

LOZAMET®

75 1951
2026
LOZAMET

Krajalnice do pieczywa

PRODUCENT MASZYN, URZĄDZEŃ
I MEBLI DLA GASTRONOMII

KATALOG 2026



LOZAMET jest jedynym polskim producentem, z ponad 39-letnim doświadczeniem w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu profesjonalnych krajalnic 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 krajalnicami 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 krajalnicami 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 krajalnic 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



780

650

655



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
- Szufłada do zbierania okruchów
- Koła Ø 75 mm, w tym dwa z hamulcem i blokadą obrotu
- Ręczny napęd podajnika pieczywa (ręczne napięcie sprężyny przez obrót dźwigni)

Wyposażenie dodatkowe:

- Półka odkładcza skośna
- Nogi podwyższające

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

* 2 - Wykonanie specjalne po uzgodnieniu z producentem:

Kralajnice z automatycznym napędem podajnika pieczywa (silnik elektryczny):

- Modele jednofazowe: WKP.F45

- Modele trójfazowe: WKP.G45

| MODELE: | | WKP. C45.09AS | WKP. C45.11AS | WKP. C45.13AS | WKP. C45.16AS | WKP. C45.21AS |
|---------------------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|------------------|------------------|------------------|
| Zasilanie elektryczne | | ~ 230 V, 50 Hz | | | | |
| Znamionowy pobór mocy | | 0,8 kW | | | | |
| Moc silnika | | 0,49 kW | | | | |
| MODELE: | | WKP. D45.09BS | WKP. D45.11AS | WKP. D45.13AS | WKP. D45.16AS | WKP. D45.21AS |
| 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

PÓŁKA 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