







▶ AKRA

-  Krajarki pieczywa
-  Bread slicer machines
-  Coupeuses de pain
-  Brotschneidemaschinen
-  Cortadoras de pan
-  Хлебoreзки



MKP

AKRA

AKRA 45(60) jest przeznaczona do półprzemysłowego krojenia prawie wszystkich rodzajów pieczywa.

Zalety:

- Maszyna jest budowana dla określonej grubości kromki z szeregu 6, 8, 9, 11, 13, 15, 17 mm
- Pieczywo podawane jest za pomocą przenośnika (1)
- Wydajność krojenia sięga 1200 bochenków na godzinę
- Posiada regulację docisku pieczywa (2)
- Prędkość krojenia jest regulowana bezstopniowo (3)
- Noże (4) wykonane są ze specjalnej stali, ich długość umożliwia dwukrotne użycie (po obróceniu)
- Ramy nożowe są prowadzone na chromowanych słupach (5)
- Posiada odlewany korpus maszyny i niezależne napędy przenośnika i ram nożowych
- Charakteryzuje się cichą i wyrównaną pracą
- Urządzenie do nadmuchiwania torebek jest składane (6)
- Maszyna może współpracować z automatyczną zamykarką torebek (7)

AKRA

AKRA 45(60) slicer is designed for semi-industrial cutting of almost all kinds of bread.

Advantages:

- The machine is designed for determined slice thickness, i.e. 6, 8, 9, 11,13, 15 or 17 mm
- Bread is supplied using conveyor (1)
- Slicing capacity up to 1200 bread loaves per hour
- Rolls pressure adjustment (2)
- Stepless adjustment of cutting speed (3)
- Cutters (4) are made of special steel; their length allows for re-use (after returning)
- Cutter frames guided on chromium plated columns (5)
- Cast machine frame, and independent drives of conveyor and cutter frames
- Silent and smooth running
- Folding bags blower devise (6)
- AKRA slicer can cooperate with automatic bag closing machine (7)

AKRA

Le coupe-pain AKRA 45(60) est destiné à couper de façon semi-industrielle, presque toutes les sortes de pain.

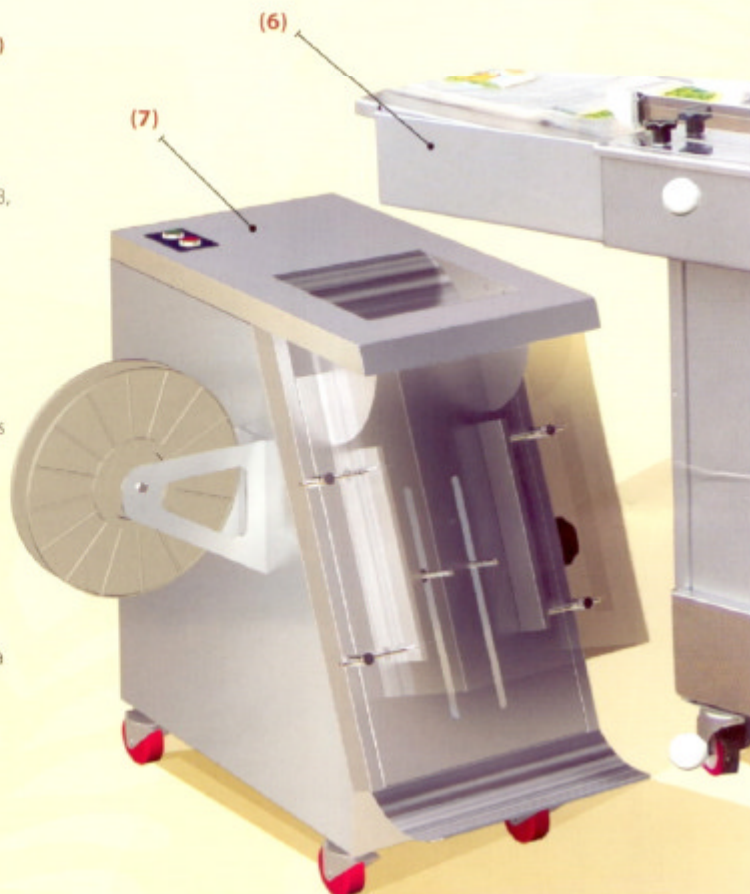
Avantages:

- La machine est construite pour des tranches d'une épaisseur définie, à savoir 6, 8, 9, 11,13, 15 ou 17 mm
- Le pain est amené par convoyeur (1)
- La capacité de découpage atteint 1200 pains par heure
- Réglage du pression du pain (2)
- Réglage de la vitesse de coupe en continu (3)
- Les couteaux sont en acier spécial, leur longueur permet une réutilisation (après retournement) (4)
- Les cadres à couteaux sont guidés sur des colonnes chromées (5)

