Reinigung nicht länger notwendig ist, wenn Sie zwischen verschiedenen Arbeitsgängen die Teigart ändern. Die Reinigung ist schnell und einfach und dauert nur ein paar Minuten pro Tag.

Kompakt und produktiv

Durch sein kompaktes Design eignet sich der SLIM auch für die kleinsten Bäcke-

reien. Die Maschine hat eine Kapazität von 700 bis 1.100 Stück pro Stunde.

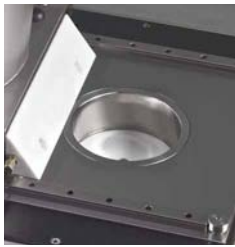
Der Slim-Teigteiler ist besonders benutzerfreundlich: der niedrige Edelstahl-Fülltrichter mit einer speziellen Teflon® Beschichtung macht sich wiederholende Vorgänge zu einfachen Routinen. Der Trichter kann bis zu 90 kg Teig bearbeiten.

Haltbar

Der SLIM-Teigteiler ist für den täglichen Einsatz konzipiert. Die solide Konstruktion und eine gut durchdachte Technik sorgen für minimalen Pflegebedarf. Es gibt keinen Kontakt zwischen Metallflächen, wenn Komponenten aufeinander treffen. Verschleiß ist auf ein Minimum beschränkt und Innenölung entfällt.



Genaueres druckunterstütztes System zum sanften Teilen des Teigs.



Gesund und hygienisch: kein Öl in Kontakt mit dem Teig, daher hinterher einfachere Reinigung. Edelstahl Zylinder und Kolben. Einzel- oder Doppelkolben verfügbar.



Optionaler Vor-Formier für bis zu 700 g Teig.



Optionale Doppelbandausfuhr und elektrischer Mehlstreuer aus Edelstahl mit Wellenschliff-Aluminiumrolle für präzise Dosierung.



Slim Kontinuierlicher Teigteiler

Vakuum-Messsystem mit eingebauter Vakuumpumpe und Kompressor.

Edelstahl Zylinder und Kolben.

Edelstahltrichter für 90 kg Teig.

Edelstahldeckel.

Kapazität bis zu 1.100 Stück pro Stunde.

Elektronisch regelbare Geschwindigkeit und Stückzähler.

Ausfuhrband 50 cm (optional 100 cm).

Auf Lenkrollen.

Geringer Stromverbrauch (1,3 kW).

Leistung 1,3 kW, 1- oder 3-phasig,

Nettogewicht: 325 kg.

Höhe Ausfuhr: 70 - 90 cm.

Höhe Zufuhr: 164 cm.

LxBxH: 120 x 66 x 164 cm.





D / Self Slicer
D / Cross Slicer
Cross Slicer 208
D / Cross Slicer Hi-Cap

Vielseitigkeit

Daubs Palette von Gatterschneidemaschinen besteht aus einer Schneidemaschinen zur Selbstbedienung für Supermärkte, Maschinen für den Einsatz in Geschäften und kontinuierliche Schneidemaschinen für den Produktionsbereich mit hoher Kapazität.

Funktionalität

Die neuesten Schneidemaschinen bieten weitere Verbesserungen von Sicherheit, Benutzerfreundlichkeit und Haltbarkeit. Die wichtigsten Merkmale sind geringer Energieverbrauch, längere Haltbarkeit der Messer sowie ein langer Lebenszyklus.

Gutes Aussehen

Die modernen und frischen Designs mit stilvollen Farbkombinationen für die Seitenteile verleihen modernen Bäckereien und Backshops, die eine besondere Präsentation zu schätzen wissen, eine persönliche Note.

Der D / Self Slicer wurde für den Einsatz in Einzelhandelsbereichen entwickelt, in denen Kunden ihr eigenes Brot schneiden.



Das patentierte Schneidesystem mit Sägezahnwelle eignet sich für alle Brotsorten. Es nutzt einzigartige robuste Messer mit Teflon® Beschichtung für eine extra lange Lebensdauer. Für den Austausch ist kein Servicetechniker nötig.



Der auffällige Design zieht Kunden an und Sie können sogar Ihre eigene Farbe für die Seitenwände auswählen, um dem Backshop einen einzigartigen Auftritt zu bieten.



