

9.2.

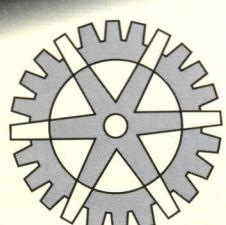
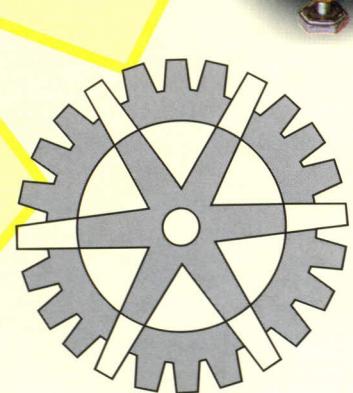
DOMINA



STROJ ZA REZANJE KRUHA STROJ ZA REZANJE KRUHA BREAD-SLICER

POLAVTOMATSKI • POLAUTOMATSKI • SEMI-AUTOMATIC

POZ. 9.2.



Fiš d.o.o.



certifikat evropske kvalitete
certifikat europske kvalitete
european quality certificate

Z EVROPSKO KVALITETO V SVET
S EUROPSKOM KVALitetom u SVIJET
WITH EUROPEAN QUALITY INTO THE WORLD

MORDA ZA REZANJE KRUHA PORABITE PREVEČ ČASA?

Ponujamo vam rešitev - STROJ ZA REZANJE KRUHA oziroma KRUHOREZNICA

Zakaj se uporablajo kruhoreznice? Za rezanje vseh vrst in oblik kruha.

Kje se uporabljajo? V restavracijah, hotelih, šolskih kuhinjah, predvsem tam, kjer je potrebno v kratkem času razrezati večje količine kruha.

Kratek opis kruhoreznice: Stroj je sodobno oblikovan ter prilagojen tehničnim in funkcionalnim zahtevam tovrstnih strojev. Izdelan je iz kvalitetnih materialov, površinsko zaščitenih, smiselna zasnova omogoča enostavno rokovanje in varnost pri delu. Kruhoreznica je opremljena z elektromotorjem, stikalom za vklop in izklop posebne izvedbe, kateri ima termično sklopko proti obremenitvi in varovalo proti ponovnemu vklopu, v kolikor pride do izpada električnega toka. Kruhoreznica omogoča mirno in tiho delovanje, vgrajeno pa ima tudi stikalo za izklop v sili, za katero smo pridobili certifikat evropske kvalitete CE.

Vrste kruhoreznic:

- DOMINA 11 MM (razrez kruha na debelino 11 mm)
- DOMINA 15 MM (razrez kruha na debelino 15 mm)
- DOMINA 20 MM (razrez kruha na debelino 20 mm)

Pri rezanju kruha padejo rezine v košaro, katera je postavljena ob stroju. Drobne, ki nastanejo pri rezanju, padejo v predal, ki je v spodnjem delu stroja. Na nogah stroja se nahajajo nivelični vijaki, s katerimi postavimo stroj v vodoravn položaj.

Prednosti: Nadaljevanje dolgoletne tradicije proizvodnje kruhoreznic, izkušnje ter znanje, usklajenost z evropskimi predpisi, enostavno čiščenje in vzdrževanje, zagotovljen servis in vsi nadomestni deli.

Dodate možnosti: a) izvedba na nogicah ali kolesih b) različne barve.

Rezila: Vrhunska kvaliteta rezil, ki so narejena iz specialnega nerjavčega jekla, obdelanega po posebni metodi dvojnega brušenja, ki je namenjeno nenehni ostrini in dolgotrajnemu rezanju kruha.

MOŽDA ZA REZANJE KRUHA UTROŠITE PUNO VREMENA?

Dajemo vam rješenje - STROJ ZA REZANJE KRUHA ILI KRUHOREZNICA

Zašto se upotrebljavaju kruhoreznice? Za rezanje svih vrst in oblik kruha.

Gdje se upotrebljavaju? U restoranima, hotelima, školskim kuhinjama, gdje god je potrebno u kratkom roku izrezati veće količine kruha.

