

Daub Bakery Machinery 2012

DAUB

Guide de vente - Liste des prix

INDEX	PAGE
INFORMATIONS	3
PROMOTIONS.....	4
MACHINES DE BOULANGERIE DAUB.....	5
<u>A</u> DIVEUSES-BOULEUSES DE PETITS PAINS	6
A1 DR ²	7
A2 DR-ROBOT ²	8
A3 DR-ROBOT ² AUTOMATIQUE	9
A4 DR-ROBOT ² ÉLECTRONIQUE	9
OPTIONS DR-ROBOT ²	9
A5 DISQUES DIVISEURS	10
<u>B</u> DIVISEUSES HYDRAULIQUES	11
B1 ROBOCUT ²	11
B2 ROBOCUT ² AUTOMATIQUE.....	12
B3 ROBOCUT ² ÉLECTRONIQUE.....	13
OPTIONS ROBOCUT ²	13
B4 ROBOTRAD	14
B5 ROBOTRAD AUTOMATIQUE	14
B6 ROBOTRAD ÉLECTRONIQUE	14
OPTIONS ROBOTRAD.....	14
B7 GRILLES ROBOTRAD	15
B8 DIVISEUSE MANUELLE.....	15
<u>C</u> PRESSES À PÂTE	16
C1 ROBOPRESS	16
C2 ROBOPRESS ÉLECTRONIQUE	16
OPTIONS ROBOPRESS	16
<u>D</u> DIVISEURS DE PÂTE CONTINUS	17
D1 SLIM.....	18
OPTIONS SLIM.....	18
D2 FARINEUR	18
<u>E</u> FAÇONNEUSES	19
E1 MINI-FAÇONNEUSE 100	19
E2 MINI-FAÇONNEUSE 200	19
OPTIONS MINI-FAÇONNEUSES	19
<u>F</u> TRANCHEUSES-X	20
F1 TRANCHEUSE DE PAIN	21
F2 TRANCHEUSE DE PAIN AUTOMATIQUE.....	21
F3 TRANCHEUSE DE PAIN SEMI-INDUSTRIELLE	21
OPTIONS TRANCHEUSES-X	21
<u>G</u> TRANCHEUSES-D	22
G1 TRANCHEUSE DE PAIN POUR MAGASIN	23
G2 TRANCHEUSE DE PAIN LIBRE SERVICE.....	23
OPTIONS TRANCHEUSES-D	23
<u>ACCESOIRES / PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES</u>	24
POIDS ET DIMENSIONS DE EMBALLAGE	25
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DISPONIBLE	25
CONDITIONS GÉNÉRALES	26

Informations commerciales

Daub Bakery Machinery BV, Nieuwkerksedijk 10
B.P. 51, 5050 AB Goirle, Pays-Bas
TVA: NL807897292B01
Registre de commerce: 18054979

Informations relatives au paiement

Iban: NL66 RABO 0170243567
Rabobank Nederland, Utrecht, Pays-Bas
Bic/swift: rabonl2u

Information contact

Tél.: +31 13 530 87 00, Fax : +31 13 530 87 29
E-mail Bureau Vente: sales@daub.nl
E-mail Service Après Vente: service@daub.nl
E-mail Service Comptabilité: finance@daub.nl
Internet: www.daub.nl

Informations générales

Tous les prix dans ce Guide des Ventes sont en euros (EUR) et départ usine.
Les prix pour les options ne sont valables que pour livraison sur les nouvelles machines.

Les prix et spécifications techniques peuvent changer en raison d'un développement continu.
Veuillez vérifier la confirmation de commande.

Le délai de livraison habituel est de trois semaines à dater de la confirmation.
Les machines et options à la demande peuvent donner lieu à un délai de livraison plus long.

Le conditionnement, palette en bois et boîte en carton, est compris dans le prix. Les palettes sont fumigées et marquées du sceau 'ISPM 15' de conformité.

Les machines et pièces de rechange satisfont aux directives CE. Le client est responsable de tout aménagement destiné à satisfaire aux réglementations locales.

Daub offre une Garantie complet de 24 mois. Vérifiez l'article 12 de nos conditions générales pour plus de détails.



Pour toutes les offres et services s'appliquent nos conditions générales. Ils sont inclus dans ce guide de vente à la page 26 et 27. Aussi disponible électroniquement sur notre site web: www.daub.nl/conditions

Daub brings new technology into traditional bakeries. As a leading manufacturer we supply solutions to quality conscious customers around the world. Our extensive experience has resulted in a range of machines that deliver an optimal blend of product quality, flexibility and cost effectiveness.

Taste of Excellence

The RUCU1² is a compact hydraulic dough divider suitable for all fermented products from 200-1100 gr. It complies with the highest standards for hygiene and safety. Ample choice of round and square models, automatic or electronic.

DAUB
PO Box 31, 3030 NE Gink, Holland, NL - +31 (0) 11 83 87 36, E-mail: sales@daub.nl
www.daub.nl






Daub brings new technology into traditional bakeries. As a leading manufacturer we supply solutions to quality conscious customers around the world. Our extensive experience has resulted in a range of machines that deliver an optimal blend of product quality, flexibility and cost effectiveness.

Taste of Excellence

The DR40BCD² is a solid ben divider rounder suitable for all fermented products from 30-200 gr. It is equipped with interchangeable dividing discs for maximum flexibility. Ample choice of semi-automatic, automatic and electronic models.

DAUB
PO Box 31, 3030 NE Gink, Holland, NL - +31 (0) 11 83 87 36, E-mail: sales@daub.nl
www.daub.nl






Daub brings new technology into traditional bakeries. As a leading manufacturer we supply solutions to quality conscious customers around the world. Our extensive experience has resulted in a range of machines that deliver an optimal blend of product quality, flexibility and cost effectiveness.

Taste of Excellence

The new 2340 series combines an eye-catching design and user-friendly functionality to meet with future requirements and safety regulations in every bakery shop. The radiant appearance lends a personal touch to bakeries which value an outstanding presentation. The unique arrangement of the knives beats the bread gently.

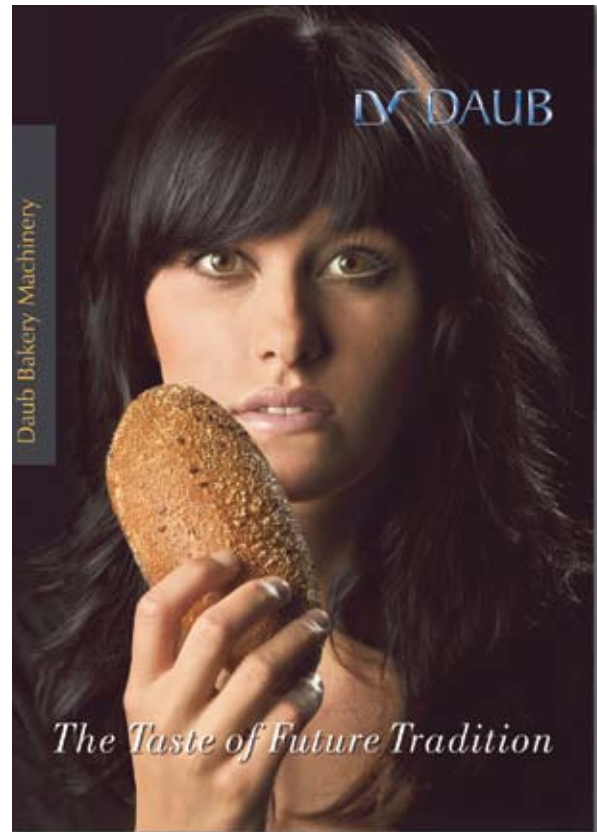
DAUB
PO Box 31, 3030 NE Gink, Holland, NL - +31 (0) 11 83 87 36, E-mail: sales@daub.nl
www.daub.nl

DAUB

Daub Bakery Machinery

The Taste of Future Tradition



Promotions

Daub propose des articles en promotion disponible sur demande. Nous pouvons vous offrir un support publicitaire avec le logo de votre entreprise ou même une affiche géante (90 x 120 cm !) en toile munie d'attaches en métal.

La brochure de la société Daub, contenant les informations et toutes les machines, est un outil appréciable pour la vente de l'ensemble des machines Daub.

En plus des éléments de promotion imprimés, nous sommes en mesure de vous offrir une présentation numérique des produits Daub sur une clé USB.



Machines de boulangerie Daub

Valeur ajoutée pour le client

Les solutions Daub pour les clients soucieux de la qualité de par le monde sont mises au point grâce aux informations recueillies dans la boulangerie actuelle au niveau mondial. Nous concentrons notre attention sur la flexibilité opérationnelle, le caractère convivial de l'utilisation, l'hygiène et la sécurité. Toute nouvelle machine répond toutefois à des exigences ergonomiques. Les facteurs tels que la simplicité ou l'entretien, l'accès au service et la durabilité à long terme sont très importants.

Différenciation

Ces machines aident les boulangers à conserver un haut niveau de compétitivité basée sur la qualité et la variété des produits de même qu'un haut degré d'efficacité - élément très important à la lumière d'une concurrence sévère et des demandes changeantes des consommateurs. Les machines Daub sont fabriquées en veillant à la propreté des procédés et à l'efficacité des assemblages en séries. Elles sont proposées à des prix compétitifs dans le segment des produits de qualité et fournissent une base pour la manipulation efficace de la pâte sans compromettre la qualité ou le goût.

