

English

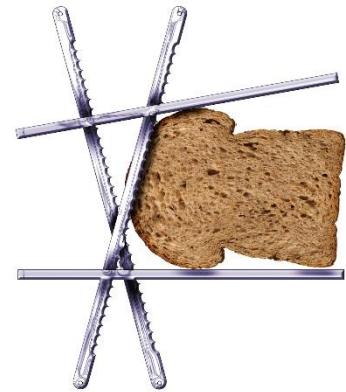


D/ Cross Slicer 200 Table Top Bread slicer with Cross-Slice System

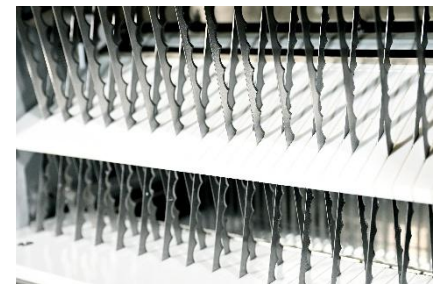
The D/ Cross Slicer series of Daub offer the perfect slicing option for any retail, small wholesale, large retail or in-store bakery. Equipped with Daub's patented unique and proven Cross slice system that cuts bread under an angle with a longer stroke of the blades resulting in faster slicing operations (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.

Years of operational experience have clearly proven that slicing blades in Daub's patented Cross Slice System last up to three times longer compared to vertical placed blades in standard slicing equipment; while replacement of blades takes the same time as with standard slicing equipment.

All D/ Cross Slicers are equipped for breads of up to 44 cm long and 16 cm height. An optional user-friendly bag blowing system for plastic bags can be placed on left, right or both sides of the machine.



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).



With the Cross-Slice System, blades last up to three times longer.



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.

D/ Cross Slicer 200 Table Top

Table based bread slicer for retail areas

- 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 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 or 16 mm (other on request)

Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Oil lubrication for rye bread
- 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

* Not in combination with bag blowing device

Accessories

Set of 45 or 60 blades

- Standard steel blades
- Teflon coated blades
- Stainless steel blades

Power 0.4 kw, 1- or 3-phase, net weight 150 kg
WxDxH 66 x 87 x 70 cm



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



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



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

Voltage	Hz	Phase	Ampere	Wattage
200 - 270	50 - 60	1 phase / ground	5	0.6
200 - 270	50 - 60	3 phase / ground	3	0.4
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground / neutral	2	0.4

US-English

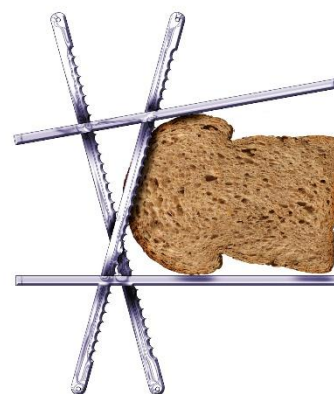


D/ Cross Slicer 200 Table Top Bread slicer with Cross-Slice System

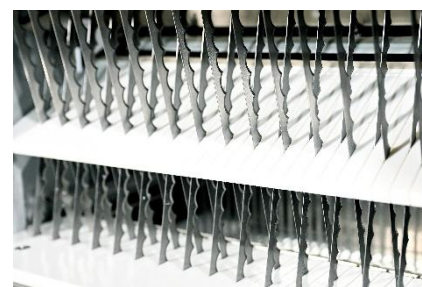
The D/ Cross Slicer series of Daub offer the perfect slicing option for any retail, small wholesale, large retail or in-store bakery. Equipped with Daub's patented unique and proven Cross slice system that cuts bread under an angle with a longer stroke of the blades resulting in faster slicing operations (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.

Years of operational experience have clearly proven that slicing blades in Daub's patented Cross Slice System last up to three times longer compared to vertical placed blades in standard slicing equipment; while replacement of blades takes the same time as with standard slicing equipment.

All D/ Cross Slicers are equipped for breads of up to 17" long and 6" height. An optional user-friendly bag blowing system for plastic bags can be placed on left, right or both sides of the machine.



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).



With the Cross-Slice System, blades last up to three times longer.



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.

