TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.

MASZYNY I URZĄDZENIA DO PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

Sprzedaż | Serwis

Technologia | Planowanie

Doradztwo

Leasing

TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.

marka z ponad 40 letnią tradycją od Rudolf Thielmann

KATALOG 5.4



TWÓJ MOCNY PARTNER

Ti-Ma Gdańsk Sp. z o.o.

marka z ponad 40 letnią tradycją od Rudolf Thielmann

Historia spółki Ti-Ma jest nierozerwalnie związana z firmą Industrievertretung Rudolf Thielmann. W 1984 r., 18-letni wówczas Rudolf Thielmann rozpoczął pracę na własny rachunek od remontu i sprzedaży używanych maszyn dla branży mięsnej w niemieckiej miejscowości Borod Westerwalde niedaleko Kolonii. Po czterech latach przeniósł się do Gremmelin koło Rostocka, gdzie firma miała swoją siedzibę do 2012 r.

W 1990 roku utworzył przedstawicielstwo w formie oddziału w Gdańsku, w którego ofercie znalazły się urządzenia renomowanych marek, posiadające europejski certyfikat jakości. W 1992 r. powstała firma Ti-Ma z p. Rudolfem Thielmannem jako prezesem, która wzięła na siebie wszelkie obowiązki związane z serwisem i sprzedażą części zamiennych. Od 2002 r. właścicielami firmy są Maria Andrzejewska, która jednocześnie objęła funkcję prezesa firmy, oraz Arkadiusz Stadnik.

Firmy rozwijały się prężnie, zwiększając z roku na rok obroty, do czego przyczyniał się młody, lecz fachowy zespół umiejętnie prowadzony przez szefa-właściciela Rudolfa Thielmanna, w tym czasie już doświadczonego przedsiębiorcy, a konsekwencja, zdecydowanie i energia w działaniu wpływały na pozytywny obraz firmy.

Pod koniec 2012 r. dokonana została restrukturyzacja. W jej ramach, wychodząc na przeciw życzeniom polskich klientów, skupiono całą działalność w jednej firmie. Od tego momentu Ti-Ma oprócz serwisu i sprzedaży części zamiennych, przejęła również działalność związaną ze sprzedażą maszyn pod patronatem Rudolfa Thielmanna. W ten sposób skoncentrowano wszystkie rodzaje działalności spółki w jednej, całkowicie polskiej firmie.

Ti-Ma, a wcześniej IRT znane są dobrze na polskim rynku, zaś maszyny i urządzenia przez nie sprowadzane można spotkać w wielu zakładach mięsnych w Polsce i za granicą. W swej ofercie posiada marki wielu renomowanych, europejskich producentów.



RUDOLF THIELMANN
Założyciel Firmy



MARIA ANDRZEJEWSKA
Prezes, Współwłaściciel



ARKADIUSZ STADNIK
Prokurent, Współwłaściciel



AGNIESZKA SZARMACH
Asystentka Zarządu

REX Technologie · LASKA · Inject Star · BAADER · holac · AUTOTHERM · KMA Systems · sairem · KNECHT · AK Ramon · SCHÄLOMAT · MAJA part of marel · KMA Clean Air. Save Energy. · HENKOVAC Quality Vacuum Systems · Schomaker Convenience Technik GmbH · CLIP SYSTEMS A BECK brand · FOOD TECHNOLOGY THIELMANN

