

SPIS TREŚCI

OBIERACZKI	8
OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW	8
OBIERACZKA DO CEBULI	7
AKCESORIA DO OBIERACZEK	11
NAPĘD	12
PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA	13
PRZYSTAWKA DO KROJENIA WĘDLIN /CHLEBA	14
PRZYSTAWKA DO JARZYN MKJ 250C	15
PRZYSTAWKA DO ROZDRABIANIA WARZYW MKJ250C	15
PRZYSTAWKA DO PUREE	16
PRZYSTAWKA DO UBIJANIA PIANY	17
PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW	18
PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NOŻA/ NARZĘDZI	19
PRZYSTAWKA DO KROJENIA FLAKÓW	20
KRAJALNICA DO WARZYW + TARCZE	21
PATELNE ELEKTRYCZNE	22-24
PATELNA P25Z	22
PATELNA P25N	23
PATELNA P40Z	24
MIESZARKA JARZYN I FARSZU	25
NOWOŚCI 2021	26

OZ8N

Obieraczka do ziemniaków

Obieraczka do ziemniaków OZ8N służy do obierania ziemniaków oraz innych twardych warzyw, jak buraki czy marchew. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Unikalne, specjalnie zaprojektowane i produkowane w naszej fabryce elementy ściernie sprawiają, że jest to od lat najbardziej niezawodna i najlepiej dostosowana do realiów polskiej kuchni obieraczka na rynku.

.....



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalne korundowe tarcze i segmenty ściernie zapewniające dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków
- i marchwi sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO25
- Segmenty ściernie do ziemniaków OZP15.4-1-09/Z
- Talerz ścierny do ziemniaków OZP15.4-7-00/01/Z
- Segmenty ściernie do marchwi i cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli OZP15.4-7-00/01/CM

Symbol katalogowy OZ8N

- Wymiary WxDxH (mm) 680 x 540 x 850
- Jednorazowy wsad (kg) 8-10
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 250 - 300

OZP15N

Obieraczka do ziemniaków z płuczką

Obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew) OZP15N to ten sam niezawodny system obierania co w popularnej OZ8N, wzbogacony o komorę wstępnego mycia warzyw - „płuczkę”, dzięki któremu można wstępnie umyć brudne kopcowane ziemniaki. Eliminuje to konieczność ręcznego mycia wsadu przed obieraniem, co usprawnia i przyspiesza pracę.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- korundowe tarcze i segmenty ściernie zapewniają dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków i marchwi sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rury odpływowe, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO35/SO25
- Segmenty ściernie do ziemniaków OZP15.4-1-09/Z
- Talerz ścierny do ziemniaków OZP15.4-7-00/01/Z
- Segmenty ściernie do marchwi i cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli OZP15.4-7-00/01/CM
- Talerz płuczki OZP15.4-7-00/2

Symbol katalogowy OZ8N

- Wymiary WxDxH (mm) 1140x600x1050
- Jednorazowy wsad (kg) 8-10
- Masa (kg) 88
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 250 – 300



OZ15Nx2

Obieraczka do ziemniaków

Podwójna obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew). Urządzenie posiada dwie komory obierające dzięki którym wydajność urządzenia wynosi do 500 kg/h.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- korundowe tarcze i segmenty ściernie zapewniają dokładne obieranie
- talerz i segmenty do ziemniaków i marchwi sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rury odpływowe, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO35/SO25
- Segmenty ściernie do ziemniaków OZP15.4-1-09/Z
- Talerz ścierny do ziemniaków OZP15.4-7-00/01/Z
- Segmenty ściernie do marchwi i cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli OZP15.4-7-00/01/CM

Symbol katalogowy OZP15Nx2

- Wymiary WxDxH (mm) 980 x 680 x 925
- Jednorazowy wsad (kg) 2 x 10
- Masa (kg) 90
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) ~500



