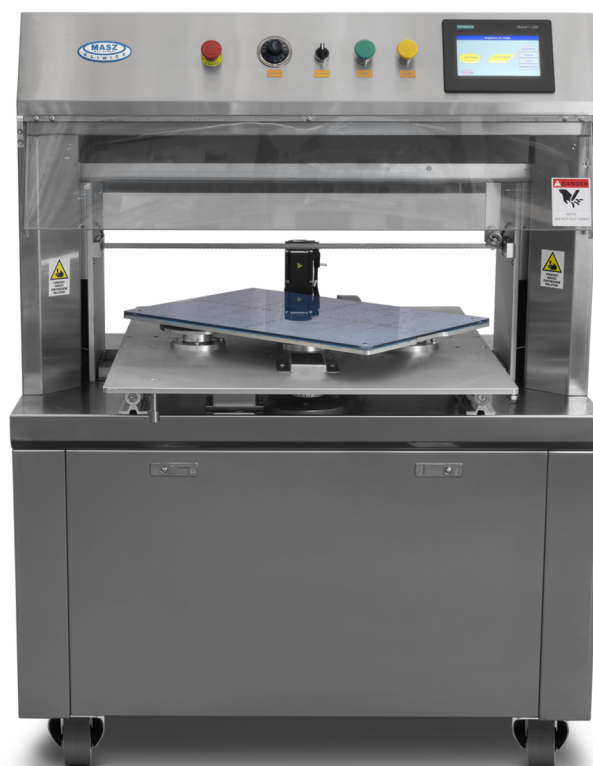


KRAJALNICA DO CIAST I TORTÓW

Krajalnica do ciast to nowoczesne, automatyczne urządzenie zaprojektowane z myślą o precyzyjnym i szybkim krojeniu szerokiego asortymentu wyrobów cukierniczych – od delikatnych biszkoptów po ciasta z nadzieniem, musowe, mrożone oraz produkty bezglutenowe. Dzięki zastosowaniu zaawansowanych technologii, krajalnica umożliwia cięcie na zadane porcje z wyjątkową dokładnością, bez uszkodzania struktury ciasta czy rozmazywania warstw.

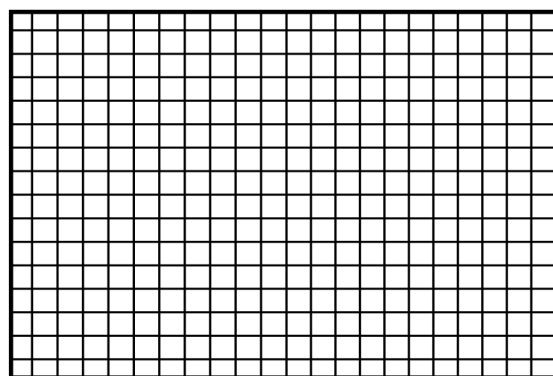
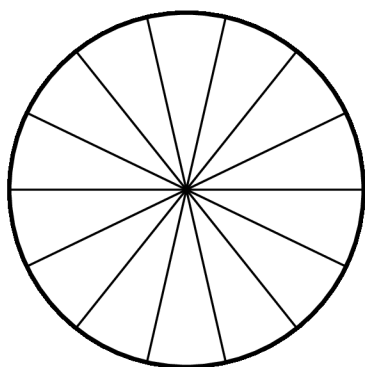
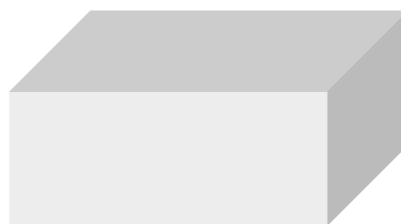
Urządzenie wyposażone jest w intuicyjny, dotykowy panel sterowania, który pozwala na szybki wybór programu cięcia i dostosowanie parametrów do rodzaju produktu. Możliwość zapisania wielu programów pracy sprawia, że zmiana asortymentu odbywa się błyskawicznie i bez zbędnych przestojów. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej spełnia najwyższe standardy higieniczne, a łatwy demontaż elementów tnących ułatwia czyszczenie i konserwację.

Krajalnica idealnie sprawdza się w piekarniach, cukierniach, zakładach produkcyjnych i wszędzie tam, gdzie liczy się precyzja, wydajność oraz estetyka cięcia. To niezastąpione rozwiązanie dla nowoczesnych linii produkcyjnych w branży cukierniczej.



Model	wymiary: szerokość x długość x wysokość (mm):	waga (kg)	POWIERZCHNIA ROBOCZA (mm)	LICZBA OSTRZY (szt./szt.)	LICZBA CIĘĆ NA MINUTĘ
BCS-201	130x110x150	300	400×600	2	40

MASZYNA DO KROJENIA CIAST I WYROBÓW CIASTKOWYCH



Krajalnica umożliwia krojenie ciast w różnorodne kształty, co zapewnia znaczną elastyczność produkcji. Okrągłe ciasta można podzielić na 2, 4, 6, 8, 10, 12 lub 14 równych porcji. Dodatkowo, maszyna ma zdolność krojenia dwóch ciast jednocześnie, co jeszcze bardziej zwiększa efektywność. W przypadku produktów prostokątnych obszar cięcia wynosi 400 × 600 mm, co pozwala na precyzyjne porcjowanie większych wypieków.

