

**LOZAMET®**

# Krajalnice do pieczywa

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ  
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2024



LOZAMET jest jedynym polskim producentem, z ponad 37-letnim doświadczeniem w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu profesjonalnych krajalnicy do chleba. Doskonale sprawdzają się w pracy ciągłej jako wydajne urządzenia do krojenia dużych ilości pieczywa w piekarniach, sklepach, obiektach zbiorowego żywienia. Opracowaliśmy własną technologię wykonywania hartowanych noży tnących z nierdzewnej stali martenzytycznej, umożliwiającą ich wielokrotną regenerację.

### PRODUKUJEMY DWA TYPY KRAJALNIC:

- **krajalnice stołowe** (małogabarytowe) – symbol **MKP**
- **krajalnice wolnostojące** – symbol **WKP**

**Krajalnice stołowe MKP** są krajalnicy z podnoszoną ramą nożową, ładowanymi i rozładowywanymi od frontu. Zajmują mało miejsca, a solidna konstrukcja gwarantuje sprawne działanie zarówno w małych, jak i dużych firmach sprzedających pieczywo.

**Krajalnice wolnostojące WKP** są krajalnicy przelotowymi, z pionowymi ramami nożowymi, które kroją także pieczywo o dużych gabarytach – chleby długie i okrągłe.

Krajalnice naszej produkcji to nowoczesne, trwałe, wydajne, bezpieczne i łatwe w obsłudze urządzenia, spełniające najwyższe standardy jakości oraz bezpieczeństwa.

Produkujemy krajalnice 1 i 3-fazowe. Dobór odpowiedniej krajalnicy zależy od warunków pracy i miejsca eksploatacji, rodzaju i ilości krojonego pieczywa. Krajalnice 1-fazowe zalecamy do eksploatacji w mniejszych piekarniach, w sklepach lub punktach gastronomicznych, do lżejszych warunków pracy, praca okresowa, krótkotrwała ciągła. Do wielogodzinnej pracy ciągłej w cięższych warunkach np. w dużych piekarniach, do krojenia „ciężkiego” pieczywa, zalecamy krajalnice 3-fazowe.

Oferujemy również usługi profesjonalnego ostrzenia noży do krajalnicy produkowanych przez naszą firmę.



Załadunek i odbiór pokrojonego pieczywa odbywa się od przodu maszyny.

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 620 x 760 x 460 mm
- Maksymalne wymiary pieczywa: 380 x 165 x 90 mm
- Wydajność: do 150 bochenków / godz.
- Półka odkładcza płaska
- Szufłada do zbierania okruszków

Wyposażenie dodatkowe:

- Półka odkładcza skośna
- Wózek do krajalnicy



MODELE:		MKP.09.6	MKP.11.6	MKP.13.6	MKP.16.6	MKP.21.6
Zasilanie elektryczne		~ 230 V, 50 Hz				
Znamionowy pobór mocy		0,62 kW				
Moc silnika		0,37 kW				
MODELE:		MKP.09.7	MKP.11.7	MKP.13.7	MKP.16.7	MKP.21.7
Zasilanie elektryczne		3 N ~ 400 V, 50 Hz				
Znamionowy pobór mocy		0,55 kW				
Moc silnika		0,37 kW				
Rozstaw noży tnących / grubość kromki	mm	9	11	13	16	21
Ilość noży tnących	szt.	44	36	30	24	18
Czas krojenia bochenka	s	30	25	23	20	17

### AO.C.02.04.1

#### PÓŁKA ODKŁADCZA SKOŚNA DO KRAJALNICY MKP

Standardowe wykonanie:

- Stal nierdzewna

### WK.1A

#### WÓZEK DO KRAJALNICY MKP

Standardowe wykonanie:

- Wymiary (z kapslami kół): 650 x 655 x 780 mm
- Malowany proszkowo
- Koła Ø 125 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu





## WKP

## KRAJALNICA WOLNOSTOJĄCA

Załadunek odbywa się od tyłu a odbiór pokrojonego pieczywa od przodu maszyny.

Standardowe wykonanie:

- Wymiary: 660 x 715 x 1250 mm
- Maksymalne wymiary pieczywa: 440 x 250 x 150 mm
- Wydajność: do 280 bochenków / godz.
- Półka odkładcza płaska
- Szuflada do zbierania okruszków
- Koła Ø 75 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu

Wyposażenie dodatkowe:

- Półka odkładcza skośna
- Nogi podwyższające

\* W przypadku cięcia pieczywa niestandardowego, bardzo twardego, o małej grubości kromki (np. 09, 10, 11 mm) zalecamy krajalnicę 3-fazową w opcji wykonania z silnikiem 0,75 kW lub 1,1 kW. Opcje krajalnic z silnikami o mocy większej niż w wykonaniu standardowym wykonujemy na specjalne zamówienie.

MODELE:		WKP. C45.09	WKP. C45.11	WKP. C45.13	WKP. C45.16	WKP. C45.21
Zasilanie elektryczne		~ 230 V, 50 Hz				
Znamionowy pobór mocy		0,8 kW				
Moc silnika		0,49 kW				
MODELE:		WKP. D45.09	WKP. D45.11	WKP. D45.13	WKP. D45.16	WKP. D45.21
Zasilanie elektryczne		3 N ~ 400 V, 50 Hz				
Znamionowy pobór mocy		0,9 kW	0,7 kW			
Moc silnika	Wykonanie standartowe	0,75 kW	0,55 kW			
	Opcja wykonania*	1,1 kW	0,75 kW lub 1,1 kW			
Rozstaw noży tnących / grubość kromki	mm	9	11	13	16	21
Ilość noży tnących	szt.	48	38	32	26	20
Czas krojenia bochenka	Długi	13	10	10	7	7
	Okrągły	24	20	18	15	15



## COA.15.0

## PÓLKA ODKŁADCZA SKOŚNA DO KRAJALNICY WKP

Standardowe wykonanie:

- Stal nierdzewna



## COA.16.2

## NOGI PODWYŻSZAJĄCE DO KRAJALNICY WKP

Standardowe wykonanie:

- 1 komplet – 4 nogi
- Wysokość 85 mm
- Stal nierdzewna
- Koła Ø 75 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu