

Spis treści

Obieraczki

Obieraczka do ziemniaków OZ8N	4
Obieraczka do cebuli OZ8C	5
Obieraczka z płuczką nierdzewna OZP15N	6
Obieraczka podwójna nierdzewna OZ15Nx2	7
Akcesoria do obieraczek	8

Urządzenia wielofunkcyjne

Napęd urządzenia wielofunkcyjnego NMK110	9
Napęd urządzenia wielofunkcyjnego NMK55	10
Napęd urządzenia wielofunkcyjnego NMK75x2	11
Przystawka do mielenia mięsa MKM82S	12
Przystawka do mielenia mięsa MKM70S	13
Przystawka do krojenia wędlin i chleba MKW250	14
Przystawka do rozdrabniania warzyw MKJ250	15
Przystawka do rozdrabniania warzyw MKJ210	16
Tarcze do przystawki MKJ210 c.d.	17
Przystawka do przecierania ziemniaków MKZ20	18
Przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta MKP25	19
Przystawka do ostrzenia narzędzi MKO200	20
Przystawka do nacinania kotletów MKS50	20
Przystawka do tarcia sera MKT150	21
Przystawka do krojenia flaków MKF5	21

Krajalnice do warzyw

Krajalnica do warzyw KW350	22
Tarcze do krajalnicy KW350	23
Tarcze do krajalnicy KW350 c.d.	24

Urządzenia do obróbki termicznej

Patelnia elektryczna przechylna PE27ZL	25
Patelnia elektryczna przechylna P25N	26
Patelnia elektryczna przechylna PE42ZL	27

Mieszarki jarzyn i farszu

Mieszarka jarzyn i farszu MP60	28
--------------------------------	----

Meble i wózki nierdzewne

Regały	29
Wózki kelnerskie	29
Stoły robocze	30
Stoły ze zlewami	31

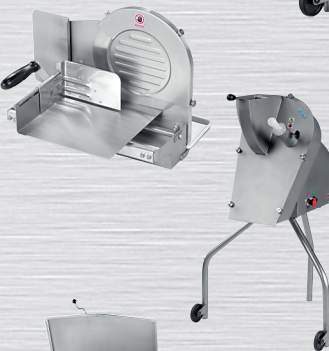
4 - 8



9-21



22-24



25-27



28



29-31



Obieraczka do ziemniaków OZ8N

Obieraczka do ziemniaków OZ8N służy do obierania ziemniaków oraz innych twardych warzyw, jak buraki czy marchew (z opcjonalnymi segmentami i talerzem). 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
- dostępna również wersja w wykonaniu morskim - OZ8NM

Nr 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

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	OZP15.4-1-09/CM
Talerz ścierny do marchwi	OZP15.4-7-00/01/CM

Obieraczka do cebuli OZ8C

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 oberzyn pozwala na szybkie ich usunięcie z bębna urządzenia.



Cechy produktu

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

Nr 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

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

Obieraczka do ziemniaków z płuczką OZP15N

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”. Eliminuje to konieczność ręcznego mycia wsadu przed obieraniem, co usprawnia i przyspiesza pracę.

Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- korundowe tarcze i segmenty ścierne 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



Nr katalogowy	OZP15N
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

Akcesoria

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

Obieraczka do ziemniaków OZ15Nx2

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 ścierne 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



Nr katalogowy	OZ15Nx2
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

Akcesoria

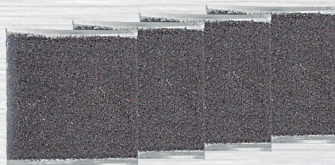
Separator obierzyn	SO35/SO25
Segmenty ścierne do ziemniaków	OZP15.4-1-09/Z
Talerz ścierny do ziemniaków	OZP15.4-7-00/01/Z
Segmenty ścierne do marchwi	OZP15.4-1-09/CM
Talerz ścierny do marchwi	OZP15.4-7-00/01/CM

Akcesoria do obieraczek

Segmenty ścierne ziemniaki (kpl.)

Pasują do:

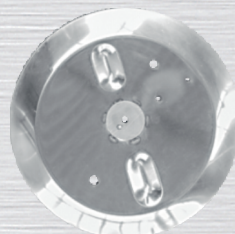
-  OZ8N
-  OZP15N
-  OZ15Nx2



Talerz płuczki

Pasuje do:

-  OZP15N



Nr katalogowy OZP15.4-1-09/Z

Talerz ścierny (ziemniaki)

Pasuje do:

-  OZ8N
-  OZP15N
-  OZ15Nx2

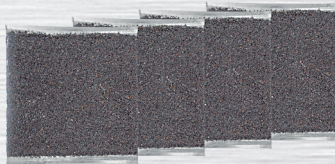


Nr katalogowy OZP15.4-7-00/01/Z

Segmenty ścierne (cebula i marchew) kpl.

Pasują do:

-  OZ8C
-  OZ8N
-  OZP15N
-  OZ15Nx2



Nr katalogowy OZP15.4-7-00/01/CM

Talerz ścierny (cebula i marchew)

Pasuje do:

-  OZ8C
-  OZ8N
-  OZP15N
-  OZ15Nx2



Nr katalogowy OZP15.4-7-00/01/CM

Nr katalogowy OZP15.4-7-00/02

Separator obierzyn podwójny

Pasuje do:

-  OZP15N
-  OZ15Nx2



Nr katalogowy SO35
Wymiary WxDxH (mm) 825 x 335 x 355
Masa (kg) 11

Separator obierzyn

Pasuje do:

-  OZ8N
-  OZ8C
-  OZ15Nx2
-  OZP15N



Nr katalogowy SO25
Wymiary WxDxH (mm) 585 x 335 x 355
Masa (kg) 8,5

Napęd maszyny kuchennej wieloczynnościowej NMK110

Napęd NMK 110 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.



Nr katalogowy	NMK110
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

Akcesoria (sprzedawane oddzielnie)

Stojak przesuwny
Nóżki do napędu
Komplet łąp do napędu

NMK-SP
NMK-NN
NMK-LP



Gama przystawek



MKM82S
Przystawka do mielenia mięsa.

str. 12



MKJ250/110
Przystawka do rozdrabniania jarzyn.

str. 15



MKJ210
Przystawka do rozdrabniania jarzyn.

str. 16



MKW250
Przystawka do krojenia wędlin i chleba

str. 14



MKP25
Przystawka do ubijania piany i ciast lekkich

str. 19



MKT150/110
Przystawka do tarcia sera.

str. 20



MKF5
Przystawka do krojenia flaków

str. 20



MKS50
Przystawka do nacinania kotletów

str. 19



MKO200
Przystawka do ostrzenia narzędzi.

str. 19



MKZ20
Przystawka do purée

str. 18

Szczegółowe informacje o przystawkach, na kolejnych stronach.

Napęd maszyny kuchennej wieloczynnościowej NMK55

Napęd NMK 55 to najmniejszy z oferowanych napędów maszyny wieloczynnościowej, doskonały do mniejszych kuchni, który wraz z odpowiednio dobranymi przystawkami potrafi sprostać wszystkim zadaniom związanym z mechaniczną obróbką żywności w profesjonalnej kuchni, zastępując wiele różnych urządzeń. Dla pełnej wygody i mobilności polecamy stojak przesuwny (sprzedawany oddzielnie).



Nr katalogowy	NMK55
Wymiary na nóżkach WxDxH (mm)	455x260x370
Wymiary na stojaku WxDxH (mm)	730x720x870
Masa (kg)	27
Moc znamionowa (kW)	0,55
Zasilanie (V)	3 x 400
Obroty (min.⁻¹)	170

Akcesoria (sprzedawane oddzielnie)

Stojak przesuwny
Nóżki do napędu
Komplet łap do napędu

NMK-SP
NMK-NN
NMK-LP



komplet łap NMK-LP
do przykręcenia do blatu



nóżki napędu NMK-NN



stojak przesuwny NMK-SP

Gama przystawek



MKM70S
Przystawka do mielenia mięsa.

str. 13



MKJ250/55
Przystawka do rozdrabniania jarzyn.

str. 15



MKJ210
Przystawka do rozdrabniania jarzyn.

str. 16



MKW250
Przystawka do krojenia wędlin i chleba

str. 14



MKT150/55
Przystawka do tarcia sera.

str. 20



MKF5
Przystawka do krojenia flaków

str. 20



MKS50
Przystawka do nacinania kotletów

str. 19



MKO200
Przystawka do ostrzenia narzędzi.

str. 19

Szczegółowe informacje o przystawkach, na kolejnych stronach.

Napęd maszyny kuchennej wieloczynnościowej NMK75x2

Napęd NMK75x2 to urządzenie posiadające dwa gniazda do montowania przystawek różniące się prędkością obrotową na wyjściu. Pozwala to na dużą elastyczność dzięki możliwości dobrania większej lub mniejszej prędkości w zależności od zastosowanej przystawki i charakterystyki obrabianego produktu. Do wyboru mamy tę samą gamę przystawek co w popularnym modelu NMK55 ponieważ mają ten sam system mocowania.



