



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 olejania. Krajalnica jest dedykowana 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

RAMZES – krajalnica w zabudowie meblowej

Krajalnica RAMZES została zaprojektowana z myślą o estetycznej i funkcjonalnej integracji z meblami sklepowymi. Istnieje możliwość jej montażu w ciągu zabudowy meblowej, co pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni i zapewnia spójny wygląd wnętrza punktu sprzedaży. Producent oferuje standardowe rozwiązania takiej zabudowy, ale urządzenie może być również dostarczone osobno, w celu indywidualnej adaptacji przez klienta, według specyfikacji konkretnego wnętrza sklepu.

Zaletą krajalnicy RAMZES, oprócz jej kompaktowości i możliwości zabudowy, jest również wysoka trwałość elementów tnących. Żywotność noża określana jest na około 1 milion przeciętych kromek, co przekłada się na średnio 40 tysięcy bochenków chleba. W praktyce jednak tarcze tnące wykazują większą wydajność niż gwarantowane minimum, co znacząco ogranicza potrzebę częstej wymiany części eksploatacyjnych. To sprawia, że RAMZES jest nie tylko estetycznym, ale też ekonomicznym wyborem dla nowoczesnych sklepów i piekarni.



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 w zabudowie	120 cięć na min.	od 4 do 20	1	1,5	150/82/91	340