

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/krajalnica-do-pieczyswa-mkp-166grubosc-kromki-16-mm-230-v-lozamet-p-4542.html>



Krajalnica do pieczywa MKP-16.6(grubość kromki 16 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.16.6
Producent	Lozamet

Opis produktu

LOZAMET®

KRAJALNICA DO CHLEBA STOŁOWA

Dane techniczne:

- grubość kromek: 16 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 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