Nr katalogowy

Wymiary na nóżkach WxDxH (mm)	NMK75x2 455x260x455
Wymiary na stojaku WxDxH (mm)	730x720x955
Masa (kg)	32
Moc znamionowa (kW)	0,75
Zasilanie (V)	230
Obroty (min.⁻¹)	200/370

Akcesoria (sprzedawane oddzielnie)

Stojak składany

Nóżki do napędu

Komplet łap do napędu

NMK-72x2-5

NMK-NN

NMK-ŁP



komplet łap NMK-ŁP
do przykręcenia do blatu



nóżki napędu NMK-NN



stojak składany NMK-75x2-5

Gama przystawek



MKM70S

Przystawka do mielenia mięsa.

str. 13



MKJ250/55

Przystawka do rozdrabniania jarzyn.

str. 15



MKJ210

Przystawka do rozdrabniania jarzyn.

str. 16



MKW250

Przystawka do krojenia wędlin i chleba

str. 14



MKT150/55

Przystawka do tarcia sera.

str. 20



MKF5

Przystawka do krojenia flaków

str. 20



MKS50

Przystawka do nacinania kotletów

str. 19



MKO200

Przystawka do ostrzenia narzędzi.

str. 19

Szczegółowe informacje o przystawkach, na kolejnych stronach.

Przystawka do mielenia mięsa MKM82S

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.

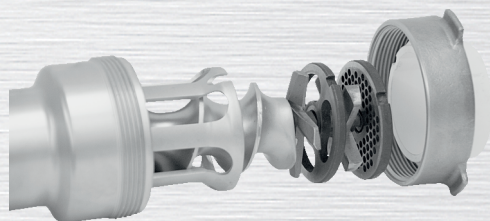


w zestawie:

- nóż jednostronny,
- nóż dwustronny,
- szarpak,
- sito ø3, ø5, ø8

opcjonalnie:

- lejek do kielbasy ø20, ø25, ø32, ø38
- pierścień ustalający



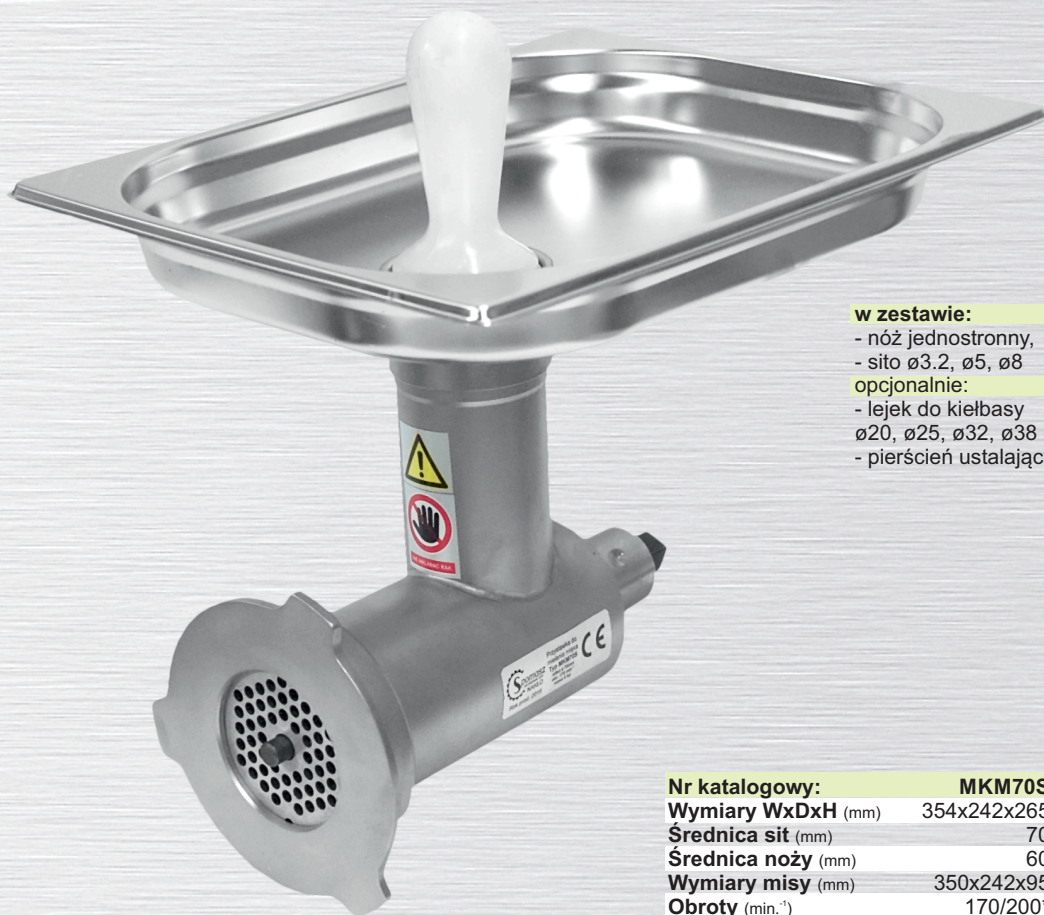
Nr katalogowy	MKM82S
Wymiary WxDxH (mm)	415x242x270
Średnica sit (mm)	81,5
Średnica noży (mm)	72
Wymiary misy (mm)	350x242x95
Obroty (min. ⁻¹)	170
Wydajność (kg/h)	150 - 300
Masa (kg)	8

