

# Řezačka chleba

## DAUB, Holandsko

### typy D/Cross Slicer 202 a 204



Osvědčený stroj pro krájení všech druhů chlebů a vek pomocí unikátního patentovaného systému firmy Daub - křížového uložení nožů „Cross-slice“, který krájí chléb pod úhlem s delším zdvihem nožů, což znamená rychlejší krájení a delší životnost nožů.

**Typ 202 je s ručním natahováním, typ 204 je s automatickým natahováním nožů do zadní polohy.**

Chléb se vloží do zadní části řezačky a stroj se spustí zmáčknutím tlačítka. Chléb je automaticky tlačem vpřed přes nože a nakrájen. Pak se stroj zastaví, u typu 204 se tlačný segment automaticky vrátí do zadní polohy a je připraven k vložení dalšího chleba.

Volitelně se stroj může doplnit předfukem sáčků pro usnadnění balení nakrájeného chleba.

Na přání lze přestavět na krájení vek šikmo pro výrobu obložených chlebiček.

\*Tloušťka plátků se zadává při objednávce stroje.



Technické údaje	
Délka	730 mm
Šířka	600 mm
Výška	1120 mm
Hmotnost	160 kg
Příkon / připojení	0.55 kW / 400 V
Tloušťka plátků	10, 11,12, 14 mm *
Max. délka bochníku	44 cm

0823

#chcipekarnu

omega