

IDEALNA DO SKLEPÓW



Ostony bezpieczeństwa



Perfekcyjne krojenie



Łatwe w utrzymaniu czystości

**SAMOObsługowa
KRAJALNICA DO CHLEBA**



SZEROKIE ZASTOSOWANIE



NAJWAŻNIEJSZE ZALETY SAMOBSŁUGOWEJ KRAJALNICY:

- Łatwe w użyciu przez klientów w supermarketach, piekarniach i podobnych placówkach
- Grubość kromek 11 mm
- Noże ciche i niewymagające smarowania
- Szuflada do usuwania okruszków
- Czujniki magnetyczne w górnej i przedniej pokrywie zapewniają maksymalne bezpieczeństwo
- Łatwa w utrzymaniu czystości

AUTOMATYCZNA SAMOBSŁUGOWA KRAJALNICA DO CHLEBA I PIECZYWA

Automatyczna kralajnica, zaprojektowana z myślą o prostocie obsługi, pozwala klientom szybko i bezpiecznie pokroić chleb.

Dzięki wyjątkowym, mocnym nożom, kroi każdy rodzaj chleba bez smarowania i hałasu. Model samoobsługowy kralajnicy wyróżnia się wysoką wydajnością – aż 200 bochenków na godzinę! Urządzenie jest kompaktowe, higieniczne, a dodatkowo wyposażone w czujniki bezpieczeństwa.

Postaw na jakość, bezpieczeństwo i nowoczesność w swoim punkcie sprzedaży dzięki kralajnicy samoobsługowej **Slice&Go**.



ZASADA DZIAŁANIA KRAJALNICY



Samoobsługowa krajalnica została zaprojektowana tak, aby każdy mógł z niej korzystać bez żadnych trudności. Choć jej obsługa jest niezwykle prosta, zapewnia użytkownikom wyjątkowo satysfakcjonujące doświadczenie. Aby rozpocząć krojenie, wystarczy otworzyć górną pokrywę, włożyć wybrany chleb do komory i zamknąć pokrywę. Krajalnica automatycznie rozpoczyna pracę, a proces krojenia trwa zaledwie od 8 do 12 sekund. Gdy chleb zostanie precyzyjnie pokrojony, urządzenie zatrzymuje się, a przednią pokrywę można bezpiecznie otworzyć. Na tym etapie użytkownik może wygodnie zapakować chleb.

Każdy etap obsługi został zaprojektowany z myślą o bezpieczeństwie – zastosowane czujniki zatrzymują maszynę natychmiast po otwarciu pokrywy, co gwarantuje maksymalną ochronę użytkowników. Aby ułatwić korzystanie z maszyny, na jej przednim panelu znajduje się obrazkowa instrukcja, która krok po kroku wyjaśnia, jak prawidłowo kroić chleb.



Codziennie opróżnij okruszki



Nie wkładaj gorącego chleba

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyjmij plastikową szufladę i opróżnij okruszki. Za pomocą miotełki usuń wszystkie okruszki i kurz z powierzchni maszyny. Maszyna nie wymaga dodatkowej konserwacji poza codziennym czyszczeniem.

Slice &go



PARAMETRY TECHNICZNE

OPIS TECHNICZNY:

- Szerokość: 638 mm
- Długość: 715 mm (z otwartą pokrywą: 840 mm)
- Wysokość: 1247 mm
- Maksymalne wymiary chleba: 330 x 480 x 180 mm
- Silnik: 0,55 kW
- Waga maszyny: 155 kg
- Rozstaw noży / Ilość noży: 11 mm / 40 noży

200 BOCHENKÓW NA GODZINĘ



MECH-MASZ Szczeciński



Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND



mehmasz@meh-masz.com.pl



tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.com.pl