

**LOZAMET®**

# Krajalnice do pieczywa

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ  
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG **2016**



LOZAMET jest jedynym polskim producentem, z ponad 30-letnim doświadczeniem w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu profesjonalnych kralajnic do chleba.

Opracowaliśmy własną technologię wykonywania hartowanych noży tnących z nierdzewnej stali martenzytycznej, umożliwiającą ich wielokrotną regenerację.

### PRODUKUJEMY DWA TYPY KRAJALNIC:

- **krajalnice stołowe** (małogabarytowe) – symbol MKP
- **krajalnice wolnostojące** – symbol WKP

**Krajalnice stołowe** są kralajnicami z podnoszoną ramą nożową, ładowanymi i rozładowywanymi od frontu. Zajmują mało miejsca, a solidna konstrukcja gwarantuje sprawne działanie zarówno w małych, jak i dużych firmach sprzedających pieczywo.

**Krajalnice wolnostojące** są kralajnicami przelotowymi, z pionowymi ramami nożowymi, które doskonale kroją także pieczywo o dużych gabarytach – chleby długie i okrągłe.

Krajalnice naszej produkcji to nowoczesne, trwałe, wydajne, bezpieczne i łatwe w obsłudze urządzenia, spełniające najwyższe standardy jakości oraz bezpieczeństwa.

Są przeznaczone do pracy ciągłej zarówno w piekarniach, jak i w sklepach, małych punktach gastronomicznych oraz w obiektach zbiorowego żywienia.

Oferujemy również usługi profesjonalnego ostrzenia noży do kralajnic produkowanych przez naszą firmę.



Załadunek i odbiór pokrojonego pieczywa odbywa się od przodu maszyny.

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 620 x 760 x 460 mm
- Maksymalne wymiary pieczywa: 380 x 165 x 90 mm
- Wydajność: do 150 bochenków / godz.
- Półka odkładcza płaska
- Szufłada do zbierania okruszków

Wyposażenie dodatkowe:

- Półka odkładcza skośna
- Wózek do krajalnicy



MODELE:		MKP.09.6	MKP.11.6	MKP.13.6	MKP.14.6	MKP.16.6	MKP.21.6
Zasilanie elektryczne		~ 230 V, 50 Hz					
Znamionowy pobór mocy		0,62 kW					
Moc silnika		0,37 kW					
MODELE:		MKP.09.7	MKP.11.7	MKP.13.7	MKP.14.7	MKP.16.7	MKP.21.7
Zasilanie elektryczne		3 N ~ 400 V, 50 Hz					
Znamionowy pobór mocy		0,55 kW					
Moc silnika		0,37 kW					
Rozstaw noży tnących / grubość kromki	mm	9	11	13	14	16	21
Ilość noży tnących	szt.	44	36	30	28	24	18
Czas krojenia bochenka	s	30	25	23	23	20	17

### AO.C.02.04.1

#### PÓŁKA ODKŁADCZA SKOŚNA DO KRAJALNICY MKP

Standardowe wykonanie:

- Stal nierdzewna



### WK.1A

#### WÓZEK DO KRAJALNICY MKP

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 640 x 600 x 780 mm
- Malowany proszkowo
- Koła Ø 125 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu





## WKP

## KRAJALNICA WOLNOSTOJĄCA

Załadunek odbywa się od tyłu a odbiór pokrojonego pieczywa od przodu maszyny.

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 660 x 715 x 1250 mm
- Maksymalne wymiary pieczywa: 440 x 250 x 150 mm
- Wydajność: do 280 bochenków / godz.
- Półka odkładcza płaska
- Szufłada do zbierania okruszków
- Koła Ø 75 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu

Wyposażenie dodatkowe:

- Półka odkładcza skośna
- Nogi podwyższające

MODELE:		WKP. C45.09	WKP. C45.11	WKP. C45.13	WKP. C45.14	WKP. C45.16	WKP. C45.21	
Zasilanie elektryczne		~ 230 V, 50 Hz						
Znamionowy pobór mocy		0,8 kW						
Moc silnika		0,49 kW						
MODELE:		WKP. D45.09	WKP. D45.11	WKP. D45.13	WKP. D45.14	WKP. D45.16	WKP. D45.21	
Zasilanie elektryczne		3 N ~ 400 V, 50 Hz						
Znamionowy pobór mocy		0,76 kW						
Moc silnika		0,55 kW						
Rozstaw noży tnących / grubość kromki		mm	9	11	13	14	16	21
Ilość noży tnących		szt.	48	38	32	30	26	20
Czas krojenia bochenka	Długi	s	13	10	10	10	7	7
	Okrągły	s	24	20	18	18	15	15



## COA.15

## PÓŁKA ODKŁADCZA SKOŚNA DO KRAJALNICY WKP

Standardowe wykonanie:

- Stal nierdzewna



## COA.16

## NOGI PODWYŻSZAJĄCE DO KRAJALNICY WKP

Standardowe wykonanie:

- 1 komplet – 4 nogi
- Wysokość 85 mm
- Stal nierdzewna
- Koła Ø 75 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu