

KATALOG TECHNICZNY



Spis Treści

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym

⊙ model 110p.....	4
⊙ model 210p.....	6
⊙ model 310p2.....	8
⊙ model 612p.....	10
⊙ model 613P.....	12

Krajalnice półautomatyczne

⊙ model S3-712.....	14
⊙ model A2-812.....	16

Krajalnica automatyczna

⊙ model A912	18
--------------------	----

Szatkownice

⊙ model MKJ3-250.1	20
⊙ model MKJ3-250.2	22

Piła do mięsa

⊙ model PM 1550 S	24
-------------------------	----

Wilki do mięsa

⊙ model WM12	26
⊙ model WM22	28
⊙ model TC12	30
⊙ model TC22	32
⊙ model WM22-U3	34
⊙ model WM12m-u3	36
⊙ model WM22m-u3	38

Steker/Kotłeciarki

⊙ model S20.....	40
⊙ model KM20	42
⊙ model KM27	44

KRAJALNICE ŻYWNOSTCI

Krajalnica ręczna - model 110p, 110pT

Krajalnica żywności 110p (110pT z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera) jest maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 10mm. Nowatorski kształt korpusu maszyny zaprojektowany został tak aby w jak największym stopniu ułatwić utrzymanie kralalnicy w czystości. Konstrukcja dociskacza, która łączy funkcję uchwytu stołu i płyty dociskowej zapewnia pewny docisk krojonej żywności.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

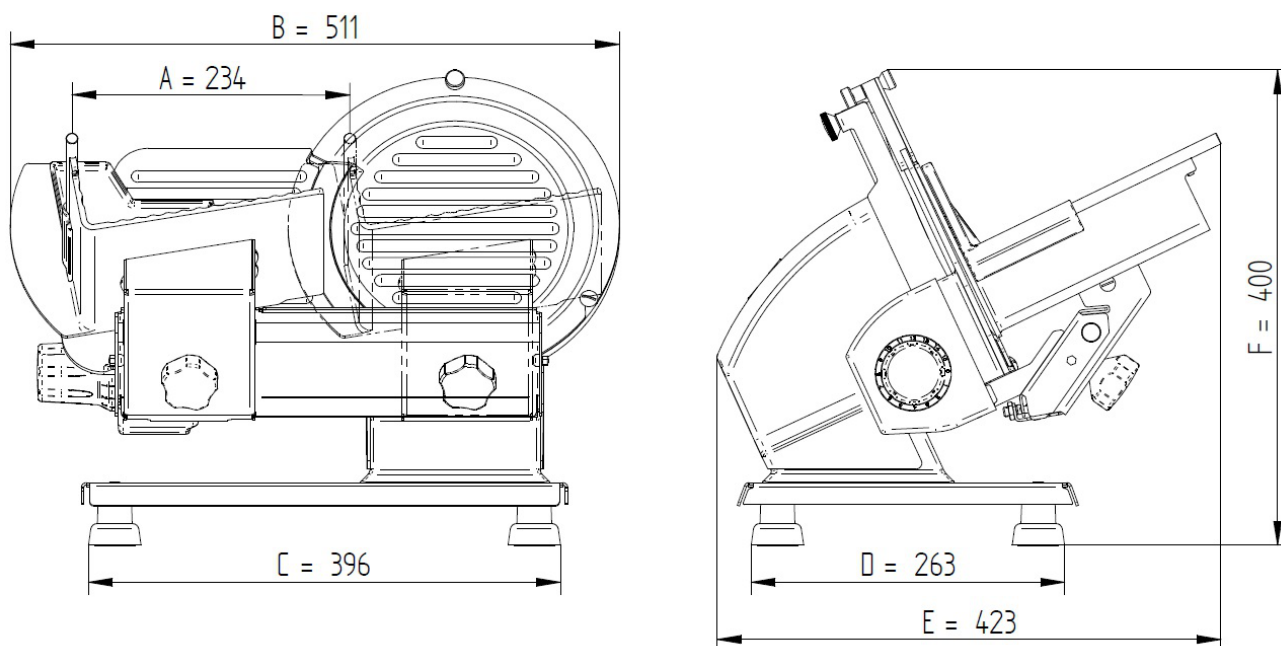
Model
110p

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie
Elementy kralalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z aluminium anodowanego.
Materiał noża
Stal węglowa pokryta warstwą chromu.
Średnica noża
250mm
Ostrzarka noża
Opcjonalna
Grubość plastra
0 – 10mm
Produkty krojone
Wędlina, ser, mięso, pieczywo
Ograniczenia
Nie można kroić: • produktów zamrożonych • produktów z kością • produktów nieżywnościowych

Wydajność
Zależna od rodzaju krojonego produktu i grubości plastra.
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.
Zgodność wyrobu
Maszyna spełnia normy: • dyrektywa maszynowa 2006/42/WE oraz normy z nią zharmonizowane: • EN 60204-1:2006 + A1:2009 (Bezpieczeństwo elektryczne)

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Krajalnice: 110p, 110pT			
A	234mm	D	263mm
B	511mm	E	423mm
C	396mm	F	400mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: 110p, 110pT	
Wymiary gabarytowe	511 x 423 x 400(H)mm
Rozstaw nóżek	496 x 263mm
Grubość krojonego plastra	0 - 10mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	160 mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 100 mm
Średnica noża	250mm
Poziom hałasu	≤ 54dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	120W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	17kg
Uwagi	
Model 110pT jest przeznaczony głównie do krojenia sera, różni się od modelu 110p tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
110p	580mm	500mm	440mm	20kg
110pT	580mm	500mm	440mm	20kg

KRAJALNICE ŻYWNOSCI

Krajalnica grawitacyjna z napędem elektrycznym - model 210p

Krajalnica grawitacyjna 210p (210pT z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera) jest maszyną o napędzie elektrycznym umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 16mm. Optywowy kształt korpusu maszyny zaprojektowany został tak aby w jak największym stopniu ułatwić utrzymanie krajalnicy w czystości. Optymalny kąt pochylenia stołu w połączeniu z odpowiednio dobranym kształtem płyty dociskowej zapewnia pewny grawitacyjny docisk krojonej żywności. Ergonomiczny kształt uchwytu stołu powoduje, że krojenie żywności jest proste i przyjemne.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model

210p

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

Stal węglowa pokryta warstwą chromu.

Średnica noża

250mm

Ostrzarka noża

Integralna z maszyną

Grubość plastra

0 – 16mm

Produkty krojone

Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Ograniczenia

Nie można kroić:

- ⊙ produktów zamrożonych
- ⊙ produktów z kością
- ⊙ produktów nieżywnościowych

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).

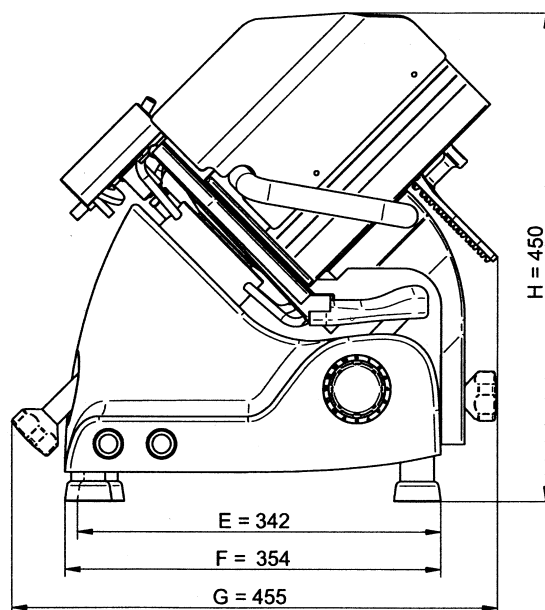
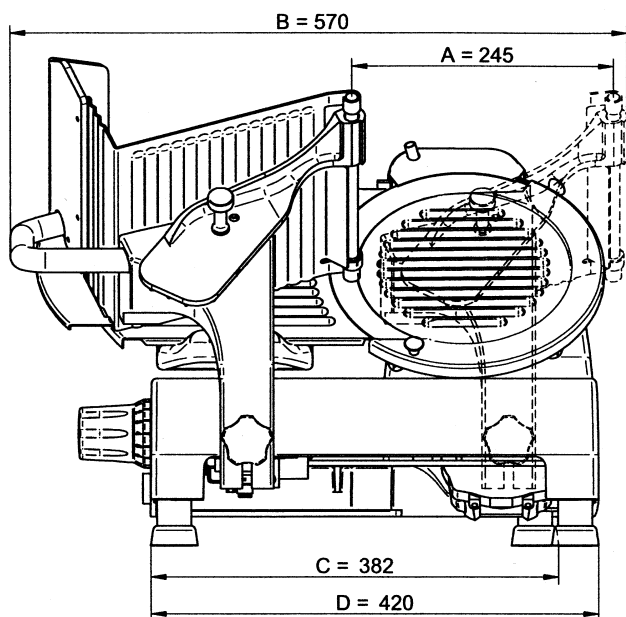
Zgodność wyrobu

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: 210p, 210pT			
A	245mm	E	342mm
B	570mm	F	354mm
C	382mm	G	455mm
D	420mm	H	450mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: 210p, 210pT	
Wymiary gabarytowe	570 x 455 x 450(H)mm
Rozstaw nóżek	420 x 354mm
Grubość krojonego plastra	0 - 16mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	190mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 150mm
Średnica noża	250mm
Poziom hałasu	≤ 54dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	120W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	23kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Krajalnica 210pT jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy 210p tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
210p	620mm	510mm	450mm	26kg
210pT	620mm	510mm	450mm	26kg

KRAJALNICE ŻYWNOSCI

Krajalnica grawitacyjna z napędem elektrycznym - model 310p2

Krajalnica żywności 310p2 (310p2T z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera) jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 16mm. Krajalnica jest zaprojektowana i wykonana w sposób zapewniający utrzymanie najwyższych warunków sanitarnych. Optymalny kąt pochylenia stołu w połączeniu z odpowiednio dobranym kształtem płyty dociskowej zapewnia pewny grawitacyjny docisk krojonej żywności. Ergonomiczny kształt uchwytu stołu powoduje, że krojenie żywności jest proste i przyjemne. Harmonia kształtów nowoczesnej linii wzorniczej umożliwia adaptację urządzenia do każdego wnętrza.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

OPIS

Model

310p2

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

Stal węglowa pokryta warstwą chromu

Średnica noża

250mm

Ostrzarka noża

Integralna z maszyną

Grubość plastra

0 – 16mm

Produkty krojone

Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Ograniczenia

Nie można kroić:

- ⊙ produktów zamrożonych
- ⊙ produktów z kością
- ⊙ produktów nieżywnościowych



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 reszek krojonego produktu).

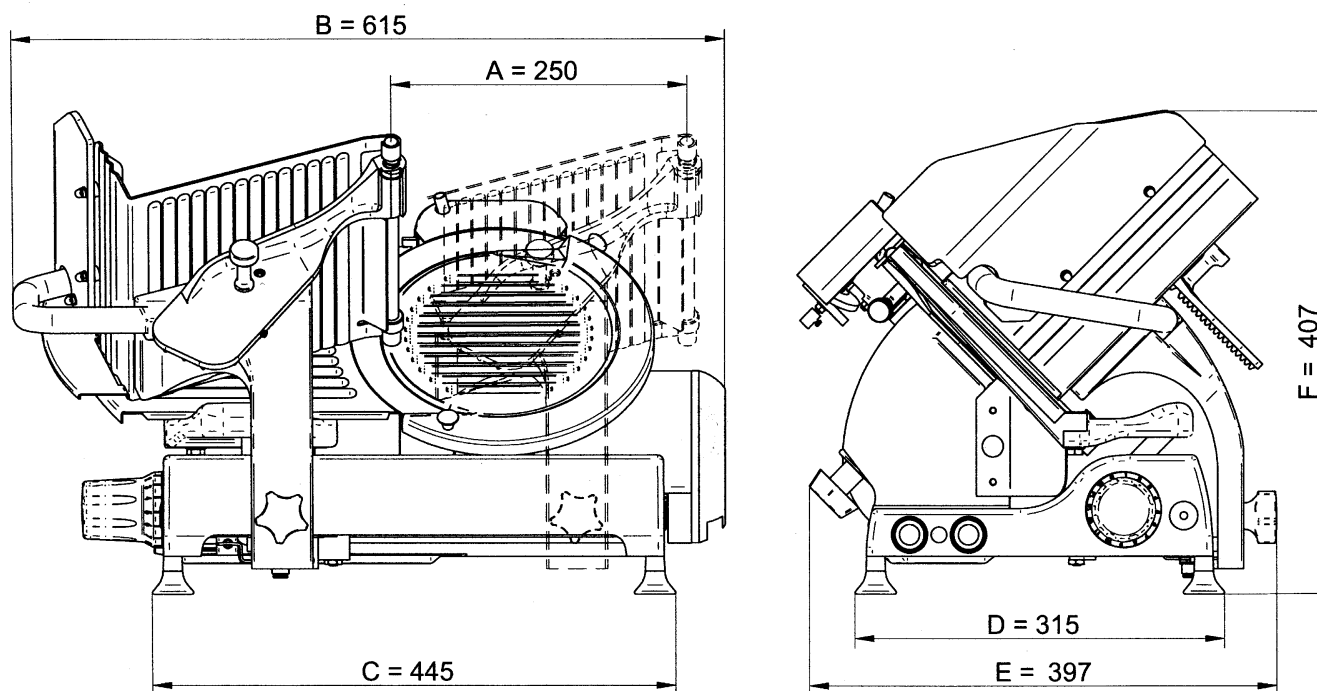
Zgodność wyrobu

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: 310p2, 310p2T			
A	250mm	D	315mm
B	615mm	E	397mm
C	445mm	F	407mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: 310p2, 310p2T	
Wymiary gabarytowe	615 x 397 x 407(H)mm
Rozstaw nóżek	445 x 315mm
Grubość krojonego plastra	0 - 16mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	230mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 140mm
Średnica noża	250mm
Poziom hałasu	≤ 70dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	160W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	23kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Krajalnica 310p2T jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy 310p2 tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
310p2	620mm	510mm	450mm	26kg
310p2T	620mm	510mm	450mm	26kg

KRAJALNICE ŻYWNOCI

Krajalnica grawitacyjna z napędem elektrycznym - model 612p

Grawitacyjna krajalnica żywności 612p (612pT z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera) jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie różnej grubości plastrów: wędlin, serów, mięsa w sposób szybki i dokładny. Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom konstrukcyjnym i ergonomicznym obsługa maszyny jest wygodna i przyjemna. Maszynę wyprodukowano z materiałów nierdzewnych najwyższej jakości.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model

612p

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

Stal nierdzewna chromowa

Średnica noża

300mm

Ostrzarka noża

Profesjonalna, integralna z maszyną.