SPIS TREŚCI

KUTRY / WILKI / MIESZAŁKI / GILOTYNY 4

LINIE PRODUKCYJNE 11

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE 12

LINIE I PRZYSTAWKI 16

NASTRZYKIWARKI 18

LINIE DO NASTRZYKU MIM 19

MASOWNICE PRÓŻNIOWE 20

STACJE SOLANEK / AKTYWATORY BIAŁKA / PRASA DO MIĘS 21

LINIE ODZYSKU MIĘSA Z KOŚCI 22

SEPARATORY 23

KOMORY WĘDZARNICZE 24

OSTRZAŁKI DO NOŻY 26

ODBŁONIARKI, PORCJOWANIE MIĘSA 28

SKÓROWACZKI 29

DETEKTORY METALI 30

KLIPSOWNICE 31

PEELERKI 32

SMAŻALNIKI , PIEKARNIKI, PANIEROWNICE 33

WILKI, KUTRY MISOWE, MIESZAŁKI, PAKOWACZKI 34

PAKOWACZKI 35

CIĘCIE, WIĄZAŁKI 36

KOSTKOWNICE, KRAJALNICE, PLASTERKOWNICE 37

ROZMRAŻANIE 38

SYSTEMY FILTRUJĄCE 40

SERWIS 41

NASZA OBECNOŚĆ NA TARGACH

POLFOOD 1994



POLFOOD 1996



POLAGRA 2005



POLAGRA 2006



POLAGRA 1994



POLAGRA 1996



POLFOOD 2003



POLAGRA 2007



1994 2011 2014

1996 2013 2016

KALININGRAD 1992



KIJÓW 1995



POLFOOD 1997



POLAGRA 2009



POLAGRA 1992



POLFOOD 1995



POLAGRA 2000



IFFA 2010



2017

IFFA 2013



POLAGRA 2013



POLAGRA 2011



2018

POLAGRA 2015



SEAFOOD EXPO 2015



EURO GASTRO WARSZAWA 2014



2019

ANUGA 2018



POLAGRA 2017



POLAGRA 2016



2022

IFFA 2022



POLECO 2023



FORUM MIĘSNE TECHNOLOGIE 2023

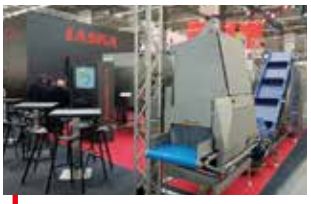


SUFFA 2023

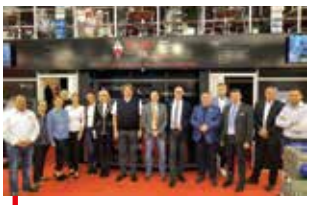


2023

IFFA 2019



POLAGRA 2019



POLFISH 2022



FOOD TECH EXPO 2023



IFAT 2024



2024

ANUGA 2024



INTERZOO 2024





Austriacka firma LASKA jest firmą rodzinną obecnie już w 5 generacji, związana z branżą mięsną od roku założenia w 1880. Od samego początku działalność firmy stanowił obrót jelitami i przyprawami do produkcji kiełbas, od 1948 roku firma LASKA zajmuje się produkcją maszyn przemysłowych do przetwórstwa mięsnego, które do dziś są znane z wysokiej jakości, niezawodności i wydajności, o czym mogą zaświadczyć klienci z ponad 140 krajów świata. Siedziba firmy LASKA znajduje się w miejscowości Traun koło miasta Linz.

LASKA znana jest przede wszystkim z następujących zalet:

- długa żywotność maszyn dzięki masywnej konstrukcji
- wysoka wydajność dzięki przewadze technologicznej i najnowszej technice
- najwyższa sprawność energetyczna dzięki nowoczesnej technice napędowej
- sieć serwisu obejmująca cały świat
- sprawdzone bezpieczeństwo wg niemieckich norm
- nowoczesny wygląd, ergonomiczna obsługa, perfekcyjna higiena, łatwa konserwacja
- najlepsza jakość w budowie maszyn sprawdzona od 1880 roku

KUTRY MAŁE K 65-B / K 130-B / KCU 200-B



K130-B

Kutry LASKA cechuje:

- wysoki stopień bezpieczeństwa i higieny
- elegancka, kompaktowa konstrukcja, zajmująca mało miejsca, z wbudowaną lub oddzieloną szafą sterowniczą
- wysoka żywotność urządzenia, niski poziom hałasu i niskie zużycie energii
- prosta obsługa, dzięki wygodnemu i przyjaznemu sterowaniu za pośrednictwem panelu dotykowego
- ułatwiony serwis: łatwa wymiana noży, wygodny dostęp do podzespołów, automatyczne smarowanie sterowane mikroprocesorem

MODEL	K 65-B	K 130-B	KCU 200-B
Pojemność misy	65 l	130 l	200 l
Prędkość głowicy	5100 obr./min.	4700 obr./min.	4600 obr./min.
Prędkość misy	13 obr./min.	13 obr./min.	16 obr./min.
Moc silnika	22 kW	60 kW	90 kW
Prędkość cięcia	100 m/s	120 m/s	128 m/s
Średnica noża	187,5 mm	240 mm	365 mm



GŁOWICA



PANEL STEROWANIA

LASKA

WILKI MAŁE — W 130-H / WW 130



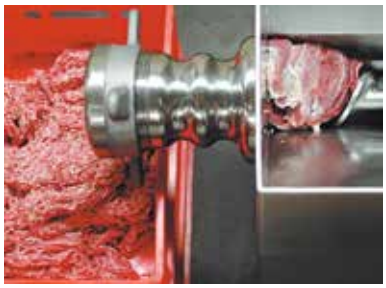
W130-H


WW130

Wilk prosty W 130-H oraz wilk kątowy WW 130 są przeznaczone dla małych i średnich zakładów pracujących głównie na mięsie świeżym.

Szeroka gama sit, z otworami końcowymi 3 mm, 5 mm, 8 mm, 13 mm i 20 mm pozwala na dokładne spersonalizowanie maszyny pod zamawiającego.

Wilki te charakteryzują się prostą obsługą, trwałą konstrukcją w całości wykonaną ze stali kwasoodpornej, dokładnym opróżnianiem leja zasypowego oraz wysokimi wydajnościami – WW 130 na mięsie o temperaturze 4°C z sitem końcowym 3 mm osiąga wydajności 2300 kg/h, a przy sicie 20 mm 5000 kg/h.









MIESZAŁKI — ME 130N / ME 250N / ME 500N / ME 1000 ME 1000N / ME 1500 / ME 2000 / ME 3000-H / 4500

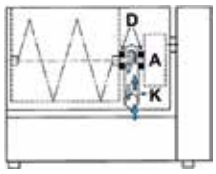


ME 3000-H

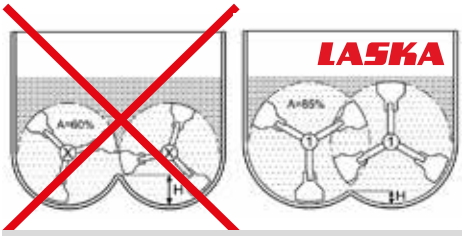
Nowoczesne wysokowydajne maszyny do produkcji wszelkiego rodzaju produktów mięsnych najwyższej jakości o pojemności od 130 do 4500 litrów.
Sposób pracy maksymalnie chroniący produkt. Dzięki nachodzącym na siebie mieszadłom promień działania jest istotnie większy niż w mieszałkach z mieszadłami obok siebie.
Samonośna masywna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Gładkie, wypolerowane na wysoki połysk powierzchnie umożliwiają szybkie i łatwe czyszczenie.

Nowa seria mieszałek z serii ME (+) poprzez zastosowanie najnowszych rozwiązań, na tle innych mieszałek wyróżniają się:

- szybszym o 50% wyładunku szarży,
- mniejszym wibracjom, aż do 90%, co przekłada się na redukcję hałasu oraz rzadszy serwis,
- łatwiejszym utrzymaniem czystości, - krótszym myciem, aż o 35%,
- **5-krotnie lepszą redukcją powstałych zanieczyszczeń**



PODWÓJNY UKŁAD USZCZELNIEŃ DLA PERFEKCYJNEJ HIGIENY




SKUTECZNY SYSTEM MIESZANIA MIESZAŁEK LASKA

TYP	ME 500	ME 1000	ME 1500	ME 2000	ME 3000-H	ME 4500
Pojemność kadzi	500 l	1000 l	1500 l	2000 l	3000 l	4500 l
Maksymalny wsad	400 kg	800 kg	1200 kg	1600 kg	2400 kg	3600 kg
Moc przyłączeniowa	7,5 kW	11 kW	11 kW	15 kW	22 kW	30 kW

KUTRY DUŻE K 200-B / K 330-B / K 500-B / K 750-B

Kutry firmy LASKA są w stanie pracować na mięsie świeżym oraz na mięsie mrożonym – wstępnie rozdrobnionym. Duża moc i prędkości cięcia do 160 m/s są gwarantem wykonania idealnej emulsji. Kutry LASKA są wykorzystywane między innymi przy produkcji farszów drobnorozdrobnionych, kiełbas surowych, sosów oraz słodyczy.



