Obróbka mechaniczna

Obieraczki do ziemniaków	175
Miksery uniwersalne	176
Wilki do mięsa	179
Steakery	181
Piły do kości	181
Krajalnice	182
Nadziewarki	183
Mikser zanurzeniowy	183
Kutry	184
Kloce, deski	185

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Obróbka mechaniczna

Urządzenia mechaniczne – szatkownice, obieraczki, miksery, steakery i inne, to sprzęt doskonale zastępujący pracę ludzi i jednocześnie znacznie podnoszący wydajność i komfort pracy w kuchni. Urządzenia te sprawdzą się w każdego rodzaju zapleczu od sklepowego po wielkie kuchnie hotelowe. Szeroki wybór wydajności poszczególnych modeli pozwoli dopasować sprzęt do oczekiwań.

SKBZ 6 N — 6 000,-

Obieraczka nierdzewna do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- czas cyklu: 6 min
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Moc kW	Cena netto PLN
00000256	SKBZ 6 N	550 x 670 x 750	6	0,35	6 000,-
00000257	SKBZ 12 N	700 x 700 x 950	12	0,55	6 620,-
00000258	SKBZ 20 N	750 x 800 x 950	20	0,55	7 800,-
00000259	SKBZ 40 N	880 x 780 x 1000	40	1,1	10 750,-

400/3N

SKBZ 6 L — 4 010,-

Obieraczka lakierowana do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5- 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- prosta obsługa
- czas cyklu: 6 min.
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00000252	SKBZ 6 L	550 x 670 x 750	6	0,35	4 010,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	12	0,55	4 570,-
00000254	SKBZ 20 L	750 x 800 x 950	20	0,55	5 360,-
00000255	SKBZ 40 L	880 x 780 x 1000	40	1,1	7 400,-

400/3N

LS - 1/N 997,-

Separator do obierzyn okrągły - SKBZ

- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- separator okrągły
- wykonanie nierdzewne
- do obieraczek 12, 20, 40 L

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00000260	LS - 1/N	Ø 320 x 390	17 / 9,2

LS 416,-

Separator do obierzyn

- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne
- model LS 1N- do obieraczek 12, 20, 40- pojemność: 17 / 9,2 l
- model LS 2N- do obieraczek 6 - pojemność: 13 / 6,1 l

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000261	LS 1N	352 x 325 x 330	416,-
00000263	LS 2N	352 x 325 x 230	365,-

MIKSERY UNIWERSALNE

5 KSM/150 2 720,-

Mikser uniwersalny

- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta
- zastosowanie przystawek umożliwia tarcie, mielenie, wałkowanie i przecieranie różnych produktów
- płynna regulacja obrotów: 58- 220 obr./min.(10 stopni)
- konstrukcja stalowa
- wersje kolorowe na zamówienie
- w standardzie: hak, mieszadło, rózga
- 4,3- litrowa nierdzewna dzieża
- uchylna głowica

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000037	5 KSM/150	221 x 357 x 352	0,3

230/1N

5 KPM 5 — 3 040,-

Mikser uniwersalny

- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta
- zastosowanie przystawek umożliwia tarcie,mielenie, wałkowanie i przecieranie różnych produktów
- płynna regulacja obrotów: 58- 220 obr./min.(10 stopni)
- konstrukcja stalowa
- wersje kolorowe na zamówienie
- w standardzie: hak, mieszadło, rózga
- 4,8- litrowa nierdzewna dzieża
- system podnoszenia dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000038	5 KPM 5	264 x 338 x 411	0,325

230/1N

FGA — 475,-

Przystawka do mielenia mięsa

- mieli surowe mięso, pokrojone warzywa i owoce, a także żółty ser
- do produkcji mielonego mięsa i pasztetów

Indeks	Model
00000039	FGA

MVSA — 475,-

Przystawka do tarcia

- tnie i trze twarde produkty i warzywa
- odpowiednia do ziemniaków, cebuli, migdałów, orzechów oraz twardego sera
- w zestawie 3 tarki bębnowe:
- 1x do krojenia na plasterki
- 2x do tarcia (średnie i duże oczka)

Indeks	Model
00000040	MVSA

JE 232,-

Wyciskacz do cytrusów

- służy do szybkiego i skutecznego wyciskania soku z owoców cytrusowych (cytryny, pomarańcze, grejpfruty itd.)
- sok spływa bezpośrednio do naczynia
- pestki i wiórki pozostają na specjalnym sitku

Indeks	Model
00000041	JE

SSA 92,-

Nadziewarka do kiełbas

- przystawka do nadziewania kiełbas
- do użycia z maszynką do mięsa
- 2 średnice tulei nadziewających- 10 mm i 16 mm

Indeks	Model
00000043	SSA

FPPC 1 190,-

Zestaw akcesoriów

- przystawka do tarcia MVSA
- maszynka do mielenia mięsa FGA
- prasa do przecierania FVSP (warzywa i owoce miękkie)

Indeks	Model
00000042	FPPC

MX - 12 — 1 600,-

Wilk do mięsa

- korpus mielący, slimak, sito wykonanie nierdzewne
- korpus mielący w całości zdejmowalny do mycia
- polerowana obudowa
- wydajność: do 120 kg/h
- prędkość obrotowa: 190 obr./min
- Ø sitka: 70 mm
- w standardzie 2 sitka: 6 i 8 mm
- urządzenie polecane do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00010586	MX - 12	450 x 240 x 340	0,75

230/1N

MX - 22 — 2 440,-

Wilk do mięsa

- korpus mielący, slimak, sito wykonanie nierdzewne
- korpus mielący w całości zdejmowalny do mycia
- polerowana obudowa
- wydajność: do 250 kg/h
- prędkość obrotowa: 190 obr./min
- Ø sitka: 82 mm
- w standardzie 2 sitka: 6 i 8 mm
- urządzenie polecane do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00010587	MX - 22	225 x 410 x 445	0,8

230/1N

MY - 12 — 2 000,-

Maszynka do mięsa z napędem do steakera

- wykonanie kompaktowe, nierdzewne, bez ostrych krawędzi
- napęd o wysokiej wydajności
- posiada przycisk reset i bieg wsteczny- użyteczny przy zacięciu urządzenia

W KOMPLECIE:

- sitko z otworami Ø 6 mm
- sitko z otworami Ø 8 mm
- nóż
- kołek dociskowy z tworzywa sztucznego

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Prędkość obr/min
00016370	MY - 12	450 x 240 x 340	0,75	190

230/1N

MYK - 12 — 1 020,-

Steaker - przystawka do MY - 12

- urządzenie napędzane za pomocą młynka MY- 12
- świetnie nadaje się do mięs przeznaczonych do grillowania, gotowania i pieczenia
- wykonanie nierdzewne
- podłużne wejście i wyjście, dla zachowania bezpiecznej i efektywnej pracy
- 37 par noży nacinających
- szerokość robocza 178 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00016371	MYK - 12	330 x 185 x 290

MY - 22U — 3 170,-

Wilk do mięsa

- potrójny system mielący UNGER (2x szarpak, 2x nóż, sitko)
- obudowa oraz wszystkie części mające kontakt z żwynością wykonane ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny

W KOMPLECIE:

- 2 sitka (8 mm)
- 2 noże dwustronne
- szarpak 15 mm
- szarpak 16 mm
- popychacz, lejek do kiełbas (średnica otworu wsadowego 50 mm)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wydajność koszy/h
00020472	MY - 22U	49 x 305 x 607	0,9	31	300

230/1N

RM - ST11 — 7 400,-

Steaker

- bardzo wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- skrócony czasu obróbki termicznej produktów przygotowywanych na steakerze pozwala na oszczędność gazu lub energii elektrycznej nawet do 35%
- wydajność: do 100 kg/h
- w zestawie przystawki: nacinająca i zgniatająca
- prosta budowa umożliwia łatwy demontaż w celu czyszczenia
- urządzenie do rozbijania i nacinania mięsa w sposób mechaniczny- umożliwia to przygotowywanie wielu porcji mięsa w bardzo krótkim czasie
- metoda ta pozwala na skrócenie czasu pracy personelu i zmniejszenie ilości używanych przypraw
- nacięte mięso utrzymuje naturalną soczystość i zwiększa kruchość
- przystawka nacinająca posiada 2 wałki z tarczami nożowymi (28 sztuk na każdym wałku)
- przystawka zgniatająca posiada 2 walce z tworzywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007335	RM - ST11	370 x 700 x 470	0,6	15

230/1N

PIŁY DO KOŚCI

PK - 1 — 5 850,-

Piła do kości

- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz mięsa
- ostrze taśmowe o długości 1550 mm
- obudowa z anodowanego aluminium
- pełne bezpieczeństwo higieniczne
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00007336	PK - 1	530 x 400 x 850	0,75

230/1N

GS - 220 N — 1 180,-

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy ułożony skośnie
- system ostrzący
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000409	GS - 220 N	370 x 460 x 320	0,15	9,8

230/1N | Ø 220 mm Ø 160 mm | 0-16 mm

GS - 250 N — 1 420,-

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy ułożony skośnie
- system ostrzący
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000410	GS - 250 N	420 x 530 x 340	0,16	13,6

230/1N | Ø 250 mm Ø 190 mm | 0-16 mm

GS - 275 N — 1 630,-

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy ułożony skośnie
- system ostrzący
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000411	GS - 275 N	440 x 550 x 370	0,16	14,5

230/1N | Ø 275 mm Ø 215 mm | 0-16 mm

MGV - 5P — 750,-

Nadziewarka pionowa

- lakierowana obudowa
- nierdzewny pojemnik na farsz
- mechanizm przekładniowy
- dwie prędkości obrotowe
- typ pracy: pionowy
- w zestawie lejki nierdzewne o średnicy 15, 21, 31 i 37 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00020473	MGV - 5P	300 x 300 x 660	5

MGV - 7P — 952,-

Nadziewarka pionowa

- lakierowana obudowa
- nierdzewny pojemnik na farsz
- mechanizm przekładniowy
- dwie prędkości obrotowe
- typ pracy: pionowy
- w zestawie lejki nierdzewne o średnicy 15, 21, 31 i 37 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00020474	MGV - 7P	300 x 300 x 800	7

MIKSER ZANURZENIOWY

PSP - 927 — 757,-

Mikser zanurzeniowy

- wyłącznik pracy
- długość ramienia miksującego 270 mm
- maksymalne zanurzenie 150 mm
- obroty: 13000 / min.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00000296	PSP - 927	135 x 100 x 600	230 V / 50 Hz	0,25

PSP - 500 / 230V **3 330,-**
Kuter 3,5 l
PSP - 500 / 230V **3 860,-**
Kuter 6 l
PSP - 500 / 230V **4 160,-**
Kuter 8 l

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 3,5- 8 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- ostry nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00000091	PSP - 500 / 230V	240 x 240 x 400	3,5	0,55	3 330,-
00000092	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 440	6	1,1	3 860,-
00000093	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 550	8	1,1	4 160,-

230/1N

NK - P/G/Z
Nóż do kutra

- przeznaczony głównie do szatkowania

Indeks	Model	Pasuje do	Typ	Cena netto PLN
00002260	NK - 3,5 P	kuter 3,5 l	perforowany	199,-
00002261	NK - 3,5 G	kuter 3,5 l	gładki	203,-
00002259	NK - 3,5 Z	kuter 3,5 l	zębaty	227,-
00002263	NK - 6/8 P	kuter 6/8 l	perforowany	250,-
00002264	NK - 6/8 G	kuter 6/8 l	gładki	241,-
00002262	NK - 6/8 Z	kuter 6/8 l	zębaty	248,-

nóż perforowany **P** | nóż gładki **G** | nóż zębaty **Z**

Przykłady przygotowanych potraw

bułka tarta

siekane warzywa

ser na pizzę

purée pomidorowe

mielone mięso

lekkie ciasto

siekana pietruszka

majonez

MS
Kloc masarski

- klejony z drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 20 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001559	MS - 44	400 x 400 x 850	500,-
00001560	MS - 55	500 x 500 x 850	812,-
00001561	MS - 56	500 x 600 x 850	969,-
00001562	MS - 57	500 x 700 x 850	1 140,-
00001563	MS - 58	500 x 800 x 850	1 340,-

DKG
Deska do krojenia i rozbijania

- klejona z drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 4,5 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008774	DKG - 1	260 x 320 x 45	76,-
00008778	DKG - 2	500 x 300 x 50	126,-
00008780	DKG - 3	530 x 320 x 45	130,-

DK
Deska do krojenia

- klejona wzdłużnie
- grubość płyty roboczej 4 cm

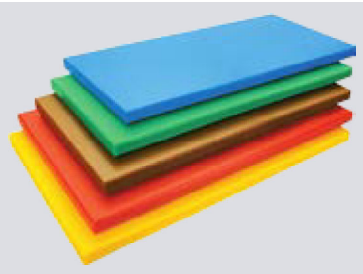
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008783	DK - 1	400 x 300 x 40	82,-
00008786	DK - 2	500 x 300 x 40	120,-
00008788	DK - 3	600 x 300 x 40	141,-

MSP
Kloc polietylenowy do mięsa

- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- obustronnie opracowane płyty robocze wykonane z polietylenu o grubość 8 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001565	MSP - 44	400 x 400 x 850	1 180,-
00001566	MSP - 55	500 x 500 x 850	1 510,-
00001567	MSP - 66	600 x 600 x 850	1 980,-
00001568	MSP - 77	700 x 700 x 850	2 480,-
00001570	MSP - 88	800 x 800 x 850	3 210,-

80 mm



D37 112,-
Deska do krojenia

- nóżki antypoślizgowe
- wykonane z polietylenu
- odporna na temperaturę max. 90 °C
- można myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Cena netto PLN
00010544	D37 - 1	500 x 325 x 20	biała	112,-
00010545	D37 - 2	500 x 325 x 20	czerwona	112,-
00010546	D37 - 3	500 x 325 x 20	zielona	112,-
00010547	D37 - 4	500 x 325 x 20	żółta	112,-
00010548	D37 - 5	500 x 325 x 20	niebieska	112,-
00010549	D37 - 6	500 x 325 x 20	brązowa	112,-

HACCP

DW **46,-**

Deska do krojenia

- wykonane z polietylenu
- odporna na temperaturę max. 70 °C

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Cena netto PLN
00010552	DW - 1	450 x 300 x 13	niebieska	46,-
00010555	DW - 2	450 x 300 x 13	brązowa	46,-
00010558	DW - 3	450 x 300 x 13	żółta	46,-
00010559	DW - 4	450 x 300 x 13	zielona	46,-
00010560	DW - 5	450 x 300 x 13	czerwona	46,-
00010562	DW - 6	450 x 300 x 13	biała	46,-

HACCP