Grubość plastra

0 – 24mm

Produkty krojone

Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Ograniczenia

Nie można kroić:

- ⊙ produktów zamrożonych
- ⊙ produktów z kością
- ⊙ produktów nieżywnościowych

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 reszek krojonego produktu).

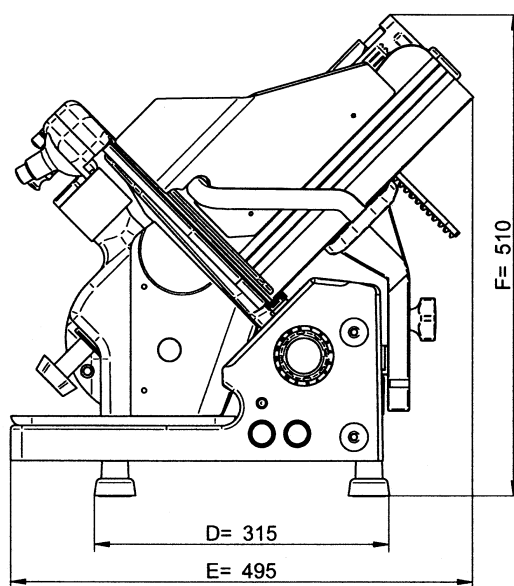
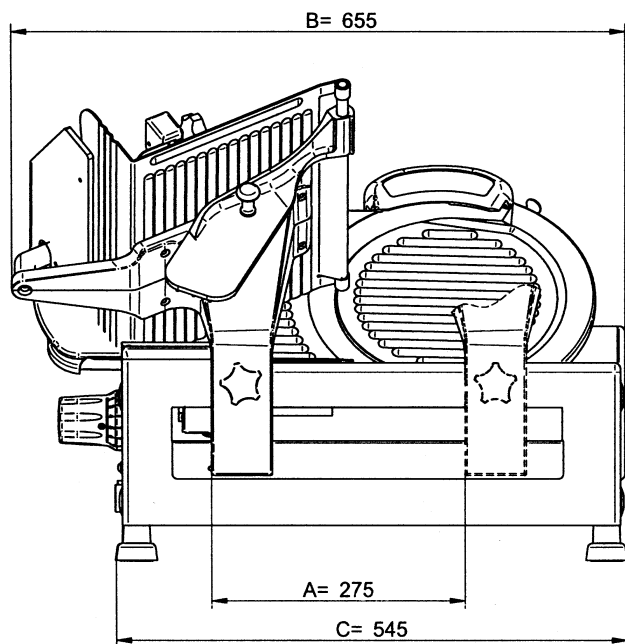
Zgodność wyrobu

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: 612p, 612pT			
A	275mm	D	315mm
B	655mm	E	495mm
C	545mm	F	510mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: 612p, 612pT	
Wymiary gabarytowe	495 x 655 x 510(H)mm
Rozstaw nóżek	315 x 545mm
Grubość krojonego plastra	0 - 24mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	230mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 190mm
Średnica noża	300mm
Poziom hałasu	≤ 54dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	250W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	39kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Krajalnica 612pT jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy 612p tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
612p	660mm	545mm	550mm	44kg
612pT	660mm	545mm	550mm	44kg

KRAJALNICA ŻYWNOCI

Krajalnica grawitacyjna Premium model 613P

Grawitacyjna krajalnica żywności 613P jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości: wędlin, serów, mięsa w sposób szybki i dokładny. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 25mm. Zakres regulacji od 0 do 3mm został rozciągnięty aby umożliwić dokładniejsze ustawienie grubości krojonego plastra. Krajalnica jest zaprojektowana i wykonana w sposób zapewniający utrzymanie najwyższych warunków sanitarnych. Główne elementy maszyny mające kontakt z żywnością zostały wykonane w technologii wyciskania profili aluminiowych zabezpieczone warstwą anodowaną. Nóż oraz pokrywa noża wykonane są jako nierdzewne.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny

OPIS

Model
613P

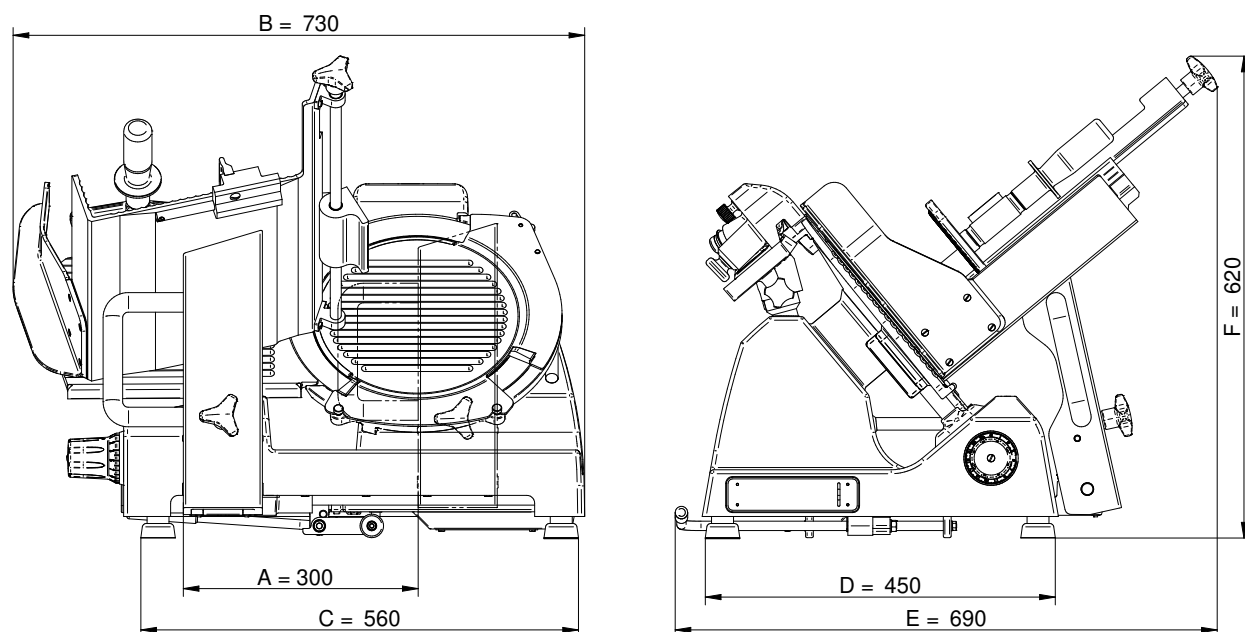
WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie
Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z aluminium anodowanego. Pokrywa noża wykonana ze stali kwasoodpornej.
Materiał noża
Stal nierdzewna
Średnica noża
330mm
Ostrzarka noża
Profesjonalna, integralna z maszyną
Grubość plastra
0 – 25mm
Produkty krojone
Wędlina, ser, mięso, pieczywo
Ograniczenia
Nie można kroić: • produktów zamrożonych • produktów z kością • produktów nieżywnościowych

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.
Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).
Zgodność wyrobu
Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE oraz normy z nią zharmonizowane: • EN 60204-1; 2010 (Bezpieczeństwo elektryczne) • A EN 1974: 2010 (Krajalnice – Wymagania bezpieczeństwa i higieny)



TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Model 613P			
A	300mm	D	450mm
B	730mm	E	690mm
C	560mm	F	620mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Model 613P	
Wymiary gabarytowe	730 x 690 x 620(H)mm
Rozstaw nóżek	560 x 450mm
Grubość krojonego plastra	0 - 25mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	235mm (długość) x 150 mm, wysokość jest uzależniona od długości
Średnica noża	330mm
Poziom hałas	≤ 70dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	370W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	49kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary skrzyni				
Krajalnica	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
613P	720mm	765mm	810mm	54kg

KRAJALNICE ŻYWNOSCI

Półautomatyczna krajalnica - model S3-712, S3-712T

Półautomatyczna krajalnica żywności S3-712, S3-712T z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera, jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Umożliwia pracę w trybie półautomatycznym z regulowaną prędkością i skokiem stołu podawczego. Maszyna wyposażona jest w funkcję wspomagającą krojenie ręczne realizowaną za pomocą Joysticka. Wyposażona w panel sterujący, który umożliwia wybór prędkości jak i skoku stołu podawczego z pośród czterech zakresów. W trybie wspomagającym krojenie ręczne istnieje tylko możliwość zmiany prędkości stołu. Ponadto moduł sterujący posiada funkcję zatrzymania posuwu stołu w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia lub skrojenia całego materiału.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

OPIS

Model

S3-712

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

Stal nierdzewna chromowa

Średnica noża

300mm

Ostrzarka noża

Profesjonalna, integralna z maszyną.

Grubość plastra

0 – 24mm

Produkty krojone

Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Ograniczenia

Nie można kroić:

- ⊙ produktów zamrożonych
- ⊙ produktów z kością
- ⊙ produktów nieżywnościowych



Wydajność

W trybie półautomatycznym: 60 plastrów/min (przy minimalnym skoku).

W trybie krojenia ręcznego ze wspomaganiem: Zależna od obsługi operatora.

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 reszek krojonego produktu).

Zgodność wyrobu

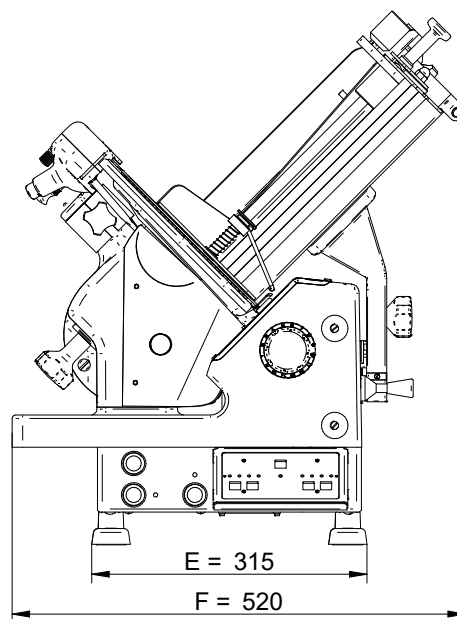
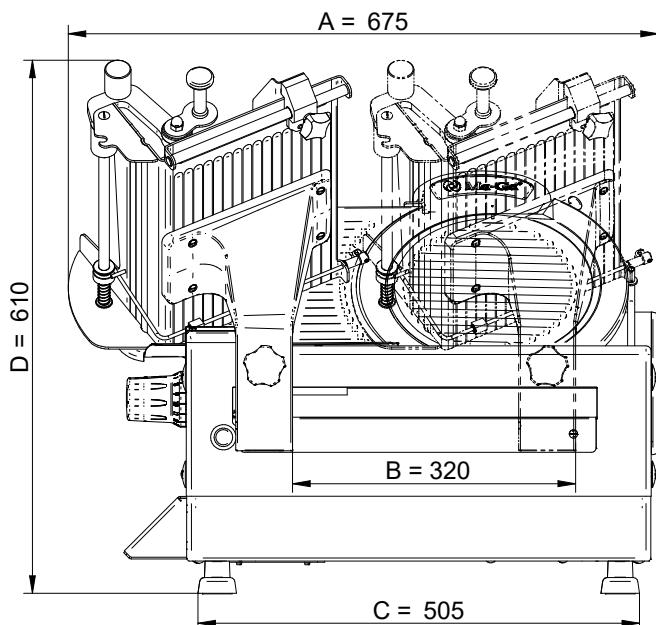
Zgodność z normami:

► Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE

Normy zharmonizowane:

- ⊙ PN-EN 1974+A1:2010

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Krajalnice: S3-712, S3-712T

A	675mm	D	610mm
B	320mm	E	315mm
C	550mm	F	520mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: S3-712, S3-712T	
Wymiary gabarytowe	675 x 520 x 610mm
Rozstaw nóżek	550 x 315mm
Grubość krojonego plastra	0 - 24mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	190mm x 150mm
Średnica noża	300mm
Poziom hałasu	≤ 70dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	250W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	58kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Model S3-712T jest przeznaczony głównie do krojenia sera, różni się od modelu S3-712 tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
S3-712	650mm	550mm	760mm	80kg
S3-712T	650mm	550mm	760mm	80kg

KRAJALNICE ŻYWNOSCI

Półautomatyczna krajalnica - model A2-812, A2-812T

Półautomatyczna krajalnica żywności A2-812, A2-812T 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
- liczenia plastrów w trybie ręcznym
- zatrzymanie stołu podawczego w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
- maksymalna ilość zadanych plastrów: 999.
- po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica zatrzymuje ruch stołu podawczego.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

OPIS

Model

A2-812

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

Stal nierdzewna chromowa

Średnica noża

300mm

Ostrzarka noża

Profesjonalna, integralna z maszyną

Grubość plastra

0 – 24mm

Produkty krojone

Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Ograniczenia

Nie można kroić:

- produktów zamrożonych
- produktów z kością
- produktów nieżywnościowych



Wydajność

45 plastrów/min

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

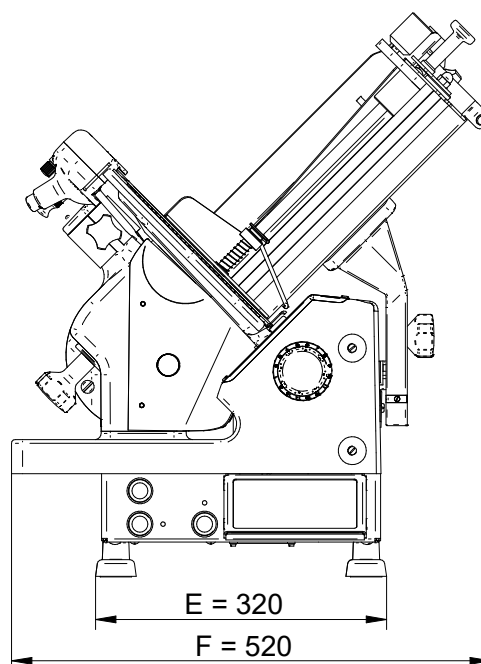
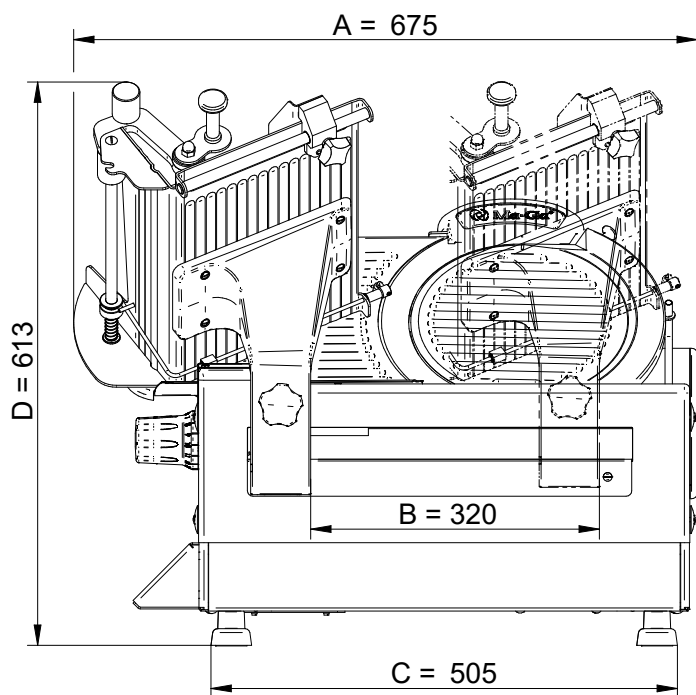
Zgodność z normami:

• Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE

Normy zharmonizowane:

- PN-EN 1974+A1:2010
- PN-EN 60204-1:2010 (bezp. elektryczne)
- PN-EN 953+A1:2009 (osłony części ruchomych)

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Krajalnice: A2-812, A2-812T			
A	675mm	D	613mm
B	320mm	E	320mm
C	505mm	F	520mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: A2-812, A2-812T	
Wymiary gabarytowe	620 x 520 x 613mm
Rozstaw nóżek	505 x 320mm
Grubość krojonego plastra	0 - 24mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	190mm x 150mm
Średnica noża	300mm
Poziom hałasu	≤ 60dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	250W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	58kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Model A2-812T jest przeznaczony głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy A2-812 tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary skrzyni				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
A2-812	650mm	575mm	740mm	80 kg
A2-812T	650mm	575mm	740mm	80 kg

KRAJALNICA ŻYWNOCI

Automatyczna krajalnica - model A912

Automatyczna krajalnica żywności A912 z nożem pokrytym teflonem ze stałym skokiem krojenia, urządzeniem odkładającym krojone plastry i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie i odkładanie różnej grubości krojonych plastrów.

Wyposażona w moduł odkładania plastrów, który wraz z zespołem licznika i czujników stosu umożliwia:

- ⊙ odkładanie krojonych plastrów w stos,
- ⊙ ciągły pomiar wysokości stosu,
- ⊙ liczenia plastrów w trybie automatycznym,
- ⊙ zatrzymanie stołu podawczego w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia,
- ⊙ automatyczne zatrzymanie w przypadku przekroczenia dopuszczalnej wysokości stosu,
- ⊙ maksymalna ilość zadanych plastrów: 999,
- ⊙ po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica zatrzymuje ruch stołu podawczego.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

OPIS

Model
A912



WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie
Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej pokrytej teflonem
Materiał noża
Stal nierdzewna chromowa
Średnica noża
300mm
Ostrzarka noża
Profesjonalna, integralna z maszyną
Grubość plastra
1 – 4mm
Produkty krojone
Wędlina, ser, mięso
Ograniczenia
Nie można kroić: ⊙ produktów zamrożonych ⊙ produktów z kością ⊙ produktów nieżywnościowych Zalecana minimalna grubość krojonego plastra 1mm (pokrętko w pozycji 1)

Ograniczenia cd

- ⊙ Maksymalne gabaryty krojonego surowca 120mm x 160mm dla przekroju prostokątnego i 140mm dla przekroju okrągłego
- ⊙ Przy serach z dużymi dziurami zaleca się kroić z minimalną grubością 1,5mm

Wydajność

40 plastrów/min

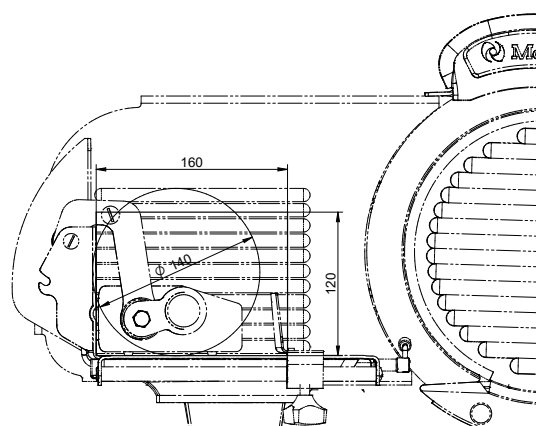
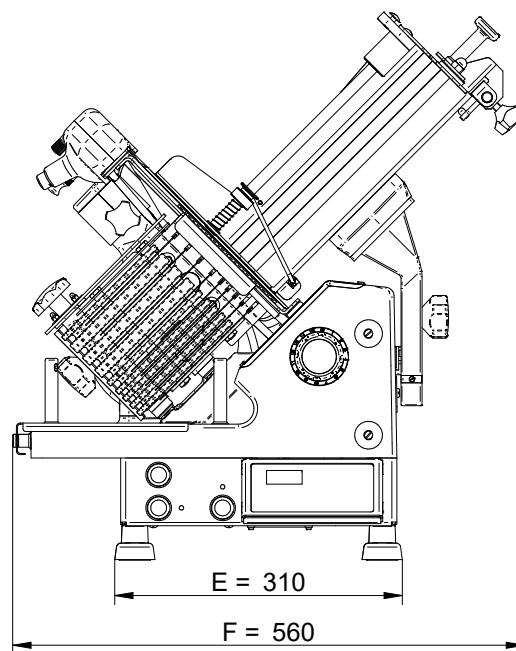
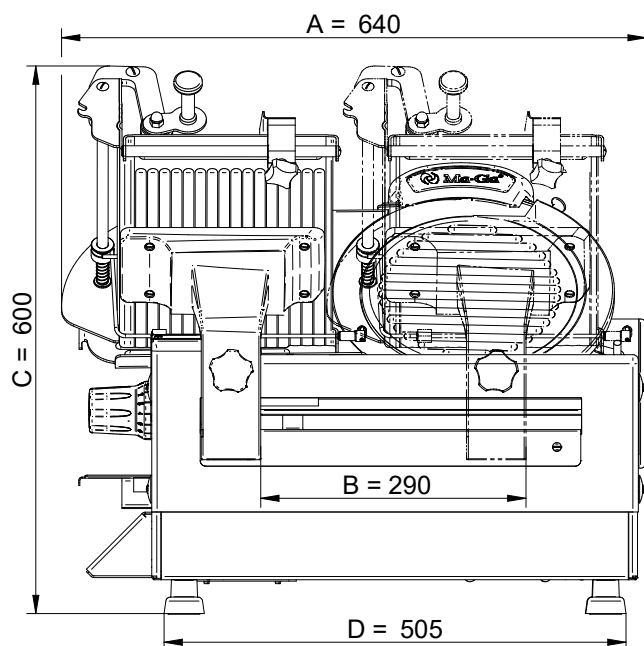
Zalecenia

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).

Pozwolenia

Zgodność z normami:
► Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE
Normy zharmonizowane:
⊙ PN-EN 1974+A1:2010

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Krajalnica: A912			
A	640mm	D	505mm
B	290mm	E	310mm
C	600mm	F	560mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Max. wymiar krojonego surowca

Krajalnica: A912	
Wymiary gabarytowe	685 x 540 x 610mm
Rozstaw nóżek	505 x 315mm
Grubość krojonego plastra	1- 4mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	Zależny od kształtu surowca: prostokąt 150mm x 100mm; okrąg 150mm
Średnica noża	300mm
Poziom hałasu	≤ 70dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	250W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	65kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary skrzyni				
Krajalnica	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
A912	650mm	550mm	760mm	87 kg

SZATKOWNICE DO WARZYW

Szatkowница do warzyw - model MKJ3-250.1 z zasilaniem trójfazowym

Szatkowница do warzyw MKJ3 - 250.1 jest maszyną umożliwiającą szatkowanie warzyw i owoców oraz rozdrabnianie żółtego sera. Znajduje zastosowanie w zakładach gastronomicznych i przetwórstwa żywności. Przeznaczona do użytku w małych i dużych placówkach zbiorowego żywienia jak: żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, jednostki wojskowe oraz w cateringu, hotelach, stołówkach jak również w małych zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego, eliminując w znacznym stopniu wysiłek pracy ręcznej przy rozdrabnianiu warzyw i owoców oraz skracając czas przygotowania posiłków. Maszyna ma budowę modułową, w skład której wchodzi: jednostka napędowa, pokrywa wraz z zasypami oraz wymienne tarcze tnące.

- ▶ Jednostka napędowa napędzana zintegrowaną przekładnią ślimakową wyposażona jest w magnetyczne wyłączniki bezpieczeństwa, uniemożliwiające włączenie napędu przy zdjętej pokrywie lub otwartym dociskaczu. Podczas szatkowania, przy każdym otwieraniu dociskacza, w celu napełniania szatkowownicy żywnością, maszyna automatycznie się wyłącza.
- ▶ Elementy zewnętrzne i wewnętrzne szatkowownicy (przede wszystkim koryto, pokrywa wraz z zasypami) produkowane w procesie tłoczenia blach posiadają płynne przejścia (promień R=3), co zapewnia łatwe czyszczenie maszyny. Zwiększona pojemność zasypu zapewnia szatkowanie większości produktów w całości.
- ▶ Tarcze tnące są łatwe do wymiany. W prosty sposób montuje się je na wałku wyjściowym przekładni poprzez zamek bagnetowy. Podczas pracy tarcza tnąca sama blokuje się na wałku. W maszynie zastosowano dysk ewakuacyjny do wyrzutu pokrojonych produktów (warzywa, owoce) z komory krojenia. Szczególnie przydatny jest dysk w przypadku krojenia delikatnych produktów takich jak pomidor, ananas itp.

