



ХЛЕБОРЕЗКИ

Хлебрезка D/ Cross Slicer 208	4
D/ упаковочной линией Cross Slicer 208	6
Хлебрезка D/ Cross Slicer Hi-cap	8
D/ упаковочной линией Cross Slicer Hi-cap	10
Упаковка и вес, размеры	12





Компания

Компания Daub Bakery Machinery базируется в городе Горле на юге Нидерландов и специализируется на разработке и производстве высококлассного тестоделительного и хлеборезательного оборудования для пекарен. Компания была основана в 1902 году и заслужила мировую известность благодаря качеству продукции и инновационному подходу.

Все хлебопекарное оборудование разработано, спроектировано и изготовлено в Нидерландах на нашем собственном производстве, которое оборудовано самыми современными станками с ЧПУ и измерительными приборами.

Преимущества для клиентов

Компания Daub разрабатывает свои изделия для ценящих качество клиентов со всего мира с учетом их отзывов и рекомендаций. Наша цель — предоставить вам универсальность эксплуатации, удобство использования, гигиеничность и безопасность. Каждая наша новая машина отвечает строгим эргономическим требованиям. Мы уделяем большое внимание удобству технического и сервисного обслуживания и длительному сроку службы.

Дифференциация

Машины фирмы Daub предоставляют пекарям конкурентные преимущества благодаря их высокому качеству, разнообразию и рентабельности. Это позволяет клиентам опережать конкурентов и использовать машины, отвечающие изменяющимся требованиям.

Все машины фирмы Daub изготавливаются на современном автоматическом оборудовании с использованием четких процессов и эффективной сборки.

Они предоставляются по доступным ценам на рынке высококлассных машин и позволяют эффективно обрабатывать тесто без потерь качества и вкуса.



D/ Cross Slicer 208

Полупромышленная хлеборезка с системой Cross Slice



D/ Cross Slicer 208

Хлеборезка непрерывного действия для хлебопекарен среднего размера

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.



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.



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.

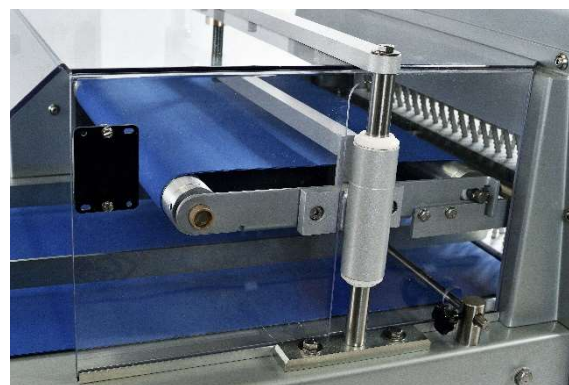
Устройство раздува пластиковых пакетов.



Лезвия ножей служат в три раза дольше, чем на обычных системах



Двойные транспортирующие ремни с регулируемой скоростью.



Прозрачный загрузочный кожух для максимальной безопасности.



**D/ упаковочной линией
Cross Slicer 208**

Полуавтоматическая упаковочная линия прекрасно дополняет D/ Cross Slicer 208



D/ упаковочной линией Cross Slicer 208

Компактное решение для нарезки и упаковки хлеба для полупромышленных пекарен

Инженеры Daub разработали полуавтоматическую упаковочную линию, которая прекрасно дополняет D/ Cross Slicer 208. Полный комплект включает хлеборезку, устройство раздува пакетов и горизонтальный конвейер с системой закрытия пакетов с хомутом, зажимом или скотч. Поворотные колеса и компактный дизайн делают машину подвижной с возможностью использовать в разных местах. Полный комплект, состоящий из хлеборезки, устройства раздува пакетов, конвейера и системы запечатывания пакетов занимает около 4 м2 и является идеальным решением для полупромышленных хлебопекарен.



Макс. производительность хлеборезки D/ Cross Slicer 208 и системы закрытия пакетов упаковочной линии - 1200 буханок в час.



Система закрытия пакетов с хомутом, зажимом или скотч.



Полный комплект включает хлеборезку, устройство раздува пакетов и горизонтальный конвейер с системой закрытия пакетов.

После нарезки хлеба устройство раздува открывает пакет при помощи воздуха.



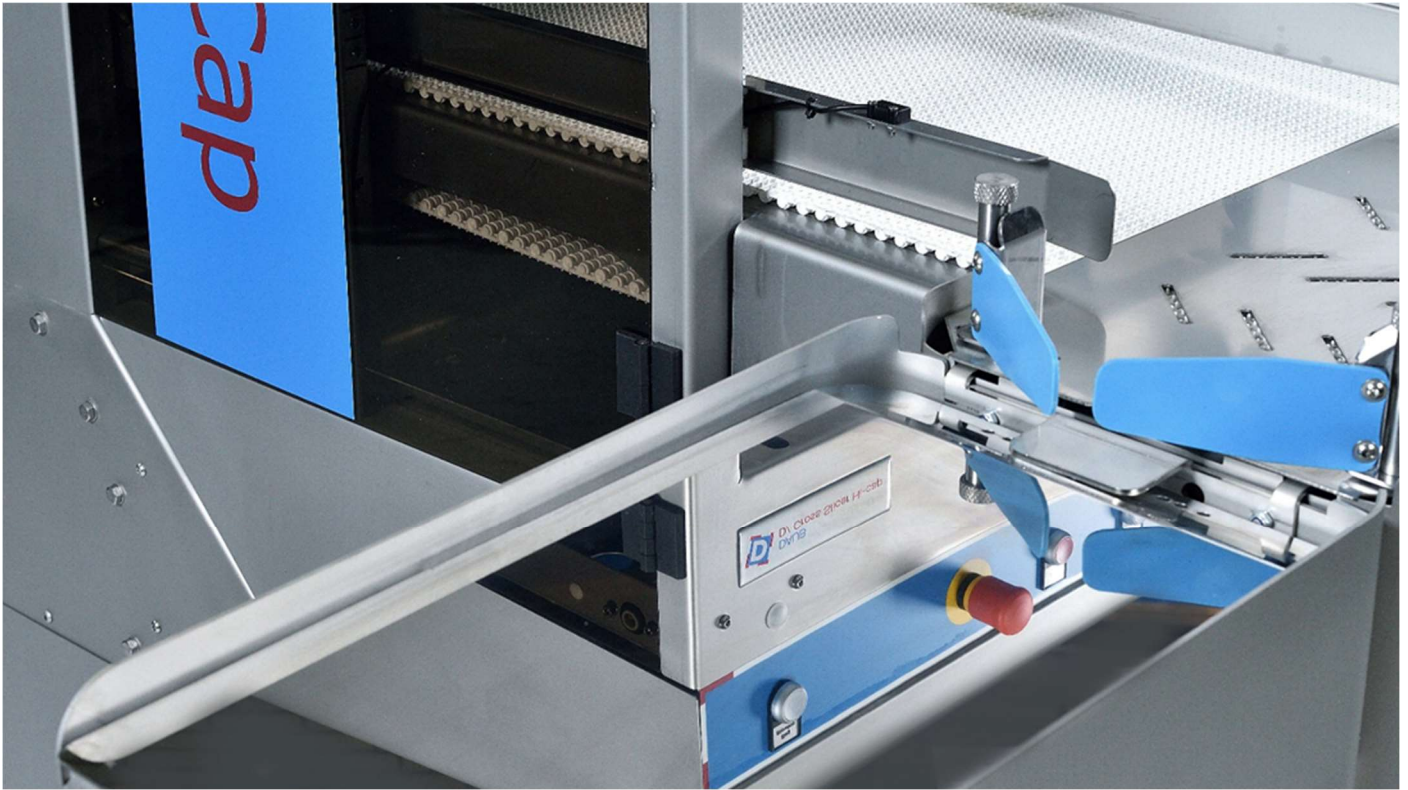
Конвейер можно разместить как с правой, так и с левой стороны от хлеборезки.



Упаковочная линия оснащена блокируемыми поворотными колесами для легкого позиционирования.



Полный комплект, включая хлеборезку, занимает около 4 м2.



D/ Cross Slicer Hi-cap

промышленная хлеборезка непрерывного действия с высокой производительностью

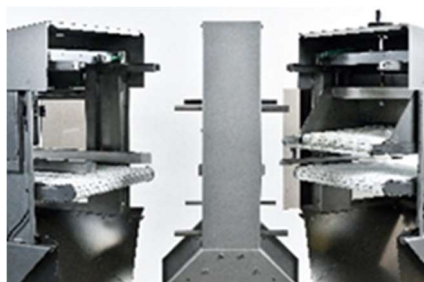


D/ Cross Slicer Hi-cap с системой Cross-Slice

Автоматическая высокоэффективная хлеборезка непрерывного действия

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.

Производительность хлеборезки - 2400 буханок хлеба в час. Более высокая скорость разгрузочного ремня обеспечивает дополнительное время на упаковку. Компактный конвейер и прозрачные боковые панели обеспечивают постоянное наблюдение за нарезкой и лотком для крошек. Продуманные направляющие для крошек не дают им застревать в механизме машины. Простое в использовании устройство раздува пакетов может быть помещено слева, справа или с обеих сторон машины. Гибкие боковые направляющие системы загрузки можно настраивать согласно длине буханки.



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

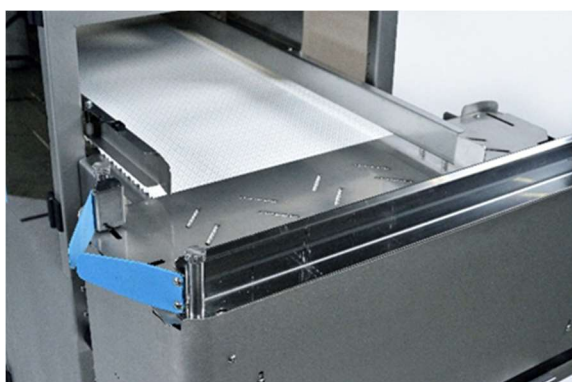


Независимая регулировка скорости загрузочного и разгрузочного ремней, кнопка обратного хода для последней буханки и верхний загрузочный ремень с настройкой высоты.

