Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 09:43

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/krajalnica-do-pieczywa-mkp-146grubosc-kromki-14-mm-230-v-lozamet-p-26713.html



Krajalnica do pieczywa MKP-14.6(grubość kromki 14 mm, 230 V) | LOZAMET

Cena brutto	**12 922,40 zł**
Cena netto	**10 506,02 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**MKP.14.6**
Producent	**Lozamet**

Opis produktu

LOZAMET®
KRAJALNICA DO CHLEBA STOŁOWA
Dane techniczne:
- grubość kromek: 14 mm,
- wydajność: ok. 150 bochenków / h,
- maks. wymiar bochenka: 380 x 165 x 90mm,
- wymiary (szer.x dł.x wys.): 620x700x460,
- waga: 90 kg,
- moc znamionowa: 0,62 kW,
- zasilanie 1 N ~PE 230 V 50 Hz.
- półka odkładcza płaska,
- szuflada do zbierania okruchów

Opis produktu:
Krajalnica MKP służy do krojenia różnych gatunków pieczywa na kromki w zakładach zbiorowego żywienia oraz u użytkowników indywidualnych. Umożliwia krojenie pieczywa o długości max. 40 cm. W przypadku chleba okrągłego, należy przekroić chleb na pół przed włożeniem dla maszyny. Krajalnica pieczywa przystosowana jest do pracy ciągłej, proces krojenia odbywa się cyklicznie. W skład krajalnicy wchodzą: ramy ze zmontowanymi piłkami do cięcia pieczywa, zespół grzebieni (podający i oporowy), zespół napędu nadający ramom nożowym ruch posuwisto-zwrotny, tłumik hydrauliczny odpowiedzialny za prędkość opadania ram nożowych. W czasie krojenia rama nożowa opada ze stałą prędkością i nie wolno jej dociskać dla przyspieszenia krojenia.

Wyposażenie dodatkowe:

- półka odkładcza skośna
- wózek do krajalnicy

DTR