D/ Cross Slicer 200 Table Top

Table based bread slicer for retail areas

- 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 11/32", 3/8", 13/32", 7/16", 15/32", 1/2", 9/16" or 5/8" (other on request)

Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Oil lubrication for rye bread
- 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

* Not in combination with bag blowing device

Accessories

Set of 45 or 60 blades

- Standard steel blades
- Teflon coated blades
- Stainless steel blades

Power 0.4 kw, 1- or 3-phase, net weight 331 lbs.
WxDxH 26" x 34" x 28"



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



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



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

Voltage	Hz	Phase	Ampere	Wattage
200 - 270	50 - 60	1 phase / ground	5	0.6
200 - 270	50 - 60	3 phase / ground	3	0.4
400 - 460	50 - 60	3 phase / ground / neutral	2	0.4

Nederlands



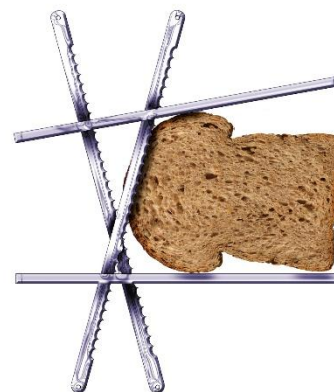
D/ Cross Snijder 200 Tafelmodel

Broodsnijder met snijsysteem van kruisend snijdende messen

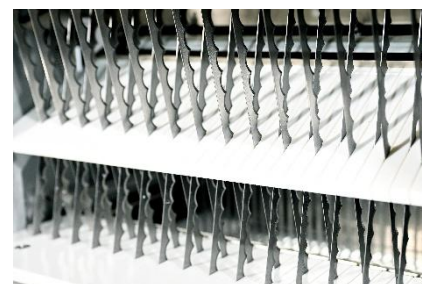
De D/ Cross broodsnijders van Daub zijn uitstekend geschikt voor elke bakkerij, broodwinkel of grootwinkelbedrijf. Uitgerust met het beproefde, unieke en gepatenteerde snijsysteem van kruisend snijdende messen. Hiermee wordt het brood onder een hoek gesneden en maakt het mes een extra lange snijslag, wat resulteert in sneller snijden (zelfs van vers brood) en een lange standtijd van de messen. Een solide basisframe en lichtgewicht componenten staan garant voor een stille en stabiele machine, zelfs na vele jaren van intensief gebruik.

Jarenlange wereldwijde ervaringen hebben duidelijk aangetoond dat met dit unieke snijsysteem messen tot drie keer langer meegaan in vergelijking met in mesramen opgespannen messen in gebruikelijke snijmachines; terwijl voor het vervangen van de messen net zoveel tijd nodig is.

Alle D/ Cross broodsnijders zijn geschikt voor broden van maximaal 44cm lang en 16cm hoog. Een zakopblazer, naar keuze aan de linker of rechterkant, is als optie verkrijgbaar.



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).



Met het unieke snijsysteem van kruisend snijdende messen is de standtijd van de messen tot drie keer langer.



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

D/ Cross Snijder 200 Tafelmodel

Tafelmodel broodsnijder voor de winkelomgeving

- 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 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 of 16 mm (overige op aanvraag)

Opties

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

* Niet i.c.m. een zakopblazer

Accessoires

Set van 45 of 60 messen

- Stalen messen
- Getefloneerde messen
- RVS messen

Vermogen 0,4 kW, 1- of 3-fase, netto gewicht 150 kg
BxDxH 66 x 87 x 70 cm



Grote en makkelijk toegankelijke kruimelbak aan de voorkant.



Getefloneerde messen zijn bij uitstek geschikt voor het snijden van vruchtenbroden; kruimels en resten blijven niet plakken. Optionele RVS messen hebben een dubbele standtijd vergeleken met stalen messen.



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

Spanning	Frequentie	Fase	Stroomsterkte	Vermogen
200 - 270	50 - 60	1-fase / aarde	5	0.6
200 - 270	50 - 60	3-fase / aarde	3	0.4
400 - 460	50 - 60	3-fase / aarde / neutraal	2	0.4

Français



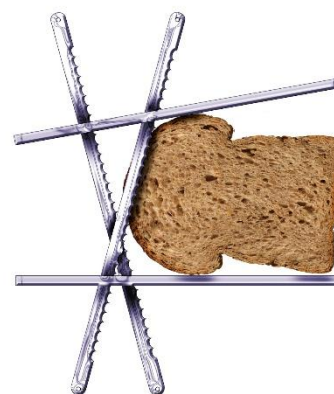
D/X 200 de table

Trancheuse à pain avec système de tranchage croisé

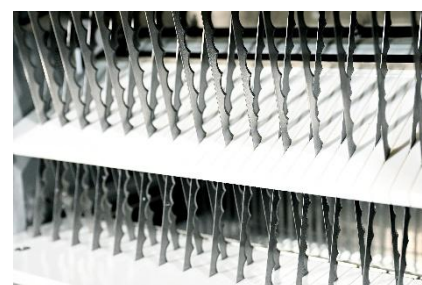
La série de trancheuses D/X de Daub offre la solution de tranchage parfaite pour n'importe quelle boulangerie de distribution, de vente en gros à petite échelle, de distribution à grande échelle ou en magasin. Équipée du système de tranchage croisé breveté, unique et éprouvé de Daub qui coupe le pain 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.

Les nombreuses années d'expérience sur le terrain ont clairement révélé que les lames de coupe dans le système breveté de tranchage croisé de Daub durent jusqu'à trois fois plus longtemps que des lames verticales dans des trancheuses classiques, alors que le remplacement des lames prend le même temps que pour une trancheuse classique.

Toutes les Trancheuses D/X croisées sont équipées pour des pains de 44 cm de long et 16 cm de haut. Une souffleuse pour sacs en plastique, facile pour l'utilisateur, peut être installée en option sur la gauche, la droite ou les deux côtés de la machine.



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).



Avec système de tranchage croisé, les lames durent jusqu'à trois fois plus longtemps.



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.

D/X 200 de table

Trancheuse à pain de table pour le magasin

- 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 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 ou 16 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 pour le pain de seigle
- 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

* pas en combinaison avec la souffleuse à sacs

Accessoires

Jeu de 45 ou 60 lames

- Lames en acier standard
- Lames avec revêtement en Téflon
- Lames en acier inoxydable

Puissance 0,4 kW, courant monophasé ou triphasé, poids net 150 kg
LxPxH 66 x 87 x 70 cm



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



Des lames avec revêtement en Téflon sont conseiller 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.



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

Tension	Hz	Phase	Ampères	Puissance
200 - 270	50 - 60	1 phase / terre	5	0.6
200 - 270	50 - 60	3 phases / terre	3	0.4
400 - 460	50 - 60	3 phases / terre / neutre	2	0.4

Deutsch

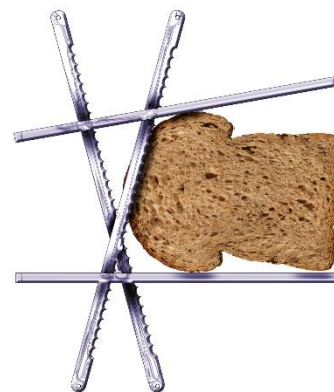


D/ Cross Slicer 200 Tischmodell Brotschneidemaschine mit Kreuzmessersystem

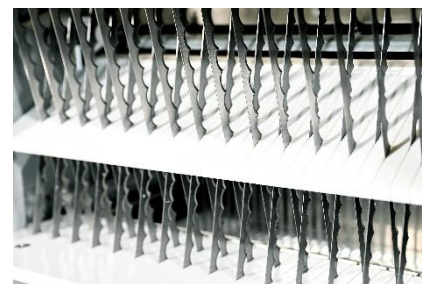
Die Brotschneidemaschinen der Reihe D/ Cross Slicer von Daub bieten das perfekte Schneideergebnis für kleine und große Einzelhändler, kleinere Großmärkte oder Bäckereiläden in Supermärkten etc. Dank des patentierten und bewährten Kreuzmessersystem Cross Slicer von Daub, bei der das Brot schräg mit einem 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.

