MASZYNY PIEKARNICZE
BAKSOWA

JAC



# Krajalnice samoobsługowe

## bezpieczeństwo, łatwość użytkowania i samoobsługi

W trosce o bezpieczeństwo użytkowników zostały wyposażone w zabezpieczające komorę krojenia przeźroczyste pokrywy.

## New Self

**Pierwszy wybór w supermarketach...**

... ze względu na ergonomiczność i łatwość obsługi.
Dostepny również model manualny.

| | NEW SELF 450 | NEW SELF 450M |
|---|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/S/W | 44/33/16 cm | 44/31/16 cm |
| moc | 0,49 kW | 1,1 kW |
| waga | 210 kg | 220 kg |
| ustawienia modyfikowalne | | |
| grubość warstwy | 8/9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm | 9/10/11/12 mm |
| wysokość bochenka | niska/normalna/wysoka | normalna/wysoka |
| typ silnika 400/230 V | jednofazowy / trójfazowy | trójfazowy |





## Varia Pro

Elastyczny wybór ilości i szerokości kromek.

do **120** cięć **na minutę**

## Varia Self

Może być wstępnie zaprogramowana dla 3 różnych grubości asortymentu.

| | VARIA SELF 800 | VARIA SELF 1000 | VARIA PRO 800 | VARIA PRO 1000 |
|---|---|---|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/S/W | 35/20/12,5 cm | 39,5/20/12,5 cm | 35/20/12,5 cm | 39,5/20/12,5 cm |
| moc | 1,1 kW | | | |
| waga | 200 kg | | | |
| ustawienia modyfikowalne | | | | |
| grubość warstwy | 5 -25 mm | | | |
| typ silnika 400/230 V | trójfazowy | | | |

**Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój**
tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl
**www.baksowa.com.pl**

MASZYNY PIEKARNICZE

BAKSOWA

# Krajalnice nastolne

## nowoczesne, ergonomiczne i bezpieczne

Krajalnice do małych piekarni i sklepów. Tak kompaktowe, że z łatwością mogą być dopasowane do warunków lokalowych.



## Topmatic

Ta w pełni automatyczna krajalnica opiera się na solidnej konstrukcji i bardzo nowoczesnym designie. Pozwala na pokrojenie dwóch chlebów na raz. Dzięki cichej pracy i elementom bezpieczeństwa, może nawet być stosowana bezpośrednio przez klientów.

| | TOPMATIC |
|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/S/W | 41/18/16 cm |
| moc | 0,49 kW |
| waga | 96 kg |
| | ustawienia modyfikowalne |
| grubość warstwy | 8/9/10/11/12/13/14/15/16 mm |
| wysokość bochenka | normalna |
| typ silnika 400/230 V | jednofazowy/trójfazowy |



## Pico

Pierwszy wybór małych piekarni wśród tradycyjnych krajalnic do chleba. Stołowa krajalnica do chleba, zachwycająca łatwością użycia, jakością krojenia i ergonomią.



## Picomatic

Łatwość w użytkowaniu, jakość krojenia, ergonomiczny kształt tej blatowej krajalnicy z pewnością spełni Państwa oczekiwania.

| | PICO 450 | PICO 450M | PICOMATIC 450 | PICOMATIC 450M |
|---|---|---|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/S/W | 44/30/18 cm | 44/29/18 cm | 44/30/18 cm | 44/29/18 cm |
| moc | 0,49 kW | 1,5 kW | 0,49 kW | 1,1 kW |
| waga | 105 kg | 115 kg | 105 kg | 115 kg |
| | ustawienia modyfikowalne | | ustawienia modyfikowalne | |
| grubość warstwy | 9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm | 9/10/11/12 mm | 9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm | 9/10/11/12 mm |
| wysokość bochenka | niska/normalna/wysoka | normalna | niska/normalna/wysoka | normalna |
| typ silnika 400/230 V | jednofazowy/trójfazowy | trójfazowy | jednofazowy/trójfazowy | trójfazowy |

**Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój**

tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl

**www.baksowa.com.pl**

MASZYNY PIEKARNICZE
BAKSOWA

# Krajalnice automatyczne

## bezpieczne, łatwe do samoobsługi

Krajalnice półautomatyczne i automatyczne najchętniej stosowane w piekarniach.