K 330-B



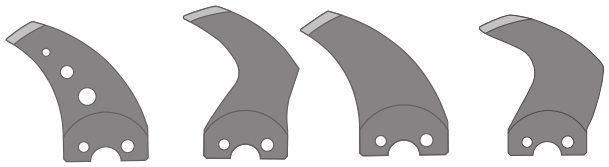
K 500-B

PRĘDKOŚĆ CIĘCIA 160 m/s PRĘDKOŚĆ CIĘCIA



K 750-B

RODZAJE NOŻY



NÓŻ SPECJALNY LCTH | NÓŻ UNIWERSALNY LC | NÓŻ SPECJALNY LCT | NÓŻ SPECJALNY LCR



GŁOWICA Z NOŻAMI
Wymiana noży nie wymaga demontażu głowicy



CENTRALNY PUNKT SMAROWANIA

MODEL		K 200-B	K 330-B	K 500-B	K 750-B
Pojemność misy		200 l	330 l	500 l	750 l
Moc silnika głównego	KU	104 kW	142 kW	172 kW	250 kW
	KUX	113 kW	150 kW	182 kW	270 kW
Max. obroty wału nożowego	KU	4600 obr./min.	3900 obr./min.	3600 obr./min.	3000 obr./min.
	KUX	5800 obr./min.	4800 obr./min.	4200 obr./min.	3300 obr./min.
Max. obr. mieszania		230 obr./min.	195 obr./min.	180 obr./min.	150 obr./min.
Obroty misy		2-16 obr./min.	2-16 obr./min.	2-16 obr./min.	2-16 obr./min.
Obroty wyrzutnika		70-140 obr./min.	70-140 obr./min.	70-140 obr./min.	60-120 obr./min.
Pompa próżniowa		160 m^3/h	250 m^3/h	250 m^3/h	400 m^3/h



WILKI DO MIĘSA ŚWIEŻEGO I MROŻONEGO WW 160-H / WW 200-H

Na targach IFFA 2019 firma Laska zaprezentowała pierwszy na świecie wilk, który spełnia wymogi bezpieczeństwa i higieny panujące w branży farmaceutycznej – Hygienic Design potwierdzone certyfikatem EHEDG. Jest to ogromny krok na przód w branży spożywczej i za razem doskonała inwestycja na przyszłość.

Wilki kątowe LASKA są cenione na całym świecie dzięki wyśmienitemu przekrojowi produktów, świetnie działającemu układowi zabezpieczeń oraz optymalnej koncepcji czyszczenia. Wysokie wydajności gwarantują przerób mięsa świeżego w najkrótszym możliwym czasie. Przy odpowiedniej konfiguracji mogą również przerabiać mięso mrożone wstępnie rozdrobnione.

Jak wszystkie maszyny LASKA wilki są wykonywane z masywnych nierdzewnych materiałów, odpowiadają surowym normom higienicznym i są łatwe w myciu i konserwacji. Konstrukcja maszyny uwzględnia uwarunkowania pracy w wilgotnym otoczeniu panującym w zakładach mięsnych, zapewnia prostą i bezpieczną obsługę oraz łatwy dostęp serwisowy.

Wilki kątowe wykonane są w wersji z dwoma ślimakami umieszczonymi w stosunku do siebie pod kątem 90°. Konstrukcja kątowa gwarantuje wysokie wydajności godzinowe, nieznaczne ogrzewanie się produktu przy jednoczesnym delikatnym traktowaniu nie dopuszczającym do miażdżenia i mazania się surowca. Niewątpliwą zaletą wilków jest wyprowadzanie produktu z gardzieli bez żadnych resztek, co ułatwia mycie na koniec produkcji i zapewni maksymalne wykorzystanie surowca bez zbędnych strat.



