

ROCH – Krajalnice do chleba

Krajalnice ROCH są przeznaczone do krojenia chleba na kromki o grubości 11 lub 13 mm. Umożliwiają pracę z bochenkami o maksymalnych wymiarach: 47 cm długości, 23 cm szerokości i 14 cm wysokości. Załadunek i odbiór pieczywa odbywa się ręcznie – pojedynczo, co gwarantuje kontrolę nad procesem. Urządzenie doskonale sprawdza się w piekarniach, sklepach i punktach gastronomicznych.

Wydajność krajalnicy zależy od rodzaju i stanu pieczywa. Chleb przesuwany jest w kierunku noży za pomocą ręcznego popychacza lub automatycznie – w zależności od wersji. Noże ze stali nierdzewnej są zamontowane w ramce, z możliwością regulacji naciągu. Można je ostrzyć i wymieniać, co zmniejsza koszty eksploatacji.

Solidna konstrukcja, kompaktowe wymiary i łatwa obsługa czynią z tego modelu praktyczne rozwiązanie dla małych zakładów. Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa, a jego zasilanie – 230 V lub 400 V – pozwala dopasować je do różnych warunków technicznych. Krajalnica ROCH łączy trwałość z funkcjonalnością i precyzją działania.



Model	Wydajność przy chlebie 0,6 i 1kg (szt/h)	Szerokość kromki (mm)	Ilość noży (szt)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
ROCH	360/320	11/13	40/34	0,55	73/70/1250	175