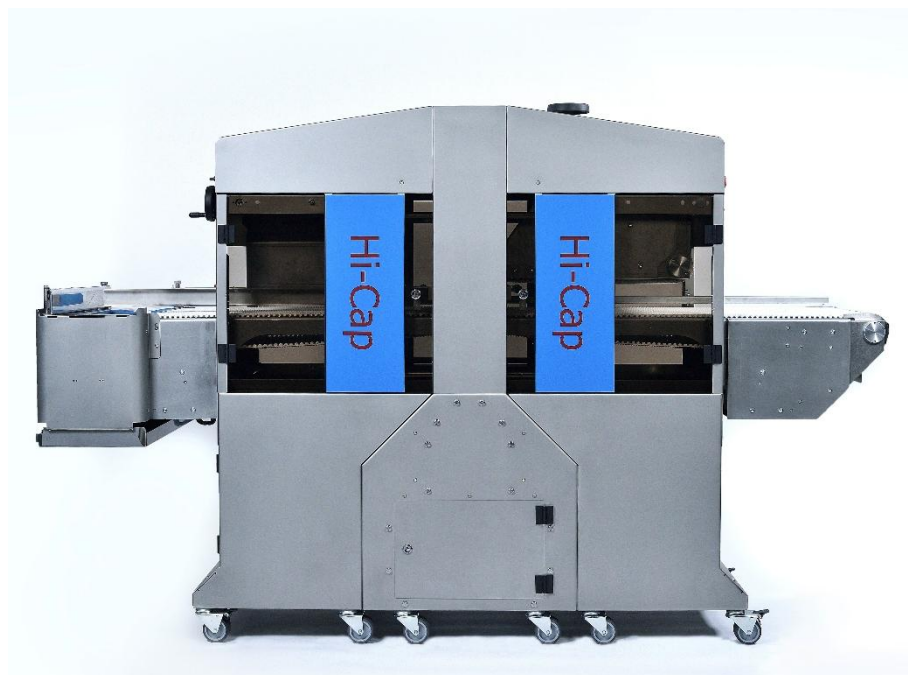


English



D/ Cross Slicer Hi-cap

Fully automatic continuous high-capacity bread slicer with Cross-Slice System

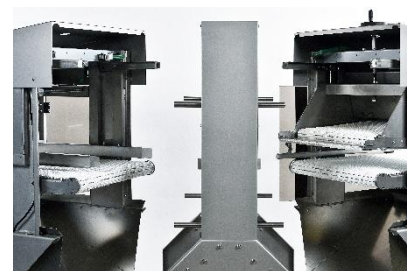
- Up to 2,400 breads per hour
- Unique and proven Cross Slice System
- Long life span of blades
- Smooth and silent slicing operation
- Independently adjustable speed for in- and out-feed belt
- Lockable heavy duty swivel wheels for effortless positioning
- Flexible guide strip on infeed belt
- Fixed in- and out-feed belt; no adjustments required during operation
- Simple (dis)assembly of modular in- and out-feed belt for cleaning and maintenance
- Reversible infeed belt for last bread
- Easy maintenance access because of ingenious modular design
- Max bread size (WxH) 52 x 16 cm (minimum height 4 cm)
- Slice thickness 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 or 16 mm (other on request)
- Easy removable collection crumb tray
- Transparent side doors on both sides for constant sight into slicing system
- Well placed crumb guides secure no crumbs leftovers inside the machine
- Simple cleaning access through opening of side doors
- Higher out-feed belt speed to provide extra packing time



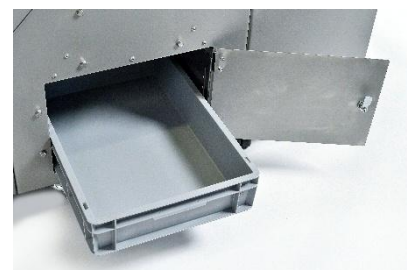
Adjustable upper conveyor belt for free baked and round bread.



Unique and proven cross-slice system with angled blades that last up to three times longer.

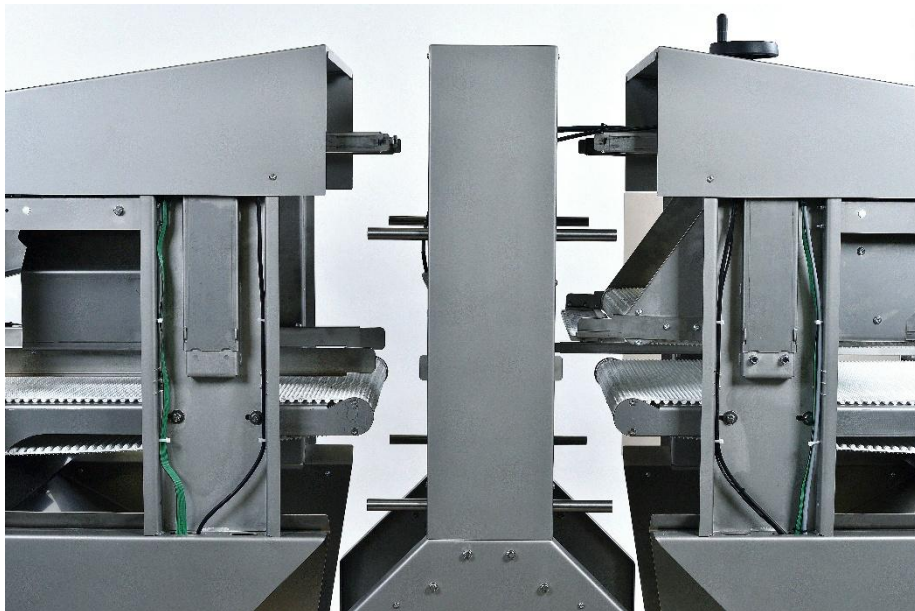


Easy access for maintenance and cleaning because of ingenious modular design.



Steep crumb guides secure all crumbs end up in easy removable collection tray.

High capacity continuous bread slicer, 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.



A unique design made up out of three connectable modules makes the D/ Cross Slicer Hi-cap easy accessible for maintenance and cleaning of the slicing system. Simply by pushing the in-and outfeed modules apart, the free standing slicing system becomes simple accessible from all directions.

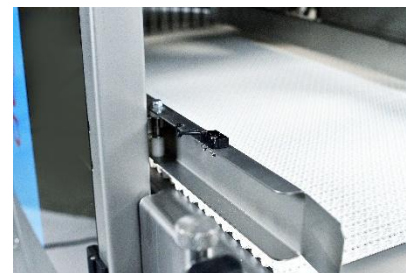
Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Electronic oil lubrication of the blades
- Sliding chute for additional bread infeed storage
- Integrated outfeed table with bag blowing device on right or left side
- Outfeed table with double bag blowing device; on both right and left side
- Special slice thickness
- Bread catching plate at the end of outfeed belt
- Automatic stop safety switch for full bread outfeed table

Accessories

- Additional slicing module for 2nd slicing thickness
- Set of 60 or 75 blades (steel, stainless steel or teflon)
- Recommended spare part set for 5-year operation
- Recommended spare part set for 10-year operation

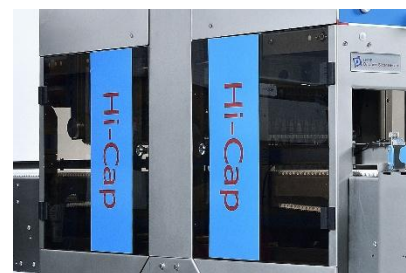
Power 2.0 kW, 1-phase, net-weight 480 kg
WxDxH 66 x 233 x 157 cm



Flexible side guides on in-feed system can be adjusted to length of the bread.



Easy cleaning access by opening one or both transparent doors on left and right side of the machine.

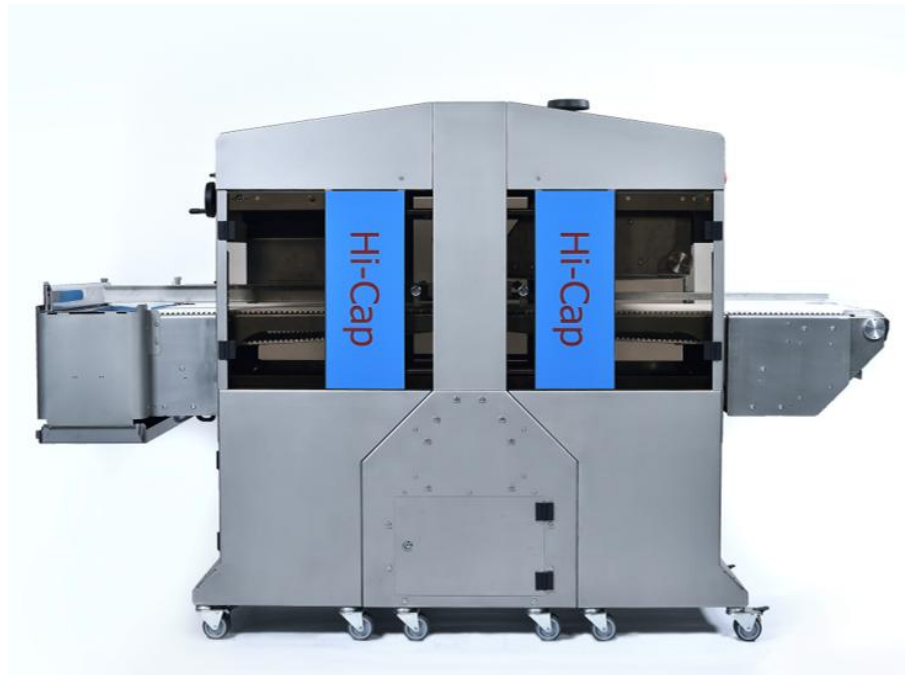


Transparent doors on both sides for direct and constant inspection of slicing process, in- and outfeed system and hygiene.



Independently variable speed for in- and outfeed belt, reverse button for last bread and height-adjustable upper infeed conveyor belt.

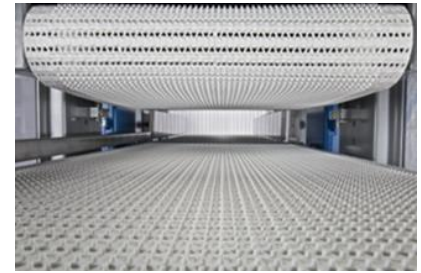
US-English



D/ Cross Slicer Hi-cap

Fully automatic continuous high-capacity bread slicer with Cross-Slice System

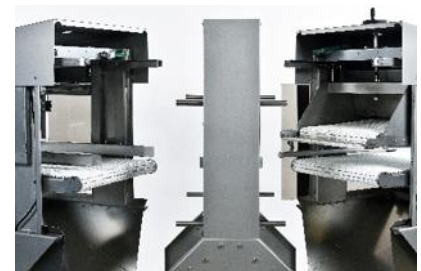
- Up to 2,400 breads per hour
- Unique and proven Cross Slice System
- Long life span of blades
- Smooth and silent slicing operation
- Independently adjustable speed for in- and out-feed belt
- Lockable heavy duty swivel wheels for effortless positioning
- Flexible guide strip on infeed belt
- Fixed in- and out-feed belt; no adjustments required during operation
- Simple (dis)assembly of modular in- and out-feed belt for cleaning and maintenance
- Reversible infeed belt for last bread
- Easy maintenance access because of ingenious modular design
- Max bread size (WxH) 20" x 6" (minimum height 1.6")
- Slice thickness 11/32", 3/8", 13/32", 7/16", 15/32", 1/2", 9/16" or 5/8" (other on request)
- Easy removable collection crumb tray
- Transparent side doors on both sides for constant sight into slicing system
- Well placed crumb guides secure no crumbs leftovers inside the machine
- Simple cleaning access through opening of side doors
- Higher out-feed belt speed to provide extra packing time



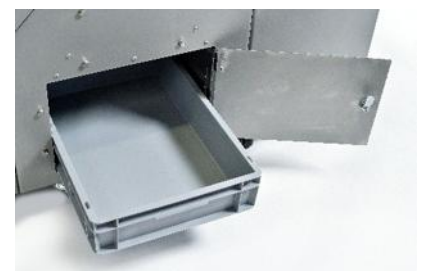
Adjustable upper conveyor belt for free baked and round bread.