WW 160-H



WW 200-H







MODEL		WW 160-H	WW 200-H	WW 160-H2G	WW 200-H2G
Średnica gardzieli		160 mm	200 mm	160 mm	200 mm
Pojemność leja zasypowego		370 l	370 l	370 l	370 l
Moc przyłączeniowa		39 kW	43 kW	43 kW	60 kW
Wydajność		Wołowina świeża temp. +4°C		Wołowina mrożona temp. -18°C	
Sito końcowe Ø	3 mm	4100 kg/h	6000 kg/h	1200 kg/h	2500 kg/h
	5 mm	6600 kg/h	9500 kg/h	1500 kg/h	3100 kg/h
	8 mm	7500 kg/h	11000 kg/h	1700 kg/h	3500 kg/h
	13 mm	8100 kg/h	12000 kg/h	2000 kg/h	4100 kg/h
	20 mm	9100 kg/h	14000 kg/h	2300 kg/h	4700 kg/h

WILKI DO BLOKÓW MIĘSA MROŻONEGO ORAZ DO MIĘSA ŚWIEŻEGO

WWB 200-H / WWB 300-H

WWB 200-H i 300-H to jedyne w swoim rodzaju wysokowydajne wilki do przetwórstwa bloków mięsa mrożonego, świeżego i skór. Z jednakową łatwością rozdrabniają bloki mięsa mrożonego jak i wszystkie rodzaje mięsa świeżego, zapewniając rozdrobnienie na sicie końcowym nawet do 2,5 mm. Rozwiązanie kątowe z zastosowaniem mikroprocesora dopasowuje tempo pracy ślimaka podającego do pracy ślimaka roboczego - napęd ślimaka podającego i napęd ślimaka roboczego automatycznie dopasowują swoją pracę względem siebie. Wersje WWB 200-H i WWB 300-H charakteryzują się konstrukcją wykonaną w „Hygienic Design", z komponentów posiadających certyfikat EHEDG, co zmniejsza niebezpieczeństwo dostawania się zanieczyszczeń do minimum.



WWB 200-H



WWB 300-H









MODEL		WWB 200-H	WWB 300-H	WWB 200	WWB 300-H
Średnica gardzieli		200 mm	300 mm	200 mm	300 mm
Pojemność leja zasypowego		550 l	800 l	550 l	800 l
Moc przyłączeniowa		69 kW	157 kW	69 kW	157 kW
Wydajność		Mięso świeże temp. +4°C		Mięso mrożone temp. -18°C	
Sito końcowe Ø	3 mm	4700 kg/h	9000 kg/h	1800 kg/h	4300 kg/h
	5 mm	6000 kg/h	18000 kg/h	2000 kg/h	4600 kg/h
	8 mm	7500 kg/h	15000 kg/h	2500 kg/h	5700 kg/h
	13 mm	7500 kg/h	18000 kg/h	3000 kg/h	6100 kg/h
	20 mm	7900 kg/h	21000 kg/h	3200 kg/h	7100 kg/h

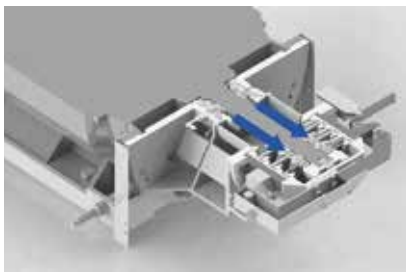
KUTRY PRZELOTOWE FZ 175-H / FZ 225-H



FZ 225-H

Kutry przelotowe firmy LASKA gwarantują stałą i gładką emulsję, równocześnie z delikatnym traktowaniem produktu. Kluczowym elementem kutra przelotowego FZ jest opatentowany elektro-hydrauliczny system dojazdu noży do sit. „NanoCutter" gwarantuje ciągłość procesu przetwarzania zawsze z równomiernym dociskiem. Ciągła kontrola ciśnienia i automatyczna korekta siły docisku dają w efekcie powtarzalny produkt.