(2)



/regulacja docisku pieczywa
/bread pressure adjustment
/réglage du pression du pain
/Eingangshöheregulierbar
/regulación apretaran de pan
/регуляция дожима пекарных продуктов



1 USTAWIAMY ROZSTAW PROWADNIC DO ROZMIARU BOCHENKÓW CHLEBA.

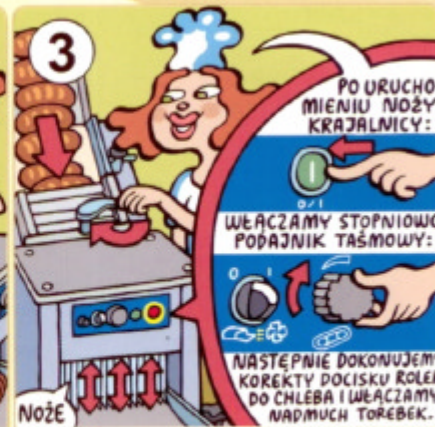
We set distance between guides according to the loaves dimensions.



2 PRZYSTAWKA DO PODAJNIKA TAŚMOWEGO (OPCJA)

UKŁADAMY BOCHENKI NA PODAJNIKU I WSTĘPNIE DOCISKAMY JE ROLKAMI.

Attachment to the belt conveyor (option)
We put loaves on the conveyor and press them with rolls.



3 PO URUCHOMIENIU NOŻY KRAJALNICZYCH:

WŁĄCZAMY STOPNIOWO PODAJNIK TAŚMOWY:

NASTĘPNIE DOKONUJEMY KOREKTY DOCISKU ROLKI DO CHLEBA I WŁĄCZAMY NADMUCH TOREBEK.

After starting slicer knives: We start belt conveyor by steps. Next we correct rolls pressure and put on bags blower.



- Le corps de la machine sous forme de pièce de fonderie, et entraînement indépendant du convoyeur et de cadres à couteaux
- Marche silencieuse et égale
- Dispositif d'ouverture de sacs par soufflage en option (6)
- La machine peut coopérer avec une sertisseuse de sacs (7)

AKRA

Die AKRA 45(60) Aufschnittmaschine ist zum halbindustriellen Aufschneiden allerart gebaks bestimmt.

Vorzüge:

- Schnitttiefe nach der Reihe 6,8,9,11,13,15 und 17 mm gebaut
- Ein Förderband bringt das Gebäck zum Schnittbereich hin (1)
- Aufschnittleistung kann bis 1200 Brotlaibe pro Stunde befragen
- Eingangshöheregulierbar (2)
- Stufenlose Regulierung der Aufschnittgeschwindigkeit (3)
- Die Messer sind aus Spezialstahl gemacht, deren Länge erlaubt zweimalige Anwendung (nach der Umdrehung) (4)
- Die Messerrahmen sind auf verchromten Säulen geführt (5)
- Gusskörper und agerate Antriebe des Förderbandes und Messerrahmen
- Ruhiger und ausgeglichener Maschinenlauf
- Einrichtung zum Beutelaufblasen als zusätzliche Ausrüstung (6)
- Die Maschine kann mit einer automatischen Beutelschließenanlage zusammenwirken (7)

(8)



- /szuflada na okrusky
- /crumb drawer
- / tiroir à miettes
- /Schubladenöffnung
- /cajón para migajas
- /выдвижной ящик для хлебобулочных остатков



4
POKROJONY CHLEB PRZESUWAMY RĘKĄ DO WNĘTRZA ROZDMUCHANEJ TOREBKI.

Sliced bread we put manually to the blown bag.



5
MOŻNA DOŁĄCZYĆ URZĄDZENIE PAKUJĄCE.

BOUCHONNELUS

You can add packing device.



6
PRZY DOKŁADANIU BOCHENKÓW ZWALNIAMY PRĘDKOŚĆ PRZESUWU TAŚMY. PAMIĘTAJMY TEŻ O OCZYSZCZANIU SZUFLADY Z OKRUCHÓW.

We slow down speed of feed while adding loaves. Remember also about cleaning crumb drawer from remains.

AKRA

La máquina cortadora semi-industrial de pan de tipo AKRA 45(60) puede cortar la mayoría de los tipos de pan.

Ventajas:

- Puede fabricarse para cortar en pedazos del espesor de 6, 8, 9, 11,13, 15, 17 mm
- El pan se da a través del transportador **(1)**
- Alto rendimiento de hasta 1200 hogazas por hora
- Regulación apretaran de pan **(2)**
- Regulación fluida de la velocidad de corte **(3)**
- Los cuchillos hechos de un acero especial permiten empleo dos veces (la invertir) **(4)**
- Los mecanismos están construidos en el cuerpo fundido. Las columnas para guiar los brazos de los cuchillos están cubiertas de cromo **(5)**
- Está dotada de dos motores; transportador y propulsión de cuchillos
- Muy tranquilo y estable trabajo
- Está dotada de la máquina para hinchar bolsos (opcionalmente) **(6)**
- Está ajustada a cooperar con la máquina automática para cerrar bolsos **(7)**

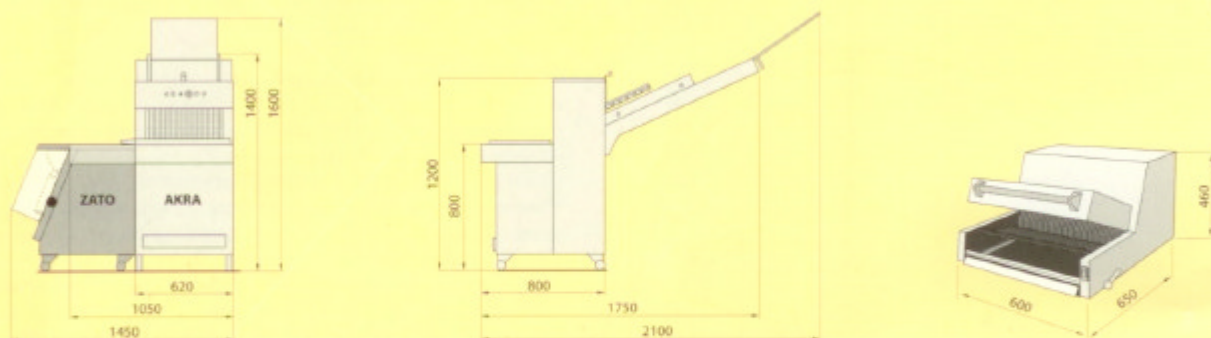
AKRA

Хлеборезка AKRA 45(60) предназначена для полупромышленного резания почти всех видов пекарных продуктов.

Достоинства:

- Машина построена для оприделённой толщины ломтика из шеренга 6, 8, 9, 11,13, 15, 17 мм
- Пекарные продукты подается при помощи конвейера **(1)**
- Производительность резания достигает 1200 буханок в час
- Регуляция дожима пекарных продуктов **(2)**
- Скорость резания регулируется безступенчато **(3)**
- Ножи **(4)** изготовлены из специальной стали, их длина делает возможным их двукратное использование
- Ножевые рамы водится на хромированных столбах **(5)**
- Отливанный корпус машины и независимые привода конвейера и ножевых рам
- Тихий и ровный ход машины
- Воздуходувка для сумок как дополнительное оборудование **(6)**
- Машина может работать вместе с автоматическим оборудованием для закрывания сумок **(7)**

/Dane Techniczne /Technical Data /Caractéristiques Techniques /Technische Daten /Características Técnicas /Технические Данные



						AKRA 45 (60)	MKP 11,5 (13,5)	
Maks. wysokość chleba	Max. high of the bread	Maximum hauteur	Maximale Laibhöhe	Altura maxima del pan a rebanar	Максимальная высота хлеба	140	120	mm
Maks. długość chleba	Max. length of the bread	Maximum longueur	Maximale Laiblänge	Maxima longitud del pan	Максимальная длина хлеба	450 (600)	400	mm
Długość transportera	Length of conveyor	Longeur de la bande	Fördererlänge	Longitud de la cinta	Длина конвейера	1220	-	mm
Maksymalna Wydajność	Maximum Efficiency	Efficacité maximale	Maximale Ausbeigigkeit	Eficacia maxima	Максимальная производительность	300-1200	150	1/h
Napięcie zasilania	Voltage	Tensión	Speisespannung	Tensión	Напряжение снбжения	220	220	V
Moc	Power	Puissance	Installierte Leistung	Potencia	Мощность	0,75	0,37	kW
Waga	Weight	Poids	Masse	Peso	Вес	350	90	kg
Wymiary w opakowaniu	Overall external dimensions	Dimensions d'encombremnt	Außenmaße der Verpackung	Dimensiones en el embalaje	Размеры в упаковке	800x1200x1400(h)	700 x 700 x 500 (h)	mm



Jeremy Sp. z o. o.

03-231 Warszawa, ul. Odlewnicza 5, Poland
tel.: (48-22) 614 53 75, 614 03 93, fax: 811 06 03
e-mail: jeremy@jeremy.pl www.jeremy.pl

/Regionalny dystrybutor /Local dealer /Distributeur /Der Regional Verkäufer /Distribuidor regional /Местный дистрибутор