Ma-Ga®

Ostre starcie

1956-2016
60
LAT TRADYCJI

model **612p**

KRAJALNICE GRAWITACYJNE

model **MKJ2-250.2**

SZATKOWNICE Z REG. OBROTÓW

model **S2-712**

KRAJALNICE PÓŁAUTOMATYCZNE

model **KM27**

KOTLECIARKI

model **MKJ2-250.1**

SZATKOWNICE

model **A912**

KRAJALNICE AUTOMATYCZNE

model **TC22**

„WILKI" DO MIĘSA

model **PMI550**

PIŁY DO MIĘSA

Maszyny gastronomiczne

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga" Sp. z o.o.

Spis Treści

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym

- model 210p 3
- model 310p2 4
- model 612p 5

Krajalnice półautomatyczne

- model S2-712 6
- model A2-812 7

Krajalnica automatyczna

- model A912 8

Piła do mięsa

- model PM 1550 9

Szatkownice

- model MKJ2-250.1 10
- model MKJ2-250.2 11

Wilki do mięsa

- model TC12 12
- model TC22 13

Kotleciarka

- model KM27 14

Akcesoria gastronomiczne

- stoliki, wieszaki 15

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 210p

210p Krajalnica do wędlin

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia wędlin
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- cicha praca napędu

210pT Krajalnica do sera

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia sera
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- cicha praca napędu

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 310p2

310p2 Krajalnica do wędlin

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia wędlin
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45^0
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- niezawodna przekładnia ślimakowa

310p2T Krajalnica do sera

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia sera
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45^0
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- niezawodna przekładnia ślimakowa

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 612p

612p Krajalnica do wędlin

- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- idealna do krojenia wędlin i mięsa bez kości
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- pochylone ostrze o średnicy 300mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 300 x 250mm
- grubość krojonego plastra 0 – 28mm
- wbudowana profesjonalna ostrzarka
- profesjonalna przekładnia ślimakowa

612pT Krajalnica do sera

- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- idealna do krojenia sera
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- pochylone ostrze o średnicy 300mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 300 x 250mm
- grubość krojonego plastra 0 – 28mm
- wbudowana profesjonalna ostrzarka
- profesjonalna przekładnia ślimakowa

Krajalnice półautomatyczne - model S2-712

S2-712 Krajalnica do wędlin

- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- idealna do krojenia wędlin i mięsa bez kości
- tryby pracy automatycznej i manualnej
- maksymalnie prosta w obsłudze
- możliwość regulacji prędkości przesuwu stołu oraz długości skoku stołu poprzez panel sterowania
- wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
- wydajność od 30 do 60 plastrów na minutę
- wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm
- idealny pochył stołu podawczego do noża 45°
- stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- grubość krojonego plastra 0 – 28mm
- wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym

S2-712T Krajalnica do sera

- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem

Krajalnice półautomatyczne - model A2-812

A2-812 Krajalnica do wędlin

- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
- wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
  - liczenia plastrów w trybie automatycznym
  - liczenia plastrów w trybie ręcznym
  - wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
  - maksymalna ilość zadanych plastrów : 999.
  - po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- w pracy automatycznej ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie wszelkich serów żółtych na plastry różnej grubości
- tryby pracy automatycznej i manualnej
- wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm
- idealny pochył stołu podawczego do noża 45°
- stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- grubość krojonego plastra 0 – 28mm
- wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym

A2-812T Krajalnica do sera

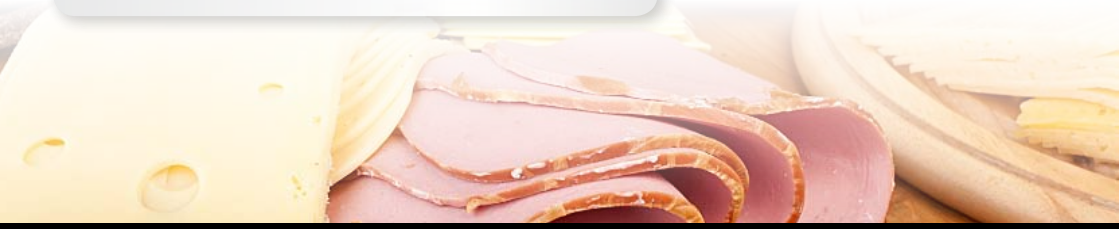
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem
- zwiększona moc napędu umożliwiająca niezawodne krojenie sera

Krajalnica automatyczna - model A912

A912 Krajalnica do wędlin i sera

- wyposażona w moduł odkładania plastrów który wraz z zespołem czujników umożliwia:
  - odkładanie krojonych plastrów w stos
  - ciągły pomiar wysokości stosu
  - automatyczne zatrzymanie maszyny w przypadku przekroczenia dopuszczalnej wysokości stosu
- konstrukcja napędu posuwu oparta jest na nowoczesnym, niezawodnym silniku krokowym
- wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
  - liczenia plastrów
  - po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
  - maksymalna ilość zadanych plastrów: 999
- przeznaczona do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- prosta w obsłudze
- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
- jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie produktów na plastry różnej grubości
- wymiar krojonych plastrów 1 - 4mm.
- stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm
- idealny pochył stołu podawczego do noża 45^0
- wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym
- zalecany maksymalny wymiar krojonego surowca w zależności od kształtu przekroju:
  - prostokąt (szerokość x wysokość) 150mm x 130mm
  - okrąg (średnica) 130mm

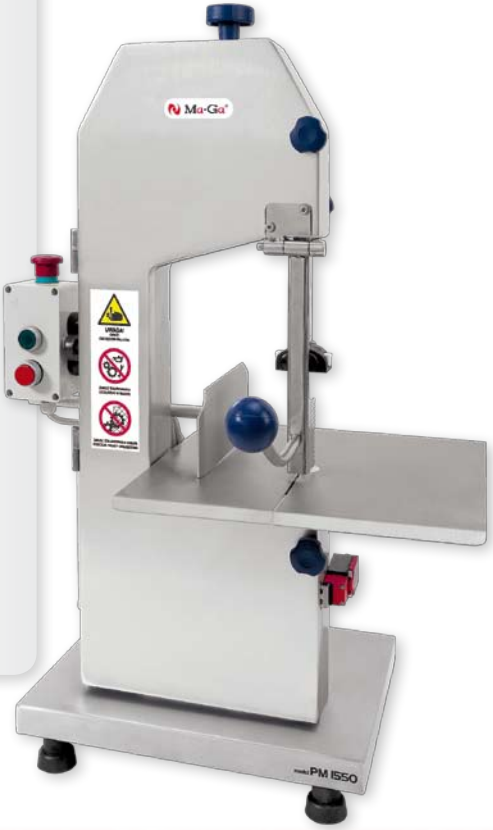
YouTube



Piła do mięsa - model PM 1550

PM 1550 Piła do mięsa

- idealna do cięcia świeżego, schłodzonego lub zamrożonego mięsa z kością lub bez kości, drobiu oraz ryb,
- 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 żywnością wykonane ze stali nierdzewnej,
- taśma tnąca o długości 1550mm wykonana ze stali nierdzewnej,
- zapewnia wysoką jakość cięcia dzięki precyzyjnemu prowadzeniu taśmy,
- duża powierzchnia stołu roboczego o wymiarach 370x400mm, gwarantująca wygodę porcjowania produktów,
- zapewnia wysokie bezpieczeństwo pracy dzięki zastosowaniu przycisku awaryjnego, wyłącznika bezpieczeństwa i specjalnej konstrukcji popychacza ciętego produktu,
- prosta i łatwa w obsłudze,
- zapewnia wysoką higienę pracy dzięki zamontowanym trzem zgarniaczom taśmy tnącej,
- łatwa w czyszczeniu i prosta w konserwacji,
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium,
- zasilanie jednofazowe 230V/50Hz.