OZ8C

Obieraczka do cebuli

Obieraczka OZ8C została specjalnie przystosowana do obierania cebuli. Odpowiednio dobrane powierzchnie ściernie wewnątrz bębna maszyny oraz specjalny talerz ścierny pozwalają na obranie cebuli. Większy wysyp obierzyn pozwala na szybkie ich usunięcie z bębna urządzenia.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- specjalne elementy ściernie zapewniają delikatne ocieranie
- większy wysyp obierzyn dla szybkiego oczyszczenia obieranych warzyw
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO25
- Segmenty ściernie do cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do cebuli OZP15.4-7-00/01/CM

Symbol katalogowy OZ8C

- Wymiary WxDxH (mm) 735x530x850
- Jednorazowy wsad (kg) 5-7
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 180 - 200

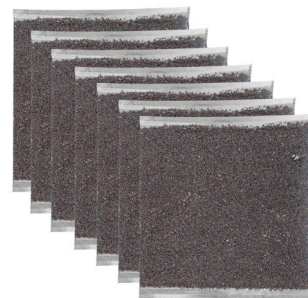


Akcesoria do obieraczek

Segmenty ściernie ziemniaki (kpl.) OZP15.4-1-09/Z

Pasuje do

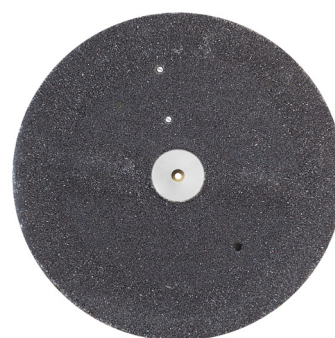
- OZ8N + OZ8C
- OZP15N
- OZ15Nx2



Talerz ścierny (ziemniaki) OZP15.4-7-00/01/Z

Pasuje do

- OZ8N + OZ8C
- OZP15N
- OZ15Nx2



Segmenty ściernie (cebula i marchew) kpl. OZP15.4-7-00/01/CM

Pasuje do

- OZ8C
- OZ8N
- OZP15N
- OZ15Nx2



Talerz ścierny (cebula i marchew) OZP15.4-7-00/01/CM

Pasuje do

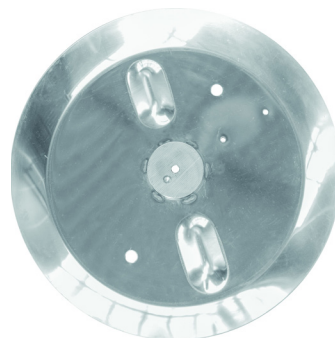
- OZ8C
- OZ8N
- OZP15N
- OZ15Nx2



Talerz płuczki OZP15.4-7-00/02

Pasuje do

- OZP15N



Separator obierzyn podwójny SO35

Pasuje do

- OZP15N
- OZ15Nx2

Symbol katalogowy SO35

- Wymiary WxDxH (mm) 825 x 335 x 355
- Masa (kg) 11



Separator obierzyn SO25

Pasuje do

OZ8N
OZ8C
OZ15Nx2 (opcjonalnie)
OZP15N (opcjonalnie)

Symbol katalogowy SO25

- Wymiary WxDxH (mm) 585 x 335 x 355
- Masa (kg) 8,5



NMK110C

Napęd

Napęd NMK 110C to główny element maszyny wieloczynnościowej, który wraz z odpowiednio dobranymi przystawkami potrafi sprostać wszystkim zadaniom związanym z mechaniczną obróbką żywności w profesjonalnej kuchni, zastępując wiele różnych urządzeń.