Szatkowница spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model

MKJ3-250.1

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Elementy szatkowownicy mające bezpośredni kontakt z rozdrabnianą żywnością wykonano z blachy nierdzewnej.

Materiał tarcz tnących

Stal nierdzewna chromowa

Średnica tarcz tnących

264mm

Rodzaje tarcz tnących

Dostępnych jest szeroki asortyment tarcz tnących do wyboru:

- tarcze do plasterów zwykłych – grubości plasterów 1,5 ; 2,5 ; 3,5 ; 4,5 ; 5,5 ; 10mm
- tarcze do plasterów falistych - grubości plasterów 2,5 ; 3,5 ; 4,5 ; 5,5mm
- tarcza regulowana do plasterów zwykłych z zakresem grubości od 0 do 5mm z regulacją grubości plastra co 0,5mm
- tarcze do słupków – rozmiary 2x2 ; 3x3mm ; 4x4mm
- tarcze do frytek – rozmiary 6x6 ; 8x8 ; 10x10 ; 12x10mm
- tarcze do wiórków – rozmiary 1,5 ; 2 ; 2,5 ; 3 ; 7mm

Rodzaje tarcz tnących cd.

- tarcze sierpowe (czteroostrzowe) – rozmiary 3,5 ; 5,5mm
- tarcze do miazgi – drobnodziarnista i grubodziarnista
- przystawka (zestaw) do cięcia w kostkę – rozmiary 7,5x7,5x10 ; 10x10x10 ; 15x15x10 ; 20x20x10mm

Produkty krojone

Idealna do krojenia wszystkich warzyw i owoców jak jabłka czy ananas na plastry, wiórki, miazgę oraz kostkę w przypadku zastosowania przystawki (zestawu) do cięcia w kostkę

Wydajność

100–300kg/h w zależności od zastosowanej tarczy tnącej

Zalecenia

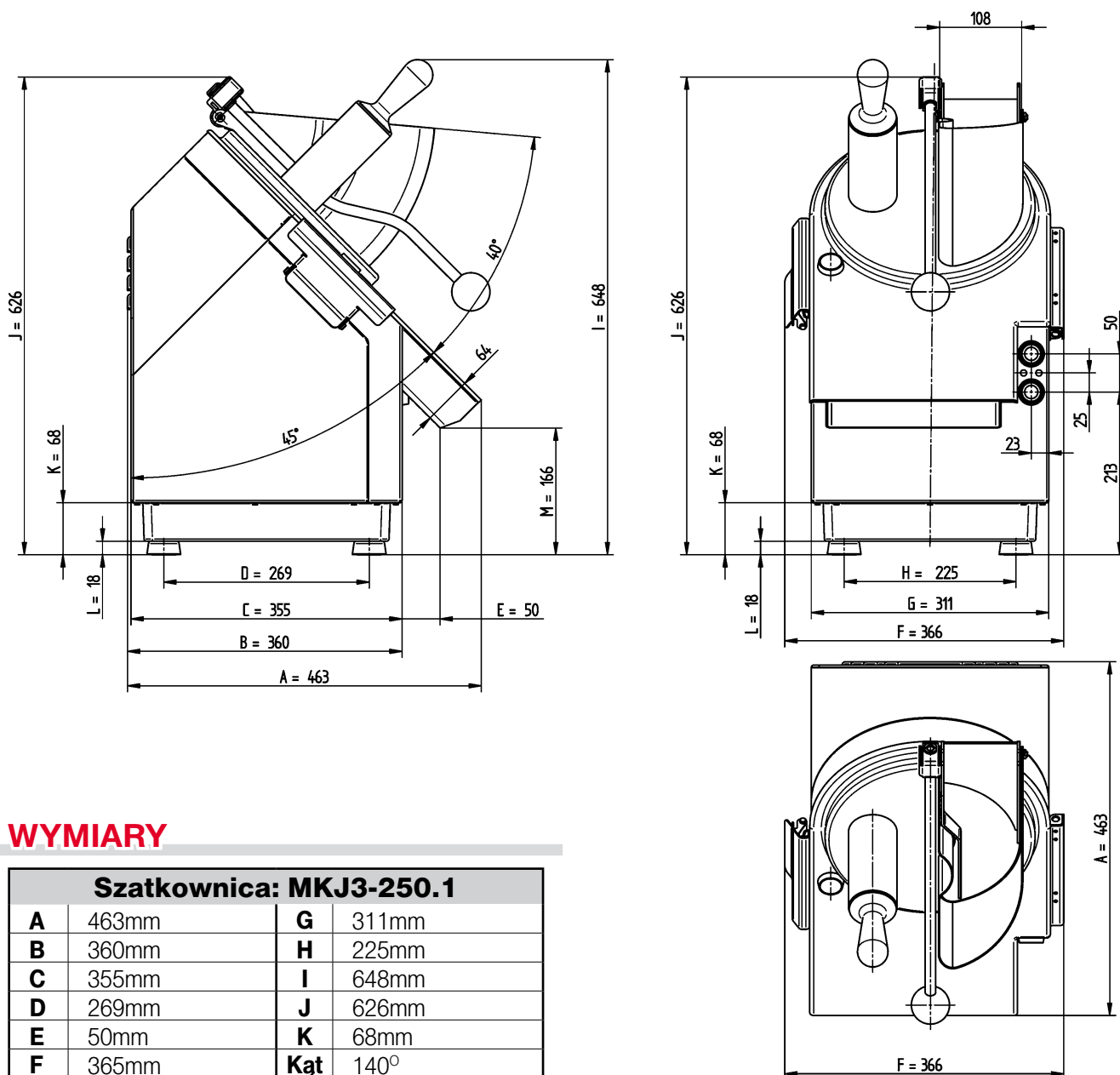
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- ⊙ EN 60204-1; 1992 (bezp. elektryczne)
- ⊙ Dyr. 2006/42/WE EWG i normy związane: PN-EN 1678+A1,
- ⊙ EN 292-1, EN 292-2,
- ⊙ EN 294, EN 953, EN 60204

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Szatkownica: MKJ3-250.1			
A	463mm	G	311mm
B	360mm	H	225mm
C	355mm	I	648mm
D	269mm	J	626mm
E	50mm	K	68mm
F	365mm	Kąt	140°

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Szatkownica: MKJ3-250.1	
Wymiary gabarytowe	365(F) x 463(A) x 648(I)mm
Rozstaw nóżek	225(H) x 269(D)mm
Średnica tarczy tnącej	264mm
Obroty tarczy tnącej	ok. 280 obr./min.
Zasilanie	400V 50Hz 3 fazy
Moc	550W
Waga (ciężar netto)	32-34kg maszyna bez tarcz

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Szatkownica	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
MKJ3-250.1	610mm	470mm	650mm	38kg

SZATKOWNICE DO WARZYW

Szatkownica do warzyw - model MKJ3-250.2 z zasilaniem jednofazowym i regulacją obrotów

Szatkownica do warzyw MKJ3-250.2 jest maszyną przeznaczoną do szatkowania warzyw i owoców oraz rozdrabniania żółtego sera. Urządzenie zasilane jest z sieci jednofazowej 230V/50Hz i posiada regulację obrotów szatkowania w zakresie 0 – 350 obr/min. Regulacja obrotów szatkowania pozwala na optymalne dopasowanie urządzenia do rodzaju rozdrabnianych warzyw, owoców i serów zapewniając jednocześnie wysoką jakość szatkowania. Z uwagi na wysoką jakość i wydajność szatkowania, urządzenie przeznaczone jest do użytku w placówkach zbiorowego żywienia takich jak: restauracje, hotele, szpitale, stołówki, pizzerie, bary szybkiej obsługi, jednostki wojskowe jak również w barach sałatkowych, zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego i w kuchniach cateringowych. Urządzenie, wraz z zestawem tarcz, posiada możliwie najwyższą skuteczność i wysoką jakość szatkowania oraz zapewnia obniżenie kosztów i czasu przygotowania posiłków. Maszyna ma budowę modułową, w skład której wchodzi: jednostka napędowa, pokrywa wraz z zasypami oraz wymienne tarcze tnące.

- ▶ Jednostka napędowa napędzana zintegrowaną przekładnią ślimakową wyposażona jest w magnetyczne wyłączniki bezpieczeństwa, uniemożliwiające włączenie napędu przy zdjętej pokrywie lub otwartym dociskaczu. Podczas szatkowania, przy każdym otwieraniu dociskacza, w celu napełniania szatkownicy żywnością, maszyna automatycznie się wyłącza.
- ▶ Elementy zewnętrzne i wewnętrzne szatkownicy (przede wszystkim koryto, pokrywa wraz z zasypami) produkowane w procesie tłoczenia blach posiadają płynne przejścia (promień R=3), co zapewnia łatwe czyszczenie maszyny. Zwiększona pojemność zasypu zapewnia szatkowanie większości produktów w całości.
- ▶ Tarcze tnące są łatwe do wymiany. W prosty sposób montuje się je na wałku wyjściowym przekładni poprzez zamek bagietowy. Podczas pracy tarcza tnąca sama blokuje się na wałku. W maszynie zastosowano dysk ewakuacyjny do wyrzutu pokrojonych produktów (warzywa, owoce) z komory krojenia. Szczególnie przydatny jest dysk w przypadku krojenia delikatnych produktów takich jak pomidor, ananas itp.

Szatkownica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model

MKJ3-250.2

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Elementy szatkownicy mające bezpośredni kontakt z rozdrabnianą żywnością wykonano z blachy nierdzewnej.

Materiał tarcz tnących

Stal nierdzewna chromowa

Średnica tarcz tnących

264mm

Rodzaje tarcz tnących

Dostępnych jest szeroki asortyment tarcz tnących do wyboru:

- tarcze do plasterów zwykłych – grubości plasterów 1,5 ; 2,5 ; 3,5 ; 4,5 ; 5,5 ; 10mm
- tarcze do plasterów falistych - grubości plasterów 2,5 ; 3,5 ; 4,5 ; 5,5mm
- tarcza regulowana do plasterów zwykłych z zakresem grubości od 0 do 5mm z regulacją grubości plastera co 0,5mm
- tarcze do słupków – rozmiary 2x2 ; 3x3mm ; 4x4mm
- tarcze do frytek – rozmiary 6x6 ; 8x8 ; 10x10 ; 12x10mm
- tarcze do wiórków – rozmiary 1,5 ; 2 ; 2,5 ; 3 ; 7mm

Rodzaje tarcz tnących cd.

- tarcze sierpowe (czteroostrzowe) – rozmiary 3,5 ; 5,5mm
- tarcze do miazgi – droбноziarnista i gruboziarnista
- przystawka (zestaw) do cięcia w kostkę – rozmiary 7,5x7,5x10 ; 10x10x10 ; 15x15x10 ; 20x20x10mm

Produkty krojone

Idealna do krojenia wszystkich warzyw i owoców jak jabłka czy ananas na plastry, wiórki, miazgę oraz kostkę w przypadku zastosowania przystawki (zestawu) do cięcia w kostkę