Viele Jahre praktischer Erfahrung haben klar gezeigt, dass die beim patentierten Cross-Slicer-System von Daub kreuzweise angeordneten Schneidmesser bis zu dreimal länger halten als die vertikal angeordnete Messer herkömmlicher Maschinen, ohne dass sich die für den Wechsel der Messer benötigte Zeit verlängert.

Alle Modelle der Reihe D/ Cross Slicer eignen sich für Brote mit einer Länge von bis zu 44 cm und einer Höhe von bis zu 16 cm. Optional kann links, rechts oder beidseitig ein benutzerfreundliches Beutelöffnergebläse installiert werden.



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.



Mit dem Cross-Slice-System halten die Messer bis zu dreimal länger.



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

D/ Cross Slicer 200 Tischmodel

Tischmodel Brotschneidemaschine für Verkaufsflächen

- 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×T×H) 44 × 26 × 16 cm
- Scheibendicken 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 oder 16 mm (andere auf Anfrage)

Optionen

- Teflonbeschichtete Messer für Fruchtbrot
- Edelstahlmesser für maximale Hygiene
- Ölschmierung für Roggenbrot
- Transparenter Schutzdeckel an der Aufgabeseite
- Schutzvorhang an der Ausgabeseite
- Transparenter Schutzdeckel an der Ausgabeseite*
- Beutelöffner links oder rechts
- Notausschalter
- Sondermaße für die Scheibendicke

* nicht in Kombination mit Beutelöffner

Zubehör

Messersatz von 45 oder 60 Stück

- Standard-Stahlmesser
- Teflonbeschichtete Messer
- Edelstahlmesser

Leistung 0,4 kW, ein- oder dreiphasig, Nettogewicht: 150 kg
BxTxH 66 x 87 x 70 cm



Die Krümelschublade an der Front ist leicht abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.



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



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

Spannung	Frequenz	Anschlussart	Stromstärke	Leistung
200 - 270	50 - 60	1 Phasen / Erde	5	0,6
200 - 270	50 - 60	3 Phasen / Erde	3	0,4
400 - 460	50 - 60	3 Phasen / Erde / Neutral	2	0,4

Español



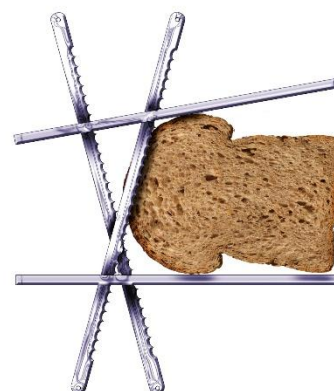
D/ Cross Slicer 200 Modelo de mesa

Rebanadora de pan con sistema de corte de sierra cruzada

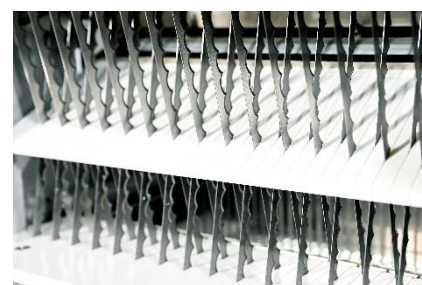
La serie D/ Cross Slicer de Daub ofrece la opción de rebanado perfecta para cualquier tienda, mayorista pequeño, comercio grande o panadería dentro de un supermercado. Equipada con el sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio patentado por Daub que corta el pan a un determinado 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.

Muchos años de experiencia operativa han demostrado claramente que las cuchillas rebanadoras del sistema de corte de sierra cruzada patentado de Daub duran hasta tres veces más que las cuchillas colocadas verticalmente de los equipos de rebanado estándar; la sustitución de las cuchillas requiere el mismo tiempo que en los equipos de rebanado estándar.

Todas las D/ Cross Slicers están equipadas para panes de hasta 44 cm de largo y 16 cm de alto. Se puede colocar un sistema de soplado de bolsas opcional y fácil de usar para bolsas de plástico a la derecha, izquierda o ambos lados de la máquina.



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).



Con el sistema de corte de sierra cruzada, las cuchillas duran hasta tres veces más.



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.