Pasuje do napędów:



Przystawka do mielenia mięsa MKM70S

Wydajna, opatentowana przystawka ze stali nierdzewnej, wyposażona w trzy sита, pozwala uzyskać doskonale rezultaty z wydajnością do 200 kg/h.



w zestawie:

- nóż jednostronny,
- sito $\varnothing 3.2$, $\varnothing 5$, $\varnothing 8$

opcjonalnie:

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

Nr katalogowy:	MKM70S
Wymiary WxDxH (mm)	354x242x265
Średnica sit (mm)	70
Średnica noży (mm)	60
Wymiary misy (mm)	350x242x95
Obroty (min.⁻¹)	170/200*
Wydajność (kg/h)	80 -200
Masa (kg)	5

*) z napędem NMK75x2

Przystawka do krojenia MKW250

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.



Nr 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

Pasuje do napędów:  **110**  **55**  **75x2**

Przystawka do rozdrabniania jarzyn MKJ250

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



Pasuje do napędów:



Nr katalogowy	Wersja	Wymiary WxDxH(mm)	Masa (kg)	Średnica tarcz(mm)	Obroty (min. ⁻¹)	Wydajność
MKJ250/110	NMK110 bez tarcz	305x420x315	12	250	170/200*	40 - 60
MKJ250/55	NMK55/75x2 bez tarcz	305x420x315	12	250	170/200*	40 - 60

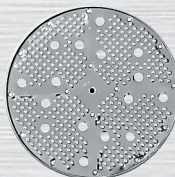
*) z napędem NMK75x2

Wybór tarcz roboczych do MKJ250

Wszystkie tarcze wykonane z duraluminium i stali nierdzewnej bez elementów plastikowych.

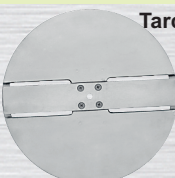
Tarcza do tarcia ziemniaków

Nr katalogowy:
MKJ250-4



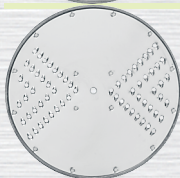
Tarka drobna 3 x 1,5 mm

Nr katalogowy:
MKJ250-5



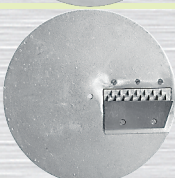
Tarcza z nożem nastawnym 0-8 mm

Nr katalogowy:
MKJ250-12



Tarka średnia 5 x 2,5 mm

Nr katalogowy:
MKJ250-6



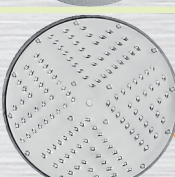
Belecзки 6x6 mm

Nr katalogowy:
MKJ250-11



Tarka zgrubna 7 x 2,7 mm

Nr katalogowy:
MKJ250-7



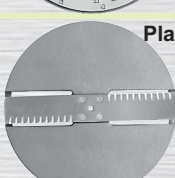
Tarka bardzo drobna 3x1 mm

Nr katalogowy:
MKJ250-15



Plastry 2 mm

Nr katalogowy:
MKJ250-14



Plastry faliste nóż nastawny 0-8mm

Nr katalogowy:
MKJ250-13





MKJ210 z nadstawką

MKJ210 z lejem wyspowym

Pasuje do napędów: 110 55 75x2

Przystawka do rozdrabniania jarzyn MKJ210

Przystawka do rozdrabniania jarzyn MKJ210 wykonana jest z duraluminium i stali nierdzewnej. Standardowo wyposażona jest w nadstawkę z popychaczem oraz lej wyspowy do obróbki dużych ilości produktu. Tarcze robocze są sprzedawane oddzielnie.

Nr katalogowy:	MKJ210
Wymiary WxDxH (mm)	345x275x430
Średnica tarcz (mm)	210
Obroty tarcz (min. ')	227/493*
Wydajność (kg/h)	30 - 150
Masa (kg)	18

*) z napędem NMK75x2

Wybór tarcz roboczych do MKJ210

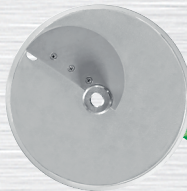
Wszystkie tarcze wykonane z duraluminium i stali nierdzewnej bez elementów plastikowych.

Krat do kostki nie należy używać do krojenia w kostkę:

- warzyw cebulowych (np. cebula, por),
- produktów kruchych (np. papryka, grzyby),
- ogórków kiszonych.

Ze względu na duże obciążenia nie zaleca się stosowania cięcia w kostkę na napędach NMK55 oraz na NMK75x2.

Tarcza do plastrów 4 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-9

Tarcza do plastrów 10 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-12

Tarcza do plastrów 6 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-10

Tarcza do plastrów 2 mm 2 nożowa nierdzewna



Nr katalogowy:
MKJ210-30

Tarcza do plastrów 8 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-11

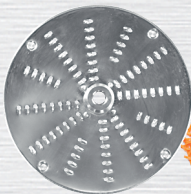
Tarcza do plastrów 2 mm 3 nożowa nierdzewna



Nr katalogowy:
MKJ210-31

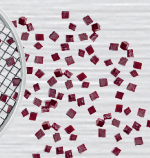
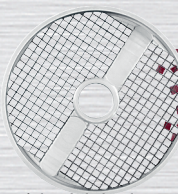
tarcze do MKJ210 c.d.

Tarcza do wiórek 3x1,5 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-33

Krata do kostek 8x8x10 mm*



Nr katalogowy:
MKJ210-27

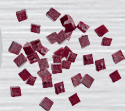
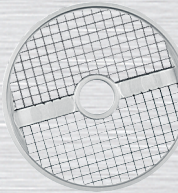
*do działania wymagany zespół tnący MKJ210-26

Tarcza do wiórek 5x2,5 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-34

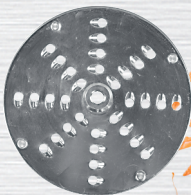
Krata do kostek 10x10x10 mm*



Nr katalogowy:
MKJ210-28

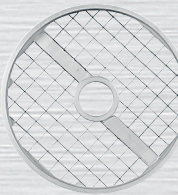
*do działania wymagany zespół tnący MKJ210-26

Tarcza do wiórek 8x4 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-35

Krata do kostek 16x16x10 mm*



Nr katalogowy:
MKJ210-29

*do działania wymagany zespół tnący MKJ210-26

Tarcza do wiórek 10x5 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-36

Zespół tnący do krat do kostek



Nr katalogowy:
MKJ210-26

*Zespół tnący wymagany jest do każdej kraty do kostek.
Wystarczy jeden zespół do 3 różnych krat

Tarcza do wiórek 12x6 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-37

Tarcza do beleczek 4 x 4mm



Nr katalogowy:
MKJ210-15

Tarcza do tarcia ziemniaków



Nr katalogowy:
MKJ210-32

Tarcza do beleczek 6x6 mm



Nr katalogowy:
MKJ210-16

Przystawka do purée MKZ20

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

w zestawie:

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

opcjonalnie:

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



Nr 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

Pasuje do napędów:  110  55  75x2

Przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta MKP25

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



Nr katalogowy:	MKP25
Wymiary WxDxH (mm)	500x340x550
Pojemność dzieży (dm³)	25
Obroty ubijanie (min.⁻¹)	268
Obroty zagniatanie (min.⁻¹)	149
Masa (kg)	20,5

Pasuje do napędów:



Przystawka do nacinania kotletów MKS50

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.



Nr katalogowy:	MKS50
Wymiary WxDxH (mm)	340x165x310
Średnica noży (mm)	54
Obroty (min.-1)	170/370*
Wydajność (szt./h)	300
Masa (kg)	8

*) z napędem NMK75x2

Pasuje do napędów:



Przystawka do ostrzenia narzędzi MKO200

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.



Nr katalogowy:	MKO200
Wymiary WxDxH (mm)	260 x 230 x 215
Średnica tarczy szlifierskiej (mm)	200
Obroty tarczy szlifierskiej (min.⁻¹)	170/370*
Masa (kg)	6,5

materiały eksploatacyjne:

- tarcza szlifierska
nr kat. MKO200-0-06

*) z napędem NMK75x2

Pasuje do napędów:



Przystawka do tarcia sera MKT150

Przystawka służy do tarcia wszelkiego rodzaju serów twardych jak również niewielkich ilości jarzyn i owoców.

Obudowa wykonana z duraluminium, tarka robocza i osłona wykonane ze stali nierdzewnej.



Pasuje do napędów: 110 55 75x2

Do wyczerpania zapasów

Nr katalogowy	Wersja	Wymiary WxDxH (mm)	Ø oczka (mm)	Średnica tarki (mm)	Obroty (min. ⁻¹)	Wydajność (kg/h)
MKT150-3/110	NMK110 tarka Ø3	320x190x340	3	150	170	40-60
MKT150-4/110	NMK110 tarka Ø4	320x190x340	6	150	170	40-60
MKT150-3/55	NMK55/75x2 tarka Ø3	320x190x340	3	150	170/200*	40-60
MKT150-4/55	NMK55/75x2 tarka Ø4	320x190x340	6	150	170/200*	40-60

Masa (kg) - 4

*) z napędem NMK75x2

Przystawka do krojenia flaków MKF5

Przystawka do krojenia flaków w paski.