Wydajność

100–250kg/h w zależności od zastosowanej tarczy tnącej

Zalecenia

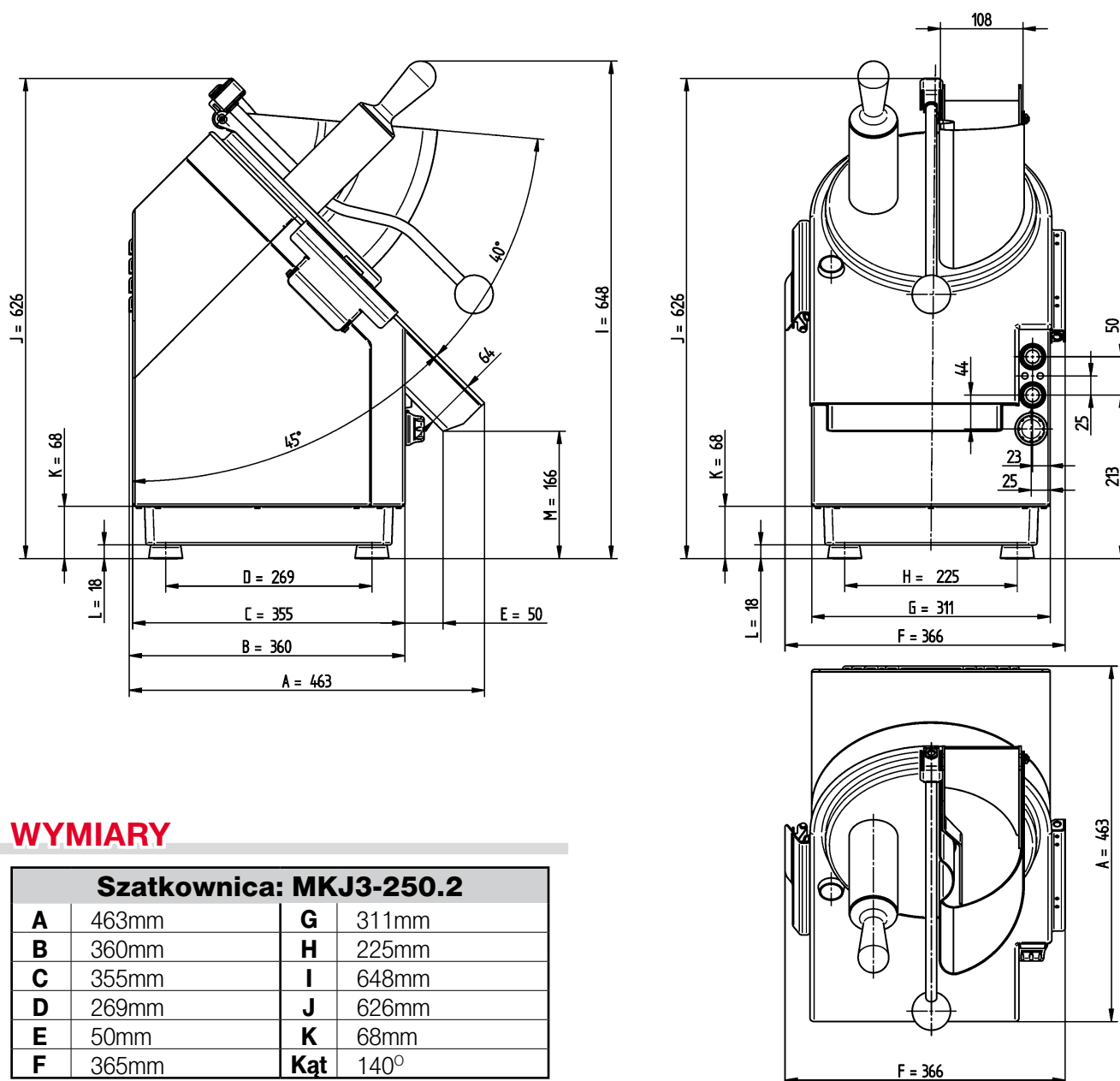
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- ⊙ EN 60204-1; 1992 (bezp. elektryczne)
- ⊙ Dyr. 2006/42/WE EWG i normy związane: PN-EN 1678+A1,
- ⊙ EN 292-1, EN 292-2,
- ⊙ EN 294, EN 953, EN 60204

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Szatkownica: MKJ3-250.2			
A	463mm	G	311mm
B	360mm	H	225mm
C	355mm	I	648mm
D	269mm	J	626mm
E	50mm	K	68mm
F	365mm	Kąt	140°

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Szatkownica: MKJ3-250.2	
Wymiary gabarytowe	365(F) x 463(A) x 648(I)mm
Rozstaw nóżek	225(H) x 269(D)mm
Średnica tarczy tnącej	264mm
Obroty tarczy tnącej	Regulowane w zakresie 0-350 obr./min. poprzez zastosowanie przemiennika częstotliwości (falownika)
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	550W
Waga (ciężar netto)	32-34kg maszyna bez tarcz

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Szatkownica	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
MKJ3-250.2	610mm	470mm	650mm	38kg

MASZYNY DO CIĘCIA MIĘSA

Piła do mięsa - model PM 1550 S

Piła do mięsa PM 1550 S zaprojektowana została do precyzyjnego cięcia świeżego, schłodzonego lub zamrożonego mięsa z kością lub bez kości, drobiu oraz ryb. Z powodzeniem znajduje zastosowanie do porcjowania mięsa w supermarketach i marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, zakładach przetwórstwa rybnego, dużych kuchniach, restauracjach i zakładach gastronomicznych.

Elementy mające styczność z porcjowaną żywnością, jak również korpus maszyny zostały wykonane ze stali nierdzewnej. Maszyna jest prosta w obsłudze. Precyzyjne prowadzenie taśmy tnącej zapewnia wysoką jakość cięcia. W użytkowaniu klient doceni łatwość przygotowania maszyny do czyszczenia. Urządzenie zapewnia wysokie bezpieczeństwo i higienę pracy.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model

PM 1550 S

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Korpus jak i elementy mające styczność z porcjowaną żywnością zostały wykonane ze stali nierdzewnej

Zestaw tnący

Taśma tnąca wykonana ze stali nierdzewnej

Cechy urządzenia

- Prostota obsługi;
- Precyzyjne prowadzenie taśmy tnącej;
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia;
- Urządzenie zapewnia wysokie bezpieczeństwo i higienę pracy

Ograniczenia

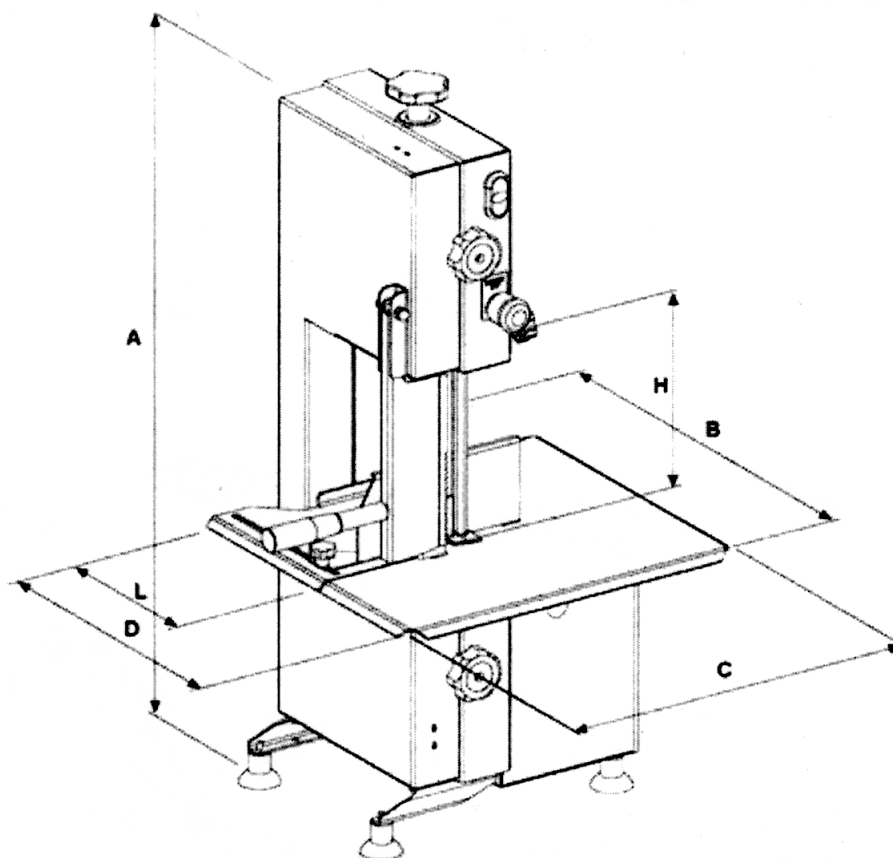
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 60204-1:2010
(Bezpieczeństwo elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE
(Dyrektywa maszynowa)
- Dyr. 2004/108/WE
(Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej)

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Piła do mięsa - model PM 1550 S					
A — 850 mm	B — 425 mm	C — 435 mm	D — 395 mm	H — 160 mm	L — 170 mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Piła do mięsa - model PM 1550 S	
Wymiary gabarytowe	425(B) x 435(E) x 850(A) mm
Rozstaw nóżek	280 x 360 mm
Średnica koła taśmy tnącej	200 mm
Prędkość cięcia	15 m/sek.
Długość taśmy tnącej	1550 mm
Powierzchnia stołu roboczego	395 mm x 435 mm
Pobór prądu	5,2 A
Poziom hałasu	< 90 dB
Zasilanie	230 V 50 Hz
Moc	750 W
Waga (ciężar netto)	37 kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Piła do mięsa	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
PM 1550 S	1020 mm	550 mm	540 mm	41 kg

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa - model WM12

„Wilk” do mięsa WM12 jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej smarem półpłynnym daje dużą żywotność przekładni oraz redukuje hałas. Konstrukcja „Wilka” pozwala również wykorzystywać go do pracy ciągłej.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

WM12

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika i taca załadunkowa wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej.

Zestaw tnący

Sitko, nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwa w demontażu obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana smarem półpłynnym,
- Dostępne rozmiary sитеk — 3, 4, 6, 8mm,
- Możliwość pracy ciągłej

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

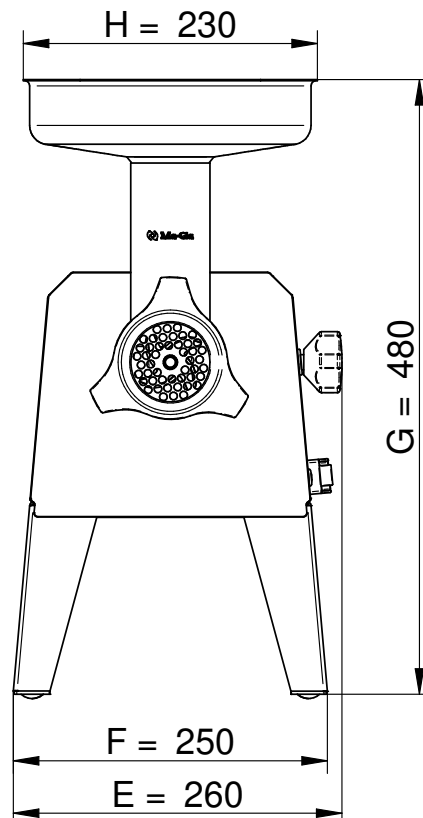
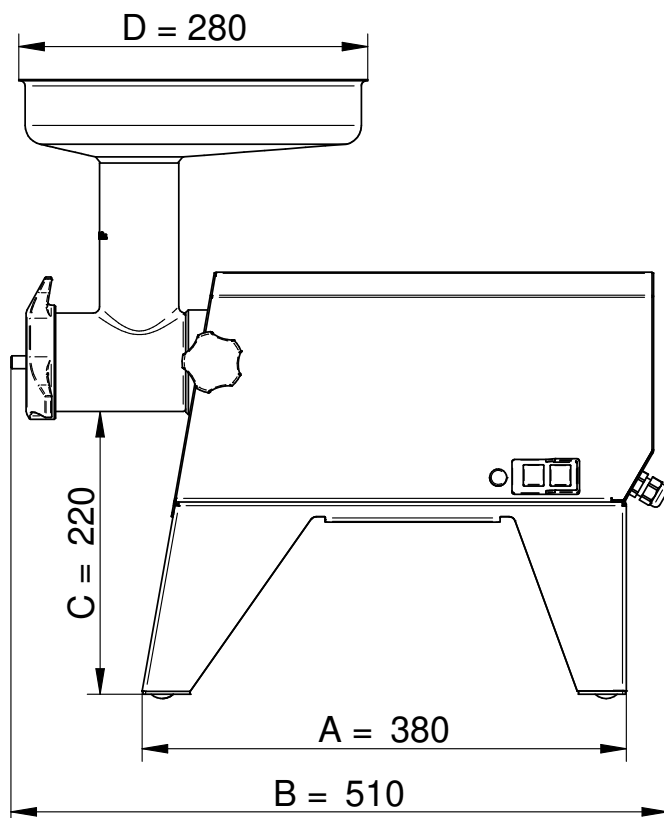
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 12331+A1:2010 (Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

„WILK” do mięsa WM12			
A	380mm	E	260mm
B	510mm	F	250mm
C	220mm	G	480mm
D	280mm	H	230mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

„WILK” do mięsa WM12	
Wymiary gabarytowe	510 x 260 x 480(H)mm
Rozstaw nóżek	380 x 250mm
Wydajność	do 150kg/h
Obroty ślimaka	150obr/min
Średnica sitka	70mm
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	25kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
„WILK” do mięsa	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
WM12	625mm	330mm	430mm	27kg

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa - model WM22

„Wilk” do mięsa WM22 jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej smarem półpłynnym daje dużą żywotność przekładni oraz redukuje hałas. Konstrukcja „Wilka” pozwala również wykorzystywać go do pracy ciągłej.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

WM22

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika i taca załadunkowa wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej.

