

DAUB  Bakery Machinery



ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ



DAUB Bakery Machinery

Хлеборезательные машины для небольших производств.....4

| | |
|--------------------------------|----|
| D/ Bini Slicer..... | 5 |
| D/ Compact Slicer Table | 6 |
| D/ Cross Slicer Table Top..... | 7 |
| D/ Cross Slicer..... | 8 |
| D/ Cross Slicer Automatic..... | 9 |
| D/ Cross Slicer Up..... | 10 |
| D/ Performance Slicer DSS..... | 11 |
| D/ Performance Slicer USS..... | 12 |



Хлеборезательные машины для использования в магазинах самообслуживания

| | |
|---------------------|----|
| D/ Self Slicer..... | 13 |
|---------------------|----|

Индустриальные хлеборезательные машины..... 14

| | |
|-----------------------------|----|
| D/ Cross Slicer 208..... | 15 |
| D/ Cross Slicer Hi-Cap..... | 16 |

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

В своем стремлении к совершенству Daub Bakery Machinery постоянно ищут способы оптимизировать свой ассортимент. Больше чем когда-либо наших новых проектов, особенностей и цветовых решений, для того чтобы сделать работу пекаря приятной и позитивной

Как выражение нашей уверенности в своем продукте DAUB предлагает гарантию два года на все компоненты.

Ноу-хау пекарей в сочетании с нашим оборудованием способствуют повышению качества выпечки и качества жизни

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

DAUB стремится максимально удовлетворить потребности современного пекаря. Эффективность без ущерба для качества продукции или ее вкуса!

Каждый новый проект проходит жесткий эргономичный контроль В качестве примера, на всех машинах двигатели работают только при необходимости, экономя энергию, снижая износ и увеличивая срок службы оборудования.

Функциональная гибкость, легкий доступ для обслуживания, длительный срок службы являются ключевыми параметрами для наших исследований на рынке и развития команды DAUB

АКТИВНЫЙ МАРКЕТИНГ

Мы тесно следим за развитием событий на международном рынке выпечки и принимаем активную роль в создании новых проектов.

DAUB помогает традиционным пекарям при постоянно растущем потребительском спросе.

DAUB полностью удовлетворяет потребности пекаря по безопасности и юридическим обязательствам.



| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



D/ Bini Slicer

D/ Compact Slicer Table Top

D/ Cross Slicer Table Top

D/ Cross Slicer

D/ Cross Slicer Automatic

D/ Cross Slicer Up

D/ Performance Slicer DSS

D/ Performance Slicer USS

D/ Self Slicer

РАЗНООБРАЗИЕ

DAUB разработали широкий спектр магазин резаки для использования в различных видах торговых площадей, супермаркетов, хлебобулочных магазинах или в магазине-пекарне.

ВНЕШНИЙ ВИД

Современные, свежие проекты и стильный цветовой дизайн, внесут уникальность в вашу пекарню и создадут современный дизайн

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Последние хлеборезательные машины дополнительно улучшаются в безопасности, удобстве и долговечности. Ключевые параметры - низкие затраты электроэнергии, большая продолжительность срока службы лезвий, сопровождающаяся длительным циклом работы

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Настенная модель



Легкоподвижная напольная модель

D /Bini Slicer

- Нарезка всех видов хлеба; французский багеты, чабатта, пикколо, сэндвич-хлеб, и т.д.
- Подходит для всех видов от мини-сэндвичей до длинных французских багетов
- Всегда прямые, гладкие, чистые срезы хлеба
- Очень простая и безопасная, не требуется техническое обслуживание
- Эргономичный и привлекательный дизайн для уникального проявления булочной
- Для обеспечения безопасности лезвия машины полностью скрыты и недоступны для оператора
- Ультра высокая скорость нарезки
- Полностью собрана из нержавеющей стали и и пищевого пластика
- Доступна с дополнительным ножным переключателем