Akcesoria

- sprzedawane oddzielnie
- Stojak przesuwny NMK-SP
- Nóżki do napędu NMK-NN
- Komplet łap do napędu NMK-LP

Symbol katalogowy NMK110C

- Wymiary na nóżkach WxDxH (mm) 470x260x400
- Wymiary na stojaku WxDxH (mm) 730x720x900
- Masa (kg) 29
- Moc znamionowa (kW) 1,1
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Obroty (min.-1) 170



MKM82S

Przystawka do mielenia mięsa

Przystawka do mielenia mięsa ze stali nierdzewnej, wyposażona w trzy sita, szarpak i dwa rodzaje noży, pozwala uzyskać wymagane rezultaty mielenia z bardzo dużą rzeczywistą wydajnością do 300 kg/h.



Akcesoria dostarczane razem z przystawką

- nóż jednostronny,
- nóż dwustronny,
- szarpak,
- sito $\varnothing 3$, $\varnothing 5$, $\varnothing 8$

opcjonalnie poza zestawem:

- lejek do kiełbasy
- $\varnothing 20$, $\varnothing 25$, $\varnothing 32$, $\varnothing 38$
- pierścień ustalający

Symbol katalogowy MKM82S

- Wymiary WxDxH (mm) 415x242x270
- Średnica sit (mm) 81,5
- Średnica noży (mm) 72
- Wymiary misy (mm) 350x242x95
- Obroty (min.-1) 170
- Wydajność (kg/h) 150 - 300
- Masa (kg) 8



MKW250

Przystawka do krojenia

Przystawka do krojenia wędlin i chleba na grubość od 1-16mm. Wykonana ze stali nierdzewnej. Ruchomy stół wyposażony jest w popychacz i osłonę zabezpieczającą przed okaleczeniem.



Symbol katalogowy MKW250

- Wymiary WxDxH (mm) 425x410x340
- Średnica noża tarczowego (mm) 250
- Wydajność chleb (kg/h) 20 - 60
- Wydajność wędliny (kg/h) 20 - 40
- Masa (kg) 10



MKF5

Przystawka do krojenia flaków

Przystawka do krojenia flaków w paski. Dzielona obudowa z duraluminium i stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie urządzenia.



Symbol katalogowy MKF5

- Wymiary WxDxH (mm) 340x165x310
- Średnica noży (mm) 58
- Szerokość ciętych pasków (mm) 5,4/4,0
- Obroty (min.-1) 170/370*
- wydajność (kg/h) 40-60
- Masa (kg) 7



MKJ250C

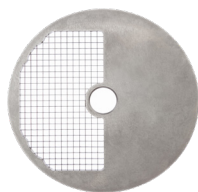
Przystawka służy do rozdrabniania wszelkiego rodzaju jarzyn surowych. Zastosowanie odpowiedniej tarczy pozwala na uzyskanie żadanego rozdrobnienia. Przystawka sprzedawana bez tarcz roboczych. Wykonana z polerowanego aluminium z elementami ze stali nierdzewnej. Przystawka wyposażona jest w czujnik zbliżeniowy.



Symbol katalogowy MKJ250C

- Wymiary (dł. x szer. x wys.) (mm) 450x315x320
- Masa (kg) 10
- Wydajność (kg/h) 40- 80
- Średnica tarcz rozdrabniających (mm) 250
- Obroty tarcz roboczych (min-1) 170
- Hałas (dB) Nie przekracza 80 dB
- Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy (°C) +40°C
- Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy (lux) 500

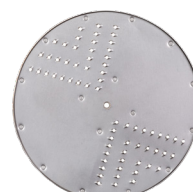
TARCZE DO PRZYSTAWKI MKJ250C



MKJ250C-13.00.00
Krata do kostki 8x8 mm



MKJ250C-14.00.00
Tarcza do beleczek 6x6



MKJ250C-9.00
Tarcza z tarką drobną,
wiórki 3x1,5 mm



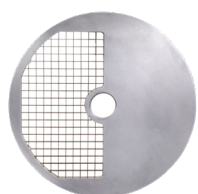
MKJ250C-10.00
Tarcza z tarką średnią,
wiórki 5x2,5 mm



