

English

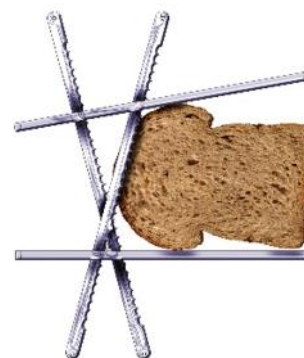


D/ Cross Slicer 208 - Stainless Steel Semi industrial bread slicer with Cross-Slice system

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.

The semi-industrial D/ Cross Slicer 208 is designed for small and medium sized bakeries slicing the bread before delivery. It comes standard equipped with a bag blowing unit for plastic bags and a variable speed of the double in-feed belts. The side guides can be adjusted according to the length of the bread and the upper belt according to the height. Maximum capacity is 1,200 breads per hour, depending on type of bread and operator efficiency.



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.



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.



Solidly constructed stainless steel chute for extra infeed storage of up to 15 breads. Equipped with guide strips for different bread sizes. Chute can be folded down completely when not in use.

D/ Cross Slicer 208 - Stainless Steel

Continuous bread slicer for medium sized bakeries

- Unique and proven Cross-Slice system
- Accurate slicing through all kinds of bread (even fresh bread)
- Stable stainless 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
- Lockable heavy duty swivel wheels with brake for effortless positioning
- Adjustable bread guide strips for different bread lengths
- Max. bread size (WxH) 52 x 16 cm
- Slice thickness 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 or 16 mm (other on request)
- 1/4" or 1/2" pitch blades

Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Oil lubrication for rye bread
- Lower (adjustable) in-feed conveyor speed range (30%)
- Special slice thickness
- Safety outfeed curtain
- Transparent safety outfeed cover
- 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
- Second bag blowing unit
- Emergency safety button

Accessories

- Set of 60 or 75 blades (steel, stainless steel or teflon)

Power 0.9 kW, 3-phase, net weight 260 kg
WxDxH 122 x 195 x 130 cm



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



Transparent in-feed cover for maximum safety.



Double infeed belt with electronic variable speed.



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.

US-English

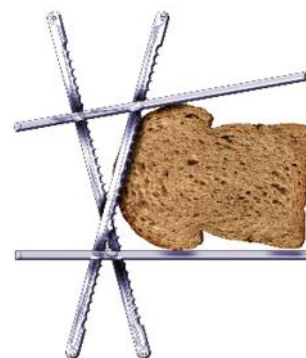


D/ Cross Slicer 208 - Stainless Steel Semi industrial bread slicer with Cross-Slice system

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.

The semi-industrial D/ Cross Slicer 208 is designed for small and medium sized bakeries slicing the bread before delivery. It comes standard equipped with a bag blowing unit for plastic bags and a variable speed of the double in-feed belts. The side guides can be adjusted according to the length of the bread and the upper belt according to the height. Maximum capacity is 1,200 breads per hour, depending on type of bread and operator efficiency.



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.



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.



Solidly constructed stainless steel chute for extra infeed storage of up to 15 breads. Equipped with guide strips for different bread sizes. Chute can be folded down completely when not in use.

D/ Cross Slicer 208 - Stainless Steel

Continuous bread slicer for medium sized bakeries

- Unique and proven Cross-Slice system
- Accurate slicing through all kinds of bread (even fresh bread)
- Stable stainless 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
- Lockable heavy duty swivel wheels with brake for effortless positioning
- Adjustable bread guide strips for different bread lengths
- Max. bread size (WxH) 20" x 6"
- Slice thickness 11/32", 3/8", 13/32", 7/16", 15/32", 1/2", 9/16" or 5/8" (other on request)
- 1/4" or 1/2" pitch blades

Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Oil lubrication for rye bread
- Lower (adjustable) in-feed conveyor speed range (30%)
- Special slice thickness
- Safety outfeed curtain
- Transparent safety outfeed cover
- 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
- Second bag blowing unit
- Emergency safety button

Accessories

- Set of 60 or 75 blades (steel, stainless steel or teflon)

Power 0.9 kW, 3-phase, net weight 573 lbs.
WxDxH 48" x 77" x 51"



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



Transparent in-feed cover for maximum safety.



Double infeed belt with electronic variable speed.



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.

Nederlands



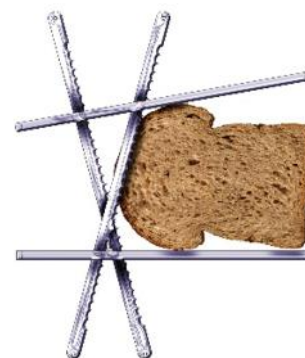
D/ Cross Snijder 208 - RVS

Semi-industriële broodsnijder met 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.

De semi-industriële D/ Cross Snijder 208 is ontworpen ten behoeve van de kleine en middelgrote bakkerij. De machine wordt standaard geleverd met een zakopblazer en een snelheidsregelaar voor beide invoerbanden. De zijgeleidingen en de bovenste invoerband zijn instelbaar, afhankelijk van de breedte en hoogte van het brood. De maximale capaciteit bedraagt 1.200 broden per uur, afhankelijk van het brood en de bediening.



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.



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



Solide roestvrijstalen aanvoerplaat voor maximaal 15 broden. Met geleidingstrippen voor verschillende broodmaten. De aanvoerplaat kan volledig worden ingeklapt wanneer deze niet wordt gebruikt.

D/ Cross Snijder 208 - RVS

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 RVS frame met lichtgewicht componenten voor stil snijden; ook na vele jaren intensief gebruik
- Dubbele invoerband met instelbare 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
- Zakopblazer kan zowel rechts als links van de machine geplaatst worden
- Zwenkwielen met rem maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Instelbare geleidingsstrips voor broden met verschillende breedtes
- Maximale grootte van het brood (BxH) 52 x 16 cm
- Standaard verkrijgbaar in snedediktes van 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 of 16 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
- Verminderde snelheid invoerband (30%)
- Speciale snededikte
- Veiligheidsgordijn brooduitvoer
- Transparante veiligheidskap op uitvoertafel
- Aanvoerplaat voor extra broden
- Verkorte uitvoertafel (38 cm korter)
- Dubbel scharnierende bovendrukkam
- Geribbelde invoerband
- Automatische stopbeveiliging bij volle uitvoerband
- Tweede zakopblazer
- Noodstop

Accessoires

- Set van 60 of 75 messen (staal, RVS of teflon)

Vermogen 0,9 kW, 3-fase, netto gewicht 260 kg
BxDxH 122 x 195 x 130 cm



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



Transparante beschermkap over de invoerband voor optimale veiligheid.



De dubbele invoerband heeft een instelbare snelheidsregelaar.



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



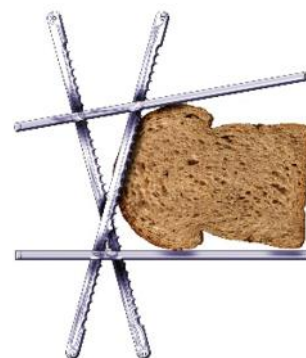
Trancheuse D/X 208 - Acier inoxydable

Trancheuse à pain semi-industrielle 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.

La Trancheuse D/X 208 semi-industrielle est conçue pour les petites et moyennes boulangeries qui tranchent leur pain avant de le livrer. Elle est équipée de série d'une souffeuse pour sacs et de la vitesse variable des doubles tapis d'alimentation. Les guides latéraux peuvent être ajustés en fonction de la longueur du pain et le tapis supérieur en fonction de la hauteur. La capacité maximale est de 1.200 pains par heure, variable en fonction du type de pain et de l'efficacité de l'opérateur.



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.



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.



Glissière en acier inoxydable de construction solide pour un stockage supplémentaire de jusqu'à 15 pains. Équipé de bandes de guidage pour différentes tailles de pain. La glissière peut être complètement repliée lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Trancheuse D/X 208 - Acier inoxydable

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 inoxydable 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
- Souffleuse à sacs pouvant être installée du côté gauche ou droit de la machine.
- Roulettes pivotantes verrouillables et robustes pour un positionnement sans effort
- Bandes de guidage du pain réglables pour différentes longueurs de pain
- Dimensions max. du pain (LxH) 52 x 16 cm
- Épaisseurs de tranches de 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 ou 16 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 pour le pain de seigle
- 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
- 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
- Deuxième souffeuse à sacs
- Bouton d'arrêt d'urgence

Accessoires

- Jeu de 60 ou 75 lames (acier, acier inoxydable ou Téflon)

Puissance 0,9 kW, courant triphasé, poids net 260 kg
LxPxH 122 x 195 x 130 cm



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



Doubles tapis d'alimentation avec vitesse électroniquement variable.



Doubles tapis d'alimentation avec vitesse électroniquement variable.



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.

Deutsch

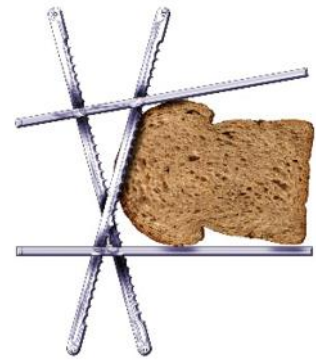


D/ Cross Slicer 208 - Edelstahl Ausführung Halbindustrielle Brotschneidemaschinen mit Kreuzmessersystem

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-Slice-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.

Die halbindustrielle Brotschneidemaschine D/ Cross Slicer 208 wurde für kleine und mittelgroße Bäckereien entwickelt, in denen das Brot vor der Auslieferung geschnitten wird. Die Maschine ist mit einem Beutelöffner für Plastikbeutel ausgestattet, die Geschwindigkeit der beiden Aufgabebänder ist einstellbar. Die seitlichen Führungen können an die Länge der Brote angepasst werden, das Obertrum an die Höhe. Die maximale Produktionskapazität beträgt 1200 Brote pro Stunde (je nach Art des Brots und Effizienz des Bedienpersonals).



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.



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.



Stabile Edelstahlrutsche an der Aufgabeseite für bis zu 15 Brote. Mit Führungsleisten für unterschiedliche Brotgrößen. Die Rutsche kann vollständig heruntergeklappt werden, wenn sie nicht benötigt wird.

D/ Cross Slicer 208 - Edelstahlausführung

Kontinuierlich arbeitende Brotschneidemaschine für mittelgroße Bäckereien

- Einzigartiges und bewährtes Cross-Slice-System
- Akkurates Schneiden aller Arten von Brot (sogar frisch)
- Stabiles Stahlgestell aus Edelstahl 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
- Schwere feststellbare Lenkrollen für mühelose Positionierung
- Einstellbare Brotführungsleisten für verschiedene Brotlängen
- Max. Brotgröße (B x H) 52 x 16 cm
- Scheibendicken 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 oder 16 mm (andere auf Anfrage)
- Messer mit Zahnteilung 1/4" oder 1/2"

Optionen

- Teflonbeschichtete Messer für Früchtebrot
- Edelstahlmesser für maximale Hygiene
- Ölschmierung für Roggenbrot
- Geringere (einstellbare) Geschwindigkeit des Eingabeförderers (30 %)
- Sondermaße für die Scheibendicke
- Schutzvorhang an der Ausgabeseite
- Transparenter Schutzdeckel an der Ausgabeseite
- 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 Griffbarkeit
- Automatischer Stop-Sicherheitsschalter für volle Ausgabeförderband
- Zweite Beutelöffner
- Notausschalter

Zubehör

- Messersatz von 60 oder 75 Stück (stahl, edelstahl oder Teflon)

Leistung: 0,9 kW, dreiphasig, Nettogewicht: 260 kg
BxTxH 122 x 195 x 130 cm



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



Transparenter Schutzdeckel an der Aufgabeseite für maximale Sicherheit.



Doppeltes Aufgabeförderband mit elektronisch regelbarer Geschwindigkeit.



Brotschneidemaschinen von Daub sind bekannt für ihre hohe Produktivität und ein akkurates Schneidergebnis für alle Arten von Brot, z.B. Brote mit einer harten Kruste, dunkles Roggenbrot oder weiches Früchtebrot.

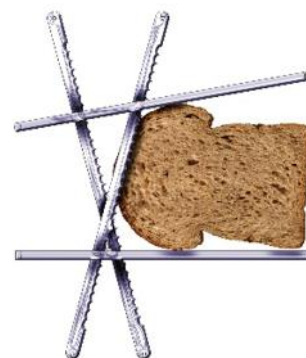
**D/ Cross Slicer 208 - Acero inoxidable**

Rebanadora de pan semi-industrial 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.

