

D/ Cross Slicer 208 Semi industrial bread slicer with cross slice system

Double in-feed conveyor belts with electronic variable speed control

Transparent in-feed safety cover

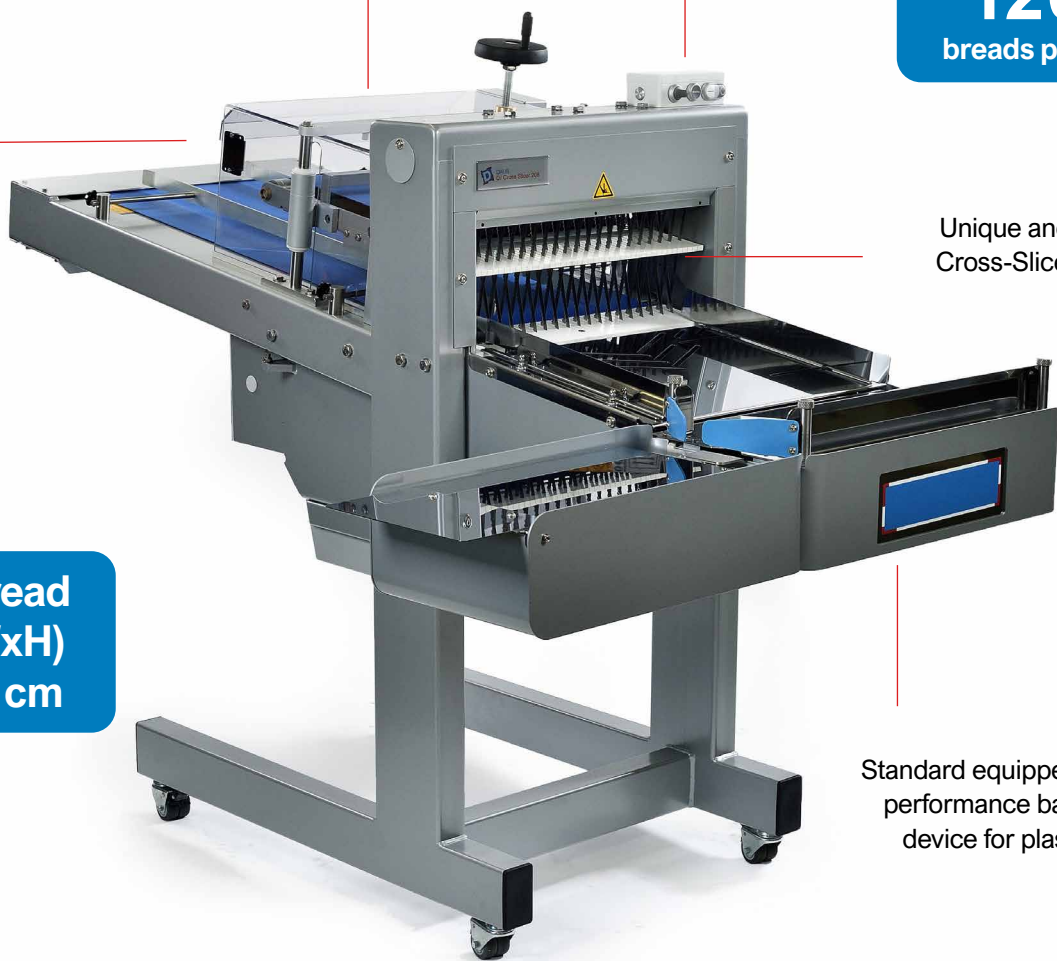
Reverse button for last bread

Up to
1200
breads per hour

Unique and proven Cross-Slice System

Max. bread size (WxH)
52 x 16 cm

Standard equipped with high-performance bag blowing device for plastic bags



Bread is cut with Daub's unique and proven Cross-Slice System that cuts bread under an angle with a longer stroke of the blades resulting in faster slicing (even fresh bread) and long durability of the blades.



Optional sliding chute for extra bread infeed storage for up to 15 breads. Chute with side guide strips for different sizes of bread and can be folded down completely when not in use.



After slicing of the bread, a bag blowing device automatically opens the plastic bag. Sliced bread is inserted manually in one natural movement, saving considerable time.