Мощность 0,1 кВт, 1-фаза, вес нетто 14 кг
Габаритные размеры: 30 x 70 x 54 см

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



D/ Compact Slicer Table Top

Подходит для нарезки всех видов хлеба

- Компактный дизайн для идеальной интеграции во всех видах торговых площадей
- Упрощенная конструкция делает машину удобным в использовании и обслуживании.
- Выгодная цена
- Ножи закрепленные в твердом модуле
- Простая и быстрая смена ножей
- Покрытие из нержавеющей стали
- Толщина среза от 8 до 18 мм (другие по запросу)
- Макс. Размер хлеба (ДхШхВ) 44 x 30 x 18 см
- Легко и безопасно очистить благодаря легко доступному лотку для сбора крошек на лицевой стороне
- Тихая в работе, что делает машину пригодной для различного рода торговых площадей
- Доступно в полуавтоматической и автоматической версии

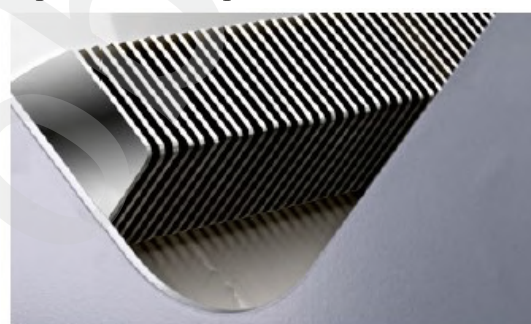
Опции

- Смазка маслом для ржаного хлеба
- с тефлоновым покрытием лезвия для хлеба с добавками
- лезвия из нержавеющей стали
- Индивидуальная толщина среза
- Кнопка аварийной остановки

Мощность 0,4 кВт, 1- или 3-фазный, вес нетто 120 кг
Габаритные размеры: 73 x 67 x 79 см



Подходит для всех видов хлеба, вкл. большой круглый хлеб. После нарезки хлеб придерживается от рассыпания клапанами.



Легкая, простая и быстрая замена ножей, благодаря специально разработанному корпусу



Ножи закреплены в твердый модуль для обеспечения гладкой и тихой резки. Крошки попадают в контейнер для их сбора, исключая попадание их внутрь машины.



Автоматические версии всех D /Compact slicer оснащены регулировкой давления для оптимальных результатов нарезки.

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

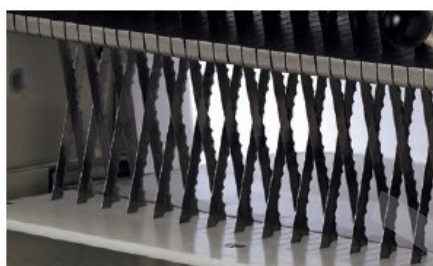
DAUB Bakery Machinery



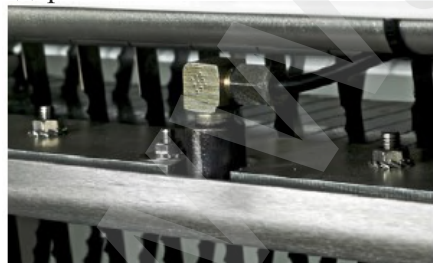
Машина оснащена инновационной системой нарезки Cross-Slice. Запатентованная конфигурация ножей для более долговечной и безупречной нарезки



Хлеборезки DAUB хорошо известны высокой производительностью и точной нарезкой для всех видов хлеба вкл. хлеб с твердой коркой, ржаного или мягких фруктовых хлеб.



Лезвия с тефлоновым покрытием рекомендуются для нарезки мягких хлебов с содержанием добавок, предотвращения прилипания. Дополнительные лезвия из нержавеющей стали имеют больший срок службы. До двух раз выше, чем у стандартных стальных лезвий.



Автоматическая система смазки предотвращает налипание хлеба во время нарезки. В частности Рекомендуется для нарезки ржаного хлеба



D/Cross Slicer Table Top

Оснащен запатентованной уникальной системой Cross-Slice, которая обеспечивает до трех раз дольше срок службы по сравнению с обычными системами крепления ножей.

- Точная нарезка всех видов хлеба (даже свежие хлеба)
- Стабильный каркас с легкими движущимися частями для бесшумной работы, даже после многих лет использования.
- Выбор высоты нарезки 12 см или 16
- Простая очистка и обслуживание
- Большой поддон для крошек на передней стороне
- Толщина среза от 8 до 18 мм (другие по запросу)
- Макс. размер хлеба (ДхШхВ) 44 x 26 x 16 см
- Доступен в полуавтоматической и автоматической версиях
- Смазка маслом для ржаного хлеба
- с тефлоновым покрытием лезвия для хлеба с добавками
- Прозрачная защитная крышка
- Устройство раздува пакетов

Мощность 0,4 кВт, 1- или 3-фазный, вес нетто 125 кг
Габаритные размеры: 66 x 93 x 77 см

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Машина оснащена инновационной системой нарезки Cross-Slice. Запатентованная конфигурация ножей для более долговечной и безупречной нарезки



Передний стол крепится на петлях для быстрой очистки и легкой замены лезвий.

D/ Cross Slicer

- Для бесшумной работы, стабильная рама с легкими двигающимися частями, даже после многих лет использования.
- Регулируемая высота среза (12 или 15 см).
- Большой срок службы ножей.
- Легкая очистка.
- Максимум размер буханки (LxH): 44 x 15 см.
- Толщина среза от 10 до 20 мм.
- Дополнительная смазка для ржаного хлеба.
- Дополнительно Teflon® покрытием лезвия для хлеба с содержанием фруктозы.
- Мощность 0,37 кВт, 1 - или 3-фазны
- Вес нетто: 150 кг.
- Габаритные размеры: 57 x 66 x 112 см.



Большой съемный лоток сбора крошек и для легкой очистки.



D/Cross Slicer доступен с левым или правым рычагом.

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Автоматические версии регулятором давления для достижения оптимальных результатов нарезки.



Прозрачная крышка с автоматическим выключателем для обеспечения максимальной безопасности



Стабильный каркас с плавнодвигающимися частями для бесшумной работы



Дополнительно: стол для раздува пакетов, который может быть установлен слева или справа



Дополнительно: поворотные колеса с тормозом для легкого позиционирования



D/ Cross Slicer Automatic

Автоматическая работа с регулированием переменного давления

- Стальной корпус
- Уникальная и запатентованная система резки Cross-Slice
- Высота резки 12 или 16 см
- Длительный срок службы ножей
- Тихая работа
- Навесной передний стол для легкой чистки и обслуживания
- Макс. Размер хлеба (ДхШхВ) 44 x 26 x 16 см
- Толщина среза от 8 до 18 мм (другие по запросу)
- Смазка маслом для ржаного хлеба (опция)
- лезвия с тефлоновым покрытием для хлеба с фруктами
- Запираемые поворотные колеса для легкого позиционирования (опция)
- Устройство роздува пакетов на левой или правой стороне машины (опция)

Мощность 0,6 кВт, 1- или 3-фазный, вес нетто 160 кг

Габаритные размеры: 57 x 93 см x 112

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Машина оснащена инновационной системой нарезки Cross-Slice. Запатентованная конфигурация ножей для более долговечной и безупречной нарезки



Передний стол крепится на петлях для быстрой очистки и легкой замены лезвий.



Непрерывная в подачи до 7 хлебов. Блокируемый толкатель в верхнем положении для дополнительного комфорта и безопасности при размещении хлеба машине



Легкосъемный лоток для сбора крошек на лицевой стороне для легкой очистки

D/ Cross Slicer Up

Непрерывная нарезка до 7 хлебов

- Регулируемое давление в податчике хлеба
- Специально разработанный толкатель для последнего хлеба
- Уникальная и запатентованная система резки Cross-Slice
- Длительный срок службы ножей
- Тихая работа
- Стальной корпус
- Высота резки 12 или 16 см
- Макс. Размер хлеба (ДхШхВ) 44 x 26 x 16 см
- Толщина среза от 8 до 18 мм
- Смазка маслом для ржаного хлеба (опция)
- Лезвия с тефлоновым покрытием (опция)
- Высокопроизводительный раздув пакетов с левой или правой стороны машины (опция)
- Запираемые поворотные колеса для легкого позиционирования (опция)

Мощность 0,4 кВт, 1- или 3-фазный, вес нетто 160 кг

Габаритные размеры: 57 x 102 x 159 см

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Прозрачная подающая защитная крышка с автоматической системой «старт-стоп» интегрирована в верхней пластине из нержавеющей стали.



Запатентованная система нарезки Duo-Contra Slice System со специально разработанными направляющими для ножей 2-D.

Натяжные лезвия с длительным сроком службы легко доступны простым открыванием крышки.