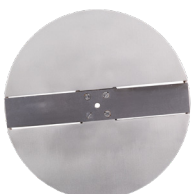
MKJ250C-11.00
Tarcza z tarką zgrubną,
wiórki 7x2,7 mm



MKJ250C-12
Krata do kostek 16x16 mm



MKJ250C-3.00
Krata do kostki 10x10x10
mm



MKJ250C-5.00
Tarcza do plastrów
z nożem nastawnym
0-8 mm



MKJ250C-6.00
Tarcza 2-nożowa
do plastrów 2 mm



MKJ250C-7.00
Tarcza do tarcia
ziemniaków na miazgę



MKJ250C-8.00
Tarcza z tarką bardzo
drobną, wiórki 3x1 mm



MKJ250C-4.00
Zespół noża do krat
do krojenia



Stojak do tarcz MKJ250C-0.1.00

MKZ20

Przystawka do purée

Przystawka służy do przecierania zup i pokrojonych gotowanych jarzyn oraz do przygotowania ziemniaków purée. Wykonana jest ze stali nierdzewnej oraz polerowanego duraluminium.



W zestawie:

Przystawka wyposażona jest w:

- sito o średnicy $\varnothing 330$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm

Opcjonalnie:

- sito o średnicy $\varnothing 330$ mm z otworami $\varnothing 3$ mm
Symbol katalogowy MKZ20-5-00

Symbol katalogowy MKZ20

- Wymiary WxDxH (mm) 500x340x470
- Średnica otworów sit (mm) 6 i 3(opcja)
- Pojemność zbiornika (dm³) 20
- Obroty przecieraka (min.-1) 128
- Masa (kg) 11,5



MKP25

Przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta

Przystawka służy do ubijania śmietany i jaj, do mieszania wszelkiego rodzaju kremów, majonezu itp. oraz do zagniatania ciasta lekkiego jak tortowe, naleśnikowe itp. Wykonana jest ze stali nierdzewnej i duraluminium. Wyposażona w dwubiegową przekładnię.



W zestawie

- mieszadło
- rozbijacz piany
- zagniatacz

Symbol katalogowy MKP25

- Wymiary WxDxH (mm) 500x340x550
- Pojemność dzieży(dm³) 25
- Obroty ubijanie (min.-1) 268
- Obroty zagniatanie (min.-1) 149
- Masa (kg) 20,5



MKS50

Przystawka do nacinania kotletów

Wykonana ze stali nierdzewnej i duraluminium Kotleciarka MKS50 pozwala usprawnić przygotowanie kotletów, dzięki wielonożowym wałkom sprawia, że mięso jest znacznie bardziej miękkie, szybciej zachodzi proces marynowania a jednocześnie nie zgniata go jak w tradycyjnej obróbce zapobiegając wypływowi soków.



Symbol katalogowy MKS50

- Wymiary WxDxH (mm) 340x165x310
- Średnica noży (mm) 54
- Obroty (min.-1) 170/370*
- Wydajność (szt./h) 300
- Masa (kg) 8



MKO200N

Przystawka do ostrzenia narzędzi

Przystawka służy do ostrzenia elementów tnących narzędzi z przystawek „Maszyny Kuchennej Wieloczynnościowej”, jak również noży kuchennych, rzeźnickich, tasaków itp. Składa się z korpusu, w którym na wałku poziomym osadzona jest tarcza szlifierska.



Symbol katalogowy MKO200N

- Wymiary WxDxH (mm) 260x230x215
- Masa (kg) 6,5
- Obroty tarczy szlifierskiej (min⁻¹) 170
- Średnica tarczy ścierniej (mm) 200
- Hałas (dB) Nie przekracza 80 dB
- Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy (°C) +40°C
- Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy (lux) 500



KW350

Krajalnica do warzyw

Krajalnica do warzyw KW350 to doskonałe urządzenie do obróbki mechanicznej warzyw i owoców. W urządzeniu możliwe jest: krojenie plastrów (również falistych) różnej grubości, tarcie na wiórki, tarcie na miazgę (np. ziemniaków), bardzo wydajne szatkowanie kapusty, krojenie w kostkę, przygotowywanie surówek. Duża moc urządzenia oraz solidne tarcze o średnicy aż 350mm, sprawiają, że jest to najlepszy wybór wszędzie tam, gdzie przygotowywana jest duża ilość posiłków.