Assistance offerte par Daub

Daub est fière de sa réputation détenue de longue date et offre aux clients plus que simplement des machines. Le forfait complet inclut l'assistance technique, l'assistance du distributeur, la sécurité de disposer de pièces de rechange et les garanties. Notre stratégie consiste à fournir un long cycle de vie à nos machines. Notre garantie sur les pièces de rechange couvre 24 mois.

Assistance pour la vente des machines Daub

Cette publication vise à informer le client quant à la manière de tirer profit des solutions de Daub et à aider à la vente de celle-ci. Pour des détails techniques complémentaires, nous vous renvoyons aux manuels de l'utilisateur (disponibles via notre site Web: www.daub.nl - logins).



A Diviseuses-bouleuses de petits pains



Pourquoi choisir une diviseuse-bouleuse traditionnelle?

Une machine automatique fonctionnant en continu (connue sous le nom de machine de "tête") -peut être rentable si le boulanger fabrique un ou deux produits en grandes quantités. Elle n'est efficace que si elle est accouplée à un testeur automatique. Par ailleurs, le système traditionnel que représente la diviseuse-bouleuse de petits pains est idéalement approprié pour fabriquer une grande variété de produits:

Flexibilité

Ce système facilite la remise en stock des produits suivant la demande au cours de la journée. Il est idéal dans le cadre d'une charge de travail flexible, tandis qu'une ligne automatique n'est avantageuse que si on a besoin d'un débit important de petits pains.

Souplesse d'utilisation

La diviseuse-bouleuse de petits pains peut fabriquer des produits comme une ligne automatique ne le pourrait pas, par exemple des pâtisseries du type 'brioches', des petits pains mous et des petits pains conventionnels.

L'aptitude à la division et au moulage, exploitée pour un grand nombre de produits différents, facilite également la possibilité à répondre rapidement aux tendances des consommateurs et de fabriquer des produits saisonniers.

Consistance présentée par les produit

Le système peut fonctionner avec des produits levés, tandis que les lignes automatiques ne peuvent travailler qu'avec des pâtes non levées. Cela veut dire de meilleurs petits pains parce que de la pâte levée est plus relaxée et plus facile à mouler.

Il produit aussi des petits pains de meilleure qualité parce que ce système prend le temps suffisant pour faire une boule avec la pâte.

Artisanat

La flexibilité et la versatilité du diviseur de rouleaux pour brioches permettent une utilisation complète du savoir-faire et de l'habileté du boulanger.

Consommation courante

Ce système peut gérer de plus grandes quantités de pâtes (jusqu'à 120 kg), ce qui permet d'économiser sur le temps de mélange. Par contraste, une ligne automatique travaille habituellement avec 30 kg de pâte 'crue', ce qui exige une préparation constante de pâte.

A1 DR²



La diviseuse-bouleuse semi-automatique DR2 de Daub est la machine la plus moderne de ce type sur le marché aujourd'hui. Il y a un choix de sept modèles différents offrant un éventail optimal pour le boulanger:

Facilité de nettoyage

Le DR2 présente un disque diviseur qui s'incline vers l'avant, tandis que toutes les machines similaires ont un disque qui s'ouvre sur le côté. Le disque fait partie d'un assemblage pesant (90 kg) qui a besoin d'être ouvert une fois chaque jour pour être nettoyé. Une ouverture latérale est encombrante, requiert un effort physique et peut être dangereuse du fait que la machine risque de basculer sur le côté.

Le système facile d'inclinaison vers l'avant de la diviseuse-bouleuse Daub évite ces problèmes et permet d'économiser du temps chaque jour. Elle est équipée d'un disque diviseur revêtu de Téflon que, bien que sans être unique, Daub a été la première à offrir en lui faisant bénéficier d'une technique unique de production qui assure que le Téflon reste en place. Les lames sont en acier inoxydable et non pas en acier galvanisé.

Construction stable et soignée

La DR2 est munie d'un contrepoids pesant en fonte pour assurer une assise très stable. De plus, la base déborde des dimensions de la machine, de sorte que les roues sont davantage écartées et plus stables. Les machines de la plupart des concurrents n'ont ni contrepoids, ni roues ni porte-à-faux. Aucun amortisseur n'est nécessaire et, grâce à la stabilité de la machine, aucun dommage ne survient au sol ou à des meubles/équipements adjacents en raison du 'déplacement' de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement.

Rentabilité intéressante

Sur la DR2, le moteur ne démarre que quand la manette est actionnée (pas de fonctionnement en continu comme dans le cas de machines similaires). Cela économise de l'énergie et réduit l'usure du moteur.

Aucunes vitesses etc. présentes juste une ceinture V qui peut être ajustée, si nécessaire, sans ouvrir la machine.

Code	Description	EUR
A1 DR ²	Diviseuse-bouleuse semi-automatique avec division manuelle et boulage électrique; avec roulettes; trois plateaux de boulage en matière synthétique inclus; couteau de division en inox; disque de division en aluminium anodisé et recouvert; puissance 0,55 kW, triphasé, Poids net: 340 kg.	
DR ² 2/30:	30 divisions of 25 - 85 gr	6.550,00
DR ² 3/30:	30 divisions of 30 - 100 gr	6.550,00
DR ² 3/36:	36 divisions of 25 - 85 gr	6.550,00
DR ² 3/52:	52 divisions of 16 - 45 gr	6.850,00
DR ² 4/14:	14 divisions of 130 - 250 gr	6.550,00
DR ² 4/30:	30 divisions of 40 - 130 gr	6.550,00
DR ² 4/36:	36 divisions of 30 - 110 gr	6.550,00

N.B. La capacité de poids dépend de la consistance de la pâte.

Si vous souhaitez de plus amples informations concernant le diamètre des disques diviseurs, consultez la page: 10.

A2 DR-Robot²



La pression et la division manuelle exigent de la force manuelle, mais le passage à une machine entièrement automatique peut s'avérer trop coûteux pour le débit requis. Pour éviter les désavantages que présente l'utilisation de la force manuelle, la DR-Robot2 à assistance hydraulique est une solution idéale à un prix abordable:

Flexibilité

Le DR-Robot2 offre une grande flexibilité, entre autres, du disque diviseur interchangeable. Il est possible de commander des disques supplémentaires, pour chaque machine comme un jeu complet inclus dans la fourniture et correspondant aux plateaux de la bouleuse. Le changement du disque diviseur prend approximativement cinq minutes.



Commande facile

Pas besoin d'effort physique exigeant grâce à la presse hydraulique à commande simple à deux mains. Le DR-Robot2 offre un disque diviseur qui s'incline vers l'avant, tandis que toutes les machines similaires sont dotées d'un disque qui s'ouvre sur le côté. Le disque fait partie d'un assemblage pesant (90 kg) qui a besoin d'être ouvert au moins une fois chaque jour pour être nettoyé. Une ouverture latérale est encombrante, requiert un effort physique et peut être dangereuse du fait que la machine risque de basculer sur le côté. Le système facile d'inclinaison vers l'avant de la diviseuse-bouleuse Daub évite ces problèmes et permet d'économiser du temps chaque jour.

Facilité de nettoyage

Le DR-Robot2 est équipé d'un disque diviseur revêtu de Téflon que, bien que sans être unique, Daub a été la première à offrir en lui faisant bénéficier d'une technique unique de production qui assure que le Téflon reste en place. Les lames sont en acier inoxydable et non pas en acier galvanisé.

Construction stable et soignée

La machine est munie d'un contrepoids pesant en fonte (80 kg) pour assurer une assise très stable. De plus, la base déborde des dimensions de la machine, de sorte que les roues sont davantage écartées et plus stables. Les machines de la plupart des concurrents n'ont ni contrepoids, ni roues ni porte-à-faux. Aucun amortisseur n'est nécessaire et, grâce à la stabilité de la machine, aucun dommage ne survient au sol ou à des meubles/équipements adjacents en raison de 'déplacement' de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement.

Rentabilité intéressante

Le prix de la DR-Robot2 a été fixé entre celui d'une diviseuse bouleuse semi-automatique et celui d'un modèle entièrement automatique. Des disques diviseurs peuvent être également commandés séparément pour des machines existantes. Cela offre une valeur de revente plus élevée.

Code

A2 DR-Robot²



DR-ROBOT²:

Description

Diviseuse-bouleuse semi-automatique avec division hydraulique et boulage électrique; service à deux mains; position de nettoyage; avec roulettes; puissance 1,3 kW, triphasé, Poids net: 380 kg.

Disque de division à commander séparément. Consultez la page: 10.

EUR

8.350,00

(Prix typique inclusif 1 disque de division 9.950,00)

A3 DR-Robot² Automatique La DR-Robot² Automatique a les mêmes caractéristiques que la DR-Robot² standard plus un panneau de commande digital doté d'une mémoire programmable en vue du réglage pour plusieurs produits:



Efficacité de l'opérateur

La DR-Robot2 Automatique est programmable en ce qui concerne le pressage et le temps de travail de la bouleuse, de sorte qu'elle ne requiert pas une attention constante, ce qui permet d'accroître la productivité des opérateurs (qui sont à même d'effectuer d'autres tâches lorsque la machine est en marche). On peut enregistrer les réglages pour un nombre de produits pouvant aller jusqu'à 10 en vue d'assurer un démarrage facile et de la souplesse.