Dzielona obudowa z duraluminium i stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie urządzenia.



Nr 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

Pasuje do napędów: 110 55 75x2

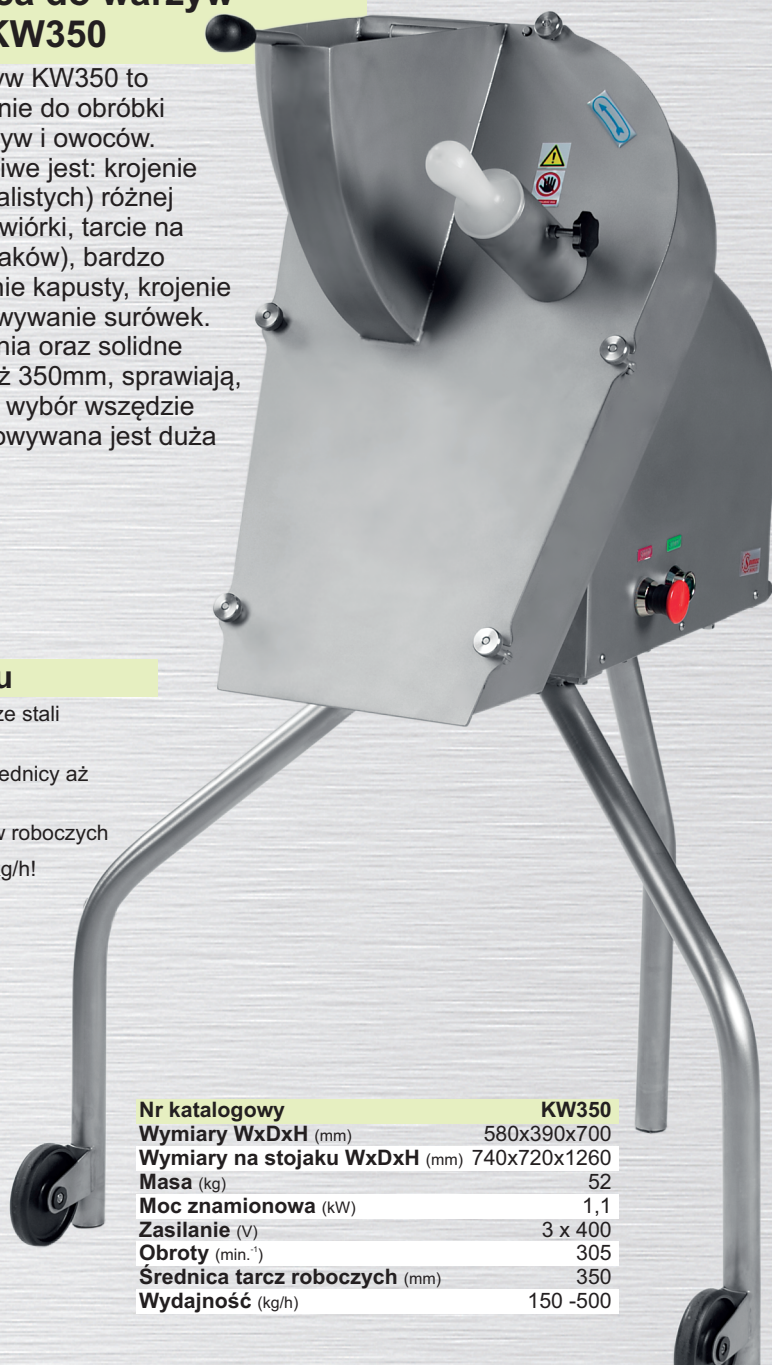
*) z napędem NMK75x2

Krajalnica do warzyw KW350

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!



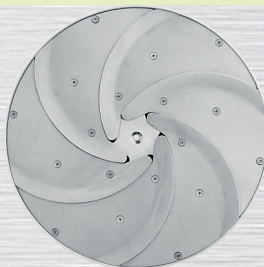
Nr katalogowy	KW350
Wymiary WxDxH (mm)	580x390x700
Wymiary na stojaku WxDxH (mm)	740x720x1260
Masa (kg)	52
Moc znamionowa (kW)	1,1
Zasilanie (V)	3 x 400
Obroty (min.⁻¹)	305
Średnica tarcz roboczych (mm)	350
Wydajność (kg/h)	150 -500

Tarcze do krajalnicy KW350



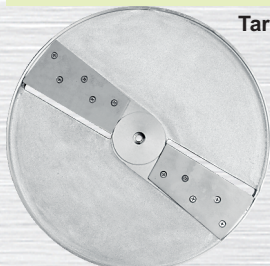
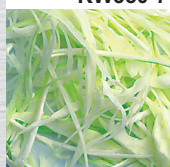
Tarcza do plasterów z nożem
nastawnym 0-8mm