Cechy produktu

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej
- unikalne tarcze o średnicy aż 350 mm
- gama 20 elementów roboczych
- wydajność do 500 kg/h!

Symbol katalogowy KW350

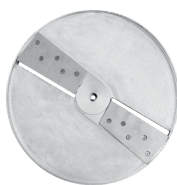
- Wymiary WxDxH (mm) 580x390x700
- Wymiary na stojaku WxDxH (mm) 740x720x1260
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 1,1
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Obroty (min.-1) 305
- Średnica tarcz roboczych (mm) 350
- Wydajność (kg/h) 150 -500



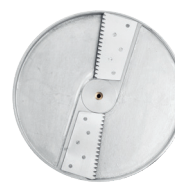
TARCZE DO KRAJALNICY KW350



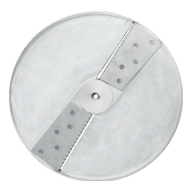
KW350-10
tarcza z nożem
nastawnym 0-8mm



KW350-6
tarcza do plastrow
10 mm



KW350-18
tarcza do plastrow
falistych 6mm



KW350-18-2
tarcza do plastrow
falistych 8mm



KW350-7
tarcza do szatkowania
kapusty



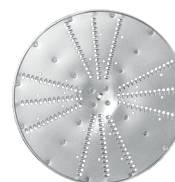
KW350-22
tarcza do surowek
1,7 x36mm



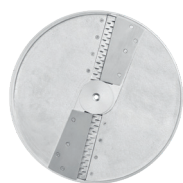
KW350-18-3
tarcza do plastrow
falistych 10 mm



KW350-21
tarcza do surowek
1,7 x18mm



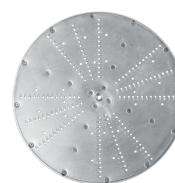
KW350-12
tarcza do wiorek
5x2,5mm



KW350-17
tarcza do beleczek
6x6 mm



KW350-16
tarcza do tarcia
ziemniaków



KW350-11
tarcza do wiorek
3x1,5mm



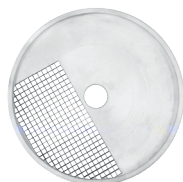
KW350-13
tarcza do wiorek
7x3,5mm



KW350-14
tarcza do wiorek
9x4,5mm



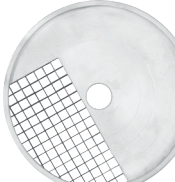
KW350-15
tarcza do wiorek
11x5,5mm



KW350-8
krata do kostek
10x10mm



KW350-5
krata do kostek
8x8, 16x16



KW350-23
krata do kostek
20x20mm



KW350-9 zespół tnacy



Stojak do tarcz KW350

P25Z

Patelnia elektryczna przechylna

Przechylna patelnia elektryczna służy do przygotowywania takich potraw jak: kotlety, ryby, jajecznice, naleśniki, itp.

Model PE25Z wyposażony jest w wannę żeliwną, którą cechuje wyjątkowo równomierny rozkład temperatur na powierzchni roboczej.

Dzięki zastosowaniu w kuchni naszych patelni można osiągnąć wyjątkowe efekty obróbki cieplnej minimalizując ryzyko przypalenia.