La rebanadora semi-industrial D/ Cross Slicer 208 está diseñada para panaderías de tamaño pequeño y mediano que cortan el pan en rebanadas antes de entregarlo. Viene equipada de serie con una unidad de soplado de bolsas de plástico y una velocidad variable de las cintas de suministro dobles. Las guías laterales se pueden ajustar conforme a la longitud del pan y la cinta superior conforme a la altura. La capacidad máxima es de 1200 panes por hora, dependiendo del tipo de pan y la eficiencia del operador.



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.



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.



Rampa de acero inoxidable de estructura sólida para un almacenamiento de suministro adicional de hasta 15 panes. Equipada con tiras guía para distintos tamaños de pan. La rampa se puede plegar por completo cuando no se esté usando.

D/ Cross Slicer 208 - Acero inoxidable

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 de acero inoxidable 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
- Ruedas giratorias bloqueables de uso pesado para colocación sin esfuerzo
- Tiras guía de pan ajustables para distintas longitudes de pan
- Tamaño máx. pan (An x Al) 52 x 16 cm
- Grosor de las rebanadas 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 o 16 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 de aceite para pan de centeno
- 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
- 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
- Segunda sopladora de bolsas
- Botón de seguridad de emergencia

Accesorios

- Juego de 60 o 75 cuchillas (acero, acero inoxidable o teflón)

Potencia 0,9 kW, trifásica, peso neto 260 kg
An x Pr x Al 122 x 195 x 130 cm



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



Cubierta de suministro transparente para máxima seguridad.



Cinta doble de suministro con velocidad regulable electrónicamente.



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.

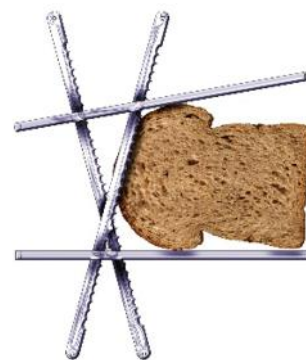


D/ Cross Slicer 208 - Нержавеющая сталь Полупромышленная хлеборезка с системой Cross Slice

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.

Полупромышленная хлеборезка D/ Cross Slicer 208 разработана для небольших хлебопекарен, в которых хлеб нарезают непосредственно перед поставкой. Оснащена системой раздува пакетов и двойным транспортером для подачи хлеба с переменной скоростью. Боковые направляющие можно настраивать согласно длине буханки, а верхний ремень регулируется в зависимости от типа хлеба и скорости оператора. Максимальная производительность - 1200 буханок в час; она зависит от типа хлеба и скорости оператора.



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.



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



Надежный лоток из нержавеющей стали для хранения 15 буханок хлеба. Регулировка направляющих для хлеба разных размеров. Лоток можно складывать, когда он не используется.

D/ Cross Slicer 208 - Нержавеющая сталь

Хлеборезка непрерывного действия для хлебопекарен среднего размера

- Уникальная проверенная система нарезки Cross-Slice
- Точная нарезка любого, даже очень свежего хлеба
- Прочная конструкция из нержавеющей стали 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
- Регулируемые ножи на поворотных колесах
- Регулировка направляющих для хлеба разных размеров
- Максимальный размер буханки хлеба - 52 x 16 см
- Толщина ломтя 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 или 16 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
- Смазка лезвий для нарезки ржаного хлеба
- Диапазон скоростей нижнего (настраиваемого) загрузочного конвейера (30%)
- Регулируемая толщина ломтя
- Защитная разгрузочная шторка
- Прозрачный защитный разгрузочный кожух*
- 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

Принадлежности

- Набор из 60 или 75 лезвий (сталь, нержавеющая сталь или тефлон)

Мощность 0,9 кВт, 3-фазный, вес нетто 260 кг

Габариты: Ширина x глубина x высота 122 x 195 x 130 см



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



Прозрачный загрузочный кожух для максимальной безопасности.



Двойные транспортирующие ремни с регулируемой скоростью.



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