Zestaw tnący

Sitko, nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwa w demontażu obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana smarem półpłynnym,
- Dostępne rozmiary sitek — 3, 4, 6, 8mm,
- Możliwość pracy ciągłej

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

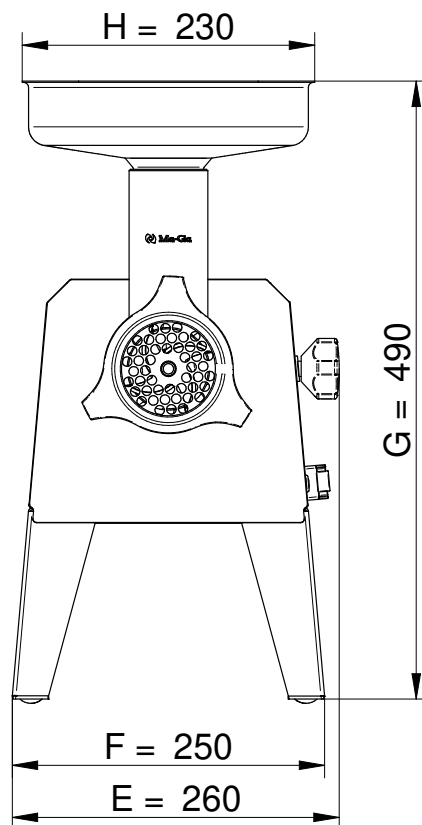
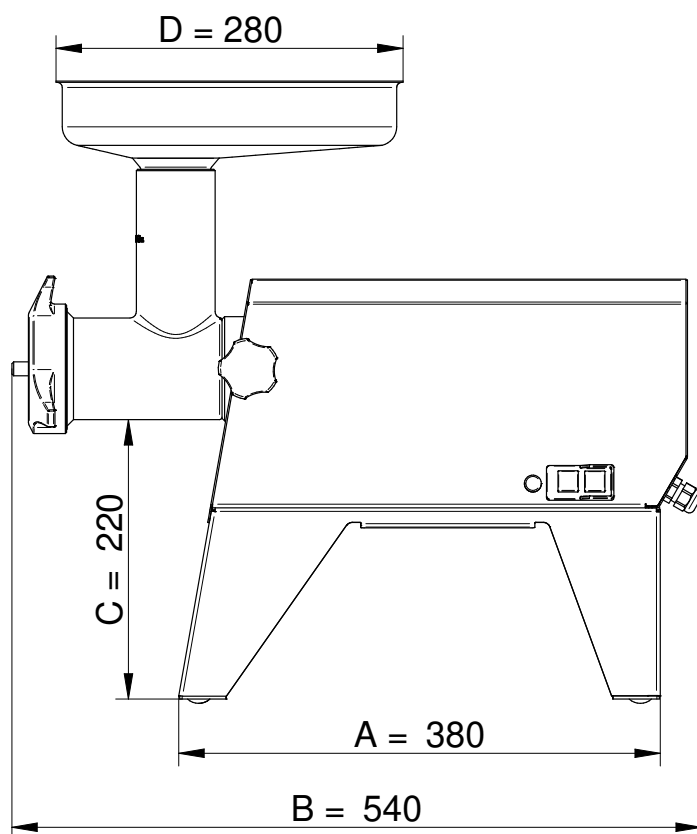
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 12331+A1:2010 (Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

„WILK” do mięsa WM22			
A	380mm	E	260mm
B	540mm	F	250mm
C	220mm	G	490mm
D	280mm	H	230mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

„WILK” do mięsa WM22	
Wymiary gabarytowe	540 x 260 x 490(H)mm
Rozstaw nóżek	380 x 250mm
Wydajność	do 250kg/h
Obroty ślimaka	150obr/min
Średnica sitka	82mm
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	26kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
„WILK” do mięsa	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
WM22	625mm	330mm	430mm	28kg

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa - model TC12

„Wilk” do mięsa TC12 jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej olejem zapewnia dużą żywotność urządzenia oraz redukuje hałas.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model

TC12

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika i taca załadunkowa wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej.

Zestaw tnący

Sitko, nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwa w demontażu obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana olejem,
- Rozmiary sitek w standardzie 4,5 lub 6 lub 8mm,

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

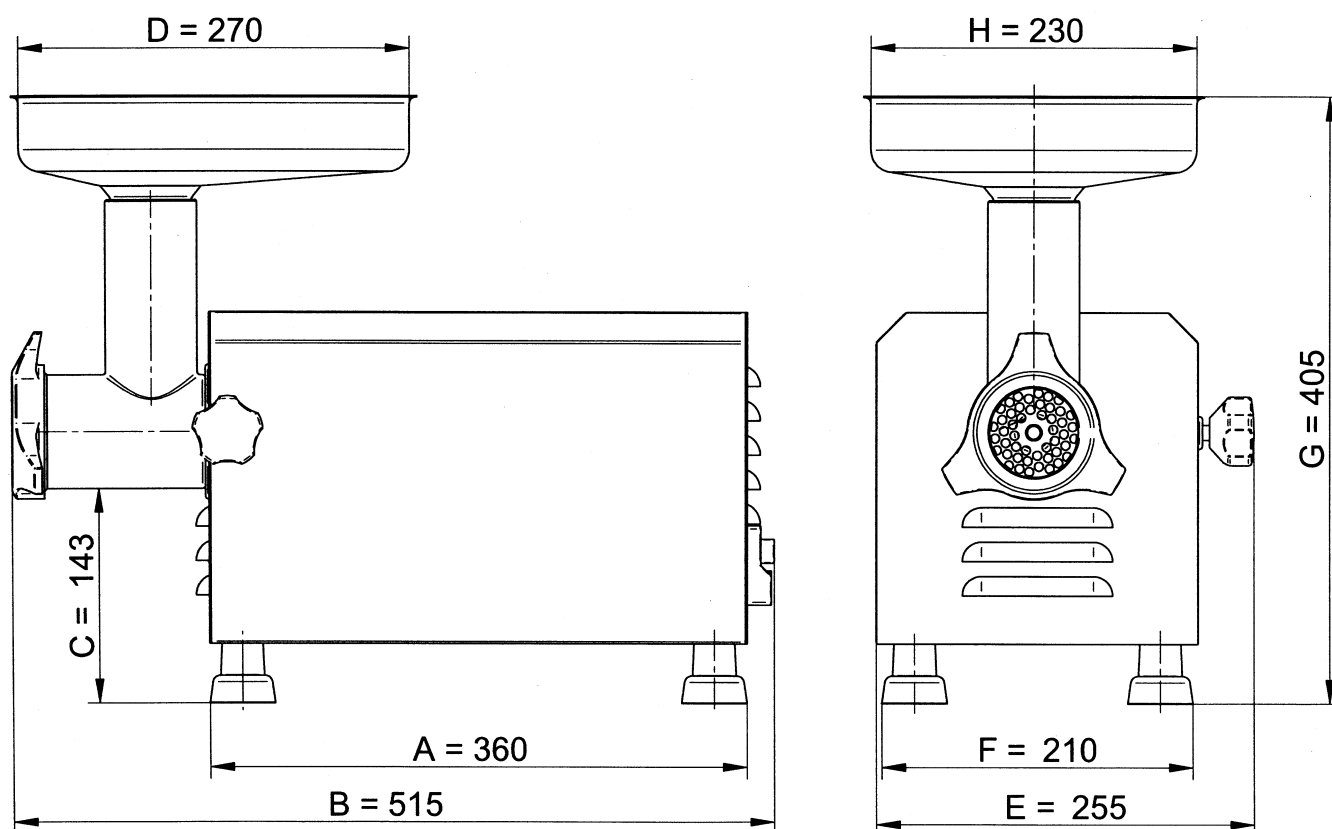
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 12331+A1:2010 (Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

„WILK” do mięsa TC12			
A	360mm	E	255mm
B	515mm	F	210mm
C	143mm	G	405mm
D	270mm	H	230mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

„WILK” do mięsa TC12	
Wymiary gabarytowe	515 x 255 x 405(H)mm
Rozstaw nóżek	360 x 210mm
Wydajność	do 100kg/h
Obroty ślimaka	130obr/min
Średnica sitka	70mm
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	25kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
„WILK” do mięsa	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
TC12	625mm	330mm	430mm	27kg

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa - model TC22

„Wilk” do mięsa TC22 jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej olejem zapewnia dużą żywotność urządzenia oraz redukuje hałas.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model

TC22

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika i taca załadunkowa wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej.

Zestaw tnący

Sitko, nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwa w demontażu obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana olejem,
- Rozmiary sitek w standardzie 4,5 lub 6 lub 8mm,

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

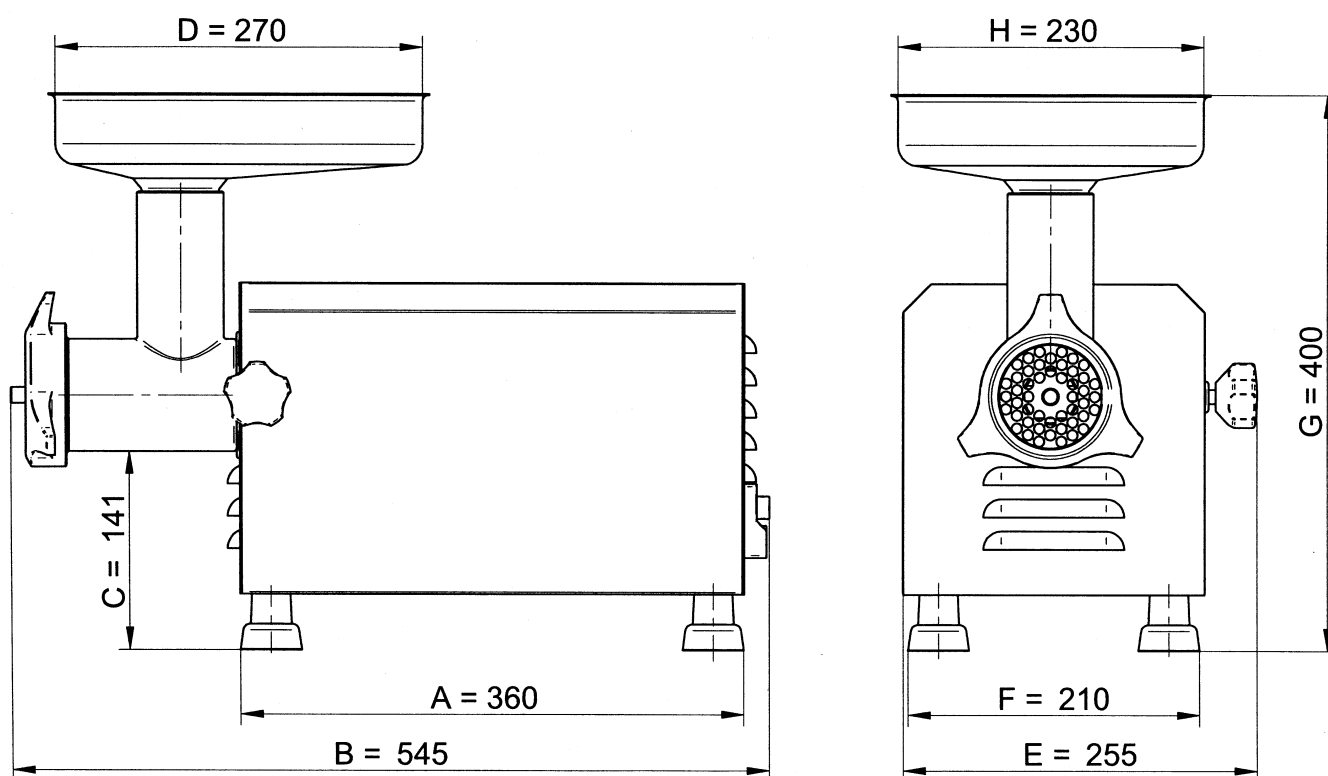
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 12331+A1:2010 (Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

„WILK” do mięsa TC22			
A	360mm	E	255mm
B	545mm	F	210mm
C	141mm	G	400mm
D	270mm	H	230mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

„WILK” do mięsa TC22	
Wymiary gabarytowe	545 x 255 x 400(H)mm
Rozstaw nóżek	360 x 210mm
Wydajność	do 200kg/h
Obroty ślimaka	80obr/min
Średnica sitka	82mm
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	1kW
Waga (ciężar netto)	26kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
„WILK” do mięsa	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
TC22	625mm	330mm	430mm	28kg

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa z systemem Unger trzy elementowym model WM22-U3

„Wilk” do mięsa WM22 jest autonomicznym a zarazem profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zwarta i szczelna obudowa oraz zdejmowalne elementy peryferyjne w postaci zespołu rozdrabniającego czy tacy załadowniczej gwarantują bardzo dużą łatwość czyszczenia. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci przekładni ślimakowej zapewnia dużą żywotność urządzenia, małe drgania oraz redukuje hałas.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

WM22-U3

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika i taca załadownicza wykonane ze stali nierdzewnej;

Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej;

Zestaw tnący

System rozdrabniający - Unger trzy elementowy, składający się z 2 sitek (płytki z wycięciami owalnymi - szarpak oraz płytka z otworami o średnicy 6mm - sitko) oraz nożyka tnącego dwustronnego, wykonane są ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- ⦿ Łatwo demontowalna obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym,
- ⦿ Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- ⦿ Przekładnia ślimakowa o przełożeniu $i=7,5$
- ⦿ System rozdrabniający Unger trzelementowy
- ⦿ Nóż dwustronny