Nr katalogowy:
KW350-10



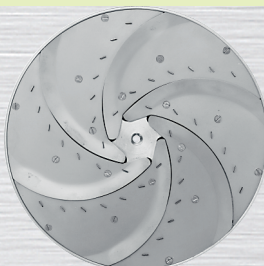
Tarcza do szatkowania
kapusty

Nr katalogowy:
KW350-7



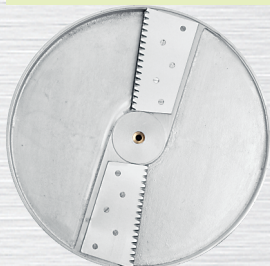
Tarcza do plasterów 10 mm

Nr katalogowy:
KW350-6



Tarcza do surówek
1,7 x 18 mm

Nr katalogowy:
KW350-21



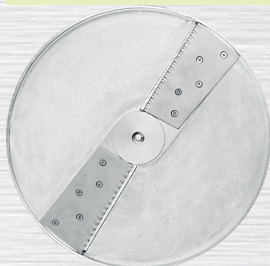
Tarcza do plasterów
falistych 6 mm

Nr katalogowy:
KW350-18/1



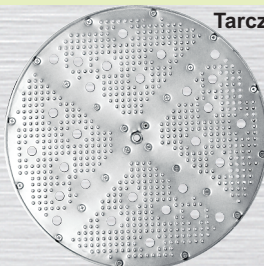
Tarcza do surówek
1,7 x 36 mm

Nr katalogowy:
KW350-22



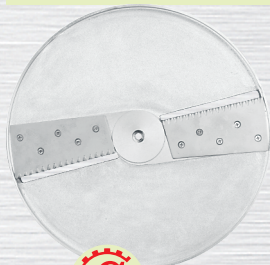
Tarcza do plasterów
falistych 8 mm

Nr katalogowy:
KW350-18/2



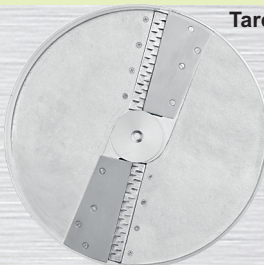
Tarcza do tarcia ziemniaków

Nr katalogowy:
KW350-16



Tarcza do plasterów
falistych 10 mm

Nr katalogowy:
KW350-18/3



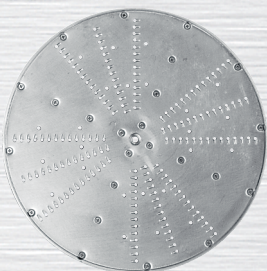
Tarcza do beleczek 6x6mm

Nr katalogowy:
KW350-17



Tarcze do krajalnicy KW350 cd.