Unique and proven cross-slice system with angled blades that last up to three times longer.



Easy access for maintenance and cleaning because of ingenious modular design.



Steep crumb guides secure all crumbs end up in easy removable collection tray.

High capacity continuous bread slicer, 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.



A unique design made up out of three connectable modules makes the D/ Cross Slicer Hi-cap easy accessible for maintenance and cleaning of the slicing system. Simply by pushing the in-and outfeed modules apart, the free standing slicing system becomes simple accessible from all directions.

Options

- Teflon coated blades for fruit bread
- Stainless steel blades for maximum hygiene
- Electronic oil lubrication of the blades
- Sliding chute for additional bread infeed storage
- Integrated outfeed table with bag blowing device on right or left side
- Outfeed table with double bag blowing device; on both right and left side
- Special slice thickness
- Bread catching plate at the end of outfeed belt
- Automatic stop safety switch for full bread outfeed table

Accessories

- Additional slicing module for 2nd slicing thickness
- Set of 60 or 75 blades (steel, stainless steel or teflon)
- Recommended spare part set for 5-year operation
- Recommended spare part set for 10-year operation

Power 2.0 kW, 1-phase, net-weight 1058 lbs.
WxDxH 26" x 92" x 62"



Flexible side guides on in-feed system can be adjusted to length of the bread.



Easy cleaning access by opening one or both transparent doors on left and right side of the machine.

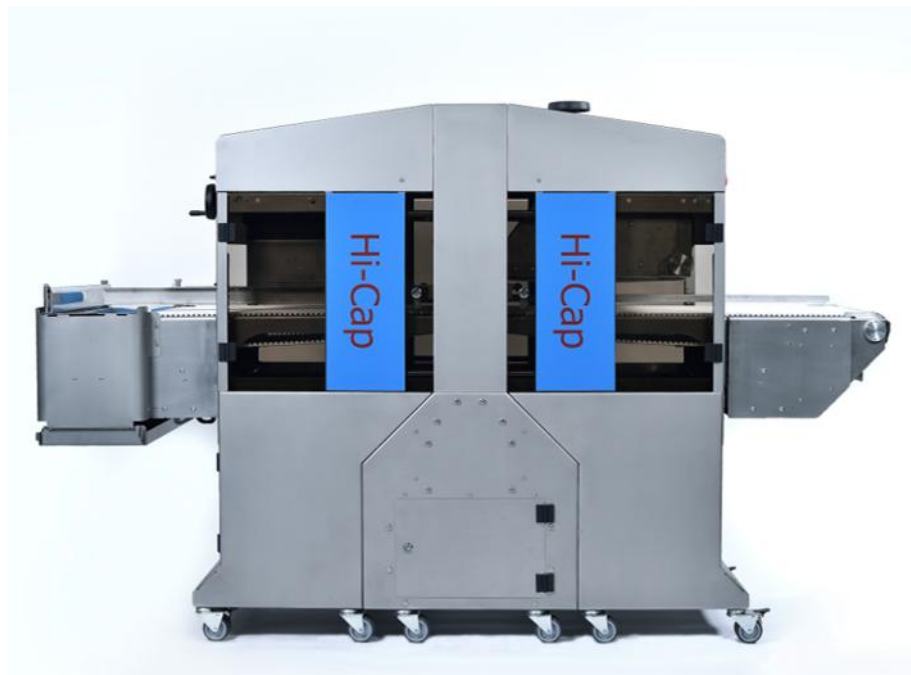


Transparent doors on both sides for direct and constant inspection of slicing process, in- and outfeed system and hygiene.



Independently variable speed for in- and outfeed belt, reverse button for last bread and height-adjustable upper infeed conveyor belt.

Nederlands



D/ Cross Snijder Hi-cap

Volautomatische continu werkende hoog volume broodsnijder met kruisend snijdende messen

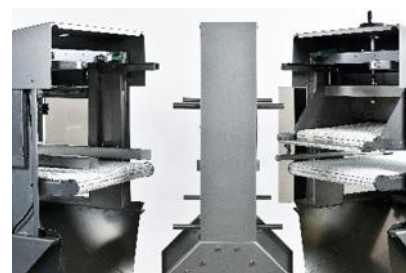
- Snijdt tot max. 2.400 broden per uur
- Uitgerust met Daub's uniek snijsysteem van kruisend snijdende messen
- Lange standtijd van de messen
- Snijdt strak en snel door elke broodsoort (zelfs vers brood)
- Snelheden van in- en uitvoerband zijn onafhankelijk van elkaar in te stellen
- Zwenkwieken met rem maken de machine makkelijk verplaatsbaar
- Instelbare geleidingsstrip op de invoerband
- Vaste in- en uitvoerband behoeven geen aanpassing of instelling bij gebruik
- Modulaire in- en uitvoerband zijn simpel te demonteren en geschikt voor in de vaatwasser
- Retourknop voor het laatste brood
- Dankzij slim modulair ontwerp makkelijk toegankelijk voor schoonmaak, service en onderhoud
- Max. brood maat (BxH) 52 x 16 cm (minimale hoogte 4 cm)
- Standaard verkrijgbaar in snedediktes van 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 of 16 mm (overige op aanvraag)
- Grote en makkelijk toegankelijke kruimelbak
- Door transparante deuren in de zijkant een constant zicht op het snijmechanisme
- Steile kruimelgoten zorgen ervoor dat alle kruimels netjes in de kruimelbak vallen
- Eenvoudig schoon te maken dankzij dubbele deuren aan beide kanten van de machine
- Aparte snelheidsregeling voor zowel invoer- als uitvoerband



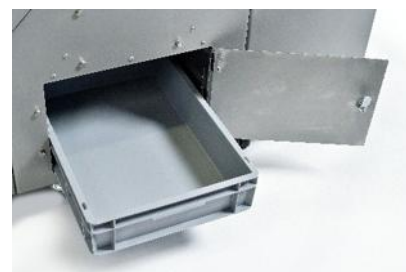
Instelbare bovenband voor o.a. ambachtelijk gebakken en ronde broden.