D/ Cross Slicer 200 Modelo de mesa

Rebanadora de pan de sobremesa para la tienda

- 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 (An x Pr x Al) 44 x 26 x 16 cm
- Grosor de las rebanadas 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 o 16 mm (otros bajo demanda)

Opciones

- Cuchillas revestidas de teflón para pan de frutas
- Cuchillas de acero inoxidable para máxima higiene
- Lubricación de aceite para pan de centeno
- 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

* No en combinación con dispositivo soplador de bolsas

Accesorios

Juego de 45 o 60 cuchillas

- Cuchillas de acero estándar
- Cuchillas revestidas de teflón
- Cuchillas de acero inoxidable

Potencia 0,4 kW, monofásica o trifásica, peso neto 150 kg
An x Pr x Al 66 x 87 x 70 cm



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



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.



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

Tensión	Hz	Fases	Amperios	Vataje
200 - 270	50 - 60	monofásico / tierra	5	0.6
200 - 270	50 - 60	trifásico / tierra	3	0.4
400 - 460	50 - 60	trifásico / tierra / neutro	2	0.4

Русский

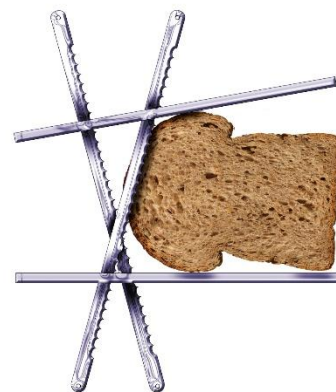


D/ Cross Slicer 200 настольная модель Хлеборезка с системой Cross-Slice

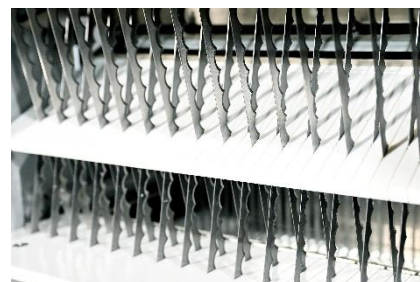
В хлеборезках серии D/ Cross Slicer фирма Daub предлагает продуманную опцию нарезки для любых мелких и крупных розничных пунктов, небольших оптовых и хлебных магазинов. Уникальная проверенная и запатентованная система Cross-Slice обеспечивает нарезку хлеба под углом с более длинным ходом лезвий, что 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.

Многолетнее использование машин подтвердило, что лезвия в запатентованной системе Daub Cross-Slice служат до трех раз дольше по сравнению с вертикально расположенными лезвиями в других хлебонарезочных машинах. В то же время замена ножей занимает не больше времени, чем в стандартном оборудовании.

Все модели D/ Cross Slice подходят для нарезки хлеба длиной до 44 см и высотой до 16 см. Дополнительное простое в использовании устройство раздува пакетов может быть помещено слева, справа или с обеих сторон машины.



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).



Благодаря уникальной системе Cross-Slice лезвия служат в три раза дольше.



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

D/ Cross Slicer 200 настольная модель

Хлеборезка настольная для магазина

- 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 (Ш x Д x В) 44 x 26 x 16 см
- Толщина ломтя 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 или 16 мм (остальные по запросу)

Опции

- Лезвия с тефлоновым покрытием для нарезки фруктового хлеба
- Лезвия из нержавеющей стали для максимальной гигиеничности
- Смазка лезвий для нарезки ржаного хлеба
- Прозрачная загрузочное устройство
- Защитная разгрузочная шторка
- Прозрачный защитный разгрузочный кожух*
- Устройство раздува пакетов с левой или правой стороны
- Кнопка аварийного останова
- Регулируемая толщина ломтя

*Недоступно при наличии устройства раздува пакетов

Принадлежности

Комплект лезвий (45 или 60 шт.)

- Стальные лезвия
- Лезвия с тефлоновым покрытием
- Лезвия из нержавеющей стали

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 150 кг

Ш x Д x В 66 x 87 x 70 см



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



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.



Опциональное устройство раздува пакетов с левой или правой стороны.

Напряжение	Гц	Фаза	Ток	Мощность
200 - 270	50 - 60	1-фазное / заземление	5	0.6
400 - 460	50 - 60	3-фазное / заземление	3	0.4
400 - 460	50 - 60	3-фазное / заземление / нейтраль	2	0.4