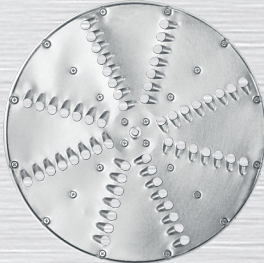
Tarcza do wiórek 3 x 1,5 mm



Nr katalogowy:
KW350-11



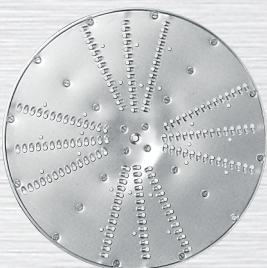
Tarcza do wiórek 11 x 5,5 mm



Nr katalogowy:
KW350-15



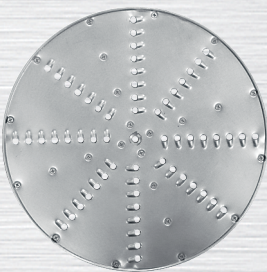
Tarcza do wiórek 5 x 2,5 mm



Nr katalogowy:
KW350-12



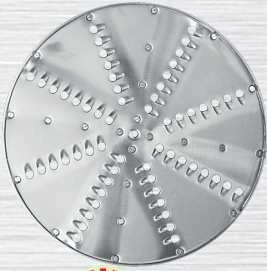
Tarcza do wiórek 7 x 3,5 mm



Nr katalogowy:
KW350-13



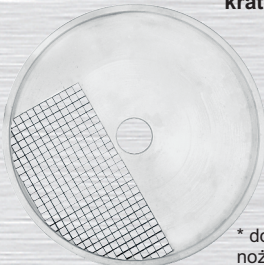
Tarcza do wiórek 9 x 4,5 mm



Nr katalogowy:
KW350-14



krata do kostek 10x10 mm*

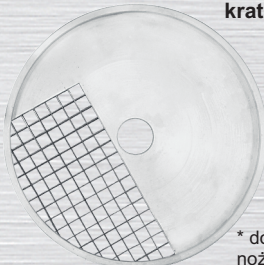


Nr katalogowy:
KW350-8



* do działania potrzebny zespół noża do kostek nr kat KW350-9

krata do kostek 20x20 mm*

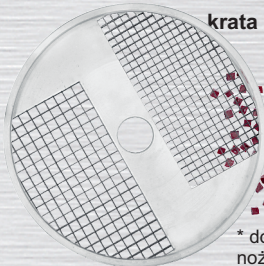


Nr katalogowy:
KW350-23



* do działania potrzebny zespół noża do kostek nr kat KW350-9

krata do kostek dwustronna*
8x8 mm / 16x16 mm



Nr katalogowy:
KW350-5

* do działania potrzebny zespół noża do kostek nr kat KW350-9

zespół noża do kostek 10mm



Nr katalogowy:
KW350-9

Do wszystkich krat wystarczy jeden zespół noża.

Patelnia elektryczna przechylna PE27ZL

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

Model PE27ZL wyposażony jest w unikalną 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.

Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wanna żeliwna
- wanna żeliwna nie nadaje się do przygotowywania potraw kwaśnych
- patelnia jest wyposażona w regulowane nóżki, nie wymaga mocowania do podłogi



Nr katalogowy	PE27ZL
Wymiary WxDxH (mm)	650 x 880 x 880
Powierzchnia robocza (m ²)	0,25
Pojemność całkowita (dm ³)	25
Pojemność użytkowa (dm ³)	18
Zasilanie (V)	3 x 400
Moc (kW)	6
Materiał wanny	żeliwo
Masa (kg)	88

Patelnia elektryczna przechylna P25N

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

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.

Pojemna 30 litrowa wanna !!!

Cechy produktu

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



Nr 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

Patelnia elektryczna przechylna PE42ZL

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

Model PE42ZL 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.

Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalna wanna żeliwna
- wanna żeliwna nie nadaje się do przygotowywania potraw kwaśnych
- patelnia jest wyposażona w regulowane nóżki, nie wymaga mocowania do podłogi



Nr katalogowy	PE42ZL
Wymiary WxDxH (mm)	920 x 880 x 880
Powierzchnia robocza (m ²)	0,4
Pojemność całkowita (dm ³)	40
Pojemność użytkowa (dm ³)	30
Zasilanie (V)	3 x 400
Moc (kW)	9
Materiał wanny	żeliwo
Masa (kg)	120

Mieszarka jarzyn i farszu MP60

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



Nr katalogowy	MP60
Wymiary WxDxH (mm)	1000 x 480 x 920
Wymiary zbiornika WxDxH (mm)	600 x 454 x 400
Pojemność zbiornika (m ³)	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. ⁻¹)	28

Regały magazynowe

Regały wykonywane są w wersji:

1. z dowolną konfiguracją półek

2. z półkami stałymi

Wersja z dowolną konfiguracją półek umożliwia:

- zmienną ilość półek,
- możliwość bezstopniowej odległości między półkami,
- możliwość łączenia regałów o jednakowej szerokości.

Regały ze stałymi półkami składają się

z czterech lub pięciu półek.

Szerokość półki zwiększa się o 100 mm.



Typowe wymiary

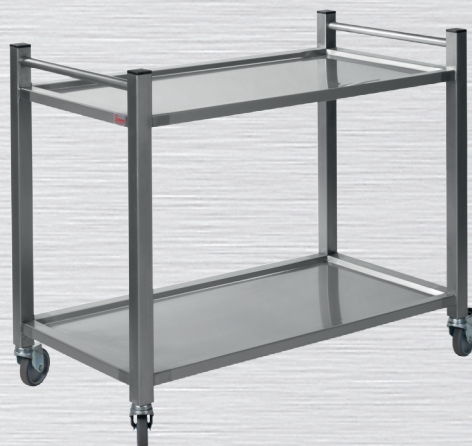
szerokość (W) (mm)	600-1400	600-1400	600-1400
głębokość (D) (mm)	400	500	600
wysokość (H) (mm)	1800	1800	1800

Ofertujemy meble na indywidualne zamówienie Klienta.

Wózki kelnerskie

Wykonane ze stali nierdzewnej. Konstrukcja całkowicie spawana. Jedna para kół wyposażona w hamulce.

Nr kat.	półki	Wymiary WxDxH (mm)
WK2084	2	840 x 550 x 905
WK2100	2	1000 x 550 x 905
WK3084	3	840 x 550 x 905
WK3100	3	1000 x 550 x 905



Stoły robocze



- Stoły do pracy zabudowane i nie zabudowane w wielu wersjach z uzupełniającym wyposażeniem w postaci szafek z półkami szufladami itp.
- Wykonane są z materiałów kwasoodpornych
- Produkowane są w trzech wersjach:
 - bez wzmocnień
 - ze wzmocnieniami
 - z półkami
- Na życzenie klienta półka może być gretingowa



Oferujemy meble na indywidualne zamówienie Klienta.