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

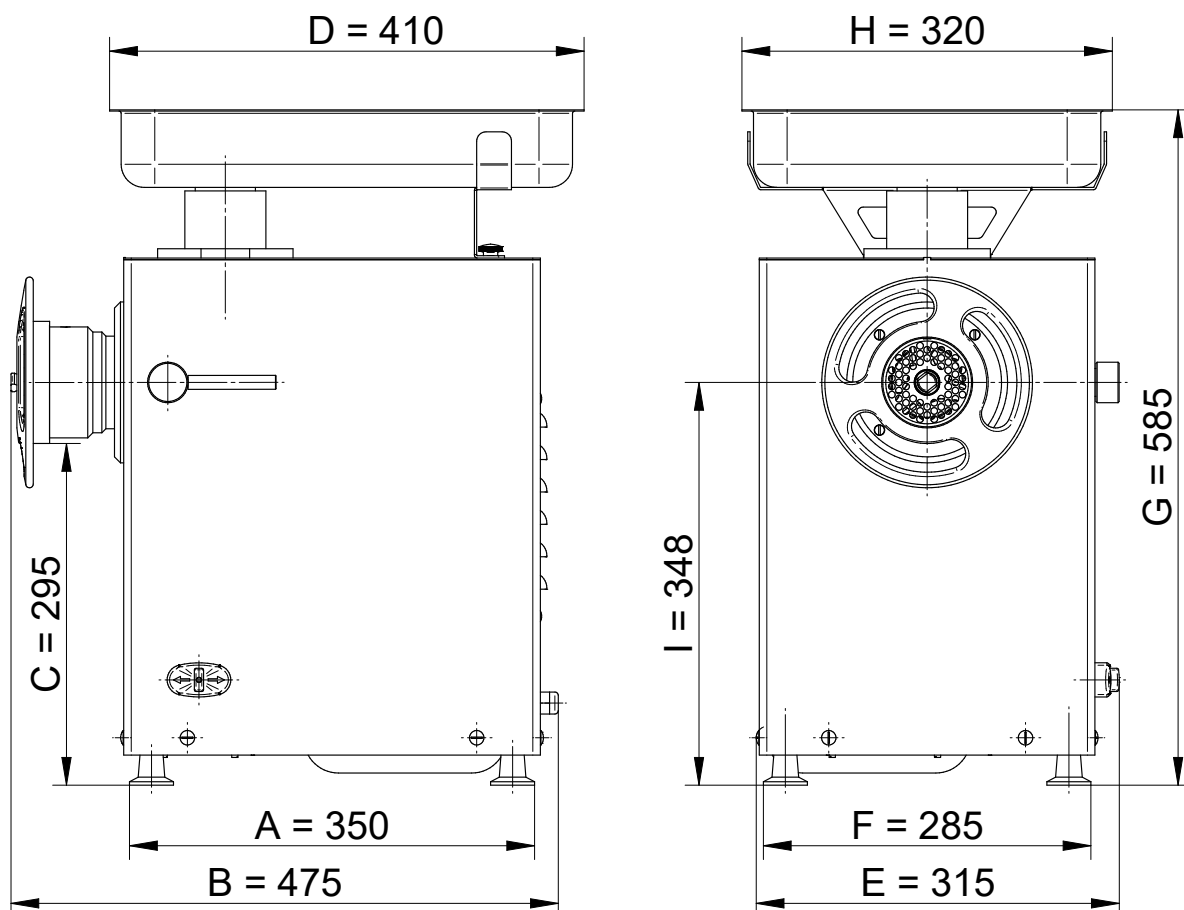
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- ⦿ EN 12331+A1:2010 (Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- ⦿ EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- ⦿ Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Model: WM22.1-U3 / WM22.2-U3			
A	350mm / 348mm	E	315mm
B	475mm	F	285mm
C	295mm	G	585mm
D	410mm	H	320mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Model: WM22.1-U3 / WM22.2-U3	
Wymiary gabarytowe	450(B) x 300(E) x 360(G)mm
Rozstaw nóżek	360 x 210mm
Wydajność	do 250kg/h
Obroty ślimaka	190obr/min
Średnica sitka	81,5mm
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	400V 50Hz 3 fazy / 230V 50Hz 1 faza
Moc	1100 W
Waga (ciężar netto)	36kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Model	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
WM22.1-U3 / WM22.2-U3	615mm	450mm	680mm	40kg

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa z systemem Unger trzy elementowym model WM12m-u3

„Wilk” do mięsa WM12m-u3 jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej smarem półpłynnym daje dużą żywotność przekładni oraz redukuje hałas. Konstrukcja „Wilka” pozwala również wykorzystywać go do pracy ciągłej.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

WM12m-u3

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika i taca załadowcza wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej.

Zestaw tnący

System rozdrabniający – Unger trzy elementowy składający się z sitka i szarpaka oraz nożyka dwustronnego.

Wszystkie elementy systemu Unger wykonane są ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- ⊙ Łatwo demontowalna obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym Unger,
- ⊙ Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- ⊙ Stalowa przekładnia zębata smarowana olejem,
- ⊙ Dostępne rozmiary sitek – 4,5, 6, 8,
- ⊙ Nożyk dwustronny

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

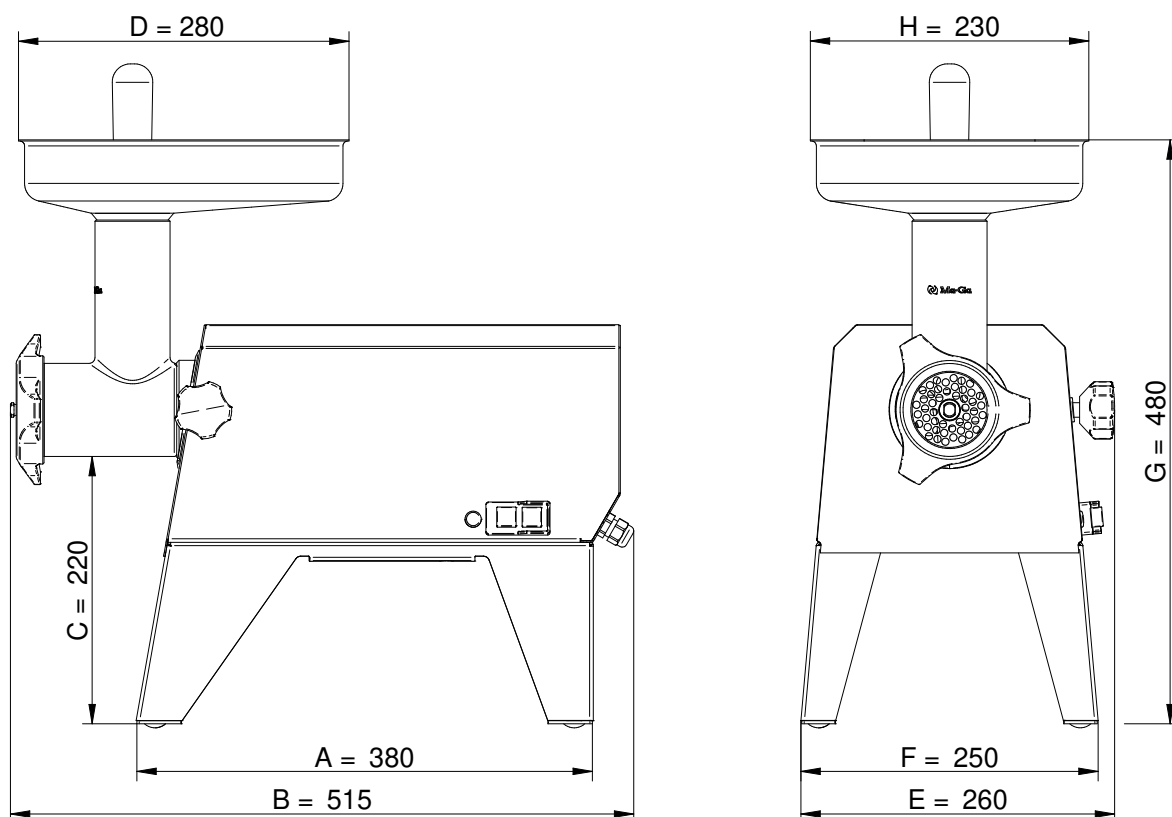
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- ⊙ EN 12331+A1:2010
(Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- ⊙ EN 60204-1:2010
(Bezp. elektryczne)
- ⊙ Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

„WILK” do mięsa WM12m-u3			
A	380mm	E	260mm
B	515mm	F	250mm
C	220mm	G	480mm
D	280mm	H	230mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

„WILK” do mięsa WM12m-u3	
Wymiary gabarytowe	515 x 260 x 480(H)mm
Rozstaw nóżek	380 x 250mm
Wydajność	do 150kg/h
Obroty ślimaka	150obr/min
Średnica sitka	70mm
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	26kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
„WILK” do mięsa	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
WM12m-u3	668mm	351mm	484mm	28kg

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa z systemem Unger trzy elementowym model WM22m-u3

„Wilk” do mięsa WM22m-u3 jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej smarem półpłynnym daje dużą żywotność przekładni oraz redukuje hałas. Konstrukcja „Wilka” pozwala również wykorzystywać go do pracy ciągłej.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

WM22m-u3

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika i taca załadunkowa wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej.

Zestaw tnący

System rozdrabniający – Unger trzy elementowy składający się z sitka i szarpaka oraz nożyka dwustronnego.

Wszystkie elementy systemu Unger wykonane są ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwo demontowalna obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym Unger,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana olejem,
- Dostępne rozmiary sitek – 4,5, 6, 8,
- Nożyk dwustronny

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

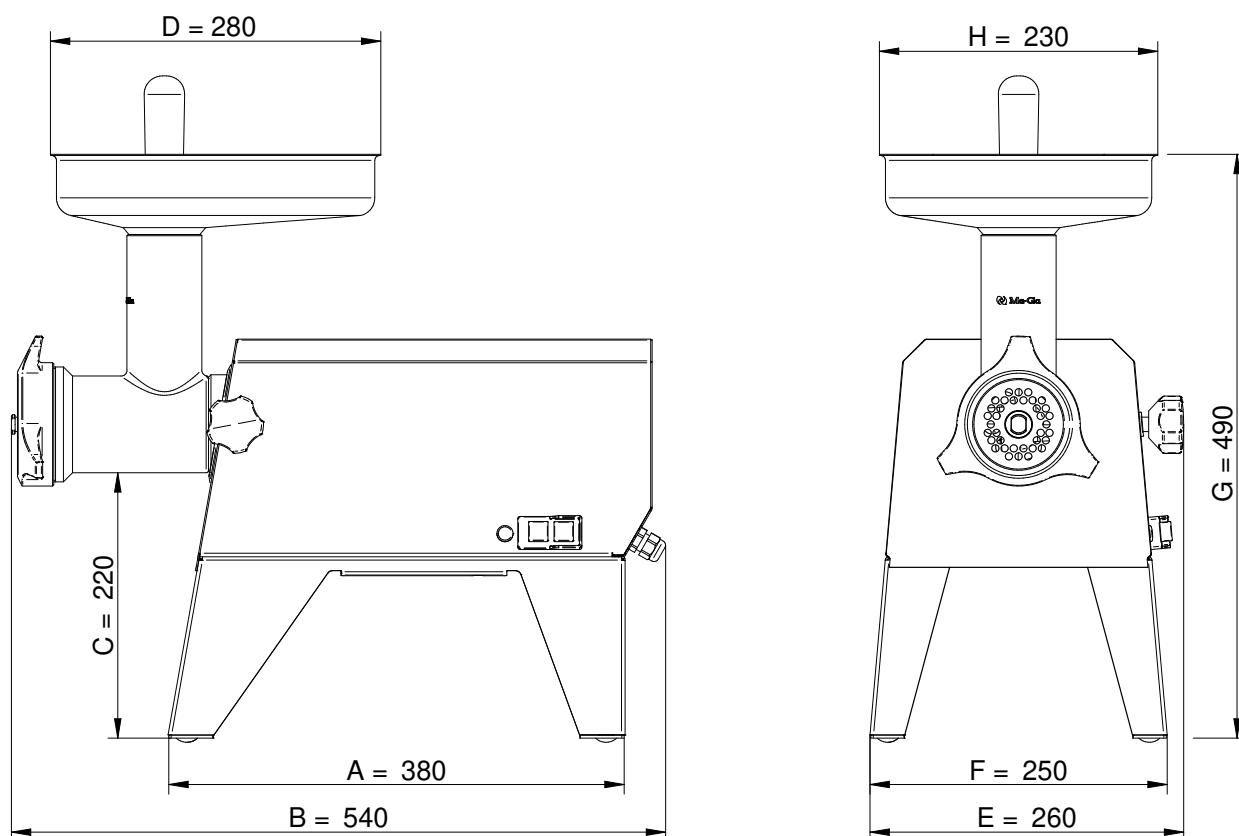
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 12331+A1:2010 (Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- EN 60204-1:2010 (Bezpieczeństwo elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

„WILK” do mięsa WM22m-u3			
A	380mm	E	260mm
B	540mm	F	250mm
C	220mm	G	490mm
D	280mm	H	230mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

„WILK” do mięsa WM22m-u3	
Wymiary gabarytowe	540 x 260 x 490(H)mm
Rozstaw nóżek	380 x 250mm
Wydajność	do 250kg/h
Obroty ślimaka	150obr/min
Średnica sitka	82mm
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	26kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
„WILK” do mięsa	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
WM22m-u3	668mm	351mm	484mm	28kg

MASZYNY DO PRZETWARZANIA MIĘSA

Steker do mięsa - model S20

Steker do mięsa S20 jest profesjonalnym urządzeniem do nacinania i zmiękczenia mięsa. Znajduje zastosowanie w sklepach, placówkach zbiorowego żywienia, w zakładach gastronomicznych i przetwórstwa żywności oraz w cateringu.

Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości i bezpieczeństwa użytkowania. Wysokie położenie otworu wlotowego zabezpiecza przed dotknięciem obracających się noży na wałkach. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Odpowiednia wysokość wylotu umożliwia zastosowanie naczyń gastronomicznych i poprawia komfort użytkowania.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

S20

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa napędu wykonana ze stali nierdzewnej. Obudowa modułu stekera wykonana z aluminium anodowanego.

Zestaw tnący

Nożyki nacinające wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwo demontowalna obudowa modułu wraz z zestawem wałków nacinających,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana smarem półpłynnym.

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do nacinania zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

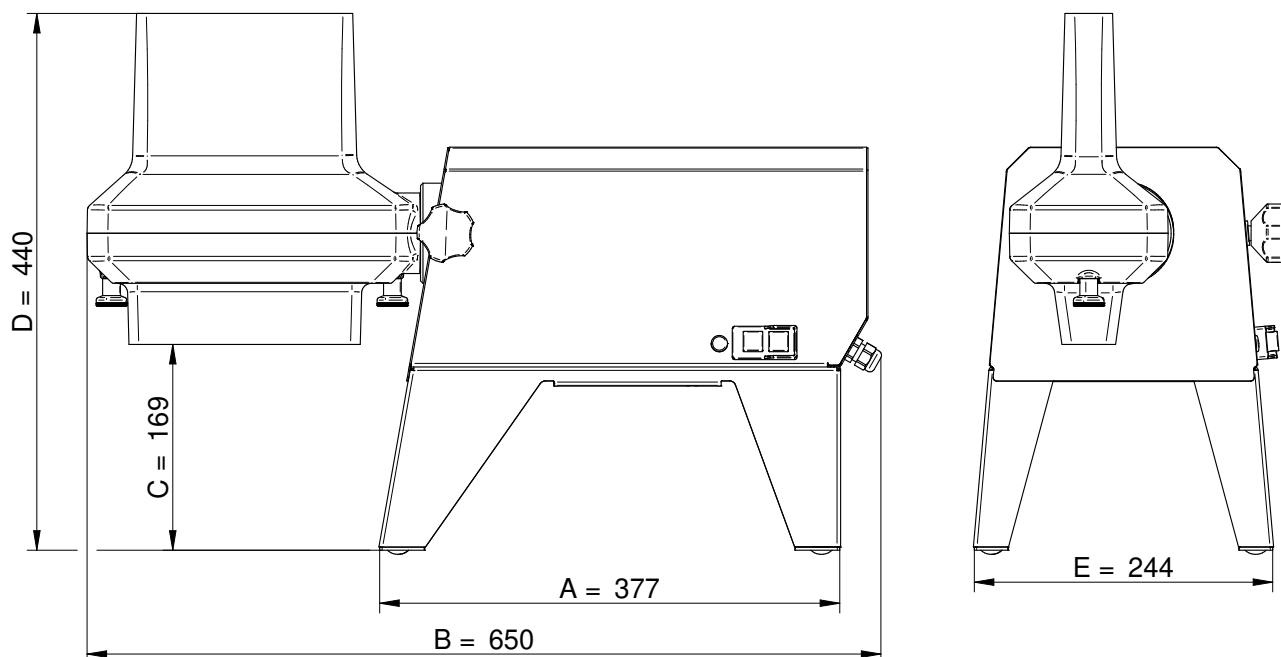
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Model S20			
A	377mm	D	440mm
B	650mm	E	244mm
C	169mm		

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Model S20	
Wymiary gabarytowe	650 x 244 x 440(H)mm
Rozstaw nóżek	377 x 244mm
Obroty wałków nacinających	150obr/min
Maksymalna grubość stekowanego mięsa	ok. 30mm
Stopień ochrony	IP33
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	22kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Model	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
S20	800mm	600mm	460mm	25kg

MASZYNY DO PRZETWARZANIA MIĘSA

Kotłeciarka do mięsa - model KM20

Kotłeciarka do mięsa KM20 jest profesjonalnym urządzeniem do rozgniatacia i zmiękczenia mięsa. Znajduje zastosowanie w sklepach, placówkach zbiorowego żywienia, w zakładach gastronomicznych i przetwórstwa żywności oraz w cateringu.

Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości i bezpieczeństwa użytkowania. Wysokie położenie otworu wlotowego zabezpiecza przed dotknięciem obracających się noży na wałkach. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Odpowiednia wysokość wylotu umożliwia zastosowanie naczyń gastronomicznych i poprawia komfort użytkowania.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

Konstrukcja kotłeciarki jest chroniona zgłoszeniem patentowym nr P. 432697



OPIS

Typoszereg

KM20

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa napędu wykonana ze stali nierdzewnej. Obudowa modułu kotłeciarki wykonana z aluminium anodowanego.

Zestaw tnący

Segmenty ugniatające wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwo demontowalna obudowa modułu wraz z zestawem wałków ugniatających,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana smarem półpłynnym.

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do ugniatania zmrożonego mięsa, mięsa o temperaturze poniżej 4°C, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

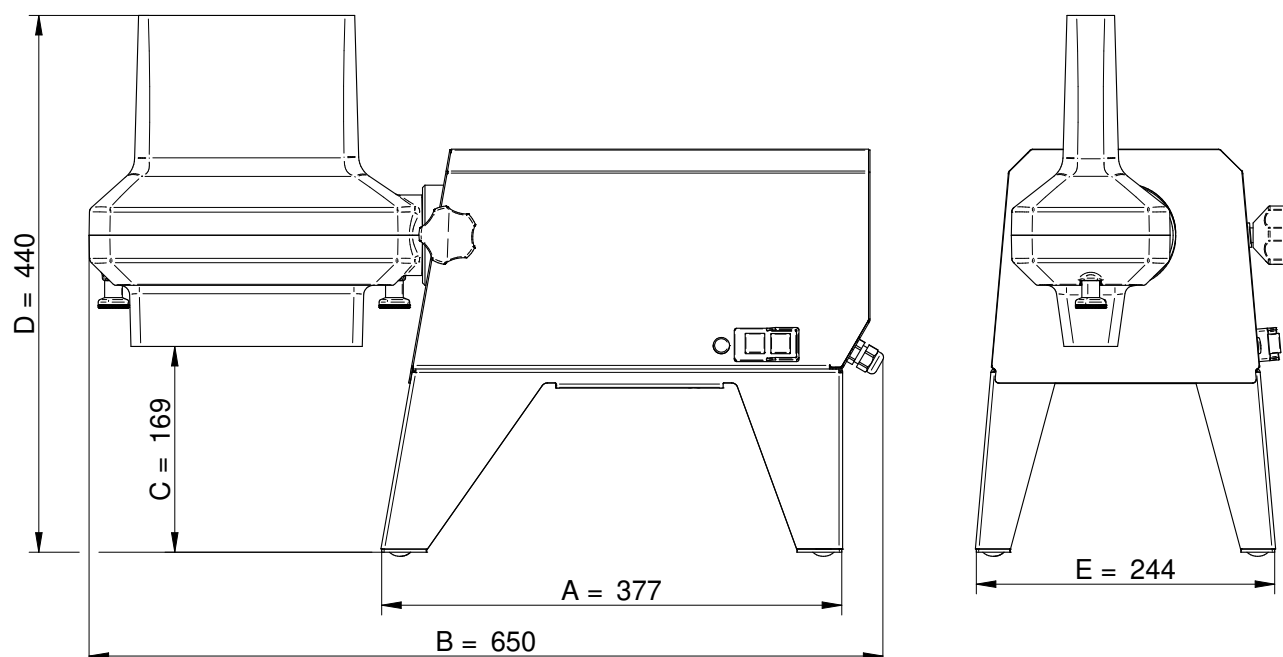
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Model KM20			
A	377mm	D	440mm
B	650mm	E	244mm
C	169mm		

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Model KM20	
Wymiary gabarytowe	650 x 244 x 440(H)mm
Rozstaw nóżek	377 x 244mm
Obroty wałków	150obr/min
Stopień ochrony	IP33
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	27kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Model	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
KM20	670mm	350mm	484mm	30kg

MASZYNY DO PRZETWARZANIA MIĘSA

Kotłeciarka do mięsa (Steker) - model KM27

Kotłeciarka do mięsa (Steker) KM27 jest profesjonalnym urządzeniem do nacinania i zmiękczenia mięsa. Znajduje zastosowanie w sklepach, placówkach zbiorowego żywienia, w zakładach gastronomicznych i przetwórstwa żywności oraz w cateringu.

Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości i bezpieczeństwa użytkowania. Wysokie położenie otworu wlotowego zabezpiecza przed dotknięciem obracających się noży na wałkach. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Odpowiednia wysokość wylotu umożliwia zastosowanie naczyń gastronomicznych i poprawia komfort użytkowania.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

KM27

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa napędu wykonana ze stali nierdzewnej.
Obudowa modułu kotłeciarki wykonana z aluminium anodowanego.

Zestaw tnący

Nożyki tnące wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwo demontowalna obudowa modułu wraz z zestawem tnącym,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana olejem,

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do przetwarzania zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

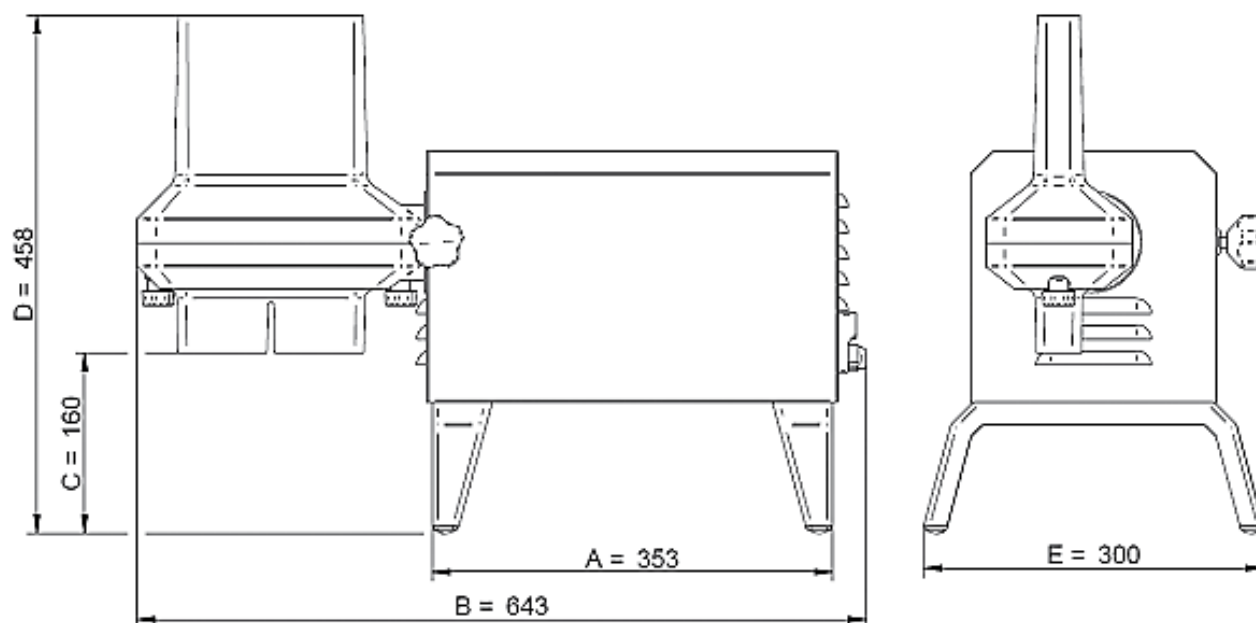
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Model KM27			
A	353mm	D	458mm
B	643mm	E	300mm
C	160mm		

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Model KM27	
Wymiary gabarytowe	643 x 300 x 458(H)mm
Rozstaw nóżek	353 x 300mm
Obroty wałków	140obr/min
Stopień ochrony	IP33
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	22kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Model	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
KM27	800mm	600mm	460mm	25kg



Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142

tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl