

D/ Cross Slicer Hi-cap Bread Slicer

Continuous high capacity (semi-)industrial bread slicer

Up to
2,400
breads per hour

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

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

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



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.



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



A unique design made up out of three connectable modules. Easily accessible for maintenance and cleaning of slicing system.



D/ Cross Slicer Hi-cap with Cross-Slice System

Fully automatic continuous high-capacity bread slicer



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



Adjustable upper conveyor belt for free baked and round bread.

- 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

Options

- **Stainless steel execution**
- 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

Power 2.0 kW, 1-phase, net-weight 480 kg
WxDxH 66 x 234 x 157 cm

D/ Cross Slicer Hi-cap Bread Slicer

Continuous high capacity (semi-)industrial bread slicer

Up to
2,400
breads per hour

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

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

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



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.



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



A unique design made up out of three connectable modules. Easily accessible for maintenance and cleaning of slicing system.

D/ Cross Slicer Hi-cap with Cross-Slice System

Fully automatic continuous high-capacity bread slicer



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



Adjustable upper conveyor belt for free baked and round bread.

- 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

Options

- **Stainless steel execution**
- 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

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

D/ Cross Snijder Hi-cap broodsnijder

Continu broodsnijder voor de (semi-)industriële bakkerij

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

Dankzij het unieke snijsysteem van kruisend snijdende messen is de standtijd van de messen tot drie keer langer dan bij conventionele snijsystemen.

Tot
2.400
broden per uur

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



Automatische zakopblazer; met één vloeiende natuurlijke beweging wordt het brood in de geopende zak geschoven om vervolgens verpakt te worden.



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



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.

D/ Cross Snijder Hi-cap met Cross-Slice systeem

Volautomatische broodsnijder voor de (semi)-industriële bakkerij



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



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

- 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
- Zwenkwielen 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

Opties

- **RVS Uitvoering**
- 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

Vermogen 2,0 kW, 1-fase, netto gewicht 480 kg
BxDxH 66 x 234 x 157 cm

Trancheuse-D/X Hi-cap Trancheuse à pain (semi-)industrielle en continu

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.

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

Jusqu'à
2.400
pains par heure

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.



Après le tranchage du pain, une souffleuse 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.



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



Une conception unique composée de trois modules connectables. Facilement accessible pour la maintenance et le nettoyage du système de tranchage.

Trancheuse-D/X Hi-cap avec système de tranchage croisé

Trancheuse à pain en continu, entièrement automatique et à capacité élevée



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



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

- 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.

Options

- **Version en acier inoxydable**
- 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 souffleuse à sacs
- Table de sortie avec double souffleuse à sacs
- 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
- Glissière de tranchage pour un stockage supplémentaire à l'entrée

Puissance 2,0 kW, courant monophasé, poids net 480 kg
LxPxH 66 x 234 x 157 cm

D/ Cross Slicer Hi-cap Schneidemaschine

Kontinuierlich arbeitende (halb)industrielle Hochleistungs-Brot Schneidemaschine

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

Dank des Cross-Slice-Systems halten die Messer bis zu dreimal länger.

Bis zu
2.400
Brote pro Stunde

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



Nach dem Schneiden des Brots öffnet der Beutelloffner den Plastikbeutel automatisch.



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



Einzigartiges Design aus drei anschließbaren Modulen. Leichte Zugänglichkeit für Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

D/ Cross Slicer Hi-cap Schneidemaschine mit Cross-Slice-System

Vollautomatische und kontinuierlich arbeitende Hochleistungs-Brot Schneidmaschine



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



Obertrum einstellbar für freie Formen und runde Brote.

- Produktionskapazität: bis zu 2.400 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 x H) 52 x 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

Optionen

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

Leistungsaufnahme 2,0 kW, einphasig, Nettogewicht 480 kg
BxTxH 66 x 234 x 157 cm

Rebanadora D/ Cross Slicer Hi-cap

Rebanadora de pan continua (semi-)industrial de gran capacidad

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

Gracias al sistema de corte de sierra cruzada, las cuchillas duran hasta tres veces más.

Hasta
2.400
panes por hora

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.



Después de cortar el pan en rebanadas, un dispositivo soplador de bolsas abrirá automáticamente la bolsa de plástico.



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



Un diseño único hecho de tres módulos conectables. Fácilmente accesible para mantenimiento y limpieza del sistema de rebanado.

Rebanadora D/ Cross Slicer Hi-cap con Cross-Slice System

Rebanadora de pan continua totalmente automática de gran capacidad



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



Cinta transportadora superior ajustable para pan horneado libremente y redondo.

- 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

Opciones

- **Ejecución de acero inoxidable**
- 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 e izquierdo
- Mesa de evacuación con dispositivo soplador de bolsas dobles
- 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

Potencia 2,0 kW, monofásica, peso neto 480 kg
An x Pr x Al 66 x 234 x 157 cm

Хлеборезка D/ Cross Slicer Hi-cap промышленная хлеборезка непрерывного действия с высокой производительностью

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

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

Нарезка до

2400

буханок хлеба
в час

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



После нарезки хлеба устройство раздува пакетов автоматически открывает пластиковый пакет.



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



Уникальный дизайн машины из трех модулей. Легкий доступ для обслуживания и очистки системы нарезки.

D/ Cross Slicer Hi-cap с системой Cross-Slice

Автоматическая высокоэффективная хлеборезка непрерывного действия



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



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

- 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 сборки 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

Опции

- **исполнение из нержавеющей стали**
- Лезвия с тефлоновым покрытием для нарезки фруктового хлеба
- Лезвия из нержавеющей стали для максимальной гигиеничности
- Электронная система смазки лезвий
- Выдвижной лоток для хранения хлеба
- Встроенный раздаточный стол с устройствами раздувки пакетов с обеих сторон машины
- Раздаточный стол с двумя устройствами раздувки пакетов
- Регулируемая толщина ломтя
- Пластина для хлеба в конце разгрузочного ремня
- Автоматический защитный выключатель для раздачи хлеба

Мощность 2,0 кВт, 1-фазный, вес нетто: 480 кг
Габариты: Ширина x глубина x высота 66 x 234 x 157 см