MODEL	FZ 175-H	FZ 225-H
Średnica gardzieli	175 mm	2225 mm
Pojemność leja zasypowego	200 l	200 l
Moc przyłączeniowa	90 kW	132 kW
Wydajność	2500 – 8000 kg/h	5000 – 15000 kg/h



Innowacyjna koncepcja docisku

Kluczowym elementem kutra przelotowego FZ jest opatentowany elektro-hydrauliczny system dojazdu noży do sit. Ustawiane ciśnienie między rotującymi ostrzami noży a sitami określa rozdrobnienie produktu. Sterowane i kontrolowane jest ono poprzez system hydrauliczny hermetycznie oddzielony od strefy produktu.



Jakość, która się opłaca

Aby zapewnić minimalne koszty eksploatacji kuter FZ utrzymuje siłę docisku stale na poziomie najniższym potrzebnym do prawidłowego cięcia, ciśnienie między rotującymi ostrzami noży co w znacznym stopniu zmniejsza zużycie noży i sit. Oznacza to zmniejszenie aż do 52% kosztów wydawanych na zestawy tnące w porównaniu z podobnymi maszynami konkurencji.



Zawsze w optymalnej pozycji pracy

W porównaniu do LASKA NanoCutter w maszynach innych producentów zestaw tnący jest dosuwany krokowo automatycznie lub ręcznie. To prowadzi do albo do utraty kontaktowej siły docisku albo do zbyt mocnego docisku zwiększającego tarcie.

Skutkiem tego jest zmienna jakość końcowa produktu. NanoCutter gwarantuje ciągłość procesu przetwarzania zawsze z równomiernym dociskiem. Ciągła kontrola ciśnienia i automatyczna korekta siły docisku dają w efekcie powtarzalny produkt.



Komora cięcia i wał nożowy

- Solidny gruby wał nożowy
- Równomierne zużycie sit i noży
- Płaskie powierzchnie komory cięcia
- Optymalny dla utrzymania higieny



Dotykowy panel sterowania

- Przyjazny użytkownikowi i przejrzysty
- Automatyczne komunikaty błędów
- Duży kolorowy i czytelny wyświetlacz na wychylnym ramieniu, zajmujący mało miejsca

LASKA

GILOTYNY DO MIĘSA MROŻONEGO GS 510 / GFS 620 / G 530 / G 740



G 530

Maszyny te zostały skonstruowane specjalnie do cięcia produktów mrożonych o temperaturze od -15°C do max. -25°C.Wsystkie modele są w pełni wykonane ze stali nierdzewnej. Charakteryzują się prostą obsługą i łatwym czyszczeniem.

MODEL	GS 510	GFS 620	G 530	G 740
Wielkość bloków szer. x wys.	500 x 300 mm	600 x 380 mm	520 x 300 mm	700 x 400 mm
Grubość cięcia	130 x 80 x 25 mm	80 x 40 x 35 mm	28 - 60 mm	27 - 64 mm
Rodzaj cięcia	Noże pałąkowe	Tarcze zębate	Gilotyna	Gilotyna
Moc przyłączeniowa	18,5 kW	30 kW	4 kW	15 kW



GFS 620





WILKO-MIESZAŁKI WMW 1330 / 1680 / 2080 / 2012 / 2020



WMW 2020

Łącząc funkcje mieszałki i wilka w jeden proces produkcyjny wilkomieszałki LASKA idealnie nadają się do standaryzacji farszów czy produkcji mięsa mielonego i burgerów. Produkt o temperaturze do -18°C bardzo szybko jest mieszany przez dwa mieszadła łopatkowe i wspomagający je ślimak podający, który po załączeniu ślimaka roboczego wilka zmienia kierunek obrotów. W opcji można opróżniać mieszałkę bez obróbki produktu przez wilka.

MODEL	WMW 1330	WMW 1680	WMW 2080	WMW 2012	WMW 2020
Pojemność kadzi	380 l	800 l	800 l	1200 l	2000 l
Średnica gardzieli	130 mm	160 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Moc przyłączeniowa	23 kW	50 kW	54 kW	58 kW	65 kW

LINIE PRODUKCYJNE

Linie produkcyjne LASKA łączą wiele kroków obróbki produktu w jeden proces produkcyjny. Takie rozwiązanie oznacza wysoką efektywność i bezpieczeństwo produkcji.



- Rozwiązania dopasowane na miarę, elastyczna realizacja wg indywidualnych wymogów
- Kontrola i korekta surowca zapewniające absolutne bezpieczeństwo produktu
- Standaryzacja, transparentne procesy, higiena produkcji
- Solidne i niezawodne maszyny, łatwe serwisowanie i niskie koszty konserwacji
- Wysoka wydajność godzinowa końcowego produktu
- Większa wydajność, optymalizacja zatrudnienia
- Produkcja w stałej i powtarzalnej wysokiej jakości
- Możliwość automatycznej kontroli wyprodukowanego towaru
- Linie standardowe oraz wg indywidualnych potrzeb
- Budowa w „Hygienic Design" dla dłuższej przydatności do spożycia wyprodukowanego towaru
- Kompletne rozwiązania od projektu do uruchomienia
- Doświadczenie z licznych zrealizowanych projektów linii produkcyjnych na całym świecie



Firma REX-Technologie GmbH & Co. KG to austriackie przedsiębiorstwo założone w 1980 roku przez Antona Schrofnera w miejscowości Thalgau koło Salzburga. Nowe serie nadziewarek próżniowych REX 200, 300, 400, 700 i 900 bazujące na zebranych doświadczeniach w ponad 35-letniej historii firmy REX wyróżniają następujące cechy:

- Higieniczna budowa z gładkimi powierzchniami obudowy maszyny
- Ergonomiczna konstrukcja oszczędzająca miejsce na hali produkcyjnej
- Wytrzymała pompa farszu w systemie łopatkowym z dużym rotorem
- Najwyższa precyzja w dokładności porcjowania
- Nadziewanie w sposób chroniący strukturę produktu z zachowaniem wyśmienitego przekroju po nadziewaniu
- Sprawdzony napęd serwo, przed ponad 35 laty po raz pierwszy zastosowany przez firmę REX w budowie nadziewarek

W TECHNICE PIONIER NAPĘDU SERWO







SERIA 200 RVF 220



RVF 220

RVF 220 to doskonałe i niedrogie rozwiązanie, zawierające wszystkie niezbędne funkcje techniczne do pracy rzemieślniczej oraz jest idealny do częstych zmian produktu.

Obudowa maszyny jest w całości wykonana ze stali nierdzewnej w „hygienic design", jest kompaktowa i zajmuje mało miejsca.

- lej 50 lub 100 litrów
- prosta obsługa dzięki 12" ekranowi dotykowemu
- maksymalna wydajność 2.000kg/h
- ciśnienie nadziewania 40 bar





SERIA 300 RVF 327 / 327 S / 330 / 330 S



RVF 327

RVF 327 i 330 są przeznaczone dla małych i średnich firm produkujących wyroby wędliniarskie o często zmieniających się odmianach. Seria 300 charakteryzuje się szybkim i łatwym czyszczeniem oraz niskim zużyciem energii.

Łopatkowy system transportu farszu wykonany jest ze stali nierdzewnej odporniej na zużycie. Zapewnia najwyższą jakość produktu, dzięki delikatnemu transportowi emulsji mięsnej i minimalnych pozostałościach powietrza w produkcie końcowym.

Wersja „S" posiada napęd servo odkręcarki, który wspomaga precyzyjne odkręcanie produktu w osłonkach sztucznych oraz naturalnych.

