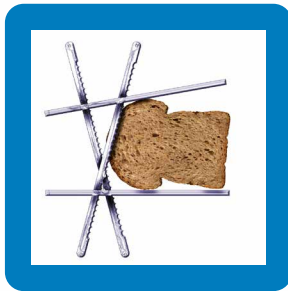


**D/ Cross Slicer 200-202-204**  
Bread slicer with Cross Slice System



This innovative slicer is equipped with Daub's unique and proven Cross-Slice system. The bread is cut under an angle with a longer stroke of the blades, which results in faster slicing (even fresh bread).

Excellent cleaning, service and maintenance access by hinged front table.



Stable and solid frame structure with lightweight moving parts for silent operation.



Daub bread slicers are well-known for high productivity and accurate slicing results for all kinds of bread incl. hard crust bread, dark rye or soft fruit bread.



Up to three times longer life span of cross slicer blades compared to conventional slicing systems.

## D/ Cross Slicer 200-202-204 Bread slicer with Cross Slice System



Easy accessible crumb tray collector at the front side for easy cleaning.



Optional bag blowing device which can be placed on the right or left side of the machine.

The D/ Cross Slicer series of Daub offer the perfect slicing option for any retail, small wholesale, large retail or in-store bakery. Equipped with Daub's patented unique and proven Cross slice system that cuts bread under an angle with a longer stroke of the blades resulting in faster slicing operations (even of fresh bread) and a long durability of blades. Combination of a solid base frame and light weight components create stability and silence, even after many years in operation.

**D/ Cross Slicer 200 Table Top**  
Table based bread slicer for retail areas

**D/ Cross Slicer 202**  
Semi automatic bread slicer for bakery shops

**D/ Cross Slicer 204 Automatic**  
Automatic bread slicer for bakery shops

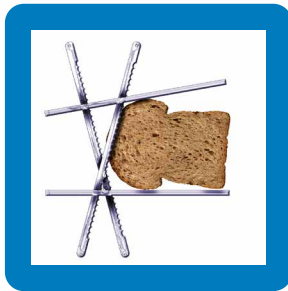
- Equipped with Daub's unique and proven Cross-Slice System
- Up to three times longer life span of cross slicer blades compared to conventional slicing systems
- Accurate slicing through all kinds of bread (even fresh bread)
- Stable steel frame structure with lightweight moving parts for silent operation, even after many years of use
- Choice of cutting height 12 or 16 cm
- Hinged front table for easy cleaning, maintenance and replacement of blades
- Easy accessible crumb tray collector at the front side
- Simple removing or positioning of optional bag blowing device
- Max. bread size (WxDxH) 44 x 26 x 16 cm
- Slice thickness 10, 11, 12 or 14 mm (other on request)

### Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Electronic oil lubrication for rye bread
- Single phase electric components
- Transparent in-feed safety cover
- Safety outfeed curtain
- Transparent outfeed safety cover \*
- Bag blowing device on left or right side
- Emergency safety button
- Special slice thickness
- Lockable swivel wheels for effortless positioning

\* Not in combination with bag blowing device

**D/ Cross Slicer 200-202-204**  
Bread slicer with Cross Slice System



This innovative slicer is equipped with Daub's unique and proven Cross-Slice system. The bread is cut under an angle with a longer stroke of the blades, which results in faster slicing (even fresh bread).

Excellent cleaning, service and maintenance access by hinged front table.



Stable and solid frame structure with lightweight moving parts for silent operation.



Daub bread slicers are well-known for high productivity and accurate slicing results for all kinds of bread incl. hard crust bread, dark rye or soft fruit bread.



Up to three times longer life span of cross slicer blades compared to conventional slicing systems.

## D/ Cross Slicer 200-202-204 Bread slicer with Cross Slice System



Easy accessible crumb tray collector at the front side for easy cleaning.



Optional bag blowing device which can be placed on the right or left side of the machine.

The D/ Cross Slicer series of Daub offer the perfect slicing option for any retail, small wholesale, large retail or in-store bakery. Equipped with Daub's patented unique and proven Cross slice system that cuts bread under an angle with a longer stroke of the blades resulting in faster slicing operations (even of fresh bread) and a long durability of blades. Combination of a solid base frame and light weight components create stability and silence, even after many years in operation.

**D/ Cross Slicer 200 Table Top**  
Table based bread slicer for retail areas

**D/ Cross Slicer 202**  
Semi automatic bread slicer for bakery shops

**D/ Cross Slicer 204 Automatic**  
Automatic bread slicer for bakery shops

- Equipped with Daub's unique and proven Cross-Slice System
- Up to three times longer life span of cross slicer blades compared to conventional slicing systems
- Accurate slicing through all kinds of bread (even fresh bread)
- Stable steel frame structure with lightweight moving parts for silent operation, even after many years of use
- Choice of cutting height 5" or 6"
- Hinged front table for easy cleaning, maintenance and replacement of blades
- Easy accessible crumb tray collector at the front side
- Simple removing or positioning of optional bag blowing device
- Max. bread size (WxDxH) 17" x 10" x 6"
- Slice thickness 3/8", 7/16", 1/2" or 5/8" (other on request)

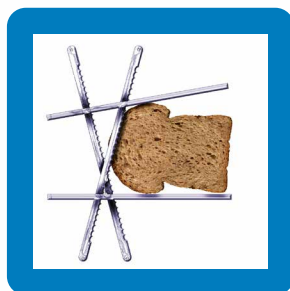
### Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Electronic oil lubrication for rye bread
- Single phase electric components
- Transparent in-feed safety cover
- Safety outfeed curtain
- Transparent outfeed safety cover \*
- Bag blowing device on left or right side
- Emergency safety button
- Special slice thickness
- Lockable swivel wheels for effortless positioning

\* Not in combination with bag blowing device

## D/ Cross Snijder 200-202-204

Broodsnijder met snijsysteem van kruisend snijdende messen



De innovatieve D/ Cross broodsnijders van Daub zijn uitgerust met een uniek snijsysteem van kruisend snijdende messen. De messen snijden het brood onder een hoek met extra lange snijslag waardoor sneller gesneden wordt (zelfs vers brood).

Door een scharnierende voortafel kan de machine makkelijk geopend worden voor het verwijderen van broodkrumels en onderhoud.



Een solide stalen frame met lichtgewicht onderdelen voor stil en rustig snijden.



De D/ Cross Snijders van Daub staan bekend om de hoge kwaliteit en optimale snijresultaten bij alle soorten brood incl. rogge- en vruchtenbrood.



Lange standtijd van de messen; tot drie keer langer dan bij gebruikelijke machines

## D/ Cross Snijder 200-202-204

### Broodsnijder met snijsysteem van kruisend snijdende messen



Grote en makkelijk toegankelijke kruimelbak aan de voorkant.



Een handige zakopblazer kan zowel rechts als links van de machine geplaatst worden (optie).

De D/ Cross broodsnijders van Daub zijn uitstekend geschikt voor elke bakkerij, broodwinkel of grootwinkelbedrijf. Uitgerust met een uniek en gepatenteerd snijsysteem van kruisend snijdende messen. Hiermee wordt het brood onder een hoek gesneden en maakt het mes een extra lange snijslag waardoor het brood sneller gesneden wordt (zelfs vers brood).

#### D/ Cross Snijder 200 Tafelmodel

Tafelmodel broodsnijder voor de winkelomgeving

#### D/ Cross Snijder 202

Half-automatische broodsnijder voor in de bakkerij

#### D/ Cross Snijder 204 Automaat

Automatische broodsnijder voor in de bakkerij

- Uitgerust met Daub's uniek snijsysteem van kruisend snijdende messen
- Lange standtijd van de messen; tot drie keer langer dan bij gebruikelijke machines
- Snijdt strak en snel door elke broodsoort (zelfs vers brood)
- Stabiel en solide frame met lichtgewicht componenten voor stil snijden; ook na vele jaren intensief gebruik
- Keuze uit snijhoogte 12 of 16 cm
- Makkelijk schoonmaken en onderhoud dankzij scharnierende voortafel
- Makkelijk toegankelijke kruimelbak aan de voorkant
- Zakopblazer naar keuze aan de linker of rechterkant (optie)
- Max. brood maat (BxDxH) 44 x 26 x 16 cm
- Standaard verkrijgbaar in snedediktes van 10, 11, 12 en 14 mm (overige op aanvraag)

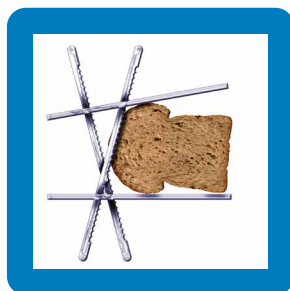
#### Opties

- Getefloneerde messen voor vruchtenbroden
- RVS messen voor extra hygiëne
- Oliesmering voor roggebrood
- 1-fase uitvoering
- Transparante veiligheidsklep op inlegtafel
- Veiligheidsgordijn voor brooduitvoer
- Transparante veiligheidskap op uitvoertafel\*
- Zakopblazer rechts of links van de machine
- Noodstop
- Speciale snededikte
- Zwenkwielen met rem

\* Niet i.c.m. een zakopblazer

## Trancheuse-D/X 200-202-204

### Trancheuse à pain avec système de tranchage croisé



Cette trancheuse innovante est équipée du système de tranchage croisé, unique et éprouvé de Daub. Le pain est coupé sous un angle avec une course plus longue des lames, ce qui offre un tranchage plus rapide (même pour le pain frais).

Table avant avec charnières pour un nettoyage, un entretien et un remplacement de lames faciles.



Structure stable et solide avec des pièces mobiles légères pour un fonctionnement silencieux.



Les trancheuses à pain de Daub sont réputées pour leur grande productivité et leurs résultats de tranchage précis pour tous types de pain, y compris les pains à croûte dure, les pains de seigle foncés et les pains tendres aux fruits.



Une durée de vie jusqu'à trois fois supérieure des lames de tranchage croisé par rapport aux systèmes classiques.

## Trancheuse-D/X 200-202-204

### Trancheuse à pain avec système de tranchage croisé



Tiroir à miettes facilement amovible à l'avant pour un nettoyage facile.



Souffleuse à sacs optionnelle pouvant être installée du côté gauche ou droit de la machine.

La série de trancheuses D/X de Daub offre la solution de tranchage parfaite pour n'importe quelle boulangerie de distribution, de vente en gros à petite échelle, de distribution à grande échelle ou en magasin. Équipée du système de tranchage croisé breveté, unique et éprouvé de Daub qui coupe le pain sous un angle avec une course plus longue des lames assurant un tranchage plus rapide (même pour le pain frais) et une grande durabilité des lames. La combinaison d'une structure de base solide et de composants légers permet de créer de la stabilité et un fonctionnement silencieux, même après de nombreuses années d'utilisation.

#### Trancheuse D/X 200 de table

Trancheuse à pain de table pour le magasin

#### Trancheuse D/X 202

Trancheuse à pain semi-automatique pour les boutiques de boulangerie

#### Trancheuse D/X 204 Automatique

Trancheuse à pain automatique pour les boutiques de boulangerie

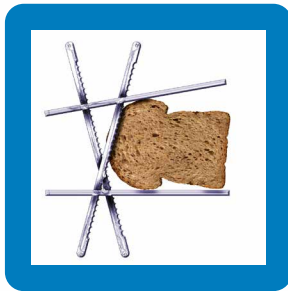
- Équipée du système de tranchage croisé, unique et breveté de Daub
- Une durée de vie jusqu'à trois fois supérieure des lames de tranchage croisé par rapport aux systèmes classiques.
- Un tranchage précis de tous types de pain (même le pain frais)
- Structure stable en acier avec des pièces mobiles légères pour un fonctionnement silencieux, même après de nombreuses années d'utilisation
- Choix de hauteur de coupe de 12 ou 16 cm
- Table avant avec charnières pour un nettoyage, un entretien et un remplacement de lames faciles
- Tiroir à miettes facilement accessible à l'avant
- Retrait ou installation facile de la souffleuse à sacs optionnelle
- Dimensions max. du pain (LxPxH) 44 x 26 x 16 cm
- Épaisseurs de tranches de 10, 11, 12 ou 14 mm (autres épaisseurs sur demande)

#### Options

- Lames avec revêtement en Téflon pour les pains aux fruits
- Lames en acier inoxydable pour une hygiène optimale
- Lubrification à huile électronique pour le pain de seigle
- Composants électriques monophasés
- Couvercle de sécurité transparent pour le chargement
- Rideau de sécurité de sortie
- Couvercle de sécurité transparent pour la sortie \*
- Souffleuse à sacs du côté gauche ou droit
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Épaisseur de tranche spéciale
- Roulettes pivotantes verrouillables pour un positionnement sans effort

\* pas en combinaison avec la souffleuse à sacs

## D/ Cross Slicer 200-202-204 Brotschneidemaschine mit Kreuzmessersystem



Diese innovative Brotschneidemaschine ist mit dem einzigartigen patentierten Cross-Slice-System von Daub ausgestattet. Das Brot wird von kreuzweise angeordneten Messern mit einem längeren Hub geschnitten. So lässt sich selbst frisches Brot schneller schneiden.

Einfacher Zugang für Reinigungs-, Service- und Wartungsarbeiten dank klappbarem Fronttisch.



Stabiles Gestell mit leichten beweglichen Teilen für leisen Betrieb.



Brotschneidemaschinen von Daub sind bekannt für ihre hohe Produktivität und ein akkurates Schneidergebnis für alle Arten von Brot, zum Beispiel auch für Brote mit einer harten Kruste, dunkles Roggenbrot oder weiches Fruchtbrot.



Bis zu dreimal längere Lebensdauer der Schneidmesser im Vergleich zu herkömmlichen Schneidesystemen.

## D/ Cross Slicer 200-202-204 Brotschneidemaschine mit Kreuzmessersystem



Praktische und leicht abnehmbare Krümelschublade an der Front, um die Reinigung zu erleichtern.



Der optionale Beutelöffner kann an der linken oder rechten Seite der Maschine angebracht werden.

Die Brotschneidemaschinen der Reihe D/ Cross Slicer von Daub bieten das perfekte Schneideergebnis für kleine und große Einzelhändler, kleinere Großmärkte oder Bäckereiläden in Supermärkten etc. Dank des patentierten und bewährten Kreuzmessersystem Cross Slicer von Daub, bei der das Brot schräg mit einem längeren Messerhub geschnitten wird, ergibt sich ein schnellerer Schneidvorgang (selbst bei frischem Brot) und eine längere Standzeit der Messer. Die Kombination aus stabilem Gestellrahmen und leichten Komponenten ergibt ein stabiles und leises Gerät, selbst nach langjährigem Betrieb.

### D/ Cross Slicer 200 Tischmodell

Tischmodell Brotschneidemaschine für Verkaufsflächen

### D/ Cross Slicer 202

Halbautomatische Brotschneidemaschine für Bäckereiläden

### D/ Cross Slicer 204 Automatic

Automatische Brotschneidemaschine für Bäckereiläden

- Mit dem einzigartigen patentierten Cross-Slice-System von Daub
- Bis zu dreimal längere Lebensdauer der Schneidmesser im Vergleich zu herkömmlichen Schneidesystemen
- Akkurates Schneiden aller Arten von Brot (sogar frisch)
- Stabiles Stahlgestell mit leichten beweglichen Teilen für leisen Betrieb, auch nach langjährigem Gebrauch
- Schneidhöhe 12 oder 16 cm
- Klappbarer Fronttisch für einfaches Reinigen, Wechseln der Messer und sonstige Wartungsarbeiten
- Leicht von vorn zugängliche Krümelschublade
- Einfaches Demontieren und Positionieren des optionalen Beutelöffners
- Max. Brotgröße (B x T x H): 44 x 26 x 16 cm
- Scheibendicken: 10, 11, 12 oder 14 mm (andere auf Anfrage)

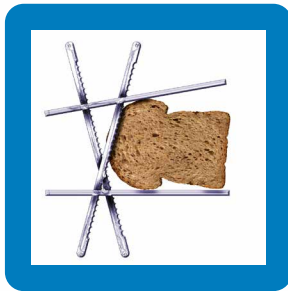
### Optionen

- Teflonbeschichtete Messer für Fruchtbrot
- Edelmesser für maximale Hygiene
- Elektronische Ölschmierung für Roggenbrot
- Einphasige Elektrikkomponenten
- Transparenter Schutzdeckel an der Aufgabeseite
- Schutzhvorhang an der Ausgabeseite
- Transparenter Schutzdeckel an der Ausgabeseite\*
- Beutelöffner links oder rechts
- Notausschalter
- Sondermaße für die Scheibendicke
- Feststellbare Lenkrollen für mühelose Positionierung

\* nicht in Kombination mit Beutelöffner

## D/ Cross Slicer 200-202-204

Rebanadora de pan con sistema de corte de sierra cruzada



Esta innovadora rebanadora está equipada con el sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio de Daub. Corta el pan en ángulo con un recorrido más largo de las hojas, lo que consigue un rebanado más rápido (incluso de pan fresco).

Acceso excelente para limpieza, servicio y mantenimiento mediante la mesa delantera con bisagras.



Estructura de bastidor estable y sólida con piezas móviles ligeras para un funcionamiento silencioso.



Las rebanadoras de pan de Daub son famosas por su elevada productividad y los precisos resultados de rebanado para todo tipo de pan, incl. pan de corteza dura, centeno negro o pan de frutas blando.



Vida útil hasta tres veces más larga de las cuchillas de corte de sierra cruzada respecto a los sistemas de rebanado tradicionales

## D/ Cross Slicer 200-202-204

### Rebanadora de pan con sistema de corte de sierra cruzada



Bandeja de recogida de migas fácilmente extraíble en el lado delantero para fácil limpieza.



Dispositivo opcional para soplado de bolsas que se puede colocar en el lado izquierdo o derecho de la máquina.

La serie D/ Cross Slicer de Daub ofrece la opción de rebanado perfecta para cualquier tienda, mayorista pequeño, comercio grande o panadería dentro de un supermercado. Equipada con el sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio patentado por Daub que corta el pan a un determinado ángulo con un recorrido más largo de las cuchillas, lo que posibilita un rebanado más rápido (incluso de pan fresco) y una larga vida útil de las cuchillas. La combinación de un sólido bastidor base y unos componentes ligeros crea estabilidad y silencio, incluso después de muchos años de funcionamiento.

#### D/ Cross Slicer 200 Modelo de mesa

Rebanadora de pan de sobremesa para la tienda

#### D/ Cross Slicer 202

Rebanadora de pan semiautomática para panaderías

#### D/ Cross Slicer 204 Automatic

Rebanadora de pan automática para panaderías

- Equipada con el sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio de Daub
- Vida útil hasta tres veces más larga de las cuchillas de corte de sierra cruzada respecto a los sistemas de rebanado tradicionales
- Rebanado preciso en todas las clases de pan (incluso pan fresco)
- Estructura de bastidor estable con piezas móviles ligeras para un funcionamiento silencioso, incluso después de muchos años de uso
- Selección de alturas de corte: 12 o 16 cm
- Mesa delantera con bisagras para fácil limpieza, mantenimiento y cambio de las cuchillas
- Bandeja de recogida de migas fácilmente accesible en el lado delantero
- Retirada y colocación sencillas del dispositivo de soplado de bolsas opcional
- Tamaño máx. pan (AnxPrxAl) 44 x 26 x 16 cm
- Grosor de las rebanadas 10, 11, 12 o 14 mm (otros bajo demanda)

#### Opciones

- Cuchillas revestidas de teflón para pan de frutas
- Cuchillas de acero inoxidable para máxima higiene
- Lubricación electrónica de aceite para pan de centeno
- Componentes eléctricos monofásicos
- Cubierta de seguridad de suministro transparente
- Cortina de evacuación de seguridad
- Cubierta de seguridad de evacuación transparente \*
- Dispositivo de soplado de bolsas en el lado derecho o izquierdo
- Botón de seguridad de emergencia
- Grosor especial de rebanada
- Ruedas giratorias bloqueables para colocación sin esfuerzo

\* No en combinación con dispositivo soplador de bolsas

 [DaubBakeryMachinery](#)

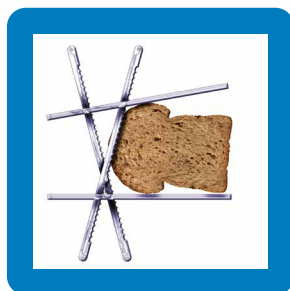
 [daub-bakery-machinery-b.v.](#)

 [DaubBakeryMach](#)

 [daub\\_bakery\\_machinery](#)

 [DaubBakingHolland](#)

## Хлеборезки D/ Cross Slicer 200-202-204 хлеборезка с системой Cross Slice



Эта инновационная хлеборезка оснащена уникальной проверенной системой Cross-Slice от Daub. Хлеб нарезается под углом с более длинным ходом лезвий, что позволяет нарезать быстрее (даже самый свежий хлеб).

Поворотный передний стол для простой очистки, обслуживания и замены лезвий



Прочная стальная конструкция с легкими деталями обеспечивает бесшумную работу.



Хлеборезки Daub отличаются своей высокой производительностью и точностью нарезки всех типов хлеба, включая хлеб с твердой коркой, темный ржаной хлеб и фруктовый хлеб.



Лезвия ножей служат в три раза дольше, чем на обычных системах

## Хлеборезки D/ Cross Slicer 200-202-204 хлеборезка с системой Cross Slice



Легко снимаемый лоток для крошек на передней стороне для удобной очистки.



Оptionальное устройство раздува пакетов с левой или правой стороны.

В хлеборезках серии D/ Cross Slicer фирма Daub предлагает продуманную опцию нарезки для любых мелких и крупных розничных пунктов, небольших оптовых и хлебных магазинов. Уникальная проверенная и запатентованная система Cross slice обеспечивает нарезку хлеба под углом с более длинным ходом лезвий, что позволяет нарезать быстрее даже самый свежий хлеб и продлевает срок службы ножей. Комбинация прочной рамы и легких компонентов делают работу хлеборезки бесшумной и стабильной даже спустя годы после начала эксплуатации.

### D/ Cross Slicer 200 настольная модель

Хлеборезка настольная для магазина

### D/ Cross Slicer 202

Полуавтоматическая хлеборезка для хлебных магазинов

### D/ Cross Slicer 204 Automatic

Автоматическая хлебонарезочная машина для хлебных магазинов

- Оснащена уникальной проверенной системой Cross-Slice от Daub
- Лезвия ножей служат в три раза дольше, чем на обычных системах
- Точная нарезка любого, даже очень свежего хлеба.
- Прочная стальная конструкция с легкими деталями обеспечивает бесшумную работу даже спустя годы
- Высота нарезки от 12 до 16 см
- Поворотный передний столик для простой очистки, обслуживания и замены лезвий.
- Удобно размещенный лоток для крошек на передней стороне
- Дополнительное устройство раздува пакетов, которое легко устанавливается и снимается по желанию
- Максимальный размер хлеба - 44 x 26 x 16 см
- Толщина ломтя 10, 11, 12 или 14 мм (остальные по запросу)

### Опции

- Лезвия с тефлоновым покрытием для нарезки фруктового хлеба
- Лезвия из нержавеющей стали для максимальной гигиеничности
- Электронная смазка лезвий для нарезки ржаного хлеба
- Однофазные электронные компоненты
- Прозрачная загрузочное устройство
- Защитная разгрузочная шторка
- Прозрачный защитный разгрузочный кожух\*
- Устройство раздува пакетов с левой или правой стороны
- Кнопка аварийного останова
- Регулируемая толщина ломтя
- Регулируемые ножки на поворотных колесах

\* Недоступно при наличии устройства раздува пакетов