Der Schneidebereich ist vollständig geschlossen und bietet maximale Sicherheit.

Einfache Bedienung: Maschine zum Starten schließen. Sie öffnet sich automatisch, bis das Schneiden abgeschlossen ist.

Die ergonomische, offene und runde Bauform lässt sich leicht reinigen und die Brotkrumen fallen in eine große Auffangwanne mit minimalen Resten im Inneren der Maschine.



D / Self Slicer

Gatterschneidemaschine für Einzelhandelsbereiche

Automatisches Starten und Öffnen.
Brotvorschub mit variabler Geschwindigkeit.
Schutzabdeckung rundum.
Längere Lebensdauer der Messer.
Max. Laibgröße (LxH): 46 x 15 cm.
Schnittstärke von 10 bis 20 mm.

Leistung 0,55 kW, 1- oder 3-phasig,
Nettogewicht: 180 kg.
BxTxH: 70 x 78 x 125 cm.





D / Cross Slicer

Gatterschneidemaschine für Bäckereien

Stabile Rahmenkonstruktion mit leichten beweglichen Teile für leisen Betrieb, auch nach vielen Jahren Gebrauch.

Einstellbare Schnitthöhe (12 oder 15 cm.)

Längere Lebensdauer der Messer.

Einfache Reinigung.

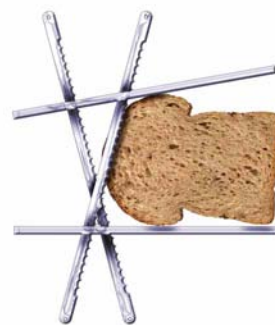
Max. Laibgröße (LxH): 44 x 15 cm.

Schnittstärke von 10 bis 20 mm.

Leistung 0,37 kW, 1- oder 3-phasig,

Nettogewicht: 150 kg.

BxTxH: 57 x 66 x 112 cm.



Diese innovative Schneidemaschine ist mit dem einzigartigen und bewährten Cross Slice-System von Daub ausgestattet. Das Brot wird in einem Winkel mit einem längeren Hub der Messer geschnitten, was zu schnellerem Schneiden (sogar von frischem Brot) und einen reibungslosen und leisen Betrieb führt.



Der Vordertisch ist für die Reinigung und den schnellen und einfachen Austausch der Messer mit Scharnieren versehen.



Großer abnehmbarer Auffangbehälter für einfache Reinigung.



Der D / Cross Slicer ist für links- oder rechts- händige Bedienung erhältlich.



Automatic-Versionen sind mit Druckregelung für optimale Schneidergebnisse ausgestattet.



Transparente Abdeckung für maximale Sicherheit.



Die D/Cross Slicer sind in zwei hellen Farbkombinationen erhältlich.



Optionale Tütenaufblasvorrichtung, die auf der linken oder rechten Seite der Maschine angebracht werden kann.



Optionale Lenkrollen mit Feststeller.



D / Cross Slicer Automatic

Automatische Gatterschneidemaschine für Bäckereien

Automatischer Betrieb mit variabler Druckregelung.

Sicherheitsabdeckung.

Einstellbare Schnitthöhe (12 oder 15 cm.)

Längere Lebensdauer der Messer.

Einfache Reinigung.

Max. Laibgröße (LxH): 44 x 15 cm.

Schnittstärke von 10 bis 20 mm.

Leistung 0,55 kW, 1- oder 3-phasig,

Nettogewicht: 160 kg.

BxTxH: 57 x 66 x 112 cm.



Cross Slicer 208

Kontinuierliche Gatterschneidemaschine für mittelgroße Bäckereien

Doppeltzufuhrband mit elektronischer Drehzahlregelung.

Bis zu 600 Brote pro Stunde.

Rückwärtstaste für letzten Laib.

Aufblasvorrichtung für Plastiktüten.

Einstellbare Brotführungsleisten.

Max. Laibgröße (LxH): 52 x 15 cm.

Schnittstärke von 10 bis 20 mm.

Optionale Ölschmierung für Roggenbrot.

Optionale Teflon®-beschichtete Messer für Früchtebrot.

Leistung 1 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 275 kg.

LxBxH: 194 x 55 x 130 cm.



Dank des Cross Slice-Systems halten Messer bis zu drei Mal länger als bei herkömmlichen Systeme.

Der semi-industrielle Cross Slicer 208 ist für mittelgroße Bäckereien konzipiert, die das Brot vor der Auslieferung schneiden. Unter normalen Bedingungen beträgt die Kapazität 600 Laibe pro Stunde.



Variable Geschwindigkeit auf Doppeltzufuhrbändern.



Die Seitenführungen und das obere Band können entsprechend der Länge und Höhe des Laibes eingestellt werden.



Standard-Aufblasvorrichtung für Plastiktüten.



Ein gutes Beispiel für Daubs Technologie ist diese kontinuierliche Gatterschneidemaschine mit hoher Kapazität, die mit dem Cross Slice-System ausgestattet ist. Der D / Cross Slicer Hi-Cap passt perfekt in eine (semi-) industrielle Umgebung, wo hohe Kapazität und intensive Nutzung erforderlich sind. Diese robuste Maschine verfügt über viele einzigartige Merkmale wie verstellbare doppelte Zufuhr- und Ausfuhrbänder; elektronische Drehzahlregelung und Sensoren für automatisches Starten/Stoppen.



Optional Ausfuhrtisch mit Tütenaufblasvorrichtung, die auf der linken oder rechten Seite der Maschine angebracht werden kann.



Brotführungsleisten und Band sind präzise einstellbar.



Der D / Cross Slicer kann für Wartung oder Reinigung einfach geöffnet werden.



D / Cross Slicer Hi-Cap

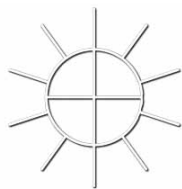
Gatterschneidemaschine für ein (semi-) industrielles Umfeld

Automatisches Starten/Stoppen für jedes Band und Schneidemechanismus.
Bis zu 1.200 Brote pro Stunde.
Doppelte Zufuhr- und Ausfuhrbänder.
Vollständig variable Geschwindigkeit.
Auf Lenkrollen mit verstellbaren Füßen.
Max. Laibgröße (LxH): 44 x 15 cm.
Schnittstärke von 10 bis 20 mm.
Optionale Ölschmierung für Roggenbrot.
Optionale Teflon®-beschichtete Klingen für Fruchtbrot.

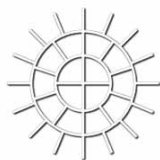


Leistung 1,5 kW, 3-phasig, Nettogewicht: 395 kg.
LxBxH: 220 x 64 x 150 cm.

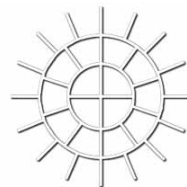
Verfügbare Teilscheiben für DR und DR Robot Teil- und Wirkmaschinen.



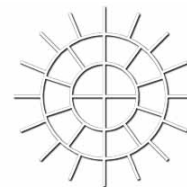
14 Teile 130-250 gr



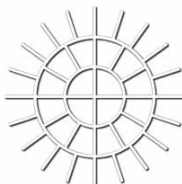
30 Teile 25-85 gr



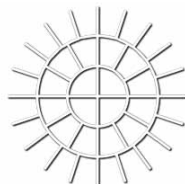
30 Teile 30-100 gr



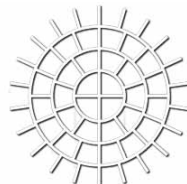
30 Teile 40-130 gr



36 Teile 25-85 gr

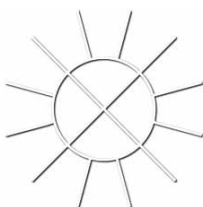


36 Teile 30-110 gr

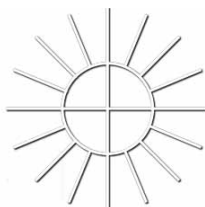


52 Teile 16-45 gr

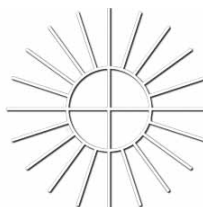
Verfügbare Teilscheiben für Robocut Teigteiler.