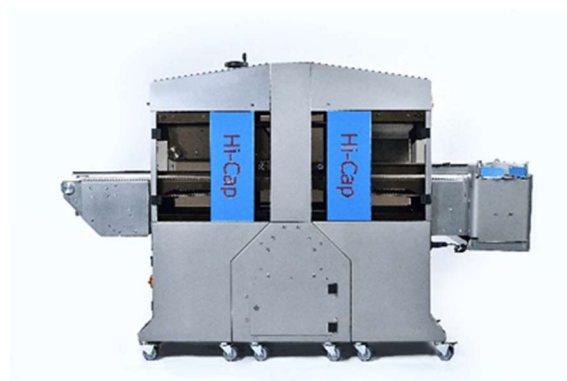


Простая сборки и разборка загрузочных и разгрузочных модульных ремней для чистки и обслуживания.

Более высокая скорость разгрузочного ремня для времени на упаковку.



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



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



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



D/ упаковочной линией Cross Slicer Hi-cap

Полуавтоматическая упаковочная линия прекрасно дополняет автоматическую хлеборезку D/ Cross Slicer Hi-cap



D/ упаковочной линией Cross Slicer Hi-cap

Высокопроизводительное решение для нарезки и упаковки хлеба для полупромышленных пекарен

Полный высокопроизводительный комплект для нарезки и упаковки, включающий хлеборезку D/ Cross Slicer Hi-cap, раздаточный столик с устройством раздува пакетов, горизонтальный конвейер с системой закрытия пакетов с хомутом, зажимом или лентой. Специально разработан для (полу)промышленных пекарен и подходит для выпечки разнообразных продуктов. С простыми, удобными и легкими в управлении пультами, расположенными рядом с рабочим местом для максимального удобства оператора.

Максимальная производительность 2400 буханок в час, высококачественные компоненты, минимальная потребность в обслуживании и общая площадь всего комплекта около 4 м2 делают D/ Packaging Line Cross Slicer Hi-cap идеальным решением для нарезки и упаковки для (полу)промышленных пекарен.



Макс. производительность хлеборезки D/ Cross Slicer Hi-cap и системы закрытия пакетов упаковочной линии - 2400 буханок в час.



Система закрытия пакетов с хомутом, зажимом или скотч.



Полный комплект включает хлеборезку, устройство раздува пакетов и горизонтальный конвейер с системой закрытия пакетов.

После нарезки хлеба устройство раздува открывает пакет при помощи воздуха.



Конвейер можно разместить как с правой, так и с левой стороны от хлеборезки.



Упаковочная линия оснащена блокируемыми поворотными колесами для легкого позиционирования.



Полный комплект, включая хлеборезку, занимает около 4 м².

Упаковка и вес, размеры

	Вес (кг)	Ш x Д x В (см)
Хлебозрезка D/ Cross Slicer 208	280	80 x 205 x 160
D/ упаковочной линией Cross Slicer 208	280	80 x 205 x 160
	435	120 x 260 x 160
Хлебозрезка D/ Cross Slicer Hi-cap	500	80 x 240 x 190
D/ упаковочной линией Cross Slicer Hi-cap	500	80 x 240 x 190
	435	120 x 260 x 160



Дизайн

Уделяя особое внимание дизайну и использованию новых технологий, Daub помогает традиционным пекарням подняться на более высокий уровень. Теперь все машины Daub имеют современный эргономичный дизайн и предоставляют улучшенное удобство обслуживания.

Высококачественная сеть

Daub имеет обширную сеть дистрибьюторов и центров сервисного обслуживания во всем мире. Эта сеть доверенных партнеров создавалась и поддерживалась в течение многих лет, чтобы предоставить клиентам надежную платформу для приобретения и обслуживания наших машин.

Дистрибьюторы Daub могут предоставлять услуги технического обслуживания и ремонта в вашей стране на вашем языке.

Машины Daub регулярно демонстрируются на крупных выставках пекарского оборудования. Мы демонстрируем наши машины на таких выставках, как IBA (Германия), Gulfood Manufacturing (Дубай) и FNA (Сингапур).

Послепродажное обслуживание

Надежная команда специалистов по послепродажному обслуживанию обеспечит защиту ваших инвестиций в высококачественное оборудование Daub. Простой обходится дорого; поэтому наш отдел технического обслуживания восстановит работу оборудования в кратчайшие сроки.

Для получения подробных сведений о номенклатуре нашей продукции посетите сайт www.daub.nl или свяжитесь с Daub; наши сотрудники всегда готовы ответить на ваши вопросы.



В связи с постоянным совершенствованием продукции технические характеристики и модели могут изменяться!

Вес порций теста и производительность оборудования, указанные во всей документации, приблизительны и зависят от консистенции теста.

Характеристики всех машин соответствуют директивам Совета Европы. Заказчик несет ответственность за переналадку оборудования в соответствии с местными нормами и правилами.

Для всех предложений следует использовать наши Общие условия, зарегистрированные в торговой палате Нидерландов и доступные на сайте www.daub.nl