Symbol katalogowy P25Z

- Wymiary (gł. x szer. x wys.) (mm) 865 x 620 x 870
- Masa (kg) 79
- Powierzchnia robocza wanny (m²) 0,25
- Pojemność wanny / robocza (l) 25/18
- Wydajność smażenia (np. kotletów) (szt./h) 120
- Stopień ochrony IP34
- Napięcie znamionowe (V/Hz) 400/50
- Rodzaj prądu ~3
- Rodzaj pracy S1
- Moc patelni (kW) 6
- Zakres regulacji temperatury (°C) 50-300
- Hałas (db) ≤ 80
- Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy (°C) +40
- Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy (lux) 500



P25N

Patelnia elektryczna przechylna

Przechylna patelnia elektryczna służy do przygotowywania takich potraw jak: kotlety, ryby, jajecznice, naleśniki, itp.

Pojemność wanny 30l.



Cechy patelni

- dwuwarstwowe dno (stal kwasoodporna / aluminium) zapewnia:
 - równomierny rozkład temperatury na powierzchni roboczej wanny,
 - krótki czas rozgrzewania,
- dodatkowe zabezpieczenie – uniemożliwiające samoczynne załączenie grzania przy powrocie napięcia po zaniku zasilania w sieci,
- wygodna obsługa (pokrywa z jednokierunkowym sprzęgłem i hamulcem),
- małe gabaryty.

Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wanna ze stali nierdzewnej
- wszystkie patelnie są wyposażone w regulowane nóżki, nie wymagają
- mocowania do podłogi

Symbol katalogowy P25N

- Wymiary WxDxH (mm) 545 x 845 x 870
- Powierzchnia robocza(m²) 0,25
- Pojemność całkowita (dm³) 37
- Pojemność użytkowa (dm³) 30
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Moc (kW) 6.0
- Materiał wanny stal nierdzewna
- Masa (kg) 57



P40Z

Patelnia elektryczna przechylna

Przechylna patelnia elektryczna służy do przygotowywania takich potraw jak: kotlety, klopsy, ryby, jajecznice, naleśniki, itp.

Model P40Z wyposażony jest w wannę żeliwną, cechuje się ona wyjątkowo równomiernym rozkładem

temperatur na powierzchni roboczej.

Dzięki zastosowaniu w kuchni naszych patelni można osiągnąć wyjątkowe efekty obróbki cieplnej minimalizując ryzyko przypalenia.



Symbol katalogowy P40Z

- Wymiary (gł. x szer. x wys.) (mm) 870 x 890 x 870
- Masa (kg) 140
- Powierzchnia robocza wanny (m²) 0,40
- Pojemność wanny / robocza (l) 40/30
- Wydajność smażenia (np. kotletów) (szt./h) 200
- Stopień ochrony IP34
- Napięcie znamionowe (V/Hz) 400/50
- Rodzaj prądu ~3
- Rodzaj pracy S1
- Moc patelni (kW) 9
- Zakres regulacji temperatury (°C) 50-300
- Hałas (dB) ≤ 80
- Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy (°C) +40
- Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy (lux) 500



MP60

Mieszarka jarzyn i farszu

Mieszarka jarzyn MP60 służy do jednorodnego wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów np. mięsnych. Znajduje zastosowanie w restauracjach, barach sałatkowych przygotowujących surówki na małą skalę.



Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w pokrywę zespoloną
- wyłącznik zbliżeniowy dla zapewnienia bezpieczeństwa
- solidna konstrukcja
- automatyczny rewers obrotów

Symbol katalogowy MP60

- Wymiary WxDxH (mm) 1000 x 480 x 920
- Wymiary zbiornika WxDxH (mm) 600 x 454 x 400
- Pojemność zbiornika (m³) 0,1
- Jednorazowy wsad (kg) ok. 25
- Czas mieszania (min.) 3-5
- Masa (kg) 59
- Moc znamionowa (kW) 0,75
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Prędkość obrotowa mieszadła (min.) 28



STOŁY Z BASENEM

**Basen 1 - komorowy
600x800x850**



**Basen 1 - komorowy
600x1000x850**



WKRÓTCE W OFERCIE

OBIERACZKA DO CZOSNKU



KRAJALNICA WARZYW KW210

