

# Automatická řezačka chleba

## Daub, Holandsko

### typ 208/52/12



Výkonný model průběžné řezačky pro střední pekárny s podávacím dolním a horním dopravním pásem. Horní pás je výškově stavitelný podle výšky krájeného produktu. Boční stavitelné lišty. Standardní šířka krajíců je 12 mm, lze objednat i 10 až 14 mm.

#### Výhody stroje:

- elektronická regulace posunu pásu a tím rychlosti krájení
- ovládání na horní hraně stroje
- „**Cross-slicing**“ – křížem uložené nože = patentovaný systém krájení
- předfuk sáčků**, usnadňuje vložení nařezaných produktů do sáčků a urychluje práci obsluhy při balení



**Patentovaný systém křížového uložení nožů CROSS** umožňuje kvalitní rovný a přesný řez (i u výrobků s křehkou kůrkou). Díky tomuto systému lze řezat kvalitně chleby žitné, celozrnné a také houskové knedlíky.



#### Volitelné příslušenství:

- olejování nožů, nože jsou pak automaticky olejovány
- kolečka s brzdou pro snadný přesun stroje
- druhý předfuk sáčků (odběr dvěma pracovníky)

Technická data	
Maximální rozměry chleba	d x v 520 x 160 mm
Tloušťka plátků	10 – 14 mm podle zadání při objednávce
Výkon	až 1200 ks chlebů / hod (podle druhu)
Příkon / připojení	0,9 kW / 400 V
Hmotnost	275 kg
Rozměry stroje (š x d x v)	1220 (vč. předfuku sáčků) x 1950 x 1300 mm

0823

#chcipekarnu

omega