Прочная конструкция, бесшумная работа, высокая степень безопасности – все двигающиеся механизмы закрыты.



Легко снимаемый контейнер для крошки для удобства очистки



D/ Performance Slicer DSS

- Специальные держатели подходят для всех видов хлеба
- Уникальная запатентованная система нарезки Duo-Contra
- Два положения толкателя для резки больших и малых хлебов
- Длительный срок службы ножей благодаря их свободному положению
- Замена лезвия в течение нескольких секунд
- Соответствие самым высоким требованиям гигиены, благодаря специально разработанному лотку для крошки
- Тефлоновое покрытие ножей в базовом исполнении
- Благодаря специальной конструкции лотка, крошки не попадают во внутренние механизмы машины
- Макс. размер хлеба (ДхВ) 44 x 16 см
- Толщина нарезки от 10 до 18 мм (другие по запросу)
- Колеса с блокировкой для удобства фиксирования машины
- Толкатель хлеба имеет 4 скорости для резки различных видов хлебов
- Система смазки для ржаного хлеба (опция)
- Мощность 0,55 кВт, 1 - и 3 - фазы
- Вес нетто 160 кг
- Габариты ШхГхВ: 59 x 70 x 107 см

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



D/ Performance Slicer USS

Компактная конструкция нарезки хлеба снизу вверх

- Позволяет на резать все виды хлеба, благодаря уникальной запатентованной системе нарезки Duo-Contra Slice System
 - Два положения толкателя для больших и малых хлебов
 - Отдельно стоящие лопатки обеспечивают длительный срок службы лезвий
 - Замена лезвия в течение нескольких секунд без специального персонала
 - Высокие стандарты гигиены
 - Лезвия с покрытием из тефлона в стандартной комплектации
 - Ориентированная конструкция позволяет избежать попадания крошек внутрь машины
 - Макс. Размер хлеб (ДхШхВ) 44 x 26 x 16 см
 - Толщина среза от 10 до 18 мм (другие по запросу)
 - Поворотные колеса для легкого позиционирования
 - Толкатель хлеба имеет 4 разные скорости для различных видов хлеба
 - Дополнительное устройство смазки для ржаного хлеба
- Мощность 0,7 кВт, 1- или 3-фазный, вес нетто 160 кг
Габаритные размеры: 59 x 70 x 100 см



Запатентованная система нарезки Duo-Contra Slice System со специально разработанными направляющими для ножей 2-D.



Легкое открытие крышки обеспечивает оптимальный доступ для очистки



Твердая и прочная конструкция обеспечивает плавность и бесшумность работы.



Легко снимаемый контейнер для крошки для удобства очистки

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery

Эргономичный, открытый и круглый дизайн позволяет легко очистить машину. Большой лоток для сбора крошек исключает попадание их в корпус машины.



Запатентованная система нарезки Duo-Contrast Slice System



Яркий дизайн привлекает клиентов. Боковые панели могут быть поставлены в каждом из представленных цветов, для создания уникального внешнего вида в каждой булочной.



Замена лезвия в течение нескольких секунд без специального персонала



Область нарезки полностью закрыта для обеспечения максимально безопасности. Только при закрытой крышке возможно начало работы



D/ Self Slicer

Специально разработан для использования в розничных областях, где клиенты нарезать свой хлеб

- Уникальный и эргономичный дизайн нарезки хлеба вниз или вверх

- Автоматический запуск при закрытии и автоматическое открытие после отделки **ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ**

- Выпускается в двух версиях: нарезки хлеба вверх или нарезки вниз

- Ручки все виды хлеба, благодаря уникальной запатентованной

Дуэт-контраст фрагмент системы

- Хлеб толкатель с переменной скоростью

- Безопасность покрыть круглый; полностью закрыты, когда нарезки

- Отдельно стоящие ножи обеспечить длительный срок службы лезвий

- Лезвия с покрытием из тефлона Стандартный

- Макс. Размер хлеб (ДхШхВ) 44 x 26 x 16 см

- Толщина среза от 10 до 18 мм (другие по запросу)

Мощность 0,7 кВт, 1- или 3-фазный, вес нетто 180 кг

Ш x Г x: 71 x 74 x 125 см

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



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

ОПЫТ

Обширный опыт Daub в хлебобулочной промышленности привели к линии высококачественных автоматических хлеборезок идеально приспособленных для производств

ПРОЧНОСТЬ

Каждая хлеборезка предназначена для ежедневного интенсивного использования. Прочная конструкция гарантирует минимум технического обслуживания и долгий срок службы с максимальной производительностью.

ЧИСТОТА

Полупромышленные хлеборезки DAUB удовлетворяют жестким международным нормам гигиены, но в то же время остаются легко доступными для очистки, замены ножей и технического обслуживания.

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Благодаря системе нарезки Cross-Slice лезвия служат до 3-х раз дольше. Полу-промышленная хлеборезательная машина предназначена для среднего размера пекарен, которые нарезать хлеб до продажи



Электронная регулировка скорости на обоих Транспортерах.



Боковые направляющие и верхний транспортер можно регулировать в зависимости от длины и высоты хлеба.



В стандартной комплектации устройство раздува пакетов



Автоматическая система смазки предотвращает налипание хлеба во время нарезки. В частности Рекомендуется для нарезки ржаного хлеба

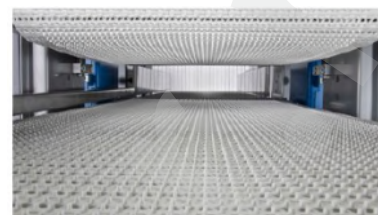


- Прочный корпус из стали
- Двойные подающие ремни с переменной скоростью
- Длительный срок службы ножей
- Тихая работа
- Съёмный поддон для крошек на лицевой стороне
- Производительность до 1200 хлебов в час
- Регулируемая верхняя подающая лента для различных хлебов различной высоты.
- Реверс после прохождения последнего хлеба
- Стандартная модель снабжена устройством роздува пакетов
- Регулируемые направляющие планки для хлебов различной длины
- Макс. Размер хлеба (ШxВ): 52 x 16 см
- Толщина среза от 8 до 18 мм (другие по запросу)
- Смазка маслом для ржаного хлеба (опция)
- Лезвия с тефлоновым покрытием хлеба с содержанием фруктов(опция)
- Тяжелые поворотные колеса с тормозом для позиционирования (опция)

Мощность 0,9 кВт, 3-фазный, вес нетто 275 кг
Габаритные размеры: 67 x 195 x 130 см

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Регулируемая верхняя конвейерная лента для различных хлебов



Благодаря системе нарезки Cross-Slice лезвия служат до 3-х раз дольше



Легкий доступ для обслуживания и чистки из-за уникальной модульной конструкции.



Специально разработанные направляющие способствуют тому, что все крошки, в конечном счете, попадают в съемный лоток.

D/Slicer Hi-Cap with Cross-Slice System

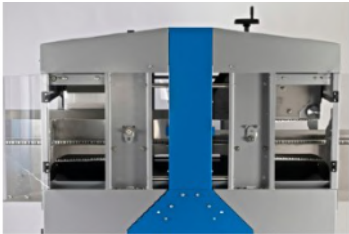
- Автоматический старт / стоп транспортной ленты и системы нарезки.
- Производительность до 2 400 шт. хлеба в час.
- Длительный срок службы ножей.
- Отдельно регулируемая скорость транспортной ленты.
- Поворотные колеса с блокировкой для легкого позиционирования.
- Зафиксированная транспортная лента на входе и выходе; не смещается и не требует настройки во время работы.
- Реверс транспортной ленты для последнего хлеба.
- Максимальный размер хлеба (длина x ширина): 44 x 16 см.
- Толщина нарезки от 8 мм до 18 мм (другие по запросу).

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



Регулируемая скорость разгрузочного транспортера для регулирования пространства между нарезанными хлебами и дополнительного времени для упаковки



Легкий доступ для очистки, путем открывания одной или обеих прозрачных дверей на левой и правой стороне машины.