D/ Cross Slicer 208 Continuous bread slicer for medium sized bakeries



Teflon coated blades are recommendable for slicing fruit bread, preventing sticking of crumbs. Optional stainless steel blades have a life span of up to two times that of standard steel blades.



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.

Continuous bread slicer for medium sized bakeries

- Unique and proven Cross-Slice System
- 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
- Double in-feed conveyor belts with electronic variable speed control
- Up to three times longer life span of cross slicer blades compared to conventional slicing systems
- Easy removable crumb tray collector at front side
- Up to 1,200 breads per hour
- Transparent in-feed safety cover
- Adjustable upper in-feed belt for different bread heights
- Reverse button for last bread
- Standard equipped with high-performance bag blowing device for plastic bags
- Bag blowing device which can be placed on the right or left side of the machine.
- Adjustable bread guide strips for different bread lengths
- Max. bread size (WxH) 52 x 16 cm
- Slice thickness 10, 11, 12 or 14 mm (other on request)
- 1/4" or 1/2" pitch blades

Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Electronic oil lubrication for rye bread
- Transformer for 4 wire connection without N at 400 V
- Lower (adjustable) in-feed conveyor speed range (30%)
- Special slice thickness
- Safety outfeed curtain
- Transparent safety outfeed cover
- Lockable heavy duty swivel wheels with brake for effortless positioning
- Sliding chute for additional bread infeed storage
- Short outfeed table reducing total foot print by 38cm
- Spring controlled upper press board for a wide variety of different bread forms
- Ribbed infeed conveyor belt for increased infeed grip
- Automatic stop safety switch for full bread outfeed table
- Double bag blowing unit
- Emergency safety button

Power 0.9 kW, 3-phase, net weight 275 kg
WxDxH 122 x 195 x 130 cm

D/ Cross Slicer 208 Semi industrial bread slicer with cross slice system

Double in-feed conveyor belts with electronic variable speed control

Transparent in-feed safety cover

Reverse button for last bread

Up to
1200
breads per hour

Unique and proven Cross-Slice System

Max. bread size (WxH)
20" x 6"

Standard equipped with high-performance bag blowing device for plastic bags



Bread is cut with Daub's unique and proven Cross-Slice System that cuts bread under an angle with a longer stroke of the blades resulting in faster slicing (even fresh bread) and long durability of the blades.



Optional sliding chute for extra bread infeed storage for up to 15 breads. Chute with side guide strips for different sizes of bread and can be folded down completely when not in use.



After slicing of the bread, a bag blowing device automatically opens the plastic bag. Sliced bread is inserted manually in one natural movement, saving considerable time.

D/ Cross Slicer 208 Continuous bread slicer for medium sized bakeries



Teflon coated blades are recommendable for slicing fruit bread, preventing sticking of crumbs. Optional stainless steel blades have a life span of up to two times that of standard steel blades.



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.

Continuous bread slicer for medium sized bakeries

- Unique and proven Cross-Slice System
- 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
- Double in-feed conveyor belts with electronic variable speed control
- Up to three times longer life span of cross slicer blades compared to conventional slicing systems
- Easy removable crumb tray collector at front side
- Up to 1,200 breads per hour
- Transparent in-feed safety cover
- Adjustable upper in-feed belt for different bread heights
- Reverse button for last bread
- Standard equipped with high-performance bag blowing device for plastic bags
- Bag blowing device which can be placed on the right or left side of the machine.
- Adjustable bread guide strips for different bread lengths
- Max. bread size (WxH) 20" x 6"
- Slice thickness 3/8", 1/2", 5/8" or 3/4" (other on request)
- 1/4" or 1/2" pitch blades

Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Electronic oil lubrication for rye bread
- Transformer for 4 wire connection without N at 400 V
- Lower (adjustable) in-feed conveyor speed range (30%)
- Special slice thickness
- Safety outfeed curtain
- Transparent safety outfeed cover
- Lockable heavy duty swivel wheels with brake for effortless positioning
- Sliding chute for additional bread infeed storage
- Short outfeed table reducing total foot print by 15"
- Spring controlled upper press board for a wide variety of different bread forms
- Ribbed infeed conveyor belt for increased infeed grip
- Automatic stop safety switch for full bread outfeed table
- Double bag blowing unit
- Emergency safety button

Power 0.9 kW, 3-phase, net weight 606 lbs
WxDxH 48" x 77" x 51"

