

DP ADPP

High quality bread slicing machine for various types of bread

Designed to slice bread products of different shapes and sizes

Simple and quick adjustment for changing the type of bread to be sliced

Equipped with band blades that significantly improve the efficiency of the machine, require fewer replacements, and deliver higher cut quality and precision

Unique fog-free blade lubrication and contactless cleaning system.

Even suitable for slicing 100% black rye bread

Adjustable speed of conveyor and band blades using frequency converters and servo motors

1

Machine à trancher le pain de haute qualité pour différents types de pain

2

Conçu pour trancher des produits de pain de différentes formes et tailles

3

Réglage simple et rapide pour changer le type de pain à trancher

4

Équipé d'une bande des lames qui considérablement améliorent l'efficacité de la machine, nécessitent moins de remplacements, et offre une coupe plus élevée en qualité et précision

5

Système unique de lubrification à bande et de nettoyage sans buée et sans contact

6

Même adapté pour trancher du pain de seigle noir 100%

7

Vitesse réglable des pales du convoyeur et de la bande à l'aide de convertisseurs de fréquence et de servomoteurs



Visit us
Visitez-nous

www.dovaina.it
sales@dovaina.it

dovaina

- DP-35
- DP-70
- DP-70XL
- ADPP

up to / jusqu'à

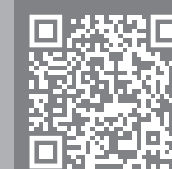
5

times lower consumption of band blade lubrication oil / consommation jusqu'à 5 fois inférieure d'huile de lubrification à lame de bande

up to / jusqu'à

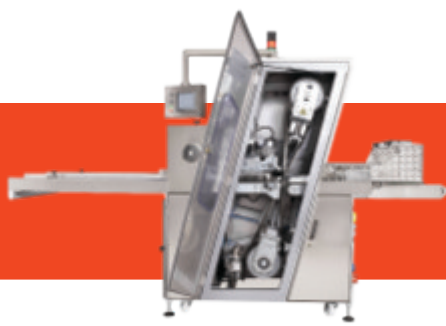
4200

pcs. per hour
pcs. heure

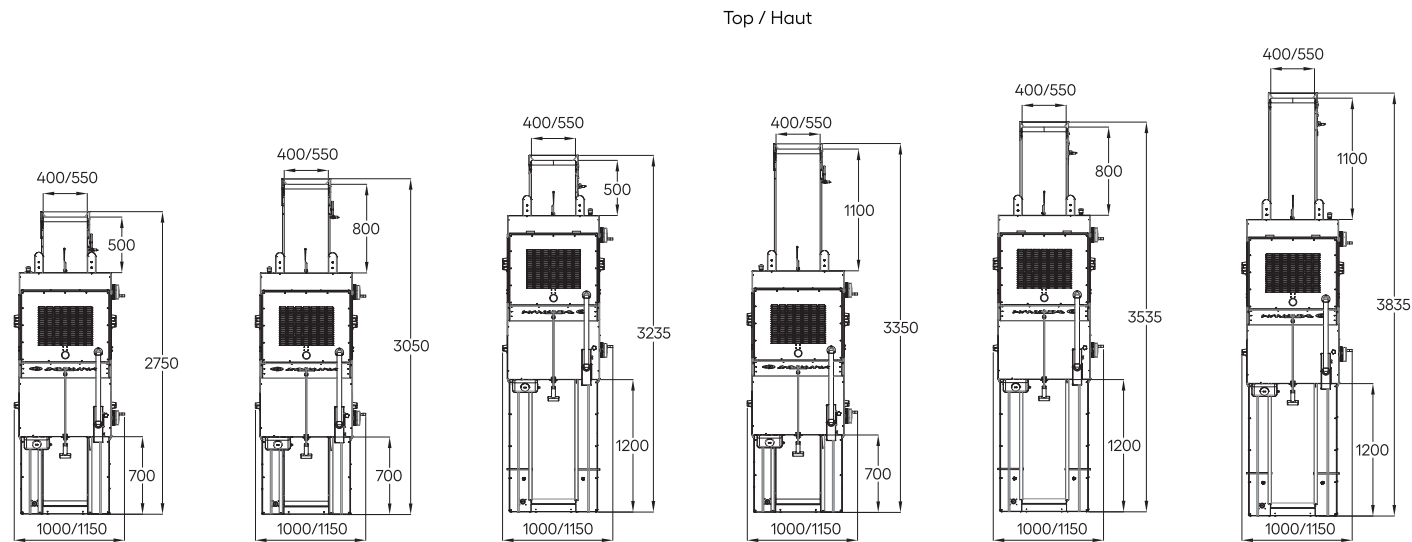
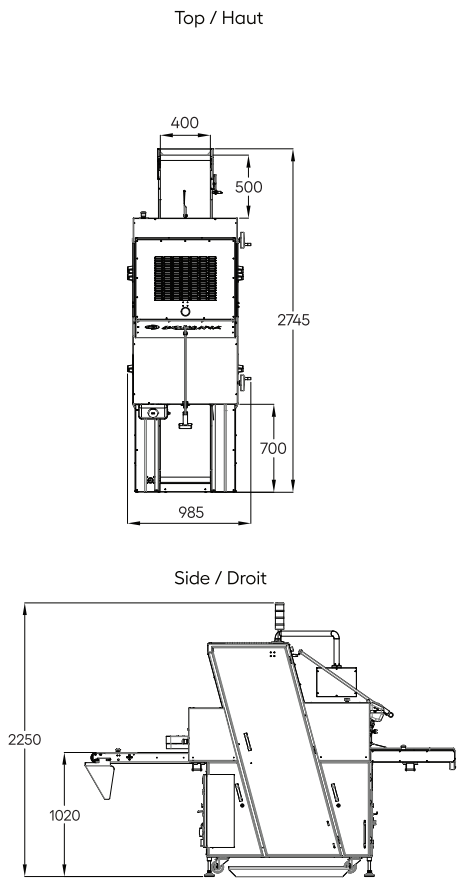
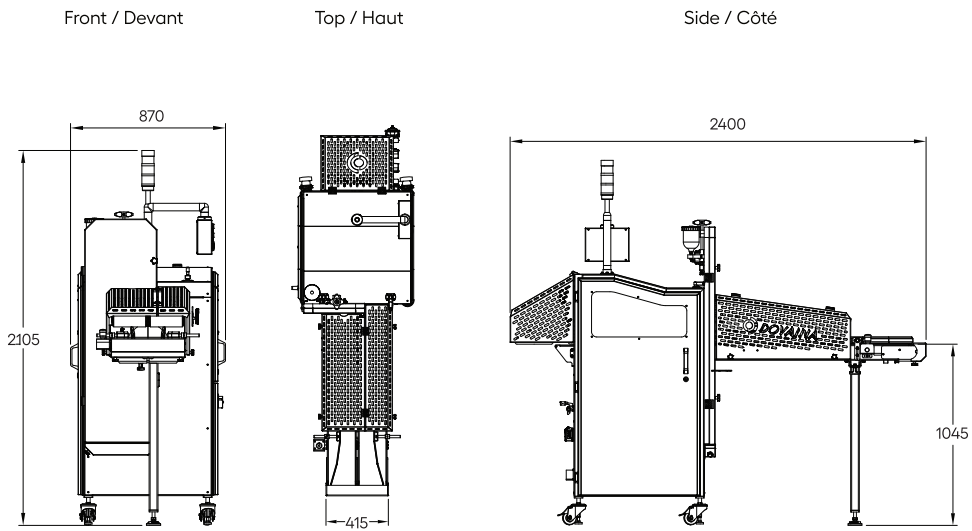


Bread slicers
Les trancheuses à pain

COMPARE
THE MODELS /
COMPARER
LES MODÈLES



	ADPP		DP-35	DP-70	DP-70XL			
	with product rotation avec rotation des produits	without product rotation sans rotation des produits						
Product length / Longueur du produit	Ø 190-270 mm	Ø 100-380 mm	100-400 mm	100-400 mm	100-550 mm			
Product width / Largeur du produit			from 70 mm	from 70 mm	from 70 mm			
Product height / Hauteur du produit	60-120 mm		60-130 mm	60-130 mm	60-130 mm			
Thickness of slices / Épaisseur des tranches	-		9-10-11-12-13-14...22 mm	9-10-11-12-13-14...22 mm	9-10-11-12-13-14...22 mm			
Capacity (pcs./min, up to/ Capacité (pcs./min, jusqu'à)	15-30		35	70	70			
Power and supply / Puissance et alimentation	2 kW, 3 A, 3x400 V, 50/60 Hz		4.6 kW, 6.6 A, 3x400 V, 50/60 Hz	5.5 kW, 8 A, 3x400 V, 50/60 Hz	9.2 kW, 13.3 A, 3x400 V, 50/60 Hz			
Power and supply / Puissance et alimentation	2 kW, 5.2 A, 3x220 V, 50/60 Hz		4.6 kW, 12 A, 3x220 V, 50/60 Hz	5.5 kW, 14.5 A, 3x220 V, 50/60 Hz	9.2 kW, 24 A, 3x220 V, 50/60 Hz			
Air supply / Consommation d'air comprimé	0.3 m³/min, 6.0 bar		0.3 m³/min, 6.0 bar	0.3 m³/min, 6.0 bar	0.3 m³/min, 6.0 bar			
Suitable products / Produits adaptés	    round bread / pain rond	    bread / pain				    rye bread / pain de seigle	    round bread / pain rond	   toast bread / pain de mie



Additional options /
Options supplémentaires:

- Spraying with alcohol / Pulvérisation d'alcool
- UV lamp / Lampe UV
- Slicing in halves / Machine à couper le pain en deux