Kratak opis kruhoreznice: Kruhoreznica je prilagođena svim tehničkim i funkcionalnim zahtjevima. Izrađena je od kvalitetnih površinski zaštićenih materijala. Osmisljena dispozicija kruhoreznice omogućuje jednostavno rukovanje kao i sigurnost za vrijeme rada. Kruhoreznica je opremljena s elektromotorom, prekidačem struje za uključenje i isključenje specijalne izrade, koji ima termičku sklopku protiv preopterećenja i osigurač protiv ponovnog uključenja, ukoliko dođe do ispada električne struje, za što imamo i certifikat europske kvalitete CE.

Vrste kruhoreznica:

- DOMINA 11 MM (debljina šnите 11 mm)
- DOMINA 15 MM (debljina šnите 15 mm)
- DOMINA 20 MM (debljina šnите 20 mm)

Kod rezanja kriške kruha padaju u košaru koja je postavljena uz mašinu. Nastale mrvice za vrijeme rezanja kruha padaju u poseban dio u donjem dijelu mašine. Noge kruhoreznice su opremljene niveliрајуćim vijcima za regulaciju vodoravnog položaja.

Prednosti: Dugogodišnja tradicija proizvodnje kruhoreznica, iskustvo i znanje, uskladenost sa svim potrebnim papirima, jednostavno čišćenje i održavanje, osiguran servis i rezervni djelovi.

Dodate mogućnosti: a) izvedba na nogice ili kolica b) različite boje.

Noževi: Vrhunska kvaliteta noževa, koji su napravljeni iz specijalnog nerđajućeg inoxa, izrađenog po posebnoj metodi dvojnog brušenja, koji je namenjen oštrom i dugotrajnom rezanju kruha.

YOU SPEND FAR TOO MUCH TIME FOR BREADCUTTING?

In this case we offer you an economic and suitable solution: the machine for breadcutting or simply a bread-slicer

Why are the bread-slicers used? For the cutting of all kinds of bread.

Where are they used? In bakeries, hotels, restaurants, everywhere where big quantities of bread should be cut quickly.

A short description of bread-slicers: The machine is modern designed and corresponds to all the technical and functional requests for these kind of machines. The materials of the highest quality and the corresponding (food and ecology standards) surface covering are used in production. The construction and design of the machine make the use of the machine safe and simple. The bread-slicer is driven by an electric motor, suitable ON/OFF switch and three-phase plug. The switch is specially designed with breaker against repeated ON switches in case of cutout of the circuit ad a special termical couple against overburdening. The bread-slicer operates very silently and quietly. The machine has also the breaker (actuator) for emergency switch off. Therefore the CE quality certificate was acquired.

Types of bread-slicers:

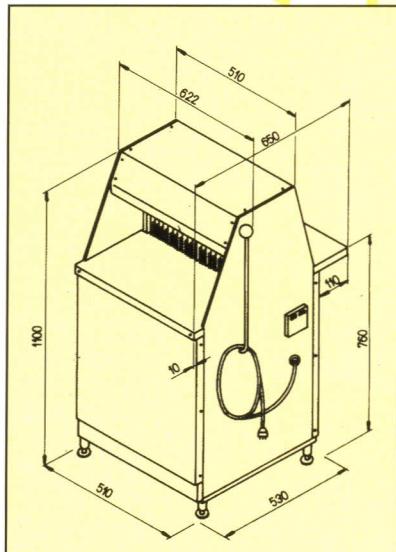
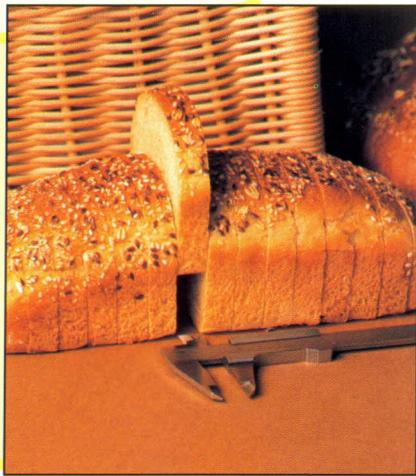
- DOMINA 11 MM (11 mm slices of bread)
- DOMINA 15 MM (15 mm slices of bread)
- DOMINA 20 MM (20 mm slices of bread)

The slices of bread fall into the basket at the machine. The breadcrumbs fall into a draver which is in the lower part of the bread-slicer. The fleet of the machine are assembled with levelling screws with which the machine is equilibrated horizontally.