Szatkownice do warzyw - model MKJ2-250

MKJ2-250.1 z zasilaniem trójfazowym

- przeznaczona do szatkowania warzyw i owoców oraz do rozdrabniania sera
- zaprojektowana do zastosowania w małych i dużych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, jednostki wojskowe), cateringu, hotelach, stołówkach, pizzeriach, barach sałatkowych, barach szybkiej obsługi oraz w małych zakładach przetwórstwa owocowo – warzywnego
- duży wsyp i koryto, o gładkich powierzchniach i zaokrąglonych brzegach, mieszczące większość produktów w całości
- tarcze tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią ślimakową, zapewniające wysoką niezawodność urządzenia
- łatwa wymiana tarcz tnących dzięki zastosowaniu zamka bagnetowego
- szeroki asortyment tarcz tnących obejmujący plastry, plastry faliste, plastry regulowane, słupki, frytki, wiórki, miazgę, kostkę, tarcze sierpowe, wyposażonych w wymienne ostrza i elementy ścierne wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowane i precyzyjnie ostrzone
- tarcze kostki dostosowane do szatkowania warzyw surowych i gotowanych
- urządzenie wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa
- wykonana z materiałów nierdzewnych, w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie urządzenia
- prosta i łatwa w obsłudze serwisowej
- wydajność 100 – 250kg na godzinę
- zasilanie trójfazowe 400V/50Hz, moc silnika 0,55kW

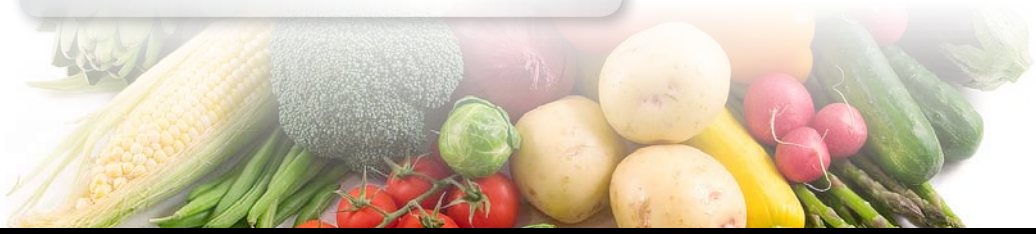
YouTube

Szatkownice do warzyw - model MKJ2-250

MKJ2-250.2 z zasilaniem jednofazowym i regulacją obrotów

- posiada regulację prędkości obrotów pozwalającą na optymalne dopasowanie urządzenia do rodzaju rozdrabnianych warzyw, owoców, serów i zapewniającą jednocześnie wysoką jakość szatkowania
- wysoka jakość i wydajność szatkowania
- przeznaczona do szatkowania warzyw i owoców oraz do rozdrabniania sera
- zaprojektowana do zastosowania w placówkach zbiorowego żywienia (restauracje, hotele, szpitale, stołówki, pizzerie, bary szybkiej obsługi jednostki wojskowe), w barach sałatkowych, zakładach przetwórstwa owocowo – warzywnego i w kuchniach cateringowych
- wyposażona w duży wsyp i koryto, o gładkich powierzchniach i zaokrąglonych brzegach, mieszczące większość produktów w całości
- tarcze tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią ślimakową, zapewniające wysoką niezawodność urządzenia
- łatwa wymiana tarcz tnących dzięki zastosowaniu zamka bagnetowego
- szeroki asortyment tarcz tnących obejmujący plastry, plastry faliste, plastry regulowane, słupki, frytki, wiórki, miazgę, kostkę, tarcze sierpowe, wyposażonych w wymienne ostrza i elementy ścierne wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowane i precyzyjnie ostrzone
- tarcze kostki dostosowane do szatkowania warzyw surowych i gotowanych
- urządzenie wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa
- wykonana z materiałów nierdzewnych, w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie urządzenia
- prosta i łatwa w obsłudze serwisowej
- wydajność 150 – 300kg na godzinę
- zasilanie jednofazowe 230V/50Hz, moc silnika 0,55kW

YouTube



Wilki do mięsa

TCI2 Wilk do mięsa

- przeznaczony do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego
- idealny do mielenia mięsa surowego
- gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- specjalna konstrukcja gardzieli zapewniająca podwyższony standard higieniczny.
- części ruchome wykonane z materiałów o podwyższonej twardości.
- wyposażony w nóż samoostrzący
- bardzo wysoka funkcjonalność poprzez zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym
- elastyczna kompletacja poprzez możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek: 4,5mm; 6mm lub 8mm
- możliwość zakupu wymiennego podzespołu gardzieli (gardziel + ślimak + nóż + sitko + nakrętka)
- łatwy w utrzymaniu czystości
- niezawodna i wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- przeznaczony do pracy przerywanej, przy pełnym obciążeniu
- wydajność do 100kg/h

YouTube

Wilki do mięsa

TC22 Wilk do mięsa

- przeznaczony do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego
- idealny do mielenia mięsa surowego
- gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- specjalna konstrukcja gardzieli zapewniająca podwyższony standard higieniczny.
- części ruchome wykonane z materiałów o podwyższonej twardości.
- wyposażony w nóż samoostrzący
- bardzo wysoka funkcjonalność poprzez zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym
- elastyczna kompletacja poprzez możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek: 4,5mm; 6mm lub 8mm
- możliwość zakupu wymiennego podzespołu gardzieli (gardziel + ślimak + nóż + sitko + nakrętka)
- łatwy w utrzymaniu czystości
- niezawodna i wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- przeznaczony do pracy przerywanej, przy pełnym obciążeniu
- wydajność do 200kg/h

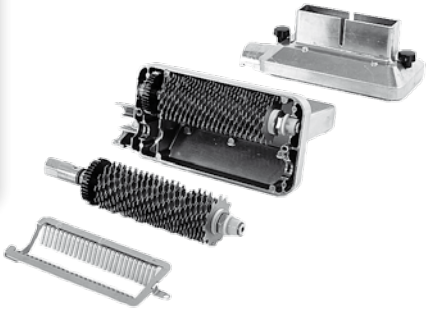
YouTube

Kotleciarka - model KM27

KM27 Kotleciarka do mięsa

- wysokowydajne urządzenie do zmiękczania i nacinania masy włóknistej mięsa,
- wyposażona w zespół specjalnie ukształtowanych noży ze stali nierdzewnej gwarantujących precyzyjne nacinanie mięsa,
- spiralne rozlokowanie ostrzy na wałkach obrotowych umożliwiające uzyskanie maksymalnego efektu rozciągania mięsa,
- idealna do przygotowania mięsa pieczeniowego, smażonego do krótkiego podsmażania, grillowania, marynowania i pakowania próżniowego,
- znajduje zastosowanie w marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, w gastronomii, restauracjach, zakładach gastronomicznych i cateringu,
- wysoka jakość przetwarzania mięsa,
- łatwa i szybka wymiana modułu,
- cicha przekładnia olejowa,
- tania eksploatacja,
- duża niezawodność użytkowa,
- komfort obsługi i wysokie bezpieczeństwo pracy,
- funkcjonalna i wygodna w obsłudze dzięki zastosowaniu podwyższającej podstawy pod napęd,
- zapewniająca podniesienie walorów smakowych w skutek nacinania i zmiękczania przetwarzanego mięsa,
- zasilanie jednofazowe 230 V.

YouTube



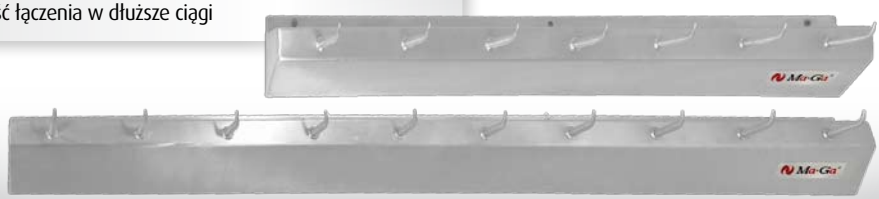
Akcesoria i meble ze stali nierdzewnej

Stoliki pod krajalnice i szatkownice

- doskonałe do wyposażenia w sklepach, supermarketach, w małych i dużych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, jednostki wojskowe), cateringu, hotelach, stołówkach oraz w małych i średnich zakładach przetwórstwa owocowo - warzywnego
- idealnie dopasowane do postawienia krajalnic i szatkownic Ma-Ga
- wymiary: 600mm x 600mm x 850mm – typ SGW pod krajalnice grawitacyjne i szatkownice MKJ2-250.1 i MKJ2-250.2
- wymiary: 600mm x 600mm x 700mm – typ SGN pod krajalnice półautomatyczne
- wykonane z materiałów nierdzewnych
- łatwe w montażu
- posiadają dolną półkę

Wieszaki z hakami 1,0 i 1,5m

- doskonały do wyposażenia w sklepach mięsnych i supermarketach
- idealny do eksponowania wędlin w sklepie
- wymiary: 1000mm x 180mm x 120mm
  1500mm x 180mm x 120mm
- wykonany z materiałów nierdzewnych
- 7 i 10 haków
- łatwy w montażu
- możliwość łączenia w dłuższe ciągi



Ma-Ga®

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

Dystrybutor