D/ Cross Snijder 208 Semi-industriële broodsnijder met kruisend snijdende messen

Dubbele invoerband met snelheidsregelaar

Transparante veiligheidsklep op inlegtafel

Retourknop voor het laatste brood

Snijdt tot
1200
broden per uur

Uitgerust met het unieke en gepatenteerde Cross-Slice systeem van Daub

Maximale grootte van het brood (BxH) 52 x 16 cm

Standaard met zakopblazer voor het verpakken van brood in plastic zakken



Het brood wordt gesneden met het unieke, door Daub ontwikkelde, Cross-Slice Systeem. De messen snijden het brood onder een hoek met extra lange snijslag waardoor sneller gesneden kan worden (zelfs vers brood) en de standtijd ook langer is.



Optionele aanvoerplaat voor extra broodinput tot max. 15 broden. De aanvoerplaat is volledig opvouwbaar en voorzien van zijgeleiding voor brood met verschillende breedtes.



Een geïntegreerde zakopblazer aan de uitvoertafel is standaard. Met één vloeiende natuurlijke beweging wordt het brood in de geopende zak geschoven om vervolgens verpakt te worden.

D/ Cross Snijder 208 Automatische broodsnijder voor de middelgrote bakkerij



Getefloneerde messen zijn bij uitstek geschikt voor het snijden van vruchtenbroden. Optionele RVS messen hebben een dubbele standtijd vergeleken met stalen messen.



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

Automatische broodsnijder voor de middelgrote bakkerij

- Uitgerust met het unieke en gepatenteerde Cross-Slice systeem van Daub
- 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
- Dubbele invoerband met snelheidsregelaar
- Lange standtijd van de messen; tot drie keer langer dan bij gebruikelijke machines
- Makkelijk toegankelijke kruimelbak aan de voorkant van de machine
- Snijdt tot 1.200 broden per uur
- Transparante veiligheidsklep op inlegtafel
- In hoogte verstelbare bovenband voor invoer van broden met verschillende hoogtes
- Retourknop voor het laatste brood
- Standaard met zakopblazer voor het verpakken van brood in plastic zakken
- Handige zakopblazer kan zowel rechts als links van de machine geplaatst worden.
- Instelbare geleidingsstrips voor broden met verschillende breedtes
- Maximale grootte van het brood (BxH) 52 x 16 cm
- Standaard verkrijgbaar in snedediktes van 10, 11, 12 en 14 mm (overige op aanvraag)
- Messen met 1/4" of 1/2" steek

Opties

- Getefloneerde messen voor krentenbrood
- RVS messen voor maximale hygiëne
- Oliesmering voor roggebrood
- Transformator voor 4-fasen verbinding zonder N voor 400V
- Verminderde snelheid invoerband (30%)
- Speciale snededikte
- Veiligheidsgordijn bij brooduitvoer
- Transparante veiligheidskap op uitvoertafel
- Zwenkwielen met rem maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Aanvoerplaat voor extra broden
- Verkorte uitvoertafel (38 cm korter)
- Dubbel scharnierende bovendrukkam
- Gekartelde invoerband
- Automatische stopbeveiliging bij volle uitvoerband
- Dubbele zakopblazer
- Noodstop

Vermogen 0,9 kW, 3-fase, netto gewicht 275 kg
BxDxH 122 x 195 x 130 cm

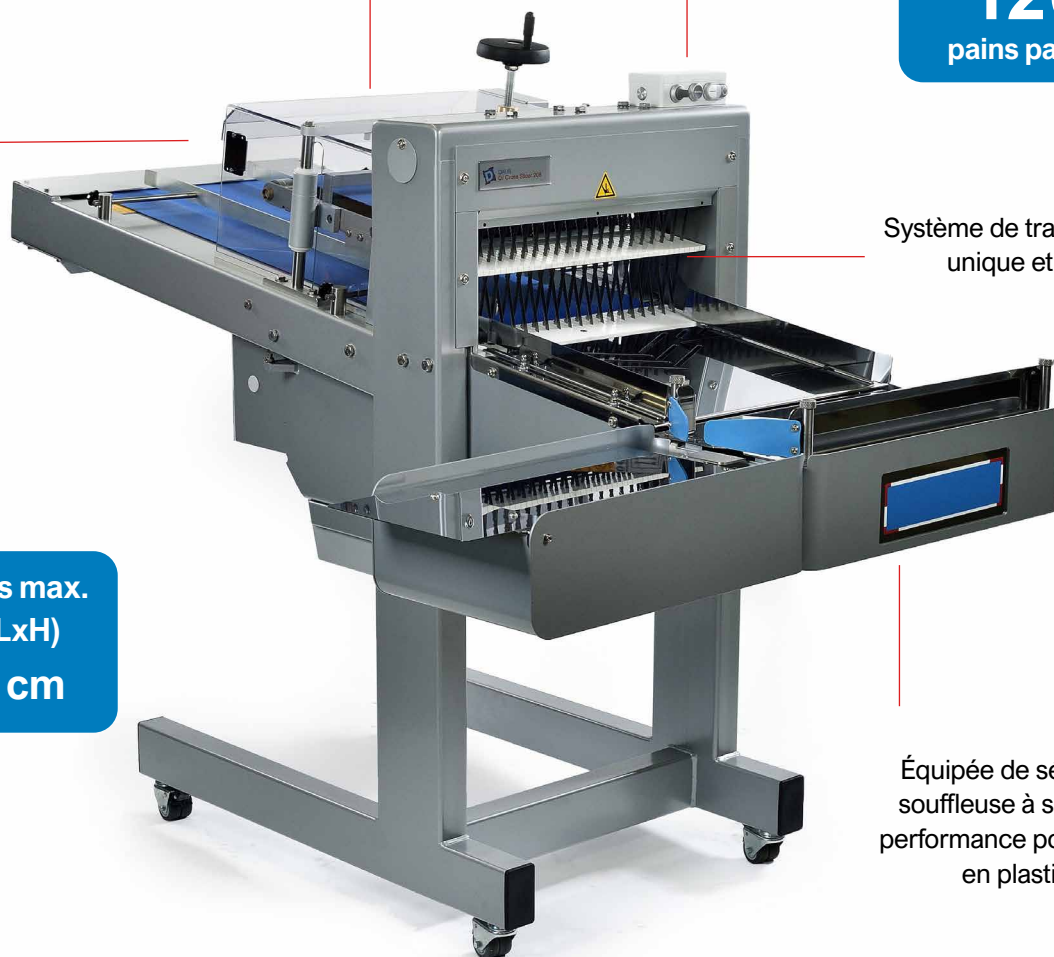
Trancheuse-D/X 208 Trancheuse à pain semi-industrielle avec système de tranchage croisé

Doubles tapis d'alimentation avec vitesse électroniquement variable

Couvercle de sécurité transparent pour le chargement

Bouton d'inversion pour le dernier pain

Jusqu'à
1200
pains par heure



Système de tranchage croisé unique et éprouvé

Dimensions max. du pain (LxH)
52 x 16 cm

Équipée de série d'une souffeuse à sacs haute performance pour les sacs en plastique



Le pain est coupé avec le système de tranchage croisé, 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.



Glissière de tranchage optionnelle pour un stockage supplémentaire de jusqu'à 15 pains. Glissière avec bandes de guidage latérales pour différentes tailles de pain, pouvant entièrement être rabattue lorsqu'elle n'est pas utilisée.



Après le tranchage du pain, une souffeuse à sacs ouvre le sac en plastique en le gonflant d'air. Le pain tranché est inséré manuellement en un mouvement fluide, ce qui permet de gagner un temps considérable.

Trancheuse-D/X 208 Trancheuse à pain en continu pour les boulangeries de taille moyenne



Des lames avec revêtement en Téflon sont conseillées pour trancher les pains aux fruits afin d'éviter que des miettes ne collent. Les lames en acier inoxydable ont une durée de vie jusqu'à deux fois supérieure à celle des lames en acier conventionnelles.



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.

Trancheuse à pain en continu pour les boulangeries de taille moyenne

- Système de tranchage croisé unique et éprouvé
- 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
- Doubles tapis d'alimentation avec vitesse électroniquement variable
- Une durée de vie jusqu'à trois fois supérieure des lames de tranchage croisé par rapport aux systèmes classiques.
- Tiroir à miettes facilement amovible à l'avant
- Jusqu'à 1.200 pains par heure
- Couvercle de sécurité transparent pour le chargement
- Courroie d'alimentation supérieure réglable pour différentes hauteurs de pain
- Bouton d'inversion pour le dernier pain
- Équipée de série d'une souffeuse à sacs haute performance pour les sacs en plastique
- Souffeuse à sacs pouvant être installée du côté gauche ou droit de la machine.
- Bandes de guidage du pain réglables pour différentes longueurs de pain
- Dimensions max. du pain (LxH) 52 x 16 cm
- Épaisseurs de tranches de 10, 11, 12 ou 14 mm (autres épaisseurs sur demande)
- Lames inclinées 1/4" ou 1/2"

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
- Transformateur pour des branchements à 4 fils sans N à 400V
- Plage de vitesse inférieure (réglable) du convoyeur d'alimentation (30 %)
- Épaisseur de tranche spéciale
- Rideau de sécurité de sortie
- Couvercle de sécurité transparent pour la sortie
- Roulettes pivotantes verrouillables et robustes pour un positionnement sans effort
- Rampe de chargement pour un stockage supplémentaire à l'entrée
- Table de sortie courte, réduisant l'empreinte totale au sol de 38 cm
- Plaque presse supérieure à ressorts pour une grande variété de formes de pain
- Tapis de chargement côtelé pour plus de prise à l'entrée
- Interrupteur d'arrêt de sécurité automatique pour sortie de pain entier
- Double souffeuse à sacs
- Bouton d'arrêt d'urgence

Puissance 0,9 kW, courant triphasé, poids net 275 kg
LxPxH 122 x 195 x 130 cm

 [DaubBakeryMachinery](https://www.facebook.com/DaubBakeryMachinery)

 [daub-bakery-machinery-b.v.](https://www.linkedin.com/company/daub-bakery-machinery-b.v.)

 [DaubBakeryMach](https://twitter.com/DaubBakeryMach)

 [daub_bakery_machinery](https://www.instagram.com/daub_bakery_machinery)

 [DaubBakingHolland](https://www.youtube.com/channel/UC...)

D/ Cross Slicer 208 Halbindustrielle Brotschneidemaschinen mit Kreuzmessersystem

Doppeltes
Aufgabeförderband mit
elektronisch regelbarer
Geschwindigkeit

Transparenter
Schutzdeckel an der
Aufgabeseite

Rücklauffunktion
für das letzte Brot

Bis zu
1200
Brote pro Stunde

Einzigartiges und bewährtes
Cross-Slice-System

Max. Brotgröße
(BxH)
52 x 16 cm

Standardmäßig
mit Hochleistungs-
Beutelöffnergebläse
ausgestattet



Dank des bewährten Cross-Slicer-Systems von Daub, bei der das Brot von kreuzweise angeordneten Messern mit einem längeren Hub geschnitten wird, ergibt sich ein schnellerer Schneidvorgang (selbst bei frischem Brot) und eine längere Standzeit der Messer.



Optionale Aufgaberutsche für bis zu 15 Brote. Die Rutsche ist mit seitlichen Führungsleisten für unterschiedliche Brotgröße ausgestattet, die vollständig heruntergeklappt werden können, wenn sie nicht benötigt werden.



Nach dem Schneiden des Brots öffnet der Beutelöffner den Plastikbeutel automatisch. Das geschnittene Brot kann dann von Hand in einer natürlichen Bewegung in den Beutel geschoben werden, was zu einer erheblichen Zeitersparnis führt.

D/ Cross Slicer 208 Kontinuierlich arbeitende Brotschneidemaschine für mittelgroße Bäckereien



Für Fruchtebrot wird die Verwendung von teflonbeschichteten Messern empfohlen, um ein Anhaften von Rückständen zu verhindern. Optionale Edelmesser haben eine bis zu zweimal längere Standzeit als Standard-Stahlmesser.



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 Fruchtebrot.

Kontinuierlich arbeitende Brotschneidemaschine für mittelgroße Bäckereien

- Einzigartiges und bewährtes Cross-Slice-System
- Akkurates Schneiden aller Arten von Brot (sogar frisch)
- Stabiles Stahlgestell mit leichten beweglichen Teilen für leisen Betrieb, auch nach langjährigem Gebrauch
- Doppeltes Aufgabeförderband mit elektronisch regelbarer Geschwindigkeit
- Bis zu dreimal längere Lebensdauer der Schneidmesser im Vergleich zu herkömmlichen Schneidesystemen
- Leicht vorn entnehmbare Krümelschublade
- Produktionskapazität: bis zu 1200 Brote pro Stunde
- Transparenter Schutzdeckel an der Aufgabeseite
- Einstellbares Obertrum für verschiedene Brothöhen
- Rücklauffunktion für das letzte Brot
- Standardmäßig mit Hochleistungs-Beutelöffnergebläse ausgestattet
- Beutelöffner kann an der linken oder rechten Seite der Maschine angebracht werden.
- Einstellbare Brotführungsleisten für verschiedene Brotlängen
- Max. Brotgröße (B x H): 52 x 16 cm
- Scheibendicken: 10, 11, 12 oder 14 mm (andere auf Anfrage)
- Messer mit Zahteilung 1/4" oder 1/2"

Optionen

- Teflonbeschichtete Messer für Fruchtebrot
- Edelmesser für maximale Hygiene
- Elektronische Ölschmierung für Roggenbrot
- Spannungswandler für Dreiphasenwechselstrom (400 V)
- Geringere (einstellbare) Geschwindigkeit des Eingabeförderers (30%)
- Sondermaße für die Scheibendicke
- Schutzvorhang an der Ausgabeseite
- Transparenter Schutzdeckel an der Ausgabeseite
- Schwere feststellbare Lenkrollen für mühelose Positionierung
- Eingaberutsche für zusätzliche Brote
- Kurzer Ausgabetisch, dadurch um 38 cm geringerer Platzbedarf
- Federbetätigte obere Druckplatte für eine große Bandbreite unterschiedlicher Brotformen
- Geriffelter Zufuhrförderer mit besserer Griffigkeit
- Automatischer Stop-Sicherheitsschalter für volle Ausgabeförderband
- Beutelöffner doppelt
- Notausschalter

Leistungsaufnahme: 0,9 kW, dreiphasig, Nettogewicht: 275 kg
122 x 195 x 130 cm (B x T x H)

D/ Cross Slicer 208 Rebanadora de pan semi-industrial con sistema de corte de sierra cruzada

Cintas de suministro dobles con velocidad regulable electrónicamente

Cubierta de seguridad de suministro transparente

Botón de retroceso para el último pan

Hasta **1200** panes por hora

Sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio

Tamaño máx. pan (An x Al)
52 x 16 cm

Equipada de serie con dispositivo de soplado de bolsas de alto rendimiento para bolsas de plástico



El pan se corta con el sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio de Daub que corta el pan a un determinado ángulo con un recorrido más largo de las cuchillas, lo que proporciona un rebanado más rápido (incluso de pan fresco) y una larga vida útil de las cuchillas.



Rampa de rebanado opcional para el almacenamiento adicional de suministro de pan de hasta 15 panes. Rampa con tiras guía laterales para distintos tamaños de pan que se puede plegar completamente cuando no se use.



Después de cortar el pan en rebanadas, un dispositivo soplador de bolsas abrirá automáticamente la bolsa de plástico. El pan cortado se introducirá manualmente en un movimiento natural, lo que ahorra un tiempo considerable.

D/ Cross Slicer 208 Rebanadora de pan continua para panaderías de tamaño mediano



Se recomiendan las cuchillas revestidas de teflón para rebanar pan de frutas y evitar que se peguen las migas. Las cuchillas de acero inoxidable opcionales tienen una vida útil de hasta dos veces la de las cuchillas de acero inoxidable.



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.

Rebanadora de pan continua para panaderías de tamaño mediano

- Sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio
- 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
- Cintas de suministro dobles con velocidad regulable electrónicamente
- Vida útil hasta tres veces más larga de las cuchillas de corte de sierra cruzada respecto a los sistemas de rebanado tradicionales
- Bandeja de recogida de migas fácilmente extraíble en el lado delantero
- Hasta 1.200 panes por hora
- Cubierta de seguridad de suministro transparente
- Cinta de suministro superior ajustable para distintas alturas de pan
- Botón de retroceso para el último pan
- Equipada de serie con dispositivo de soplado de bolsas de alto rendimiento para bolsas de plástico
- Dispositivo para soplado de bolsas que se puede colocar en el lado izquierdo o derecho de la máquina.
- Tiras guía de pan ajustables para distintas longitudes de pan
- Tamaño máx. pan (An x Al) 52 x 16 cm
- Grosor de las rebanadas 10, 11, 12 o 14 mm (otros bajo demanda)
- Cuchillas de 1/4" o 1/2"