Advantages: Continuation of inherited tradition of bread-slicer production, experience and knowledge, accordance with the actual european standards, easy cleaning and maintenance, maintenance and spare parts are assured.

The options: a) feet or wheels on the bottom b) various colours.

The blades: The blades are made of top quality steel and are further sharpened by so called double sharpening method which enables very long usage and continuous edge.



NOVO! NOVO! NEW!

DVE KRUHOREZNICI V ENI. Možnost rezanja dveh različnih debelin kruha na enem stroju: a) 11 in 22 mm b) 15 in 30 mm

DVE KRUHOREZNICI U JEDNOJ. Mogućnost rezanja dviju različitih debljina kruha na jednom stroju: a) 11 i 22 mm b) 15 i 30 mm

TWO BREAD-SLICERS IN ONE. You can cut two different dimensions of slices on one machine: a) 11 and 22 mm b) 15 and 30 mm

Tehnični podatki Tehnični podaci Technical data	Tip Tip Typ	DOMINA
napetost napajanje voltage	400 V 3~	
frekvencija frequency	50 Hz 1400 obrat./min	
moč elektromotorja snaga elektromotora power	0,75 kW	
stopnja zaščite stupanj zaštite protection degree	IP 33	
rezalna širina širina rezanja cutting width	400 mm	
max. višina kruha max. visina kruha max. height of bread	160 mm	
debelina rezine debljina šnite width of slice	DOMINA 11 - 11 mm DOMINA 15 - 15 mm DOMINA 20 - 20 mm	
zmogljivost kruhoreznice kapacitet kruhoreznice capacity of the bread-slicer	520 kg/h	
neto teža stroja neto teža stroja net weight	109 kg	
bruto teža stroja bruto teža stroja gross weight	113 kg	



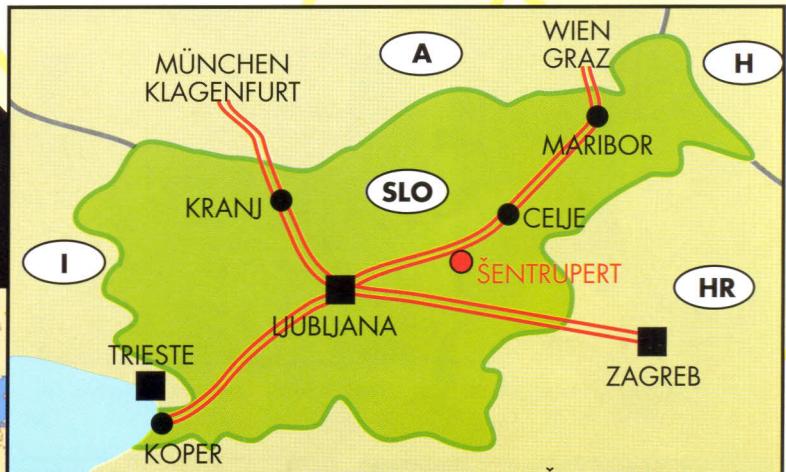
DOMINA

STROJ ZA REZANJE KRUHA
STROJ ZA REZANJE KRUHA
BREAD-SLICER

POLAVTOMATSKI • POLAUTOMATSKI • SEMI-AUTOMATIC

www.fis.si

GARANCIJA 2 LETI
GARANCIJA 2 GODINE
WARRANTY 2 YEARS



Fiš d.o.o.

Fiš, proizvodnja, trgovina, storitve, d.o.o.
Šentrupert 6, 3303 Gomilsko, Slovenija
tel.: +386 3 705 62 27, fax: +386 3 705 62 28
GSM: +386 41 381 354, e-mail: info@fis.si
web: <http://www.fis.si>