Uniek Cross-Slice systeem met kruisend snijdende messen die tot drie keer langer meegaan.



Dankzij een doordacht modulair ontwerp kan de Hi-cap eenvoudig geopend worden voor onderhoud, service en schoonmaakwerkzaamheden.



Broodkruimels worden tijdens het snijden opgevangen in steile kruimelgoot om uiteindelijk in een grote en makkelijk toegankelijke kruimelbak terecht te komen.

De D/ Cross Snijder Hi-cap is uitgerust met een uniek snijsysteem van kruisend snijdende messen. Hiermee wordt het brood onder een hoek gesneden en maken de messen een extra lange snijslag, wat resulteert in sneller snijden (zelfs van vers brood) en een langere standtijd van de messen. Een solide constructie en lichtgewicht componenten staan garant voor een stille en stabiele machine, zelfs na vele jaren van intensief gebruik.



Dankzij een uniek modulair ontwerp bestaande uit drie geïntegreerde modules is de D/ Cross Snijder Hi-cap makkelijk te openen voor schoonmaak, service en onderhoud. Door eenvoudig de in- en uitvoermodules te ontkoppelen komt het snijmechanisme compleet vrij te staan en is zodoende van alle kanten makkelijk toegankelijk.

Opties

- Getefloneerde messen
- RVS messen
- Oliesmering
- Aanvoerplaat voor extra broden
- Uitvoertafel met zakopblazer; naar keuze links of rechts van de machine
- Uitvoertafel met dubbele zakopblazer (links en rechts)
- Speciale snededikte
- Broodopvangplaat aan het eind van de uitvoerband
- Automatische stopbeveiliging bij volle uitvoerband

Accessoires

- Extra snijmodule voor 2e snededikte
- Set van 60 of 75 messen (staal, RVS of teflon)
- Set reserve onderdelen (aanbevolen) voor 5 jaar operationeel gebruik
- Set reserve onderdelen (aanbevolen) voor 10 jaar operationeel gebruik

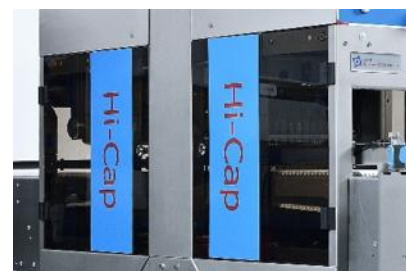
Vermogen 2,0 kW, 1-fase, netto gewicht 480 kg
BxDxH 66 x 233 x 157 cm



Instelbare invoergeleidingsstrip voor verschillende soorten en maten brood.



Makkelijk schoonmaken door eenvoudig twee transparante deuren aan beide kanten van de Hi-cap te openen.

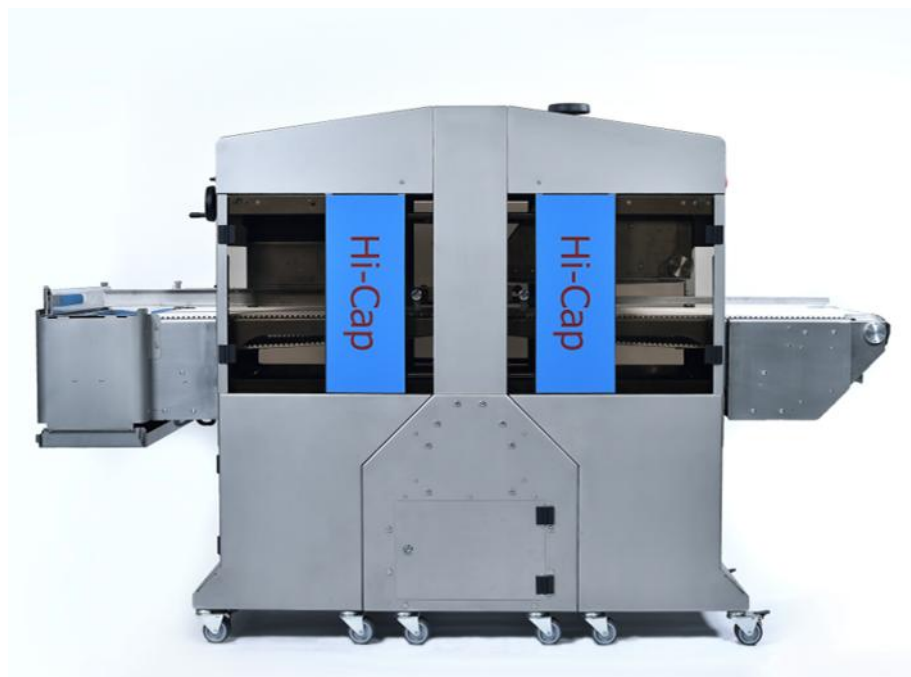


Door transparante deuren aan de zijkanten zijn zowel het snijden als de invoer- en uitvoer van het brood eenvoudig te controleren.



Onafhankelijk instelbare snelheden voor de in- en uitvoerbanden, retourknop voor laatste brood en in hoogte instelbare bovenband aan de invoerzijde.

Français



Trancheuse D/X Hi-cap

Trancheuse à pain en continu, entièrement automatique et à capacité élevée avec système de tranchage croisé

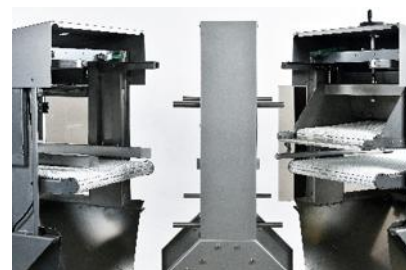
- Jusqu'à 2.400 pains par heure
- Système de tranchage croisé unique et éprouvé
- Longue durée de vie des lames
- Fonctionnement fluide et silencieux
- Vitesse du tapis d'entrée et du tapis de sortie individuellement réglable
- Roulettes pivotantes verrouillables et robustes pour un positionnement sans effort
- Bande de guidage flexible sur le tapis d'alimentation
- Tapis d'entrée et de sortie fixes : aucun réglage n'est nécessaire pendant l'utilisation
- (Dés)assemblage facile des tapis d'entrée et de sortie modulaires pour le nettoyage et la maintenance
- Tapis d'alimentation réversible pour le dernier pain
- Accès facile pour la maintenance grâce à la conception modulaire ingénieuse
- Dimensions max. du pain (LxH) 52 x 16 cm (hauteur minimale 4 cm)
- Épaisseurs de tranches de 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 ou 16 mm (autres épaisseurs sur demande)
- Tiroir à miettes facilement amovible
- Portes transparentes sur les deux côtés pour une vue constante dans le système de tranchage
- Des guides de miettes bien placés garantissent qu'il ne reste pas de miettes dans la machine
- Accès facile pour le nettoyage grâce à l'ouverture des portes latérales
- Vitesse supérieure du tapis de sortie offrant plus de temps d'emballage.



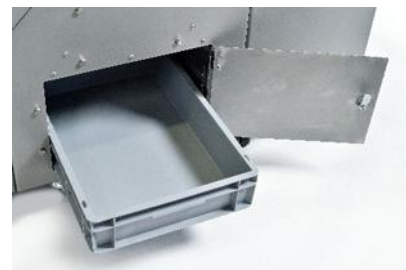
Courroie d'alimentation supérieure réglable pour pains de forme libre et ronds.



Système de tranchage croisé, unique et éprouvé avec des lames inclinées qui durent jusqu'à trois fois plus longtemps.



Accès facile pour la maintenance et le nettoyage grâce à la conception modulaire ingénieuse.



Des guides très inclinés pour les miettes garantissent que toutes les miettes finissent dans le tiroir à miettes facilement amovible.

Trancheuse à pain en continu de grande capacité, 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.



Une conception unique à base de trois modules connectables permet un accès facile à la Trancheuse D/X Hi-cap pour la maintenance et le nettoyage du système de tranchage. En écartant simplement les modules d'alimentation et de sortie, le système de tranchage autonome devient facilement accessible depuis tous les côtés.

Options

- Lames avec revêtement en Téflon
- Lames en acier inoxydable
- Lubrification à huile électronique des lames
- Rampe de chargement pour un stockage supplémentaire à l'entrée
- Table de sortie avec souffeuse à sacs (à droite ou à gauche)
- Table de sortie avec double souffeuse à sacs (droite et gauche)
- Épaisseur de tranche spéciale
- Plaque de réception de pain à la fin du tapis de sortie
- Interrupteur d'arrêt de sécurité automatique pour sortie de pain entier

Accessoires

- Module de tranchage supplémentaire pour 2e épaisseur de tranchage
- Jeu de 60 ou 75 lames (acier, acier inoxydable ou Téflon)
- Pièces de rechange conseillées pour 5 ans de fonctionnement
- Pièces de rechange conseillées pour 10 ans de fonctionnement

Puissance 2,0 kW, courant monophasé, poids net 480 kg
LxPxH 66 x 233 x 157 cm



Les guides latéraux flexibles sur le système d'alimentation peuvent être ajustés en fonction de la longueur du pain.



Accès facile pour le nettoyage grâce à l'ouverture d'une ou des deux portes transparentes à gauche et à droite de la machine.

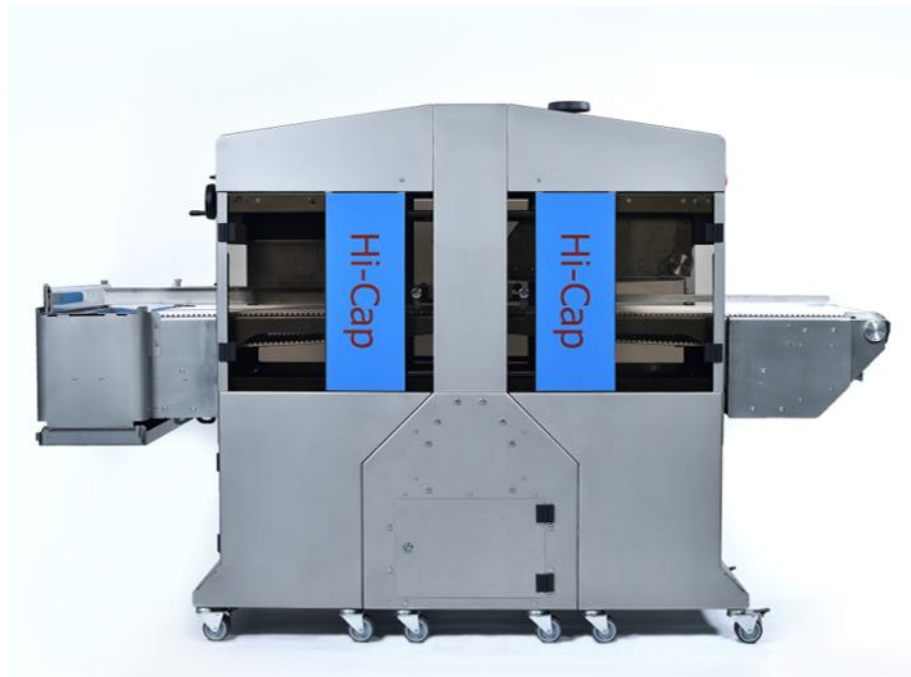


Portes transparentes sur les deux côtés pour une inspection constante et directe du processus de tranchage, du système d'entrée et de sortie et de l'hygiène.



Vitesse du tapis d'entrée et du tapis de sortie individuellement réglable, bouton d'inversion pour le dernier pain et courroie d'alimentation supérieure réglable en hauteur.

