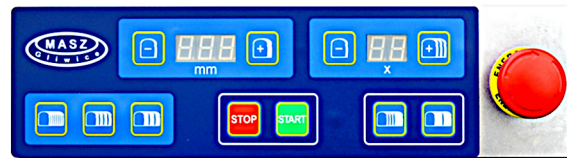




**RAMZES - Krajalnice do pieczywa z nożem tarczowym**



Wychodząc naprzeciw potrzebom klientów, wprowadziliśmy do produkcji krajalnicę RAMZES, przeznaczoną do krojenia różnego rodzaju pieczywa na kromki o grubości od 4 do 20 mm. Urządzenie to kroi pieczywo (o dł. maksymalnej 35 cm) umieszczone w komorze, według dwóch procedur (co wyraźnie uwidoczniło na pulpicie sterowniczym): automatycznie (dobiera grubość i ilość kromek według ustalonego i zapisanego w pamięci urządzenia programu) lub zgodnie z opcją ustawianą ręcznie (umożliwia precyzyjny dobór grubości i ilości kromek np. w sklepie, według bezpośrednich wskazań klienta). Zaprogramowana, maksymalna ilość kromek, na które można podzielić pieczywo, to 99 sztuk (zwiększanie grubości kromki dokonuje się co 1 mm). Istnieje także możliwość pokrojenia bochenka na dwie połowy. Krajalnica składa się z korpusu (stal nierdzewna), w którym zostały umieszczone:



1. mechanizm napędu zespołu tnącego (wykonujący ruch rotacyjny) - poruszany silnikiem z przekładnią kątową;
2. tarcza tnąca (nóż tarczowy) ze stali węglowej pokrytej teflonem (można nim kroić także pieczywo świeże) oraz;
3. podajnik pieczywa (doprowadzający pieczywo do tarczy tnącej) - wykonujący ruch posuwisto zwrotny. Zespół tnący nie wymaga olejenia. Krajalnica jest dedykowane głównie do pracy w małych piekarniach i sklepach z pieczywem (do obsługi przez personel, ale nie przez klientów). Przewidziano dla tego urządzenia możliwość zabudowy w sklepowym ciągu meblowym. Napięcie zasilania maszyny to 230V.

Model	Wydajność przy chlebie 0,6 i 1kg	Szerokość kromki (mm)	Ilość noży (szt)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
RAMZES	120 cięć na min.	od 4 do 20	1	1,5	84/72/107	242