Consistance présentée par les produits

La DR-Robot2 Automatique fabrique des produits aux formes plus régulières et assure des résultats plus homogènes grâce au programme plus précis et plus répétitif en ce qui concerne le temps.

Code	Description	EUR
A3 DR-Robot ² Automatique	Diviseuse-bouleuse avec cycle automatique de division et boulage; commande électronique avec temps de pression et de boulage réglables, positions de diviser ou presser seulement y de nettoyage; mémoire pour dix produits différents; service à deux mains; avec roulettes; puissance 1,3 kW, triphase, Poids net: 380 kg. Disque de division à commander séparément. Consultez la page: 10.	11.350,00

DR-ROBOT² A :

(Prix typique inclusif 1 disque de division 12.950,00)

A4 DR-Robot² Electronique La DR-Robot² Electronique offre un surcroît de possibilités tel que course et vitesse de bouleuse ajustables pour s'adapter aux types de pâtes.



Qualité des produits

Un accroissement des paramètres ajustables conduit à de meilleurs produits, spécialement lorsque l'on utilise différents disques diviseurs interchangeables (pour des pains entre 16 et 250 g).

Commande facile

Étant donné que le poids est aussi assujéti au panneau de commande - ce qui n'est pas le cas avec d'autres diviseuses-bouleuses automatiques mais est unique pour cette machine - il n'est pas nécessaire de fixer manuellement le poids pour chacun des produits.

Les réglages pour un nombre de produits pouvant aller jusqu'à 10 - y compris le réglage du poids - peuvent être sauvegardés pour un démarrage rapide et une flexibilité accrue.

Code	Description	EUR
A4 DR-Robot ² Electronique	Comme automatique avec: Vitesse de boulage et diamètre de boulage variable et programmable; réglage de poids par commande électronique, puissance 1,3 kW, triphase, Poids net: 380 kg. Disque de division à commander séparément. Consultez la page: 10.	12.850,00

DR-ROBOT² E :

(Prix typique inclusif 1 disque de division 14.450,00)

Options DR-Robot²

A-01:	Transformateur pour 4 liaisons de fil sans neutre à 400 volts	110,00
A-02:	Régulation de la pression hydraulique (en continu)	290,00

Disques diviseurs

Daub offre sept disques diviseurs différents permettant un choix optimal pour le boulanger. La plage des poids est indépendante de la consistance de la pâte et chaque pays ou région peut avoir ses propres préférences:

Nous recommandons pour :

Produits de petite taille: Modèle 2/30 ou 3/52.

Produits de taille moyenne: Modèle 3/30 ou 4/30.

Produits de grande taille: Modèle 4/14.

Les modèles 3/36 et 4/36 sont populaires en Amérique et en Asie où les boulangers travaillent par douzaines. Pour certains, cette dimension pourrait être plus difficile pour effectuer les calculs et pour les manipulations que les modèles les plus couramment utilisés avec 30 divisions. Les disques diviseurs avec 14, 30 et 52 divisions offrent la forme et la dimension optimales des chambres bouleuses (carrées).

Il est conseillé de choisir un disque qui n'est pas plus grand que nécessaire car il est plus commode pour l'opérateur et la machine lors du boudinage de la pâte en raison du diamètre plus petit du disque.



Il est possible de commander un ou plusieurs disques pour chaque DR-Robot2.

Les diamètres des disques sont les suivants :

2/30325 mm.

3/30, 3/36 et 3/52364 mm.

4/14, 4/30 et 4/36400 mm.

Pour des dessins détaillés des disques, visitez notre site Web : www.daub.nl - logins.

Code	Description	EUR
A5 Disque diviseurs DR-Robot²	Disque diviseur interchangeable en aluminium anodisé et recouvert; anneau de pressage en fonte, couteau diviseur en acier inox; avec trois plaques assorties pour façonnage; Poids net 26 kg.	
DR3D-DS-2/30-00:	30 divisions de 25 - 85 gr	1.600,00
DR3D-DS-3/30-00:	30 divisions de 30 - 100 gr	1.600,00
DR3D-DS-3/36-00:	36 divisions de 25 - 85 gr	1.600,00
DR3D-DS-3/52-00:	52 divisions de 16 - 45 gr	1.900,00
DR3D-DS-4/14-00:	14 divisions de 130 - 250 gr	1.600,00
DR3D-DS-4/30-00:	30 divisions de 40 - 130 gr	1.600,00
DR3D-DS-4/36-00:	36 divisions de 30 - 110 gr	1.600,00

N.B. La capacité de poids dépend de la consistance de la pâte.

B Diviseuses hydrauliques



Pourquoi choisir une diviseuse traditionnelle?

La diviseuse hydraulique est utilisée pour diviser en portions des produits tels que des baguettes, des produits délicats et des pains aux fruits. Une diviseuse automatique en continu n'est pas en mesure de manier tous ces produits et n'est généralement considérée comme efficace que lorsqu'elle est associée à une bouleuse et à un fermenteur automatique:

Flexibilité

Le système diviseur hydraulique facilite la remise en stock des produits en fonction de la demande au cours de la journée. Il est idéal pour une charge flexible de travail, tandis qu'une ligne automatique n'est avantageuse que si l'on a besoin d'un débit constant de produits.

Souplesse d'utilisation

La diviseuse hydraulique peut faire des produits qu'une ligne automatique ne peut pas faire, par exemple des ciabattas et des pains aux fruits. Le système peut travailler avec des produits levés, tandis que les lignes automatiques ne peuvent travailler qu'avec de la pâte non levée. L'aptitude à diviser beaucoup de produits différents aide aussi à répondre rapidement à la tendance des consommateurs et à fabriquer des produits saisonniers.

Qualité des produits

Ce système est beaucoup plus commode en ce qui concerne la pâte qu'une ligne automatique lorsque l'on fait des produits de meilleure qualité. La possibilité de laisser un reste de pâte dans la cuve pétrissage avant la division permet d'obtenir des produits d'un meilleur goût.

B1 Robocut²



La diviseuse hydraulique Robocut² de Daub est la dernière création sur le marché :

Commande facile

Pour la commande, on utilise deux boutons, ce qui signifie que le système peut être démarré et lâché. Les machines de la concurrence ont généralement une manette qui doit être continuellement tenue en main. Un voyant indique lorsque le cycle est en marche.

Design bien pensé

Elle se caractérise comme une construction robuste et entièrement en acier avec des roues et des panneaux amovibles en vue d'un nettoyage plus efficace et plus rapide. Le fonctionnement de la Robocut² est plus paisible que dans le cas des systèmes concurrents, grâce à son système hydraulique conçu avec soin. Le design épouse les formes de la diviseuse-bouleuse de Daub, ce qui est souhaitable lorsque les machines sont visibles du public, tel que celui des supermarchés où la boulangerie est à découvert.

Hygiénique

Aucun composant en fonte ne vient en contact avec la pâte (ce qui est cause de corrosion). Un revêtement en Téflon est utilisé sur le disque de même qu'une bague en acier inoxydable à l'intérieur du tuyau emprunté par la pâte. Des lames en acier inoxydable sont utilisées pour les couteaux. Grâce à des filières en fonte usinées avec précision au lieu d'inserts en plastique (comme chez beaucoup de concurrents) pour guider les lames, il reste moins de pâte dans la machine. Ceci élimine une source potentielle de contamination pour les produits. Elle en est aussi rendue plus robuste et plus résistante à la casse et à l'usure. Le dispositif de levage automatique des lames, pour un nettoyage plus facile, sans les tubes plastiques pour maintenir la plaque de pression baissée, est configuré par défaut sur les modèles Automatiques et Électroniques.



Souplesse d'utilisation

Deux versions sont disponibles - ronde et carrée. Le diamètre du panier à pâte ronde est de 47 cm, la taille du panier à pâte carré est de 43 x 43,5 cm. Les portions carrées ont une forme consistante et certains produits (Ciabattas italiennes, par exemple) peuvent aller directement dans le testeur. Les portions carrées offrent une taille commode pour les longues façonneuses. Les portions venant de modèles ronds offrent la plus haute précision possible de poids. La version carrée est disponible comme presse à beurre avec une plaque de pression synthétique. Pour des dessins détaillés des disques, visitez notre site Web : www.daub.nl - logins.

Code

B1 Robocut²



Description

Diviseuse de pâte hydraulique, fonctionnement au moyen de boutons haut et bas et interrupteur arrêt; disque diviseur revêtement Teflon, plateau supérieur et couteau acier inoxydable; sur roulettes avec frein; puissance 1,1 kW, phase 3, poids net: 325 kg.

EUR

Code	Description	EUR
	avec cuve de pâte ronde	
ROBOCUT ² R16:	16 divisions de 250 - 1100 gr	7.250,00
ROBOCUT ² R20:	20 divisions de 200 - 900 gr	7.250,00
ROBOCUT ² R24:	24 divisions de 165 - 750 gr - sur demande	7.250,00
	avec cuve de pâte carre	
ROBOCUT ² S10:	10 divisions de 480 - 2000 gr	7.450,00
ROBOCUT ² S20:	20 divisions de 240 - 1000 gr	7.450,00

N.B. La capacité de poids depend de la consistance de la pâte.

B2 Robocut² Automatique



Comme Robocut² avec: panneaux latéraux amovible équipés d'interrupteurs de sécurité; durée de mise sous pression réglable; pied en fonte; dispositif de levage automatique des couteaux pour le nettoyage; bouton pour réduire le temps de cycle; puissance 1,1 kW, phase 3, poids net: 345 kg.

Code	Description	EUR
	avec cuve de pâte ronde	
ROBOCUT ² R16 A:	16 divisions de 250 - 1100 gr	7.950,00
ROBOCUT ² R20 A:	20 divisions de 200 - 900 gr	7.950,00
ROBOCUT ² R24 A:	24 divisions de 165 - 750 gr - sur demande	7.950,00
	avec cuve de pâte carre	
ROBOCUT ² S10 A:	10 divisions de 480 - 2000 gr	8.150,00
ROBOCUT ² S20 A:	20 divisions de 240 - 1000 gr	8.150,00

N.B. La capacité de poids depend de la consistance de la pâte.

B3 Robocut² Électronique



Caractérisée par l'ouverture et la fermeture automatique du couvercle, la Robocut2 Électronique (en version ronde et carrée) possède également un temps de pression réglable pour plus de flexibilité:

Commande automatisée

La diviseuse Robocut2 électronique est dotée d'un cycle automatique, incorporant fermeture automatique, démarrage automatique, ouverture automatique (mais pas complètement comme dans le cas de machines similaires pour garantir toute sécurité au personnel proche de la machine). Le temps de pression est programmable.

Fonctionnement convivial

Le couteau se soulève électriquement pour le nettoyage (en standard sur la Robocut2 Électronique et Automatique). Cela signifie que l'on n'est pas exposé à des dommages pouvant survenir en raison de l'utilisation de tubes en plastique habituellement utilisés pour soulever le couteau en vue du nettoyage.

Souplesse d'utilisation

Le Robocut2 Electronic peut être utilisé comme appareil servant uniquement à presser la pâte ou le beurre.

Code

B3 Robocut² Électronique



Description

Comme Robocut² Round avec: fermeture et ouverture automatique du couvercle; remontée automatique des couteaux (nettoyage); temps de pression programmable; fonction de pression uniquement; puissance 1,1 kW, triphase, poids net: 345 kg.

EUR

Code	Description	EUR
	avec cuve de pâte ronde	
ROBOCUT ² R16 E:	16 divisions de 250 - 1100 gr	9.750,00
ROBOCUT ² R20 E:	20 divisions de 200 - 900 gr	9.750,00
ROBOCUT ² R24 E:	24 divisions de 165 - 750 gr	9.750,00
	avec cuve de pâte carre	
ROBOCUT ² S10 E:	10 divisions de 480 - 2000 gr	9.950,00
ROBOCUT ² S20 E:	20 divisions de 240 - 1000 gr	9.950,00
ROBOCUT ² S10/20 E:	10 and 20 divisions de 240 - 2000 gr	11.450,00
ROBOCUT ² S20/40 E:	20 and 40 divisions de 120 - 1000 gr	11.450,00

N.B. La capacité de poids depend de la consistance de la pâte.

Options Robocut²

B-01:	Plateau supérieur plat revêtement Teflon*	160,00
B-02:	Transformateur pour 4 liaisons de fil sans neutre à 400 volts	110,00
B-03:	Régulation de la pression hydraulique (en continu)	290,00

***Le revêtement en Téflon réduit considérablement la nécessité pour la farine à diviser.**

B4 Robotrad



Le Daub Robotrad est une nouvelle machine qui divise le pain artisanal dont ce pain a bénéficié d'une longue durée de pré-levée. En utilisant une grille à l'intérieur du couvercle, il est possible de diviser la pâte sans utiliser de pression. La division est obtenue en poussant la pâte contre la grille amovible disponible en 6, 10 ou 12 divisions longues.

Comme la pâte ressort dans sa forme finale, elle peut être transférée directement au four. En remplaçant la grille par un plateau supérieur plat, le Robotrad offre toutes les fonctionnalités du diviseur à pâte hydraulique, le Robocut2. Le plateau supérieur et la grille sont tous deux recouverts de Téflon qui permet un nettoyage facile et la réduction de farine pendant le procédé de division. En cas d'inutilisation, la grille ou le plateau supérieur peut être placé(e) dans les deux supports situés sur les deux côtés de la machine.

Pour des dessins détaillés de disques visitez notre site Web : www.daub.nl - logins.

B4 Robotrad

Diviseur à pâte hydraulique; fonctionne avec deux boutons haut et bas et un interrupteur de fin d'alimentation; disque diviseur revêtement Téflon; plateau supérieur et couteau acier inoxydable; sur roulettes avec frein; plateau supérieur revêtu de Téflon; durée de mise sous pression réglable; bouton pour réduire le temps de cycle; 2 supports grilles; 2 plateaux à pression; raclette pour pâte; puissance 1,1 kW, phase 3, poids net: 335 kg.

Grille à commander séparément.

Code	Description	EUR
ROBOTRAD T10:	10 divisions de 480 - 2000 gr	8.200,00
ROBOTRAD T20:	20 divisions de 240 - 1000 gr	8.200,00

(Prix typique inclusif 1 disque de division 8.750,00)

N.B. La capacité de poids dépend de la consistance de la pâte.

B5 Robotrad Automatique Comme Robotrad avec: panneaux latéraux amovible équipés d'interrupteurs de sécurité; pied en fonte; dispositif de levage automatique des couteaux pour le nettoyage; puissance 1,1 kW, phase 3, poids net: 355 kg.

Grille à commander séparément.

ROBOTRAD T10 A:	10 divisions de 480 - 2000 gr	8.900,00
ROBOTRAD T20 A:	20 divisions de 240 - 1000 gr	8.900,00

(Prix typique inclusif 1 disque de division 9.450,00)

N.B. La capacité de poids dépend de la consistance de la pâte.

B6 Robotrad Electronique Comme Robotrad Automatique avec: verrouillage et déverrouillage automatiques du couvercle; durée de mise sous pression réglable; fonction de pression uniquement; puissance 1,1 kW, phase 3, poids net: 355 kg.

Grille à commander séparément.

ROBOTRAD T10 E:	10 divisions de 480 - 2000 gr	10.700,00
ROBOTRAD T20 E:	20 divisions de 240 - 1000 gr	10.700,00
ROBOTRAD T10/20 E:	10 and 20 divisions de 240 - 2000 gr	12.200,00
ROBOTRAD T20/40 E:	20 and 40 divisions de 120 - 1000 gr	12.200,00

(Prix typique inclusif 1 disque de division 11.250,00 et 12.750,00)

N.B. La capacité de poids dépend de la consistance de la pâte.

Options Robotrad

B-02:	Transformateur pour 4 liaisons de fil sans neutre à 400 volts	110,00
B-03:	Régulation de la pression hydraulique (en continu)	290,00

B7 Grilles Robotrad



Daub offre sept grilles différentes permettant un choix au boulanger. La grille est fabriquée en acier inoxydable et revêtue d'un Téflon.

Il est possible de commander une ou plusieurs grille(s) pour chaque appareil Robotrad. Le Robotrad est livré avec un plateau supérieur à remplacer par une grille si nécessaire.

<i>Code</i>	<i>Description</i>	<i>EUR</i>
RC4-XT-GS-06-00:	6 divisions, chacune 7 x 43,5 cm	550,00
RC4-XT-GS-10-00:	10 divisions, chacune 4 x 43,5 cm	550,00
RC4-XT-GS-12-00:	12 divisions, chacune 7 x 21,75 cm	550,00
RC4-XT-GS-20-00:	20 divisions, chacune 4 x 21,75 cm	550,00
RC4-XT-GS-36-00:	36 divisions, chacune 7 x 7 cm	550,00
RC4-XT-GS-18-00:	18 divisions, chacune 7 x 14 cm - sur demande	550,00
RC4-XT-GS-24-00:	24 divisions, chacune 5,5 x 14,5 cm - sur demande	550,00

B8 Diviseuse Manuelle



Cette diviseuse manuelle permet de gagner du temps lors de la découpe de la pâte à pain. Il ne nécessite qu'un faible investissement et demande peu d'entretien tout en fonctionnant sans électricité. La pâte est pressée hors de l'appareil et divisée à la main. La diviseuse MD est une robuste machine sur un pied solide. Le disque diviseur peut être basculé vers l'avant pour faciliter le nettoyage. Les couteaux et paniers à pâte sont en acier inox, poids net: 155 kg.

<i>Code</i>	<i>Description</i>	<i>EUR</i>
MD-10:	10 divisions of 250 - 1100 gr	3.950,00
MD-15:	15 divisions of 175 - 750 gr	3.950,00
MD-20:	20 divisions of 125 - 550 gr	3.950,00
MD-30:	30 divisions of 85 - 365 gr	3.950,00

N.B. La capacité de poids depend de la consistance de la pâte.

C Robopress



Le Daub Robopress permet de fabriquer des pâtes en forme de carré ou de presser du beurre. Il permet de créer des blocs de pâtisserie uniformes et rectangulaires. Le temps de pression est réglable ce qui permet d'utiliser l'appareil comme presse pour la pâte fermentée. Le Robopress est basé selon le diviseur hydraulique Robocut2 mais il n'est pas pourvu d'un disque diviseur. À la place du disque, il possède un plateau de pression synthétique. La taille d'un panier de pâte de forme carré est de 43 x 43,5 cm.

Code

Description

EUR

C1 Robopress



Presse hydraulique; Fonctionne avec deux boutons (haut et bas) et un interrupteur de fin d'alimentation; plateau supérieur et panier pour pâte en acier inoxydable; sur roulettes avec frein; bouton pour réduire le temps de cycle; puissance 1,1 kW, phase 3, poids net: 305 kg.

ROBOPRESS P:

6.550,00

C2 Robopress Electronique



Comme Robopress avec: panneaux latéraux amovible équipés d'interrupteurs de sécurité; pied en fonte; verrouillage et déverrouillage automatiques du couvercle; durée de mise sous pression réglable; puissance 1,1 kW, phase 3, poids net: 325 kg.

ROBOPRESS P E:

8.950,00

Options Robopress

B-01:	Plateau supérieur revêtu de Téflon*	160,00
B-02:	Transformateur pour 4 liaisons de fil sans neutre à 400 volts	110,00
B-03:	Régulation de la pression hydraulique (en continu)	290,00

* Le revêtement en Téflon réduit considérablement la nécessité pour la farine à diviser.

D Diviseurs de Pâte Continus



Bien adaptée pour les boulangers et les supermarchés, la diviseuse compacte SLIM utilise un système de précision sous vide (plutôt qu'un piston pressant à l'arrière de la pâte) pour créer les portions. Bien que n'atteignant pas la vitesse d'autres machines, cette manière de travailler réalise des produits d'excellente qualité du fait que la pâte n'est pas comprimée:

Respectueuse de la qualité de la pâte

Elle recourt à un système sous vide pour attirer la pâte et la débite ensuite de telle manière qu'elle ne subit pas de contrainte. Idéale pour des pâtes délicates même avec de faibles teneurs en eau.

Hygiénique

Sans utilisation d'huile pour déplacer les morceaux (bien que l'on puisse disposer d'huile en option pour utilisation avec des pâtes collantes). Il n'y a pas de résidu de pâte dans la chambre (système sous vide), tandis que dans le cas de système avec piston, il y a des résidus de pâte qui doivent être enlevés en ouvrant la machine. Tout ce qui entre en contact avec la pâte est en acier inoxydable ou revêtu de Téflon le cas échéant (trémie, bloc de poussoir).

Souplesse d'utilisation

Excellente pour des petites séries de produits différents. Changement plus rapides des produits parce qu'il n'y a pas de résidu de pâte dans le système. Occupe peu de place et se déplace facilement sur ses roulettes.

Facilité de nettoyage

Le nettoyage - qui doit être effectué quotidiennement - ne prend que quelques minutes car aucune partie de la machine ne doit être ouverte. Le piston et le filtre à air se remplacent facilement pour le nettoyage quotidien à l'aide d'un outil spécial livré avec la machine. La trémie se remplace rapidement grâce à quatre boulons.



Double piston



Pré-rouleur



Grille de sécurité sur trémie




Trémie 50 kg



Lubrification du plateau de trémie



Système de sortie en haute a double bande

Code	Description	EUR
D1 Slim	Diviseuse continue avec systeme pour peser a vide; pompe a vide et compresseur incorpores; cylindre et piston d'acier inoxydable; tremie d'acier inoxydable pour 90 kg de pâte; capacite jusqu'a 1.100 pieces a l'heure; vitesse regulable; compteur des pièces; bande de transport 50 cm; avec roulettes; capotage en inox; puissance 1,3 kW, triphase, poids net: 325 kg.	
		
SLIM 700:	divisions de 80 - 700 gr	14.950,00
SLIM 1400:	divisions de 200 - 1400 gr	14.950,00
SLIM 1700:	divisions de 300 - 1700 gr	14.950,00
SLIM 2x200:	divisions de 50 - 200 gr	17.950,00

N.B. La vitesse depend du poids du paton.

N.B. La capacité de poids depend de la consistance de la pâte.

Options Slim

D-01:	Bande de transport prolongee 100 cm	350,00
D-02:	Lubrification du plateau de tremie	450,00
D-03:	Chassis levé 10 cm - sur demande	150,00
D-04:	Grille de securite sur tremie - sur demande	450,00
D-05:	Tremie 50 kg avec grille de securite - sur demande	450,00
D-06:	Systeme de sortie en haute a double bande - sur demande	3.600,00
D-07:	Pré-rouleur max. 700 gr - sur demande	900,00
D-08:	Exécution uniphase composantes électriques	200,00

D2 Farineur



Farineur électrique

Farineur en acier inox avec rouleau dentelé en aluminium tournant contre une brosse; sonde pour pâte; facile à enlever pour le nettoyage; trémie amovible; bouton marche/arrêt; puissance 0,03 kW, monophasé, poids net 8kg.

MA90-01-03:	Farineur électrique	1.450,00
-------------	---------------------	----------

E Façonneuses



La façonneuse a petits pains s'emploie de préférence en combinaison avec la diviseuse bouleuse pour petits pains. Elle est simple à manœuvrer et permet de gagner du temps. L'opérateur saisit la boule de pâte préarrondie sur la plaque de façonnage et l'introduit dans la machine par la trémie. Elle est d'abord laminée (par un seul rouleau dans le Modèle 100 et deux rouleaux ajustables dans le Modèle 200) et ensuite roulée entre un tambour, une courroie en feutre et une planche de pressage ajustable. L'expérience a démontré que ces rouleaux présentent un meilleur volume que ceux façonnés à la main.

L'assortiment comprend des machines sortant des rouleaux en bâtonnets, des rouleaux pour hot-dogs et d'autres petits pains au rythme de 3 500 pièces par heure. Le Modèle 100 F a un plateau de pressage recourbé pour des produits présentant des extrémités pointues telles que des rouleaux en bâtonnets. Les Modèles 100 H et 200 ont un plateau de pressage plat pour hot-dogs et mini-baguettes. Le Modèle 100 C est équipé des deux dispositifs (faciles à permuter). Le pressage dans le cas de ces deux plateaux est ajusté au moyen d'un bouton à actionnement manuel disposé à l'avant de la machine.

La façonneuse a petits pains est présentée sous un capot en acier inox ; le nettoyage est aisé par simple dépose de la plaque frontale amovible. Il peut être déposé sur une table ou, en option, sur un bâti en acier inox muni de roues. La trémie est équipée d'un dispositif de sécurité.

<i>Code</i>	<i>Description</i>	<i>EUR</i>
E1 Façonneuse 100	Façonneuse a petits pains de 30-100 gr; longueur maximale 15 cm; execution en acier inoxydable; puissance 0,25 kW, triphase, Poids net: 30 kg.	
MM-100 F:	avec plaque pour petits pains / sandwich - sur demande	1.250,00
MM-100 H:	avec plaque pour hotdogs - sur demande	1.250,00
MM-100 C:	avec plaque combinee - sur demande	1.250,00

N.B. La capacité de poids depend de la consistance de la pâte.

E2 Façonneuse 200	Façonneuse a petits pains de 20-200 gr; longueur maximale 23 cm; doubles laminoirs a l'entree; execution en acier inoxydable; puissance 0,25 kW, triphase, Poids net: 45 kg.	
MM-200:	avec plateau pour pains de petite taille - sur demande	1.950,00

N.B. La capacité de poids depend de la consistance de la pâte.

Options Façonneuses

D-01:	Execution uniphase composantes electriques MM-100	80,00
KP90-01-01:	Socle a roues - sur demande	250,00

F Trancheuses-X



La trancheuse Daub X est équipée d'un système de découpe croisée breveté, qui coupe le pain à un certain angle avec une course supérieure des lames. Ceci permet une découpe plus rapide (même sur du pain frais) et une durée de vie prolongée des couteaux. Le cadre de base est stable, et les pièces mobiles sont fabriquées à partir de matériaux légers, pour un fonctionnement silencieux de la machine, même après plusieurs années d'utilisation.

L'expérience a montré que les couteaux durent une à trois fois plus longtemps que ceux des machines standard à couteaux verticaux. Le remplacement des couteaux prend environ le même temps que sur les machines standard, bien que la procédure à suivre soit différente.

La trancheuse-X est disponible en deux largeurs de découpe différentes: 40 ou 52 cm. La hauteur maximum est de 16 cm. L'épaisseur de tranche est comprise entre 10 et 20 mm. Les épaisseurs de tranche standard sont les suivantes : 11, 12 et 14 mm. Autres épaisseurs disponibles en option sur demande.

Cette gamme inclut des trancheuses conçues pour une utilisation en magasin (modèles 202 et 204), où le pain est découpé à la demande du client, et d'une trancheuse à fonctionnement continu (modèle 208), pour une utilisation dans le secteur de la production.

Le modèle de trancheuse 204 est équipé d'un moteur supplémentaire déplaçant le pousse-pain, alors que sur le modèle 202, ce dernier se déplace au moyen d'un levier manuel et entraîne le pain via la pression d'un ressort.

