

# KRAJALNICA CHLEBA

MODEL : PÓŁAUTOMATYCZNY

● PICO ● DURO ● MODENA+



PICO

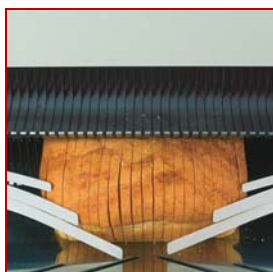


DURO



MODENA+

- **PICO** – półautomatyczna krajalnica stołowa (w opcji na podstawie). Cykl krojenia jest inicjowany za pomocą dźwigni. Dostępne są 2 modele – model 450M wyposażony jest w system automatycznego smarowania noży. Maszyna posiada tradycyjny, pionowy układ noży krojących. Grubość kromki należy określić przy zamówieniu. Standardowo krajalnica wyposażona jest w system JacFlaps (utrzymywanie bochenka w zwartej formie po pokrojeniu). Dodatkowo, dla tego modelu dostępne jest – stosownie do potrzeb – wyposażenie opcjonalne : noże teflonowane (dla krojenia chleba żytniego), 2 grubości krojenia, chroniony patentem system JacFix.
- **DURO** – półautomatyczna krajalnica na podstawie z pionowym układem noży krojących, w której proces krojenia jest uruchamiany i prowadzony za pomocą dźwigni. Dostępne są 3 modele – 450, 450M oraz 600. Model 450M posiada system automatycznego smarowania noży zaś model 600 możliwość krojenia dłuższych – niż modele 450 i 450 M – bochenków. Do krajalnic DURO dostępne jest – w zależności od modelu – wyposażenie opcjonalne: 2 grubości krojenia, rozdmuchiwacz torebek, licznik pokrojonych bochenków.
- **MODENA+** – krajalnica półautomatyczna na podstawie. Posiada pionowy układ noży krojących. Proces krojenia uruchamiany jest i prowadzony z użyciem dźwigni. Dostępne są 2 modele urządzenia – 450 i 450M. Obydwa wyposażone są standardowo w system JacFlaps, a drugi z nich w system smarowania noży krojących i licznik pokrojonych bochenków. Dodatkowo, w zależności od modelu, dostępne jest wyposażenie : 2 grubości krojenia i licznik pokrojonych bochenków.



## CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA :

OPIS	PICO	DURO	MODENA+
Dostępne modele :	450 450M -	450 450M 600	450 450M -
Wydajność (szt/h)	do 200 do 200 -	do 200 do 200 do 400	do 200 do 200 -
Wymiary bochenka (mm) : (szer. x głęb. x wys.)	440 x 300/260 x 180/160 440 x 290/260 x 180/160 -	440 x 320 x 160 440 x 310 x 160 600 x 320 x 160	440 x 300 x 160 440 x 290 x 160 -
Grubość kromki (mm)	9 - 18 9 - 12 -	9 - 18 9 - 12 11 - 18	9 - 18 9 - 12 -
Dwie grubości krojenia	opcja nie -	opcja nie opcja	opcja nie -
System smarowania noży	nie tak -	nie tak nie	nie tak -
System JAC FLAPS	tak tak -	nie nie nie	tak tak -
System Jacfix	opcja opcja -	nie nie nie	nie nie -
Rozdmuchiwacz torebek	nie nie -	opcja nie opcja	nie nie -
Licznik pokrojonych bochenków	nie nie -	opcja standard opcja	opcja standard -
Moc (kW)	0,49 1,5 -	0,49 1,5 0,49	0,49 1,5 -
Wymiary (mm) szer. x głęb. x wys.	685 x 682 x 880/1500 685 x 682 x 880/1500 -	663 x 760 x 1243 663 x 760 x 1243 843 x 760 x 1243	689 x 745 x 1263 689 x 745 x 1263 -
Zasilanie	TRI 400 V+T+N	TRI 400 V+T+N	TRI 400 V+T+N
Waga (kg)	105 115 -	150 165 175	165 175 -



**XXXM – model wyposażony w systemem automatycznego smarowania noży w celu krojenia chleba żytniego i z owocami**