

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/krajalnica-do-pieczywa-mkp-147grubosc-kromki-14-mm-400-v-lozamet-p-26714.html>



## Krajalnica do pieczywa MKP-14.7 (grubość kromki 14 mm, 400 V) | LOZAMET

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Cena brutto    | <b>12 922,40 zł</b> |
| Cena netto     | <b>10 506,02 zł</b> |
| Dostępność     | <b>Dostępny</b>     |
| Czas wysyłki   | <b>24 godziny</b>   |
| Kod producenta | <b>MKP.14.7</b>     |
| Producent      | <b>Lozamet</b>      |

### Opis produktu

**LOZAMET®** 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: 0,55 kW,
- zasilanie 3 N ~PE 400 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 wchodzi: 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