Opciones

- Cuchillas revestidas de teflón para pan de frutas
- Cuchillas de acero inoxidable para máxima higiene
- Lubricación electrónica de aceite para pan de centeno
- Transformador para conexión de 4 cables sin N a 400 V
- Menor ámbito de velocidad (ajustable) de la cinta de suministro (30 %)
- Grosor especial de rebanada
- Cortina de evacuación de seguridad
- Cubierta de seguridad de evacuación transparente
- Ruedas giratorias bloqueables de uso pesado para colocación sin esfuerzo
- Rampa de carga para almacenamiento de suministro de pan adicional
- Mesa de evacuación corta que reduce el tamaño total en 38 cm
- Tabla de prensado superior por resorte para una amplia variedad de formas de pan
- Cinta transportadora de suministro nervada para un mayor agarre de suministro
- Interruptor automático de parada de seguridad para evacuación de pan entero
- Unidad sopladora de bolsas dobles
- Botón de seguridad de emergencia

Potencia 0,9 kW, trifásica, peso neto 275 kg
An x Pr x Al 122 x 195 x 130 cm

 [DaubBakeryMachinery](https://www.facebook.com/DaubBakeryMachinery)

 [daub-bakery-machinery-b.v.](https://www.linkedin.com/company/daub-bakery-machinery-b.v.)

 [DaubBakeryMach](https://twitter.com/DaubBakeryMach)

 [daub_bakery_machinery](https://www.instagram.com/daub_bakery_machinery)

 [DaubBakingHolland](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Хлебозрезка D/ Cross Slicer 208 Полупромышленная хлебозрезка с системой Cross Slice

Двойные
транспортирующие
ремни с регулируемой
скоростью

Прозрачная загрузочное
устройство

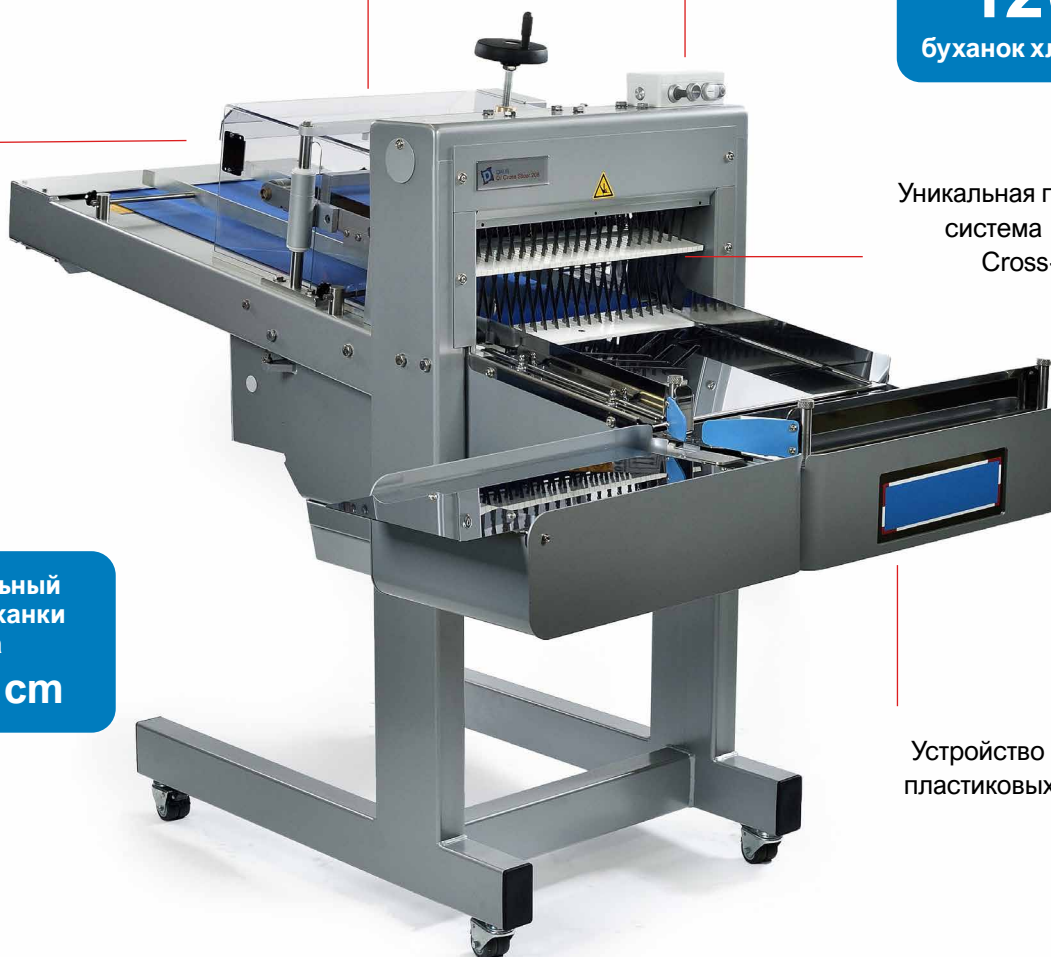
Кнопка обратного хода
для нарезки последней
буханки

Нарезка до
1200
буханок хлеба в час

Уникальная проверенная
система нарезки
Cross-Slice

Максимальный
размер буханки
хлеба
52 x 16 cm

Устройство раздува
пластиковых пакетов



Уникальная проверенная система Cross slice от Daub обеспечивает нарезку хлеба под углом с более длинным ходом лезвий, что позволяет нарезать быстрее (даже самый свежий хлеб) и продлевает срок службы ножей.



Надежный лоток из нержавеющей стали для хранения 15 буханок хлеба. Оборудован направляющими для хлебобулочных изделий разного размера. Лоток можно складывать, когда он не используется.



После нарезки хлеба устройство раздува пакетов автоматически открывает пластиковый пакет. Нарезанный хлеб помещается в него вручную одним простым движением, что экономит немало времени.

Хлеборезка D/ Cross Slicer 208 Хлеборезка непрерывного действия для хлебопекарен среднего размера



Лезвия с тефлоновым покрытием рекомендуется использовать для нарезки фруктового хлеба, чтобы предотвратить прилипание крошек. Опциональные лезвия из нержавеющей стали имеют срок службы в два раза больше чем у обычных стальных лезвий.



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

Хлеборезка непрерывного действия для хлебопекарен среднего размера

- Уникальная проверенная система нарезки Cross-Slice
- Точная нарезка любого, даже очень свежего хлеба.
- Прочная стальная конструкция с легкими деталями обеспечивает бесшумную работу даже спустя годы
- Двойные транспортирующие ремни с регулируемой скоростью
- Лезвия ножей служат в три раза дольше, чем на обычных системах
- Легко снимаемый лоток для крошек на передней стороне
- Нарезка до 1200 буханок хлеба в час
- Прозрачная загрузочное устройство
- Настраиваемый загрузочный ремень для хлеба разной высоты
- Кнопка обратного хода для нарезки последней буханки
- Устройство раздува пластиковых пакетов
- Устройство раздува пакетов с левой или правой стороны.
- Регулировка направляющих для хлеба разных размеров
- Максимальный размер буханки хлеба - 52 x 16 см
- Толщина ломтя 10, 11, 12 или 14 мм (остальные по запросу)
- Лезвия с шагом нарезки 1/4" или 1/2"

Опции

- Лезвия с тефлоновым покрытием для нарезки фруктового хлеба
- Лезвия из нержавеющей стали для максимальной гигиеничности
- Электронная смазка лезвий для нарезки ржаного хлеба
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Диапазон скоростей нижнего (настраиваемого) загрузочного конвейера (30%)
- Регулируемая толщина ломтя
- Защитная разгрузочная шторка
- Прозрачный защитный разгрузочный кожух
- Регулируемые ножки на поворотных колесах
- Выдвижной лоток для хранения хлеба
- Маленький раздаточный столик, занимающий немного места (38 см)
- Верхняя прессовочная пластина на пружине для различных форм хлеба
- Ребристый подающий конвейер для увеличения скорости подачи
- Автоматический защитный выключатель для раздачи хлеба
- Два устройства раздува пакетов
- Кнопка аварийного останова

Мощность 0,9 кВт, 3-фазный, вес нетто 275 кг
Габариты: Ширина x глубина x высота 122 x 195 x 130 см