



## **D/ Cross Slicer 208** **D/ Cross Slicer Hi-Cap**

### **Ervaring**

Door een jarenlange ervaring in de ontwikkeling en productie van bakkerijmachines heeft Daub een aantal hoog kwalitatieve continue broodsnijders, speciaal voor de middelgrote bakkerij kunnen ontwikkelen.

### **Schoon en slim**

De semi-industriële broodsnijders van Daub zijn volgens de strengste hygiëne voorschriften ontwikkeld. Voor het schoonmaken, vervangen van messen en ander onderhoud zijn de machines echter nog steeds makkelijk toegankelijk.

### **Duurzaam**

Elk van onze semi-industriële broodsnijders is ontwikkeld voor intensief dagelijks gebruik. Een solide stalen frame constructie in combinatie met de nieuwste technologie staan garant voor een lange levensduur met hoge productiviteit.





Dankzij het unieke Cross-Slice Systeem is de standtijd van de messen tot drie keer langer dan bij conventionele snijsystemen. De semi-industriële Cross Slicer 208 is ontworpen voor middelgrote bakkerijen die brood vooraf snijden.



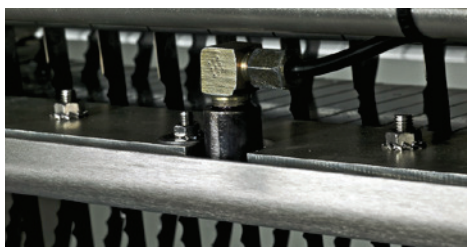
De dubbele invoerband heeft een instelbare snelheidsregelaar.



De geleidingsstrips en bovenste invoerband zijn instelbaar naar de afmetingen van het brood.



Geïntegreerde zakopblazer aan de uitvoertafel is standaard.



Volautomatische oliesmering voorkomt dat kruimels aan de messen blijven plakken. Voornamelijk geschikt voor het snijden van zware en harde broodsoorten.



### **D/ Cross Slicer 208**

Volautomatische broodsnijmachine voor de middelgrote bakkerij

- Uitgerust met het unieke en gepatenteerde Cross-Slice Systeem van Daub
- Gebouwd op basis van een stabiel en solide stalen frame
- Dubbele invoerband met elektronische snelheidsregelaar
- Lange standtijd van de messen
- Rustig en stil tijdens het snijden
- Makkelijk toegankelijke kruimelbak aan de voorkant
- Snijdt tot 1.200 broden per uur
- Instelbare bovenband voor invoer van brood met verschillende hoogte
- Retourknop voor het laatste brood
- Standaard geleverd met zakopblazer voor het verpakken van brood
- Instelbare geleidingsstrips voor diverse afmetingen brood
- Maximale afmeting van het brood (LxH) : 52 x 16 cm
- Snededikte van 8 tot 18 mm (overige op aanvraag)
- Oliesmering voor roggebrood (optie)
- Getefloneerde messen voor vruchtenbrood (optie)
- Zwenkwielen met rem maken de machine makkelijk verplaatsbaar (optie)

Vermogen 1 kW, 3-fasen, netto-gewicht 275 kg  
BxDxH: 67 x 195 x 130 cm



## D/Slicer Hi-Cap

Volautomatische broodsnijmachine voor de (semi-)industriële bakkerij

- Automatisch start-stop systeem voor invoerband en snijmechanisme
- Snijdt tot 2.400 broden per uur
- Lange standtijd van de messen
- Snelheden van de in- en uitvoer banden zijn beide onafhankelijk van elkaar instelbaar
- Uitgevoerd met zwenkwielen of in hoogte instelbare voeten
- Modulaire vaste in- en uitvoerband; behoeft geen aanpassing of instelling bij gebruik
- Modulaire in- en uitvoerband zijn simpel te demonteren en schoon te houden
- Retourknop voor het laatste brood
- Maximale afmeting van het brood (LxH) : 44 x 16 cm
- Snededikte van 8 tot 18 mm (overige op aanvraag)
- Vol-automatische oliesmering voor roggebrood (optie)
- Getefloneerde messen voor vruchtenbrood (optie)
- Uitvoertafel met geïntegreerde zakopblazer, naar keuze, aan de linker- of rechterkant.



Instelbare bovenband voor de invoer van o.a. ronde broden.



Het unieke en gepatenteerde Cross-Slice Systeem met schuin gepositioneerde messen die tot drie keer langer meegaan.



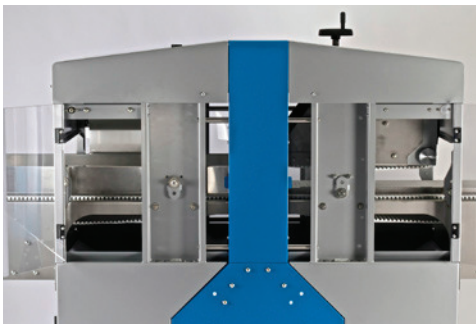
Door een doordacht en modulair ontwerp kan de Hi-Cap makkelijk geopend worden voor onderhoud- en schoonmaakwerkzaamheden.



Door brede en steile geleidingsstrips eindigen alle kruimels in een grote makkelijk toegankelijke kruimelbak.



Door de onafhankelijk instelbare snelheid van de uitvoerband komt meer ruimte tussen de broden en extra inaktijd.



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

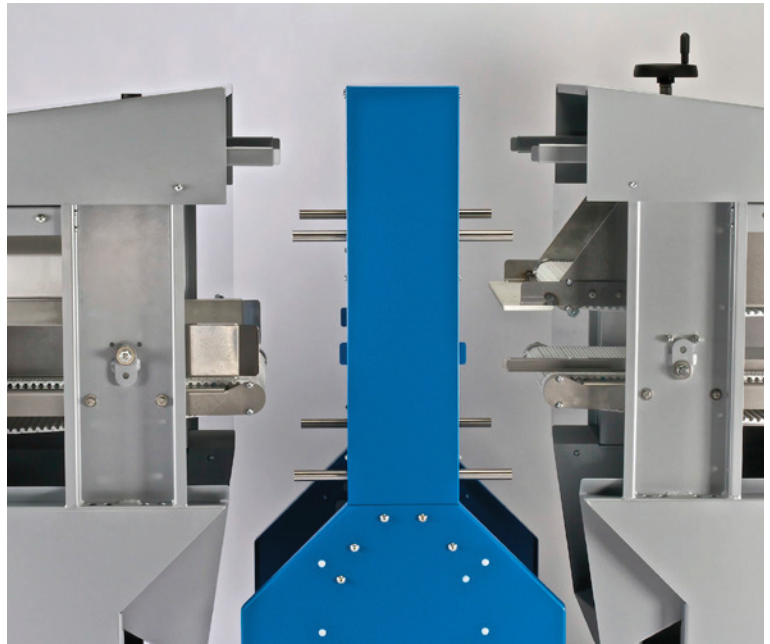


Door de transparante deuren aan beide kanten is het snijproces makkelijk te controleren.



Onafhankelijk instelbare snelheden voor de in- en uitvoerbanden, retourknop voor laatste brood in hoogte instelbare boven-invoer.

Deze door Daub nieuw ontwikkelde volautomatische continu broodsnijder is uitgerust met het unieke Cross-Slice Systeem en heeft een capaciteit van 2.400 broden per uur. De D/ Cross Slicer Hi-Cap is uitstekend geschikt voor intensief gebruik in een (semi-)industriële productie omgeving. Deze robuuste broodsnijder heeft diverse unieke kenmerken waaronder onafhankelijk instelbare in- en uitvoerbanden, elektronische snelheidsregelaar, automatische start-stop sensoren, geleidingsstrips en retourknop voor het laatste brood.



Een uniek modulair ontwerp bestaande uit drie geïntegreerde modules zorgen ervoor dat de Hi-Cap makkelijk te openen is voor schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden. Door eenvoudig de in- en uitvoermodules te ontgrendelen komt het snijmechanisme compleet vrij te staan en van alle kanten makkelijk bereikbaar.

### Opties

- Getefloneerde messen
- Vol-automatische elektronische oliesmering
- Uitvoertafel met geïntegreerde zakopblazer
- Transformator voor 4-polige verbinding zonder N
- Speciale snededikte
- Duwblok voor laatste brood
- Aanbevolen set reserve onderdelen voor 3-jaar
- Extra set messen

Vermogen 2,0 kW, 3-fasen, netto-gewicht 425 kg  
BxDxH: 69 x 232 x 157 cm