Deutsch



D/ Cross Slicer Hi-cap

Vollautomatische und kontinuierlich arbeitende Hochleistungs-Brottschneidmaschine mit Cross-Slice-System

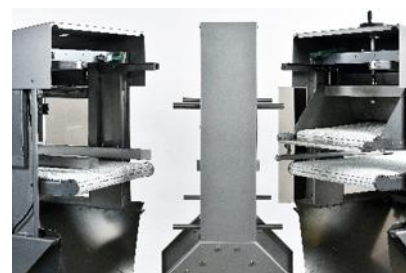
- Produktionskapazität: bis zu 2400 Brote pro Stunde
- Einzigartiges und bewährtes Cross-Slice-System
- Messer mit langer Standzeit
- Fließender und leiser Betrieb
- Geschwindigkeit von Aufgabe- und Ausgabeförderband unabhängig voneinander einstellbar
- Schwere feststellbare Lenkrollen für mühelose Positionierung
- Flexible Führungsleisten auf dem Aufgabeförderband
- Feste Aufgabe- und Ausgabeförderbänder, keine Einstellungen im Betrieb notwendig
- Einfache Montage und Demontage der Förderbandmodule für vereinfachte Reinigung und Wartung
- Rücklauffunktion für das letzte Brot
- Dank des genialen modularen Designs einfach zugänglich für Wartungsarbeiten
- Max. Brotgröße (B × H) 52 × 16 cm (mindesthöhe 4 cm)
- Scheibendicken 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 oder 16 mm (andere auf Anfrage)
- Leicht entnehmbare Krümelschublade
- Dauerhafter Einblick in das Schneidsystem dank der transparenten Seitenwände
- Clever angeordnete Leitbleche sorgen dafür, dass keine Krümel in der Maschine zurückbleiben
- Für Reinigungsarbeiten leicht über die Seitentüren zugänglich
- Höhere Geschwindigkeit des Ausgabeförderbands verschafft zusätzliche Zeit für das Verpacken



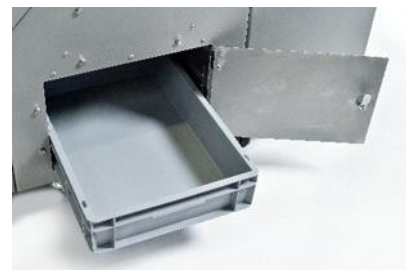
Obertrum einstellbar für freie Formen und runde Brote.



Einzigartiges und bewährtes Cross-Slice-System mit kreuzweise angeordneten Messern mit einer bis zu dreimal längeren Standzeit.



Dank des genialen modularen Designs für Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht zugänglich.



Steile Leitbleche sorgen dafür, dass alle Krümel in der entnehmbaren Krümelschublade landen.

Bei dieser kontinuierlich arbeitenden Hochleistungs-Brottschneidemaschine ergibt sich dank des patentierten und bewährten Kreuzmessersystem Cross Slicer von Daub, bei der das Brot von über Kreuz angeordneten Messern mit einem längeren Hub geschnitten wird, 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.



Dank des einzigartigen Designs aus drei miteinander kombinierbaren Modulen ist die D/ Cross Slicer Hi-cap für Wartungs- und Reinigungsarbeiten des Schneidsystems leicht zugänglich. Durch einfaches Auseinanderschieben der Aufgabe- und Ausgabemodule ist das freistehende Schneidsystem von allen Seiten zugänglich.

Optionen

- Teflonbeschichtete Messer für Fruchtbrot
- Edelmesser für maximale Hygiene
- Elektronische Ölschmierung der Messer
- Eingaberutsche für zusätzliche Brote
- Ausgabebereich mit Beutelloffner links oder rechts
- Ausgabebereich mit doppeltem Beutelloffner links und rechts
- Sondermaße für die Scheibendicke
- Anschlagblech am Ende des Ausgabeförderbands
- Automatischer Stop-Sicherheitsschalter für volle Ausgabeförderband

Zubehör

- Zusätzliches Schneidmodul für alternative Scheibendicke
- Messersatz von 60 oder 75 Stück (Stahl, Edelstahl oder Teflon)
- Empfohlene Ersatzteile für 5 Jahre Betrieb
- Empfohlene Ersatzteile für 10 Jahre Betrieb

Leistung 2,0 kW, einphasig, Nettogewicht 480 kg
BxTxH 66 x 233 x 157 cm



Die flexiblen Seitenführungen an der Aufgabeseite können auf die Länge der Brote eingestellt werden.



Leichte Reinigung durch Öffnen einer oder beider transparenter Türen an der linken und rechten Seite der Maschine.

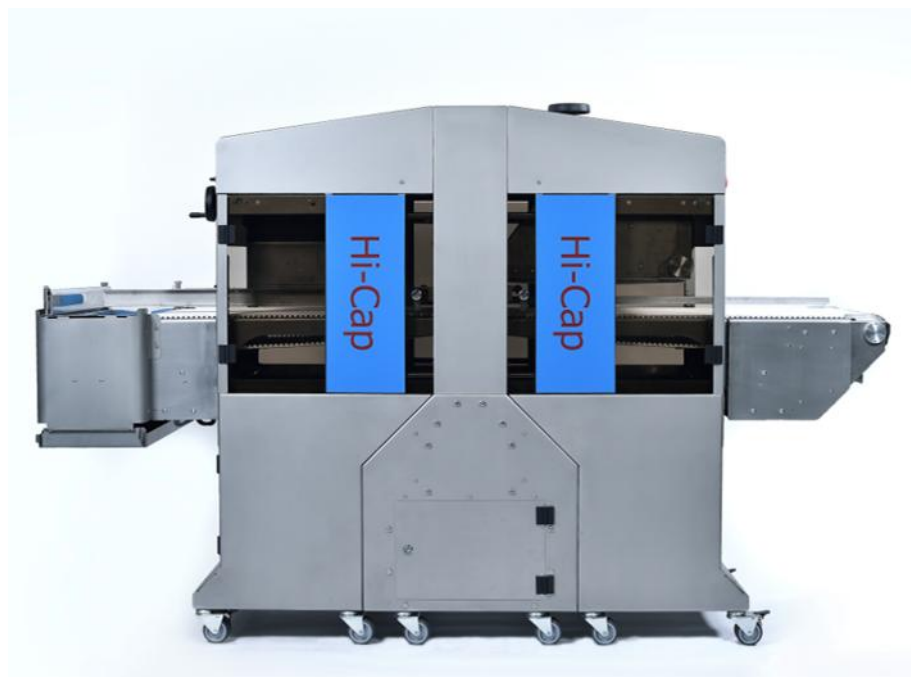


Transparente Türen an beiden Seiten der Maschine für eine direkte und dauerhafte Überwachung des Schneidvorgangs, der Aufgabe- und Ausgabesysteme und der Hygiene.



Unabhängig voneinander einstellbare Geschwindigkeiten des Aufgabe- und Ausgabebands; Rücklauffunktion für das letzte Brot und einstellbare Höhe des Aufgabe-Obertrums.

Español



D/ Cross Slicer Hi-cap

Rebanadora de pan continua totalmente automática de gran capacidad con Cross-Slice System

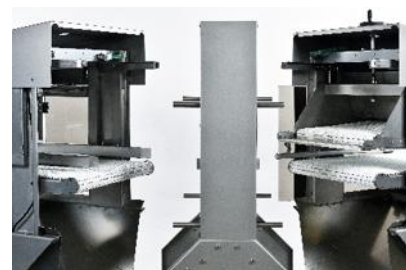
- Hasta 2.400 panes por hora
- Sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio
- Larga vida útil de las cuchillas
- Rebanado regular y silencioso
- Velocidad ajustable de forma independiente para la cinta de suministro y evacuación
- Ruedas giratorias bloqueables de uso pesado para colocación sin esfuerzo
- Tiras guía flexibles en la cinta de suministro
- Cinta de suministro y evacuación fija; no se requieren ajustes durante el funcionamiento
- (Des)montaje sencillo de la cinta de suministro y evacuación modular para limpieza y mantenimiento
- Cinta de suministro reversible para el último pan
- Acceso de mantenimiento sencillo gracias al ingenioso diseño modular
- Tamaño máx. pan (An x Al) 52 x 16 cm (altura mínima 4 cm)
- Grosor de las rebanadas 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 o 16 mm (otros bajo demanda)
- Bandeja de recogida de migas fácil de extraer
- Puertas laterales transparentes en ambos lados para una visión constante sobre el sistema de rebanado
- Las guías para migas perfectamente colocadas garantizan que no queden migas dentro de la máquina
- Acceso sencillo para limpieza abriendo las puertas laterales
- Mayor velocidad de cinta de evacuación para proporcionar tiempo de envasado adicional



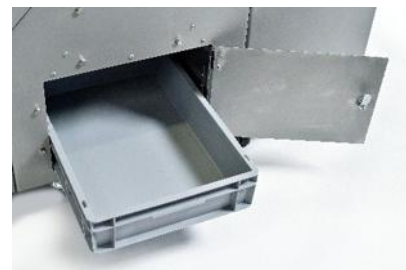
Cinta transportadora superior ajustable para pan horneado libremente y redondo.



Sistema de corte de sierra cruzada exclusivo y de reconocido prestigio con cuchillas en ángulo que duran hasta tres veces más.



Fácil acceso para mantenimiento y limpieza gracias al ingenioso sistema modular.



Las guías inclinadas para migas garantizan que todas las migas terminarán en una bandeja de recogida fácilmente extraíble.

Rebanadora de pan continua de gran capacidad, 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 proporciona 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.



Un diseño exclusivo formado por tres módulos conectables hace que la D/ Cross Slicer Hi-cap sea fácilmente accesible para el mantenimiento y la limpieza del sistema de rebanado. Solo con empujar y separar los módulos de suministro y evacuación se puede acceder fácilmente al sistema de rebanado independiente desde todas las direcciones.

Opciones

- Cuchillas revestidas de teflón para pan de frutas
- Cuchillas de acero inoxidable para máxima higiene
- Lubricación electrónica con aceite de las cuchillas
- Rampa de carga para almacenamiento de suministro de pan adicional
- Mesa de evacuación integrada con dispositivo de soplado de bolsas en el lado derecho o izquierdo
- Mesa de evacuación con dispositivo soplador de bolsas dobles (derecha e izquierda)
- Grosor especial de rebanada
- Placa de recogida de pan al final de la cinta de evacuación
- Interruptor automático de parada de seguridad para evacuación de pan entero

Accesorios

- Módulo de rebanado adicional para el 2º grosor de rebanada
- Juego de 60 o 75 cuchillas (acero, acero inoxidable o teflón)
- Piezas de repuesto recomendadas para 5 años de funcionamiento
- Piezas de repuesto recomendadas para 10 años de funcionamiento

Potencia 2,0 kW, monofásica, peso neto 480 kg
An x Pr x Al 66 x 233 x 157 cm



Las guías laterales flexibles del sistema de suministro se pueden ajustar a la longitud del pan.



Fácil acceso para limpieza abriendo una o dos puertas transparentes en el lado izquierdo y derecho de la máquina.

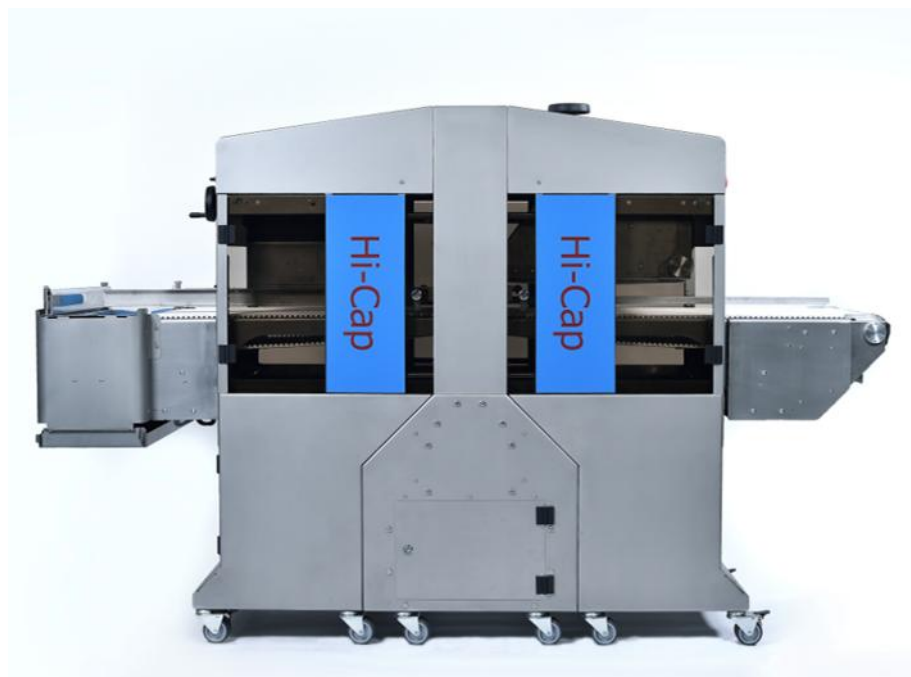


Puertas transparentes a ambos lados para una inspección directa y constante del proceso de rebanado, sistema de suministro y evacuación e higiene.



Velocidad variable independiente para la cinta de suministro y evacuación, botón de retroceso para el último pan y cinta transportadora de suministro superior ajustable en altura.

Русский

**D/ Cross Slicer Hi-cap**

Автоматическая высокоэффективная хлебoreзка непрерывного действия с системой Cross-Slice

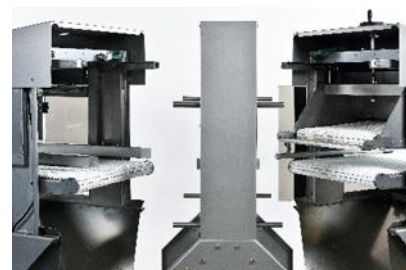
- Нарезка до 2400 буханок хлеба в час
- Уникальная проверенная система нарезки Cross-Slice
- Лезвия с долгим сроком службы
- Плавная и бесшумная работа
- Независимая настройка скорости для загрузочного и разгрузочного ремней
- Регулируемые ножки на поворотных колесах
- Гибкие направляющие загрузочного ремня
- Фиксированные загрузочные и разгрузочные ремни, не требующие настройки во время работы
- Простая сборка и разборка загрузочных и разгрузочных модульных ремней для чистки и обслуживания
- Обратный ход ремня для нарезки последней буханки
- Легкий доступ для обслуживания благодаря уникальному модульному дизайну
- Максимальный размер буханки хлеба 52 x 16 см (минимальная высота 4 см)
- Толщина ломтя 9, 9½, 10, 11, 12, 12½, 14 или 16 мм (остальные по запросу)
- Легко снимаемый лоток для крошек
- Прозрачные боковые дверцы с обеих сторон машины для контроля системы нарезки
- Продуманное расположение направляющих для крошек не позволяет им застревать в машине
- Простой доступ для очистки благодаря боковым дверцам
- Более высокая скорость разгрузочного ремня для времени на упаковку



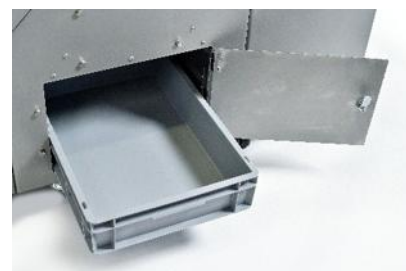
Настройка верхнего конвейерного ремня для любых хлебобулочных изделий и круглого хлеба.



Уникальная проверенная система нарезки Cross-Slice с наклоном лезвий, позволяющая использовать машину в 3 раза дольше.



Простой доступ для обслуживания и очистки благодаря боковым дверцам благодаря уникальному модульному принципу.



Продуманное расположение направляющих для крошек и легко снимаемый лоток-коллектор.

Высокоэффективная хлеборезка непрерывного действия с уникальной проверенной и запатентованной системой 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 легковесных компонентов делают работу хлеборезки бесшумной и стабильной даже спустя годы после начала эксплуатации.



Уникальный дизайн, который включает три модуля, делает D/ Cross Slicer Hi-car простым в обслуживании и уходе. Можно легко разъединить модули разгрузки и загрузки, чтобы получить доступ к любой части машины. С помощью простого разъединения модулей разгрузки и загрузки можно легко получить доступ к системе нарезки из любого положения.

Опции

- Лезвия с тефлоновым покрытием для нарезки фруктового хлеба
- Лезвия из нержавеющей стали для максимальной гигиеничности
- Электронная система смазки лезвий
- Выдвижной лоток для хранения хлеба
- Раздаточный стол с устройством раздувки пакетов; по выбору слева или справа от машины.
- Раздаточный стол с двумя устройствами раздувки пакетов (слева и справа)
- Регулируемая толщина ломтя
- Пластина для хлеба в конце разгрузочного ремня
- Автоматический защитный выключатель для раздачи хлеба

Принадлежности

- Дополнительный модуль нарезки для 2-ой толщины нарезки
- Набор из 60 или 75 лезвий (сталь, нержавеющая сталь или тефлон)
- Набор рекомендуемых запчастей для 5 летнего использования
- Набор рекомендуемых запчастей для 10 летнего использования

Мощность 2,0 кВт, 1-фазный, вес нетто 480 кг
Ширина x глубина x высота 66 x 233 x 157 см



Гибкие боковые направляющие системы загрузки можно настраивать согласно длине буханки.



Простой доступ для очистки благодаря открытию одной или обеих боковым дверок с левой и правой сторон машины.



Прозрачные дверки с обеих сторон машины для постоянного контроля системы нарезки, загрузки и разгрузки и гигиеничности.



Независимая регулировка скорости загрузочного и разгрузочного ремней, кнопка обратного хода для последней буханки и верхний загрузочный ремень с настройкой высоты.