

# KRAJALNICE ŻYWNOCİ

## Krajalnice automatyczne - model A812

Automatyczna krajalnica żywności A812 (A812T z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera) ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:

- ⊙ liczenia plastrów w trybie automatycznym
- ⊙ wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
- ⊙ maksymalna ilość zadanych plastrów: 999
- ⊙ po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



### OPIS

<b>Model</b>
A812

### WYSZCZEGÓLNIENIA

<b>Wykończenie</b>
Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej
<b>Materiał noża</b>
Stal nierdzewna chromowa
<b>Średnica noża</b>
300mm
<b>Ostrzarka noża</b>
Profesjonalna, integralna z maszyną
<b>Grubość plastra</b>
0 – 25mm
<b>Produkty krojone</b>
Wędlina, ser, mięso, pieczywo
<b>Ograniczenia</b>
Nie można kroić: <ul style="list-style-type: none"><li>⊙ produktów zamrożonych</li><li>⊙ produktów z kością</li><li>⊙ produktów nie żywnościowych</li></ul>
<b>Wydajność</b>
42 plastry na minutę

### Zalecenia

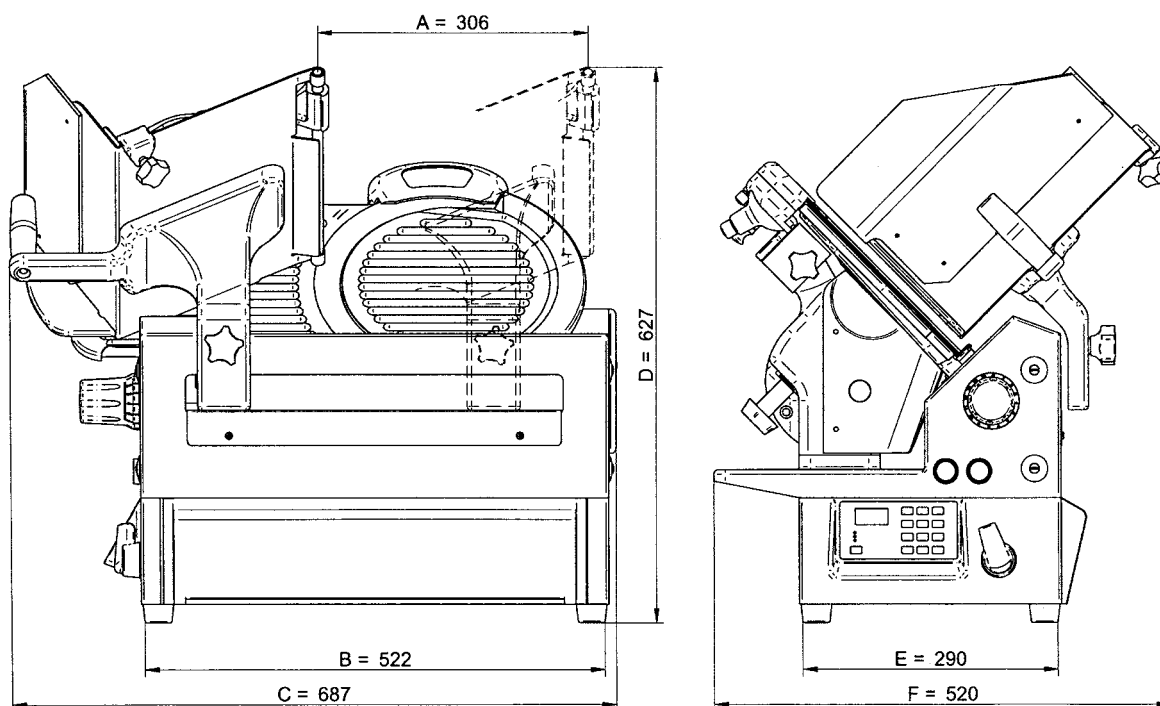
Zaleca się krojenie sera na plastry schłodzonego do temp. 7 - 10 °C.  
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.  
Codziennie smarować maszynę olejem maszynowym (nie stosować oleju jadalnego).  
Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

### Zgodność wyrobu

Krajalnica jest zgodna z następującymi dokumentami odniesienia:

- ▶ dyrektywa maszynowa 2006/42/WE oraz normy z nią zharmonizowane:
  - ⊙ EN 60204-1:2006 + A1:2009 (Bezpieczeństwo elektryczne)
  - ⊙ EN 953:1997 + A1:2009 (Osłony części ruchomych)
  - ⊙ EN 1974:1998 + A1:2009 (Krajalnice – Wymagania bezpieczeństwa i higieny)

## TABLICA WYMIAROWA



## WYMIARY

Krajalnice: A812, A812T					
A	306mm	C	687mm	E	290mm
B	522mm	D	627mm	F	520mm

## DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: A812, A812T	
Wymiary gabarytowe	635 x 500 x 540(H)mm
Rozstaw nóżek	495 x 255mm
Grubość krojonego plastra	0 - 25mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	230mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 190mm
Średnica noża	300mm
Poziom hałasu	≤ 70dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	250W (napęd noża), 180W (napęd stołu).
Waga (ciężar netto)	50kG
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Krajalnica A812T jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy A812 tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem oraz zastosowano wzmocniony napęd o większym momencie.	

## SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary skrzyni				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
A812	650mm	550mm	760mm	75kG
A812T	650mm	550mm	760mm	75kG