Le modèle de trancheuse semi-industrielle 208 est conçu pour les boulangeries de petite et moyenne taille, qui tranchent le pain avant livraison. Il est équipé en standard d'un dispositif de soufflerie pour sacs plastiques, et d'un dispositif de réglage de la vitesse au niveau des courroies d'alimentation. Il est possible de régler les guides latéraux en fonction de la longueur du pain, et la courroie supérieure en fonction de sa hauteur. La capacité varie en fonction du type de pain, du nombre d'opérateurs et de la procédure d'emballage. Dans des conditions normales, la capacité se situe entre 400 et 800 pains par heure. La capacité réelle ne dépend pas tant de la vitesse de la machine, que de l'habileté des opérateurs à alimenter la machine en pain, et à emballer ce dernier. Un dispositif d'ouverture de sac sur le modèle 208 ouvre automatiquement le sac en plastique permettant ainsi à l'utilisateur de pousser le pain manuellement. Il n'est pas nécessaire de prendre la mie et de la placer sur un plateau prévu pour la mise à sac. De cette manière, vous économisez du temps. Ce système requiert des sacs avec une fermeture, disponibles chez votre fournisseur.

Les options disponibles sur les trancheuses-X:



Lubrification électronique des couteaux

Lubrification électronique des couteaux

Les couteaux sont lubrifiés via le guide de couteau supérieur. Ceci est important pour la découpe du pain de seigle, afin d'éviter l'adhésion des miettes sur les couteaux.

Couteaux en acier inoxydable

La durée de vie utile de ces couteaux est plus de deux fois supérieure à celle des couteaux en acier standard. La réglementation en vigueur dans certains pays peut rendre cette option obligatoire.

Couteaux avec revêtement Téflon

Ces couteaux sont recommandés pour la découpe de produits contenant des fruits, etc. Ils évitent l'adhésion des miettes, mais ne remplacent pas le système de lubrification, qui reste nécessaire pour le pain de seigle.

Code	Description	EUR
------	-------------	-----

F1 Modèle pour magasin

Semi-automatique avec système brevété "cross-slice"; bouton démarreur /arrêt; pousse-pain avec poignée; puissance 0,37 kW, triphase, Poids net: 150 kg.



BRS 202/52 :		3.300,00
--------------	--	----------

F2 Modèle pour magasin automatique

Automatique avec système brevété "cross-slice"; bouton de démarreur/arrêt; capot de sécurité; pousse-pain de pression réglable; puissance 0,55 kW, triphase, Poids net: 160 kg.



BRS 204/52 :		4.200,00
--------------	--	----------

F3 Modèle semi-industrielle

Automatique avec système brevété "cross-slice"; bande d'entrée avec régulation de vitesse électronique; bouton de démarreur/arrêt; guidages de pain réglables; bande supérieure; puissance 1 kW, triphase, Poids net: 275 kg.



BRS 208/52:		7.900,00
-------------	--	----------

N.B. À la commande, précisez l'épaisseur de tranche: 10, 11, 12 ou 14 mm; et le type de couteaux: 1/4" ou 1/2"

Options Trancheuses-X

F-02:	Lubrification électronique des couteaux	750,00
F-03:	Épaisseur de tranche non-standard - sur demande	250,00
F-04:	Quatre Roues	120,00
F-07:	Lames en acier inoxydable	60,00
F-08:	Lames téflonnées	120,00
F-09:	Exécution monophasé 202	120,00
F-10:	Exécution monophasé 204	160,00
F-11:	Transformateur pour 4 liaisons de fil sans neutre à 400 volts (208)	110,00
F-12:	Modèle de table (dans la limite du stock)	0,00



Modèle de table

G Trancheuses-D



La toute nouvelle D-Slicer associe la technologie innovatrice à une construction durable et des couteaux robustes pour atteindre une meilleure performance. Cette machine est idéale pour les boulangeries modernes où l'on tranche le pain frais à la demande des clients.

Le système de tranchage est breveté et fonctionne avec des couteaux d'une épaisseur de 1 mm tandis que les machines traditionnelles utilisent des couteaux d'une épaisseur de 0,45 mm qu'il faut tendre pour éviter qu'ils ne se recourbent sous la pression. Afin de permettre cette nouvelle configuration dans la nouvelle D-Slicer, les couteaux ne sont pas alignés droit mais sont placés dans une vague en dent de scie.

Conçue pour être fonctionnelle et esthétique en toute sécurité

La grande capacité réduit le temps d'attente pour le client. Le cadre solide a un design ergonomique avec un ajustement de la hauteur et de l'angle du travail.

Pour des raisons de sécurité, la partie à trancher de la découpeuse à pain est entièrement recouverte pendant le fonctionnement.

Les formes centrées et arrondies avec des panneaux latéraux de couleurs différentes donnent la trancheuse une apparence unique dans chaque boulangerie.



Une construction robuste

Le bloc poussoir se déplace grâce à un système silencieux dépourvu des guides ou élastiques traditionnels et augmente ainsi la fiabilité et la durée de vie. Les couteaux sont montés solidement dans un module cadre et ne sont fixés que d'un côté, permettant ainsi un remplacement plus rapide.



La souplesse d'utilisation

Traite davantage de types de pains grâce à un alignement ingénieux des couteaux qui garantit un traitement en douceur des différents pains. Vitesse réglable et poussoir avec deux positions (réduction du temps de déplacement du poussoir pour une plus grande capacité).

En fonction des préférences des utilisateurs, le pain peut se couper du haut vers le bas ou inversement.



Nettoyage et entretien simplifiés

La conception ouverte et arrondie se nettoie facilement. Les couteaux sont recouverts d'une couche de Téflon. Les miettes de pains ne restent pas dans la trancheuse, mais tombent dans un grand tiroir collecteur. Sa construction centrée permet de tourner la trancheuse pour accéder facilement à la partie technique de la machine.

Economique

Les couteaux plus robustes permettent une durée de vie plus longue en comparaison avec les lames fines traditionnelles. Le client peut remplacer les couteaux sans appeler un technicien de maintenance.



Un large choix de dimensions


La D-Slicer convient aux pains jusqu'à 44 cm de long et 16 cm de haut.

Les épaisseurs de tranche standard sont les suivantes: 9, 10, 11, 12 et 14 mm.

Autres épaisseurs disponibles en option sur demande.

Deux versions

La trancheuse D est disponible en deux versions. La première version est destinée pour les boulangeries. La machine possède un dispositif de sécurité sur le système d'alimentation qui répond aux exigences de sécurité. Ce dispositif permet le déchargement rapide de la machine et il est possible de trancher plusieurs pains en même temps. La vitesse variable peut être réglée par l'utilisateur. L'autre trancheuse est un modèle de trancheuse automatique possédant un dispositif de sécurité qui recouvre les systèmes d'alimentation. La machine démarre automatiquement en fermant le dispositif de sécurité. Ce modèle permet aux clients de trancher le pain eux-mêmes. Le directeur du magasin peut régler la vitesse variable.

Code	Description	EUR
G1 Modèle pour magasin	Automatique avec système de découpe breveté; grille de sécurité au niveau de l'alimentation; dispositif pousse-pain à vitesse variable; possibilité de découpe horizontale ou en haut; alimentation électrique 0,55 kW, 3 phases, Poids net: 180 kg.	
	D-44 H: Modèle placé horizontalement	6.100,00
	D-60 D: Modèle à angle léger	6.100,00
	D-60 U: Modèle à angle découpe en haut	6.100,00

G2 Modèle Libre-Service	Automatique avec système de découpe breveté; grille de sécurité intégrale avec démarrage automatique; dispositif pousse-pain à vitesse variable; possibilité de découpe en bas ou en haut; alimentation électrique 0,55 kW, 3 phases, Poids net: 180 kg.	
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



D-44 DSS	Modèle à angle léger découpe en bas	6.100,00
D-60 USS	Modèle à angle découpe en haut	6.100,00

N.B. À la commande précisez l'épaisseur de tranche: 9, 10,11,12 ou 14 mm.; et le type de couteaux: ¼" ou ½"

Options Trancheuses-D

G-01:	Lubrification électronique des couteaux - sur demande	750,00
G-02:	Épaisseur de tranche non-standard - sur demande	250,00
G-03:	1-Phase electric components	160,00
G-04:	Côtés couleur spéciale - sur demande	90,00
G-05:	Support de sac	110,00
G-06:	Support de pinces	80,00
G-07:	Support de bande	110,00

Accessories

<i>Code</i>	<i>Description</i>	<i>EUR</i>
95-BR-01282-SP	Ensemble 34 couteaux Trancheuse-X-acier 1/4"-L= 297 mm	120,00
95-BR-02243-SP	Ensemble 34 couteaux Trancheuse-X-acier 1/2"-L= 297 mm	120,00
95-DSL-WS-1/4-SP	Ensemble 40 couteaux Trancheuse-D – téflon 1/4"	395,00
95-DSL-WS-1/2-SP	Ensemble 40 couteaux Trancheuse-D – téflon 1/2"	395,00
95-03017-X/YY-SP	Ensemble 3 planches congé (DR2 ou DR-Robot2) - pour la taille voir page: 10	250,00
95-03135-H-SP	Ensemble 2 planches carrées Robocut2 et Robotrad	150,00
95-MA-XXXX	Ensemble joints et filtres SLIM - indiquer le modèle 0700, 1400, 1700	95,00
95-MA-2*200	Ensemble joints et filtres SLIM - modèle 2x200	190,00
95-PR-13-000-SP	Ensemble de deux planches de retrait de palette en acier	400,00
95-62022-SP	Jauge de pression hydraulique	100,00

