



New Self

Pierwszy wybór w supermarketach...

... ze względu na ergonomiczność i łatwość obsługi.
Dostępny również model manualny.

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
max. rozmiar bochenka D/S/W	44/33/16 cm	44/31/16 cm
moc	0,49 kW	1,1 kW
waga	210 kg	220 kg
ustawienia modyfikowalne		
grubość warstwy	8/9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm	9/10/11/12 mm
wysokość bochenka	niska/normalna/wysoka	normalna/wysoka
typ silnika 400/230 V	jednofazowy / trójfazowy	trójfazowy

Krajalnice samoobsługowe

bezpieczeństwo, łatwość użytkowania i samoobsługi

W trosce o bezpieczeństwo użytkowników zostały wyposażone w zabezpieczającą komorę krojenia przezroczyste pokrywy.



Varia Pro

Elastyczny wybór ilości i szerokości krotek.

do **120** cięć na minutę

Varia Self

Może być wstępnie zaprogramowana dla 3 różnych grubości asortymentu.



	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
max. rozmiar bochenka D/S/W	35/20/12,5 cm	39,5/20/12,5 cm	35/20/12,5 cm	39,5/20/12,5 cm
moc	1,1 kW			
waga	200 kg			
ustawienia modyfikowalne				
grubość warstwy	5 -25 mm			
typ silnika 400/230 V	trójfazowy			



Krajalnice nastolne

nowoczesne, ergonomiczne
i bezpieczne

Krajalnice do małych piekarni i sklepów.
Tak kompaktowe, że z łatwością mogą
być dopasowane do warunków
lokalowych.



Pico

Pierwszy wybór małych piekarni
wśród tradycyjnych krajalnic do chleba. Stołowa krajalnica
do chleba, zachwycająca łatwością użycia, jakością krojenia
i ergonomią.

	PICO 450	PICO 450M	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M
max. rozmiar bochenka D/S/W	44/30/18 cm	44/29/18 cm	44/30/18 cm	44/29/18 cm
moc	0,49 kW	1,5 kW	0,49 kW	1,1 kW
waga	105 kg	115 kg	105 kg	115 kg
ustawienia modyfikowalne		ustawienia modyfikowalne		
grubość warstwy	9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm	9/10/11/12 mm	9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm	9/10/11/12 mm
wysokość bochenka	niska/normalna/wysoka	normalna	niska/normalna/wysoka	normalna
typ silnika 400/230 V	jednofazowy/trójfazowy	trójfazowy	jednofazowy/trójfazowy	trójfazowy



Topmatic

Ta w pełni automatyczna krajalnica
opiera się na solidnej konstrukcji i bardzo
nowoczesnym designie. Pozwala na pokrojenie dwóch
chlebów na raz. Dzięki cichej pracy i elementom
bezpieczeństwa, może nawet być stosowana
bezpośrednio przez klientów.

	TOPMATIC
max. rozmiar bochenka D/S/W	41/18/16 cm
moc	0,49 kW
waga	96 kg
ustawienia modyfikowalne	
grubość warstwy	8/9/10/11/12/13/14/15/16 mm
wysokość bochenka	normalna
typ silnika 400/230 V	jednofazowy/trójfazowy



Picomatic

Łatwość w użytkowaniu, jakość krojenia,
ergonomiczny kształt tej blatowej krajalnicy
z pewnością spełni Państwa oczekiwania.



Duro

Klasyczna półautomatyczna krawalnica do chleba, najczęściej używana w piekarniach. Krawalnica wyposażona jest w kółka, co umożliwiła łatwe jej przemieszczanie.



	DURO 450	DURO 450M	DURO 600
max. rozmiar bochenka D/S/W	44/31/16 cm	44/30/16 cm	60/31/16 cm
moc	0,49 kW	1,5 kW	0,49 kW
waga	150 kg	165 kg	175 kg
ustawienia modyfikowalne			
grubość warstwy	9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm	9/10/11/12 mm	11/12/13/14/15/16/17/18 mm
wysokość bochenka	niska/normalna/wysoka	normalna	niska/normalna
typ silnika 400/230 V	jednofazowy/trójfazowy	trójfazowy	jednofazowy/trójfazowy

Eco+

Klasyczna krawalnica automatyczna. Posiada dodatkowe przyciski, które pozwalają regulować czas oczekiwania do zadziałania docisku od chwili włożenia chleba, prędkość przesuwu docisku, który przesuwa się ze stałą prędkością z chwilą włączenia maszyny. Szybkość przesuwu docisku automatycznie reguluje się w zależności od rodzaju krojonego chleba – system ISC. Czas krojenia bochenka: ok. 4-6 s.



	ECO+ 450	ECO+ 450M	ECO+ 600
max. rozmiar bochenka D/S/W	44/31/16 cm	44/31/16 cm	61/32/16 cm
moc	0,49 kW	1,1 kW	0,49 kW
waga	165 kg	175 kg	180 kg
ustawienia modyfikowalne			
grubość warstwy	od 9 do 18 cm	od 8 do 18 cm	od 11 do 18 cm
wysokość bochenka	niska/normalna/wysoka	normalna/wysoka	niska/normalna
typ silnika 400/230 V	jednofazowy/trójfazowy		

Krawalnice automatyczne

bezpieczne, łatwe do samoobsługi

Krawalnice półautomatyczne i automatyczne najchętniej stosowane w piekarniach.



Chute

Ta krawalnica pozwoli zaoszczędzić wiele wysiłku fizycznego. Grawitacyjny podajnik bochenków pomieści od 5 do 7 szt. Opcjonalnie może być wyposażona w dmuchawę do automatycznego otwierania worków.

	CHUTE 450
max. rozmiar bochenka D/W	44/16 cm
moc	0,49 kW
waga	230 kg
ustawienia modyfikowalne	
grubość warstwy	11/12/13/14/15/16/17/18 mm
wysokość bochenka	normalna
typ silnika 400/230 V	jednofazowy/trójfazowy

Krajalnice przemysłowe

wydajne, automatyczne



Speed

Niewielka krajalnica wyposażona w taśmę podającą, która przesuwając się w kierunku noży automatycznie podaje bochenki ułożone jeden za drugim. Posiada rolki dociskowe umieszczone nad taśmą podającą. Prędkość przesuwu taśmy jest regulowana w zależności od rodzaju krojonego chleba. Może zostać wyposażona w dmuchawę do automatycznego otwierania worków na chleb.

	SPEED 450
max. rozmiar bochenka D/W	44/16 cm
moc	0,49 kW
waga	270 kg
ustawienia modyfikowalne	
grubość warstwy	8/9/10/11/12/13/14/15/16 mm
wysokość bochenka	normalna
typ silnika 400/230 V	jednofazowy/trójfazowy

Full

Wysoce wydajna krajalnica dla dużych piekarni. Posiada dodatkowe przyciski, które pozwalają regulować czas oczekiwania od chwili włożenia chleba do momentu zadziałania docisku, prędkość przesuwu taśmy podającej, który przesuwana się ze stałą prędkością z chwilą włączenia maszyny. Szybkość przesuwu taśmy można regulować w zależności od rodzaju krojonego chleba. Czas krojenia bochenka: ok. 4-6 s. Model T3 posiada opcję taśmy odbierającej.



	FULL 520 T2	FULL 520 T3
max. rozmiar bochenka D/W	52/16 cm	
moc	1,1 kW	
waga	370 kg	
ustawienia modyfikowalne		
grubość warstwy	9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm	
wysokość bochenka	normalna	
typ silnika 400/230 V	trójfazowy	

Zip

Kompaktowa krajalnica białowa pozwalająca na pełne lub częściowe krojenie chleba (kanapki, bułki) po długości. Zarówno wysokość cięcia i głębokość cięcia są regulowane. W porównaniu z ręcznym krojeniem zapewnia pełne bezpieczeństwo.



	ZIP
max. rozmiar bochenka D/W/S	60/12/7 cm
moc	0,49 kW
waga	35 kg

do **2000** cięć na godz.