## Duro

Klasyczna półautomatyczna krajalnica do chleba, najczęściej używana w piekarniach. Krajalnica wyposażona jest w kółka, co umożliwia łatwe jej przemieszczanie.

| | DURO 450 | DURO 450M | DURO 600 |
|---|---|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/S/W | 44/31/16 cm | 44/30/16 cm | 60/31/16 cm |
| moc | 0,49 kW | 1,5 kW | 0,49 kW |
| waga | 150 kg | 165 kg | 175 kg |
| ustawienia modyfikowalne | | | |
| grubość warstwy | 9/10/11/12/13/14/ 15/16/17/18 mm | 9/10/11/12 mm | 11/12/13/14/15/ 16/17/18 mm |
| wysokość bochenka | niska/normalna/ wysoka | normalna | niska/normalna |
| typ silnika 400/230 V | jednofazowy/ trójfazowy | trójfazowy | jednofazowy/ trójfazowy |

## Eco+

Klasyczna krajalnica automatyczna. Posiada dodatkowe przyciski, które pozwalają regulować czas oczekiwania do zadziałania docisku od chwili włożenie chleba, prędkość przesuwu docisku, który przesuwa się ze stałą prędkością z chwilą włączenia maszyny. Szybkość przesuwu docisku automatycznie reguluje się w zależności od rodzaju krojonego chleba – system ISC. Czas krojenia bochenka: ok. 4-6 s.



| | ECO+ 450 | ECO+ 450M | ECO+ 600 |
|---|---|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/S/W | 44/31/16 cm | 44/31/16 cm | 61/32/16 cm |
| moc | 0,49 kW | 1,1 kW | 0,49 kW |
| waga | 165 kg | 175 kg | 180 kg |
| ustawienia modyfikowalne | | | |
| grubość warstwy | od 9 do 18 cm | od 8 do 18 cm | od 11 do 18 cm |
| wysokość bochenka | niska/normalna/ wysoka | normalna/ wysoka | niska/normalna |
| typ silnika 400/230 V | jednofazowy/trójfazowy | | |



## Chute

Ta krajalnica pozwoli zaoszczędzić wiele wysiłku fizycznego. Grawitacyjny podajnik bochenków pomieści od 5 do 7 szt. Opcjonalnie może być wyposażona w dmuchawę do automatycznego otwierania worków.

| | CHUTE 450 |
|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/W | 44/16 cm |
| moc | 0,49 kW |
| waga | 230 kg |
| ustawienia modyfikowalne | |
| grubość warstwy | 11/12/13/14/15/16/17/18 mm |
| wysokość bochenka | normalna |
| typ silnika 400/230 V | jednofazowy/trójfazowy |

**Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój**
tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl
**www.baksowa.com.pl**

MASZYNY PIEKARNICZE

BAKSOWA

# Krajalnice przemysłowe

## wydajne, automatyczne

JAC



## Full

Wysoce wydajna krajalnica dla dużych piekarni. Posiada dodatkowe przyciski, które pozwalają regulować czas oczekiwania od chwili włożenie chleba do momentu zadziałania docisku, prędkość przesuwu taśmy podającej, który przesuwa się ze stałą prędkością z chwilą włączenia maszyny. Szybkość przesuwu taśmy można regulować w zależności od rodzaju krojonego chleba. Czas krojenia bochenka: ok. 4-6 s. Model T3 posiada opcję taśmy odbierającej.

| | FULL 520 T2 | FULL 520 T3 |
|---|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/W | 52/16 cm | |
| moc | 1,1 kW | |
| waga | 370 kg | |
| | ustawienia modyfikowalne | |
| grubość warstwy | 9/10/11/12/13/14/15/16/17/18 mm | |
| wysokość bochenka | normalna | |
| typ silnika 400/230 V | trójfazowy | |



## Speed

Niewielka krajalnica wyposażona w taśmę podającą, która przesuwając się w kierunku noży automatycznie podaje bochenki ułożone jeden za drugim. Posiada rolki dociskowe umieszczone nad taśmą podającą. Prędkość przesuwu taśmy jest regulowana w zależności od rodzaju krojonego chleba. Może zostać wyposażona w dmuchawę do automatycznego otwierania worków na chleb.

| | SPEED 450 |
|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/W | 44/16 cm |
| moc | 0,49 kW |
| waga | 270 kg |
| | ustawienia modyfikowalne |
| grubość warstwy | 8/9/10/11/12/13/14/15/16 mm |
| wysokość bochenka | normalna |
| typ silnika 400/230 V | jednofazowy/trójfazowy |

## Zip

Kompaktowa krajalnica blatowa pozwalająca na pełne lub częściowe krojenie chleba (kanapki, bułki) po długości. Zarówno wysokość cięcia i głębokość cięcia są regulowane. W porównaniu z ręcznym krojeniem zapewnia pełne bezpieczeństwo.




| | ZIP |
|---|---|
| max. rozmiar bochenka D/W/S | 60/12/7 cm |
| moc | 0,49 kW |
| waga | 35 kg |

do **2000** cięć na godz.

**Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój**

tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl

**www.baksowa.com.pl**