

# KRAJALNICA ŻYWNOCİ

## Automatyczna krajalnica - model A912

Automatyczna krajalnica żywności A912 z nożem pokrytym teflonem ze stałym skokiem krojenia, urządzeniem odkładającym krojone plastry i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyzną maszyną umożliwiającą krojenie i odkładanie różnej grubości krojonych plastrów.

Wyposażona w moduł odkładania plastrów, który wraz z zespołem licznika i czujników stosu umożliwia:

- odkładanie krojonych plastrów w stos,
- ciągły pomiar wysokości stosu,
- liczenia plastrów w trybie automatycznym,
- zatrzymanie stołu podawczego w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia,
- automatyczne zatrzymanie w przypadku przekroczenia dopuszczalnej wysokości stosu,
- maksymalna ilość zadanych plastrów: 999,
- po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica zatrzymuje ruch stołu podawczego.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

### OPIS

<b>Model</b>
A912



### WYSZCZEGÓLNIENIA

<b>Wykończenie</b>
Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej pokrytej teflonem
<b>Materiał noża</b>
Stal nierdzewna chromowa
<b>Średnica noża</b>
300mm
<b>Ostrzarka noża</b>
Profesjonalna, integralna z maszyną
<b>Grubość plastra</b>
1 – 4mm
<b>Produkty krojone</b>
Wędlina, ser, mięso
<b>Ograniczenia</b>
Nie można kroić: <ul style="list-style-type: none"><li>○ produktów zamrożonych</li><li>○ produktów z kością</li><li>○ produktów nieżywnościowych</li></ul> Zalecana minimalna grubość krojonego plastra 1mm (pokrętko w pozycji 1)

#### Ograniczenia cd

- Maksymalne gabaryty krojonego surowca 120mm x 160mm dla przekroju prostokątnego i 140mm dla przekroju okrągłego
- Przy serach z dużymi dziurami zaleca się kroić z minimalną grubością 1,5mm

#### Wydajność

40 plastrów/min

#### Zalecenia

Zaleca się krojenie sera na plastry schłodzonego do temp. 7 - 10 °C.

Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Codziennie smarować maszynę olejem maszynowym (nie stosować oleju jadalnego).

Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

#### Pozwolenia

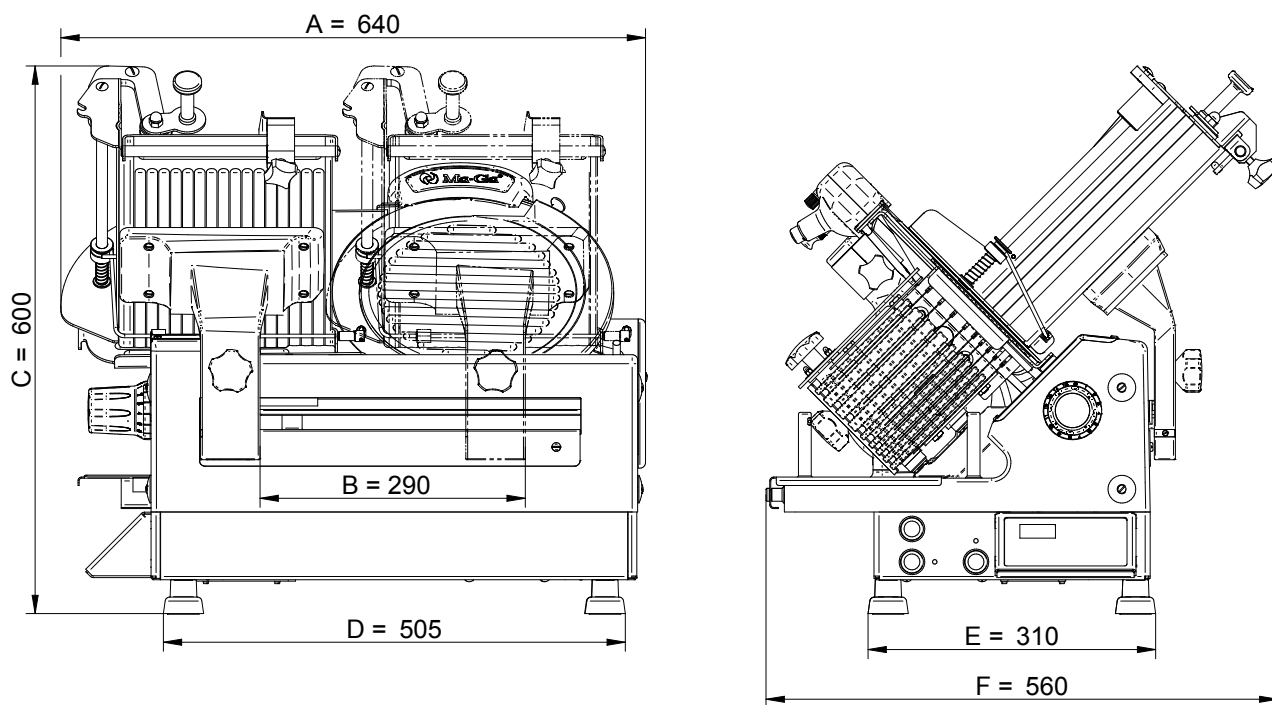
Zgodność z normami:

► Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE

Normy zharmonizowane:

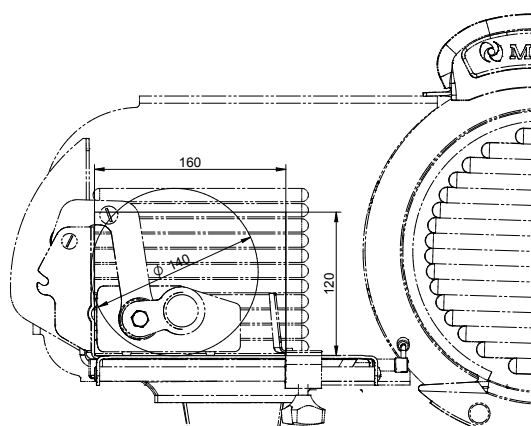
- PN-EN 1974+A1:2010

## TABLICA WYMIAROWA



## WYMIARY

Krajalnica: A912			
<b>A</b>	640mm	<b>D</b>	505mm
<b>B</b>	290mm	<b>E</b>	310mm
<b>C</b>	600mm	<b>F</b>	560mm



Max. wymiar krojonego surowca

## DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnica: A912	
<b>Wymiary gabarytowe</b>	685 x 540 x 610mm
<b>Rozstaw nóżek</b>	505 x 315mm
<b>Grubość krojonego plastra</b>	1 - 4mm (regulacja płynna)
<b>Max. wymiar krojenia</b>	Zależny od kształtu surowca: prostokąt 150mm x 100mm; okrąg 150mm
<b>Średnica noża</b>	300mm
<b>Poziom hałasu</b>	< 70dB
<b>Zasilanie</b>	230V 50Hz 1 faza
<b>Moc</b>	250W (napęd noża)
<b>Waga (ciężar netto)</b>	65kg
<b>Opcje</b>	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	

## SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary skrzyni				
Krajalnica	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
A912	650mm	550mm	760mm	87 kg