Pièces rechange recommandées pour deux années de fonctionnement

<i>Code</i>	<i>Modèle</i>	<i>EUR</i>
95-DR-MAN-SP	DR ²	140,00
95-DR-SEMI-SP	DR-ROBOT ²	145,00
95-DR-AUTO-SP	DR-ROBOT ² A	145,00
95-DR-ELEC-SP	DR-ROBOT ² E	145,00
95-RC-AUTO-SP	ROBOCUT ² A	295,00
95-RC-ELEC-SP	ROBOCUT ² E	335,00
95-MA-0700-SP	SLIM 700	300,00
95-MA-1400-SP	SLIM 1400	275,00
95-MA-1700-SP	SLIM 1700	275,00
95-MA-2*200-SP	SLIM 2x200	395,00
95-BR-202-SP	X-SLICER 202	200,00
95-BR-204-SP	X-SLICER 204	245,00
95-BR-208-SP	X-SLICER 208	275,00
(N.B. Ces ensembles ne comprennent pas les couteaux.)		
95-DS-SHOP-SP	D-SLICER	225,00
95-DS-SELF-SP	D-SELF SLICER	250,00
(N.B. Ces ensembles ne comprennent pas les couteaux.)		

Groupe	Poids des emballages et dimensions kg/cm		
A:	DR ²	360 kg	75x75x189
	DR-ROBOT ²	400 kg	75x75x189
	DR-ROBOT ² A	400 kg	75x75x189
	DR-ROBOT ² E	400 kg	75x75x189
	DISQUE DE DIVISION COMPLÈTE	32 kg	56x56x29
B:	ROBOCUT ²	345 kg	75x75x145
	ROBOCUT ² A	365 kg	75x75x145
	ROBOCUT ² E	365 kg	75x75x145
	ROBOTRAD	355 kg	75x75x145
	ROBOTRAD A	375 kg	75x75x145
	ROBOTRAD E	375 kg	75x75x145
	MD	180 kg	63x63x185
	GRILLE COMPLETE	10 kg	46x55x10
C:	ROBOPRESS	340 kg	75x75x145
	ROBOPRESS E	350 kg	75x75x145
D:	SLIM 700/1400/1700	365 kg	105x80x195
	SLIM 2x200	395 kg	105x80x195
	FARINEUR	25 kg	41x21x41
E:	MM-100	45 kg	73x45x61
	MM-200	50 kg	73x45x61
F:	BRS 201/52 (Modele de table)	155 kg	79x89x120
	BRS 202/52	170 kg	79x89x158
	BRS 203/52 (Modele de table)	165 kg	79x89x158
	BRS 204/52	180 kg	79x89x158
	BRS 208/52	315 kg	205x80x160
G:	D-SLICER D-44	200 kg	79x89x150

(N.B. Les poids sont uniquement indicatifs.)

Code	Alimentations disponibles
EA	400/50-60/3+N
EB	230/50-60/3
EC	230/50-60/1 (voir les options)
ED	400/50-60/3 (transformateur) (voir les options)
EH	208/60/3

Article 1 : Application	1.1	Les présentes conditions sont d'application pour toutes les offres et tous les contrats d'achat et de vente ainsi que d'exécution de travaux telles qu'ils/elles pourront être formulé(e)s ou contracté(e)s par la société Daub Bakery Machinery B.V. et/ou Daub Engineering B.V.
	1.2	Dans les présentes conditions, la société Daub Bakery Machinery B.V. et/ou Daub Engineering B.V. sera désignée ci-dessous comme "le vendeur" et l'autre partie sera désignée comme "l'acheteur".
	1.3	Les conditions générales formulées par l'acheteur ne sont d'application que si le vendeur a reconnu les accepter par écrit.
Article 2 : Propriétés industrielles	2.	Le vendeur conserve tous ses droits de propriété industrielle et intellectuelle sur les projets, plans, et intellectuelles programmes, manuels, etc. fournis par lui. Ceux-ci ne pourront être utilisés à des fins autres que celles d'évaluation de l'achat, d'entretien et de réparation des produits du vendeur.
Article 3 : Conceptions et matériaux	3.	Le vendeur décline toute responsabilité quant au projet développé par l'acheteur ou aux matériaux choisis, même si le vendeur a émis des conseils à ce sujet. Le vendeur décline également toute responsabilité quant aux pièces et aux matériaux qui ont été mis à sa disposition ou imposés par l'acheteur.
Article 4 : Offres	4.1	Toutes les offres sont faites sans engagement, à moins qu'il n'en ait été explicitement stipulé autrement.
	4.2	Tous les prix s'entendent en Euro (EUR), taxes éventuelles non comprises et correspondent aux prix départ usine de l'usine de Goirle, à moins qu'il n'en ait été explicitement stipulé autrement.
	4.3	Le vendeur n'est en rien lié par le contenu des brochures, des manuels d'utilisation et des tarifs.
	4.4	Si les offres sont basées sur les données fournies par l'acheteur, le vendeur part du principe qu'elles sont correctes.
Article 5 : Contrats	5.	Un contrat entre en vigueur lorsque la commande passée par l'acheteur est confirmée par le vendeur. L'acheteur est tenu de vérifier les données mentionnées dans cette confirmation, lesquelles seront par la suite contraignantes.
Article 6 : Livraison et délai de livraison	6.1	La livraison se fait au départ de l'usine de Goirle en conformité avec les Incoterms ICC 2010, à moins qu'il n'en ait été explicitement stipulé autrement.
	6.2	Le délai de livraison correspond au moment où les marchandises sont prêtes chez le vendeur. Ce délai est déterminé par approximation par le vendeur. Le délai de livraison est soumis à la condition que le vendeur se trouve en possession de toutes les données techniques nécessaires et ait touché des acomptes éventuels.
	6.3	Le dépassement du délai de livraison ne donne pas droit à des dédommagements, à moins que le vendeur n'ait marqué son accord par écrit à ce sujet.
	6.4	Les livraisons partielles sont acceptées.
	6.5	Si, après expiration du délai de livraison, les marchandises sont prêtes et ne sont pas retirées, elles seront à la disposition de l'acheteur et seront entreposées à ses risques et à ses frais.
Article 7 : Modification et suspension	7.1	Lorsque, suite à des modifications de la part de l'acheteur ou s'il s'avère que les données qu'il a fournies sont incorrectes ou manquent de clarté, il faut se départir du contrat, le vendeur peut adapter le délai de livraison et réclamer un dédommagement pour surcroît de travail auprès de l'acheteur, sans être en défaut.
	7.2	Si le vendeur ne peut exécuter le contrat suite à des circonstances indépendantes de sa volonté ou qui, lors de la conclusion du contrat, n'étaient pas connues ou ne pouvaient pas être prévues, il peut suspendre l'exécution du contrat sans être en défaut. Les circonstances citées ci-avant comprennent également les livraisons qui n'ont pas été effectuées par les fournisseurs ou l'ont été tardivement, les incendies, les grèves et les interdictions légales.
	7.3	Si le vendeur doit suspendre le contrat pendant plus de six mois, l'acheteur peut résilier le contrat unilatéralement. Dans ce cas, aucune des deux parties n'a droit à des dédommagements.
Article 8 : Emballage	8.	Les marchandises sont livrées par le vendeur sous l'emballage qu'il considère approprié. Si l'acheteur impose un autre emballage, le vendeur peut lui facturer les frais liés à cet emballage.
Article 9 : Transport	9.	Toutes les marchandises sont transportées aux frais et risques de l'acheteur, même si le vendeur organise le transport. L'acheteur est tenu de s'assurer contre les dommages relatifs au transport.
Article 10 : Installation et réception	10.1	L'installation des marchandises livrées n'est effectuée par le vendeur que lorsque ceci a été convenu par écrit. L'installation ne comprend pas le déchargement des marchandises. L'installation se fait selon les tarifs du vendeur et contre remboursement des frais de déplacement ainsi que des frais de séjour, à moins qu'il n'ait été convenu d'un montant fixe prévu à cet effet.
	10.2	L'acheteur doit veiller à ce que le vendeur puisse effectuer l'installation sans être dérangé. En outre, il doit notamment veiller à libérer l'accès où le produit doit être installé et à fournir les équipements nécessaires.
	10.3	Si l'installation accuse du retard par la faute de l'acheteur ou en raison d'une négligence de sa part, l'acheteur est tenu responsable de tous les frais supplémentaires qui en découlent.
	10.4	Les réclamations relatives à l'installation et au bon fonctionnement du produit installé doivent être formulées lors de sa réception, sauf si l'acheteur démontre qu'il ne pouvait alors raisonnablement constater le défaut. En outre, cette réclamation doit être formulée pendant la période de garantie.
	10.5	La réception du produit installé s'effectue par la signature du bon de service par l'acheteur ou en son nom, par la mise en service du produit, ou automatiquement dans les dix jours suivant le départ du personnel du vendeur, sans avis contraire de l'acheteur.
	10.6	Les défauts mineurs ou des composants pouvant être réparés ou livrés en supplément dans les 30 jours suivant la réception ne sont pas de nature à empêcher la réception.
Article 11 : Réclamations	11.1	Toutes les réclamations doivent être introduites par écrit dans les dix jours suivant la réception des marchandises ou de la facture, et doivent comporter une description claire du défaut faisant l'objet de la réclamation. Dans le cas où le défaut est repris dans la garantie, un délai de dix jours suivant le moment du constat ou le moment où le constat aurait raisonnablement dû avoir lieu est d'application. En ce qui concerne l'installation et la réception, les dispositions de l'article 10.4 sont également d'application.
	11.2	L'acheteur perd tous ses droits et toutes ses compétences lorsqu'il ne respecte pas ces dispositions ou qu'il n'offre pas entièrement la possibilité au vendeur de réparer le défaut en question.
Article 12 : Garantie	12.1	Le vendeur garantit le bon fonctionnement de ses produits ainsi que la solidité des matériaux et des composants utilisés pendant une période de 24 mois à dater de la livraison. Les produits qui n'étaient pas neufs au moment de la livraison et les composants électriques ne font l'objet d'aucune garantie.
	12.2	Si le contrat concerne le traitement de matériel livré par l'acheteur, le vendeur garantit les traitements effectués pendant une période de six mois à dater de la livraison. S'il s'avère que le traitement était inadéquat, le vendeur peut, au choix, réparer le défaut, refaire le travail sur du matériel à livrer par l'acheteur ou rembourser une partie équivalente du prix d'achat.