Прозрачные дверцы с обеих сторон созданы для удобного наблюдения за процессом нарезки, движением транспортера и гигиеной

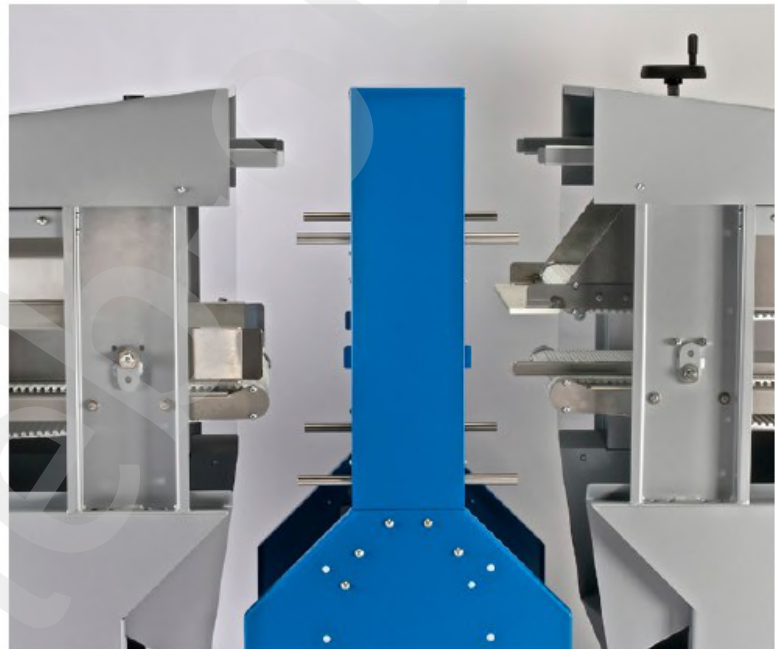


Независимая регулируемая скорость транспортеров подачи и выхода, реверс для последнего хлеба и регулируемая по высоте верхняя лента транспортера подачи.

Высокопроизводительная непрерывная хлебозерка, оснащена

хорошо известная системой Cross-Slice. **D/Slicer Hi-Cap** прекрасно вписывается в производство с высокой производительностью

Эта машина имеет много уникальных особенностей, в том числе независимо регулируемую скорость для входного транспортера и транспортера выхода, электронный контроль скорости, датчики для автоматического запуска / остановки, направляющие планки для точного позиционирования хлеба и реверса после последнего хлеба



Уникальная конструкция из трех модулей, делает **D / Slicer Hi-Cap** легкой для технического обслуживания и чистки системы нарезки. Просто отделив крайние модули друг от друга, средний модуль системы нарезки становится доступным для обслуживания со всех сторон.

Дополнительные опции:

- Смазка ножей для нарезки ржаного хлеба.
- Тефлоновое покрытие ножей для нарезки хлеба с содержанием фруктов.
- Устройство для раздува пакетов с правой или левой стороны машины.
- Разгрузочный стол с двойным устройством раздува пакетов.

Индивидуальная толщина нарезки.

| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |

DAUB Bakery Machinery



ДИЗАЙН

С четким акцентом на дизайн и технологии, DAUB переносит традиционный дизайн пекарни на новый уровень. Все машины DAUB теперь предлагают новейший эргономичный дизайн и оптимальное устройство для удобства пользователя.

СЕТЬ КАЧЕСТВА

DAUB представлен на международном рынке его дистрибьюторами. Эта сеть доверенных партнеров была тщательно построена и сохраняется в течение многих лет, чтобы обеспечить надежную платформу на приобретение и содержание нашего оборудования.

Дистрибьюторы DAUB могут обеспечить техническое обслуживание и сервисную поддержку на вашем родном языке.

DAUB регулярно участвует в выставках хлебопекарной промышленности. Некоторые события это ИВА (Германия), Europain (Франция), Gulfood Manufacturing (Дубай) и FHA (Сингапур).

В других выставках мы присутствуем в сотрудничестве с нашими основными дистрибьюторами.

ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

После продажи команда продаж гарантирует, что ваши инвестиции в высококачественное оборудование DAUB защищены. Простой - это дорого и неудобно, так что нашей обязанностью является возвращение машины в рабочий режим в кратчайшие сроки.



| | | | | | |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Москва | (499) 705-04-89 | Санкт-Петербург | (812) 458-06-28 | Екатеринбург | (343) 290-54-27 |
| Пермь | (342) 256-95-75 | Самара | (846) 229-50-68 | Новосибирск | (383) 207-81-09 |
| Казань | (843) 202-36-68 | Ростов-на-Дону | (863) 209-83-28 | Омск | (913) 657-83-11 |