



Globe opboller+ Compacte opboller voor bakkerij of pizzeria

De Daub Globe opboller is een slim ontworpen compacte opbolmachine voor elk type deeg, van 20 tot 1.700 gram, inclusief plakkerig of gehydrateerd deeg. Eenvoudig in gebruik, makkelijk schoon te maken en weinig energieverbruik.

Geen aanpassingen nodig voor verschillende soorten deeg of gewicht. Met regelbare snelheid en maximale capaciteit van 2.400 stuks per uur is de Globe opboller geschikt voor iedere bakkerij of pizzeria.

Een knap ontworpen opbolsysteem dat een (teflon gecoat) aluminium wormwiel met voedselgekeurde opbolcilinder combineert, kan elk deegstuk zonder extra warmteontwikkeling drukloos opbollen waardoor deegstructuur en consistentie behouden blijven.

Een sterk frame, krachtige motor en goed doordachte mechanica is de machine zeer duurzaam, onderhoudsvrij en uitermate geschikt op vele jaren intensief dagelijks gebruik.



Handig geplaatst bedieningspaneel aan de voorkant met snelheidsregeling en noodstop.



Makkelijk toegankelijke grote invoertrechter voor deegstukken boven de opvangplaat.



Stevige opvangplaat boven op de machine gemaakt van dik RVS plaatstaal.



1-persoonsbediening, gebruikersvriendelijk en makkelijk te demonteren voor schoonmaak en reiniging.

Globe opboller+

Makkelijk te bedienen opboller met hoge produktiecapaciteit

- Drukloos opbollen met gelijkblijvende temperatuur en deegconsistentie blijft behouden
- Gelijkmatic en consistent opbollen van deegstukken
- Eenvoudig te bedienen, makkelijk schoon te maken zonder onderhoud
- Geschikt voor gehydrateerde, delicate en plakkerige deegsoorten
- Voor deegstukken van 20 tot 1.700 gr.
- Max. produktiecapaciteit van 2.400 stuks per uur
- Compact ontwerp, neemt weinig ruimte in.
- 1-persoonbediening
- Uitwisselbare aluminium (teflon) wormwiel
- Instelbare snelheidsregelaar
- Zeer stil, stabiel en rustig in dagelijks gebruik
- Makkelijk te verplaatsen door wielen met rem
- RVS opvangplaat
- Solide en duurzame machine met een lange levensduur

Vermogen 1,1 kW, 1-fase, netto gewicht 130 kg
BxDxH 60 x 75 x88 cm



Fully automatic dough rounding
- no adjustments needed for change of dough weight.



Choice out of 2 rotating food-grade screw - drum combinations (incl. a teflon coated screw model) to match any type of dough.



An innovative rounding system combines earth gravity and drum friction to round the dough and move it naturally upwards through the rotating screw.