	12.3	Si l'usage journalier du produit livré est supérieur à un usage jugé normal, la période de garantie est réduite en proportion. La garantie se limite en outre aux dispositions prévues par l'article 3.
	12.4	La garantie ne couvre pas les défauts apparaissant après que les produits ont été modifiés ou réparés par des tiers, ou s'ils sont utilisés à des fins autres que celles prévues ou lorsque les défauts résultent d'une usure normale, d'une mauvaise utilisation ou d'un entretien inapproprié. La garantie est également caduque si les dispositions de l'article 14.5. sont d'application.
	12.5	Les réparations tombant sous la garantie s'effectuent chez le vendeur. Si le vendeur n'est pas en mesure de procéder à la réparation chez lui, l'acheteur a droit uniquement au remplacement ou à la réparation des parties défectueuses.
	12.6	Le vendeur peut décider de ne pas réparer les marchandises, mais de les remplacer par des marchandises entièrement neuves ou équivalentes ou de les reprendre et de rembourser le prix d'achat.
	12.7	Tous les frais de transport des marchandises sous garantie sont à la charge de l'acheteur. Les frais de déplacement et de séjour éventuels du personnel du vendeur sont à la charge de l'acheteur.
	12.8	Lorsque l'acheteur estime que le vendeur est en défaut par rapport au respect de ses obligations de garantie, il est tenu de le lui faire savoir par écrit et de lui fixer un délai raisonnable qui lui permettra de s'acquitter de ses obligations. Si le vendeur ne donne pas suite à cela, l'acheteur peut effectuer les travaux de garantie nécessaires, aux frais du vendeur.
	12.9	Lorsque la réparation sous garantie ne peut être effectuée comme il se doit et que le vendeur ne remplace pas ou ne reprend pas les marchandises, l'acheteur est en droit d'obtenir le remboursement d'une partie du prix d'achat correspondant à la moins-value. Si les marchandises livrées sont totalement inutilisables, l'acheteur est en droit de rétrocéder les marchandises et d'obtenir le remboursement du prix d'achat.
	12.10	Les marchandises remplacées sous garantie deviennent la propriété du vendeur.
Article 13 : Réserve de propriété	13.1	Le vendeur reste propriétaire des marchandises livrées ou à livrer tant que l'acheteur ne s'est pas acquitté de ses obligations vis-à-vis du vendeur, telles que stipulées dans le contrat ou dans d'autres contrats similaires. Font également partie de ces obligations les intérêts des amendes et les faux frais.
	13.2	Tant que la réserve de propriété existe, le vendeur peut reprendre les marchandises sans mise en demeure. L'acheteur habilite le vendeur à pénétrer dans les endroits où lesdites marchandises se trouvent.
	13.3	Tant que la réserve de propriété existe, l'acheteur n'est pas en droit d'aliéner les marchandises. Il n'est pas non plus en droit d'exercer dessus un droit d'hypothèque, un droit de gage ou de gage sans dépossession et, vis-à-vis de tiers qui veulent exercer un tel droit sur les marchandises, il se déclarera non-habilité à le faire.
Article 14 : Paiements	14.1	Les paiements doivent se faire au bureau du vendeur dans les 30 jours suivant la date de facturation ou, lorsqu'il a été convenu d'un autre délai, dans le délai de paiement.
	14.2	L'acheteur n'est pas en droit de porter, pour compensation, d'éventuelles créances au compte du vendeur.
	14.3	Le fait de ne pas retirer les marchandises alors qu'elles sont à la disposition de l'acheteur, et les prescriptions des pouvoirs publics limitant l'usage des marchandises livrées ou à livrer, ne changent en rien les obligations de paiement de la part de l'acheteur.
	14.4	Si le vendeur n'a pas reçu les paiements à la date de l'échéance, il est en droit, sans mise en demeure, de porter au compte de l'acheteur un intérêt d'amende de 1 % et ce chaque fois qu'une période de 30 jours suivant l'échéance s'est écoulée. Après l'échéance, l'acheteur est en outre en défaut de plein droit, sans qu'une mise en demeure ou une sommation soit requise. L'acheteur est par ailleurs tenu de payer les frais d'encaissement extrajudiciaires repris dans le tarif de l'Ordre des avocats des Pays-Bas s'élevant à un minimum de EUR 100,=.
	14.5	Si l'acheteur est en défaut par rapport aux obligations de paiement reprises dans le contrat ou d'autres contrats similaires, toutes les créances sont exigibles directement et l'acheteur perd tous ses droits et toutes ses compétences. Par ailleurs, le vendeur peut suspendre ou résilier l'exécution du contrat sans pour autant être en défaut. Ces dispositions valent également en cas de liquidation, de faillite ou de surséance de paiement de la part de l'acheteur ou de saisie des marchandises.
	14.6	Avant la livraison ou l'exécution du contrat, le vendeur est à tout moment en droit d'exiger de l'acheteur une garantie suffisante concernant le respect des obligations de paiement. Au cas où le vendeur estime que ces obligations ne pourront être acquittées, le vendeur peut suspendre ou résilier l'exécution du contrat sans pour autant être en défaut. Ces dispositions valent également lorsque le vendeur a accordé un crédit.
Article 15 : Marchandises non retirées	15.	Les marchandises de l'acheteur entreposées chez le vendeur qui sont à la disposition de l'acheteur pendant plus de 30 jours ou ne sont pas retirées par lui, impliquant ainsi un non-acquittement de ses obligations, peuvent après mise en demeure être vendues par le vendeur. Le vendeur est tenu de verser le produit à l'acheteur après déduction des créances dues au vendeur. Font également partie de ces créances les frais d'entreposage et de vente.
Article 16 : Résiliation	16.1	Une résiliation unilatérale ou partielle du contrat ne peut avoir lieu qu'après que la partie en défaut a été mise en demeure et qu'un délai raisonnable, qui a été fixé afin de permettre à la partie de s'acquitter de ses obligations, n'a pas été respecté. La résiliation doit se faire par écrit.
	16.2	L'acheteur ne peut résilier ou suspendre le contrat après avoir lui-même été mis en défaut. Il ne peut non plus résilier ou suspendre le contrat pour des prestations déjà effectuées par le vendeur.
Article 17 : Responsabilité	17.1	La responsabilité du vendeur se limite au respect des obligations de garantie mentionnées dans l'Article 12. Par conséquent, le vendeur ne peut jamais être tenu pour responsable des dommages autres que ceux concernant le produit fourni lui-même (dommages indirects), ceci incluant, entre autres choses, les pertes d'exploitation, les pertes de profit, etc.
	17.2	En cas de faute/pratique frauduleuse grave, la responsabilité du vendeur se limite à la somme payée par le vendeur dans le cas en question, sur la base de l'assurance responsabilité civile. En l'absence de couverture, la responsabilité du vendeur en cas de faute/pratique frauduleuse grave se limite dans tous les cas à la somme facturée pour les marchandises concernées.
	17.3	L'acheteur se doit de protéger ou d'indemniser le vendeur en cas de plainte de la part d'un tiers en compensation d'un dommage associé aux articles fournis.
Article 18 : Droit applicable	18.	Pour tous les contrats, le droit néerlandais est d'application. Le juge compétent est le juge dont la compétence s'étend au lieu de résidence du vendeur (Goirle), pour autant que des dispositions légales ne s'y opposent pas.

WWW.DAUB.NL



DAUB

Daub Bakery Machinery BV, P.O.Box 51, 5050 AB Goirle, Holland

Tel.: +31 13 530 87 00, fax: +31 13 530 87 29

Internet: www.daub.nl, e-mail: sales@daub.nl