16 Teile 250-1100 gr

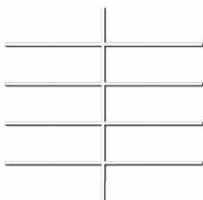


20 Teile 200-1000 gr

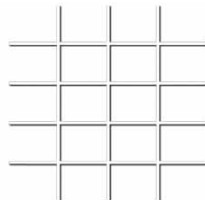


24 Teile 165-750 gr

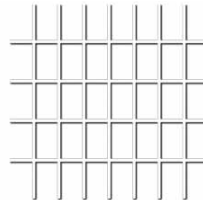
Verfügbare Teilscheiben für Robocut und Robotrad Teigteiler.



10 Teile 480-2000 gr



20 Teile 240-1000 gr



40 Teile 120-500 gr

10 und 20 Teile
240-2000 gr

20 und 40 Teile
120-1000 gr

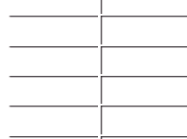
Verfügbare Gitter für Robotrad Teigteiler.



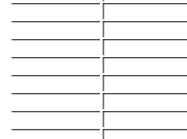
6 Teile 7x43,5 cm



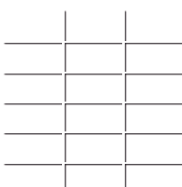
10 Teile 4x43,5 cm



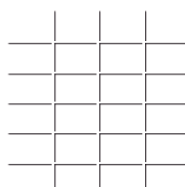
12 Teile 7x21,75 cm



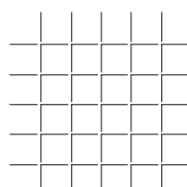
20 Teile 4x21,75 cm



18 Teile 7x14 cm



24 Teile 5,5x14,5 cm



36 Teile 7x7 cm



Helle Farben

Durch einen klaren Fokus auf Design und Technologie bringt Daub das Backen im traditionellen Stil auf ein höheres Niveau.

Daub bietet jetzt eine Auswahl an hellen Farbkombinationen (z.B. weiß/rot, weiß/blau und grau/blau) sowie eine verbesserte Benutzerfreundlichkeit.



Qualitätsnetzwerk

Daub wird international durch seine Vertriebspartner und deren Service-Betreiber vertreten. Dieses Netzwerk vertrauenswürdiger Partner wurde sorgfältig aufgebaut und aufrechterhalten, um im Laufe der Jahre eine zuverlässige Plattform für den Kauf und die Wartung unserer Maschinen zu bieten.

Daub-Händler bieten sachkundige Vertriebs- und Serviceunterstützung in Ihrer eigenen Sprache und an einem Ort in Ihrer Nähe.

Daub stellt regelmäßig auf großen Fachmessen für Bäckereibedarf aus. Einige der Veranstaltungen, an denen wir teilnehmen, sind die IBA in Deutschland und die FHA in Singapur. Bei anderen Veranstaltungen sind wir in Zusammenarbeit mit unseren wichtigsten Händlern präsent.

Kundendienst

Ein zuverlässiges Kundendienstteam sorgt dafür, dass Ihre Investition in hochwertige Daub-Geräte geschützt wird. Ausfallzeiten sind teuer und unbequem, daher basiert der Service darauf, dass Ihre Maschinen in kürzester Zeit wieder betriebsbereit sind.

Besuchen Sie für weitere Informationen über Produktlinien www.daub-baking.com oder wenden Sie sich direkt an Daub; unsere Mitarbeiter stehen gerne zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten.



WWW.DAUB-BAKING.COM



Modelle und technische Daten können sich aufgrund der fortgesetzten Entwicklung ändern.

Gewichts- und Leistungsgrößen in allen Publikationen sind Näherungswerte und hängen von der Teigkonsistenz ab.

Alle Maschinen entsprechen CE-Richtlinien. Der Kunde ist für etwaige Anpassungen an die lokalen gesetzlichen Vorschriften verantwortlich.



Für alle Angebote und Leistungen gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, registriert bei der Handelskammer in Tilburg und verfügbar unter: www.daub.nl/conditions.



DAUB BAKERY MACHINERY BV NIEUWKERKSEDIJK 10 PO BOX 51 5050 AB GOIRLE THE NETHERLANDS
TELEPHONE: +31 13 530 87 00 E-MAIL: SALES@DAUB.NL WEBSITE: WWW.DAUB.NL
VAT: NL 807 897 292 B01 TRADE REGISTER: 1805 4979