- lej 100 lub 160 litrów
- prosta obsługa dzięki 12" ekranowi dotykowemu
- gniazdo do podłączenia klipsownicy



MODEL	WYDAJNOŚĆ	POJ. LEJA	SERWO ODKRĘCARKA	CIŚNIENIE	PORCJOWANIE	MOC	WILK	ZAŁADUNEK	CIĘŻAR
RVF 327	2.700 kg/h	100/ 160l	nie	40 bar	do 500 por./min.	5 kW	nie	opcja	500 kg
RVF 327 S	2.700 kg/h	100/ 160l	tak	40 bar	do 600 por./min.	5 kW	nie	opcja	500 kg
RVF 330	3.000 kg/h	100/ 160l	nie	45 bar	do 500 por./min.	5 kW	nie	opcja	500 kg
RVF 330 S	3.000 kg/h	100/ 160l	tak	45 bar	do 700 por./min.	8 kW	nie	opcja	500 kg

REX TECHNOLOGIE ©

SERIA 400 RVF 420 / 420 S / 430 / 430 S / 436 / 436 S / 460 / 460 S



RVF 436 S

Seria 400 jest elastyczna i uniwersalna: jest odpowiednia dla mniejszych lub średnich zakładów przetwórstwa mięsnego, jak i dla wysoce wyspecjalizowanej firmy.

Kompaktowy design oraz duży łopatkowy system transportu farszu do precyzyjnego porcjowania idealnie odpowiadają potrzebom użytkowników.

- lej 100, 160, 250 lub 350 litrów
- rotor 8, 12 lub 14 łopatkowy, z możliwością zastosowania zaślepek
- standardowy 12" sterujący ekran dotykowy
- opcjonalny załadunek ramieniowy
- cicha i płynna praca
- minimalne zużycie energii









MODEL	WYDAJNOŚĆ	POJ. LEJA	SERWO ODKRĘCARKA	CIŚNIENIE	PORCJOWANIE	MOC	WILK	ZAŁADUNEK	CIĘŻAR
RVF 420	2.000 kg/h	100/160/250/350 l	nie	40 bar	max. 800 por./min.	8 kW	nie	OPCJA ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg
RVF 420 S	2.000 kg/h	100/160/250/350 l	tak	40 bar	max. 900 por./min.	8 kW	nie	opcja ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg
RVF 430	3.000 kg/h	100/160/250/350 l	nie	40 bar	max. 800 por./min.	8 kW	nie	OPCJA ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg
RVF 430 S	3.000 kg/h	100/160/250/350 l	tak	40 bar	max. 900 por./min.	8 kW	nie	OPCJA ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg
RVF 436	3.600 kg/h	100/160/250/350 l	nie	45 bar	max. 800 por./min.	8 kW	nie	OPCJA ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg
RVF 436 S	3.600 kg/h	100/160/250/350 l	tak	45 bar	max. 1000 por./min.	8 kW	nie	OPCJA ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg
RVF 460	6.000 kg/h	100/160/250/350 l	nie	45 bar	max. 800 por./min.	13 kW	nie	OPCJA ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg
RVF 460 S	6.000 kg/h	100/160/250/350 l	tak	45 bar	max. 1200 por./min.	13 kW	nie	OPCJA ramieniowy na wózki (120/200 l)	1200 kg

SERIA 700 RVF 736 / 740 / 760 / 761



RVF 761

Typy maszyn RVF 740 oraz 760 są zaprojektowane na potrzeby średnich oraz dużych zakładów przetwórstwa mięsnego, natomiast maszyny RVF 736 oraz 761 zostały wyposażone we wzmocnione jednostki napędowe osiągające ciśnienie nadziewania 70 bar. Dzięki powiększonej konstrukcji nadziewarki serii 700 mogą zostać wyposażone w napęd do przystawki wilkującej.

- lej 250 lub 350 litrów
- rotor 8, 12 lub 14 łopatkowy, z możliwością zastosowania zaślepek
- możliwość zastosowania przystawki wilkującej
- cicha i płynna praca



PRZYSTAWKA WILKUJĄCA

MODEL	WYDAJNOŚĆ	POJ. LEJA	SERWO ODKRĘCARKA	CIŚNIENIE	PORCJOWANIE	MOC	WILK	ZAŁADUNEK	CIĘŻAR
RVF 736	3.600 kg/h	250/350 l	tak	70 bar	do 1000 por./min	13 kW	tak	OPCJA - ramieniowy na wózki (200/300 l)	1400 kg
RVF 740	4.000 kg/h	250/350 l	tak	45 bar	do 1000 por./min	8 kW	tak	OPCJA - ramieniowy na wózki (200/300 l)	1400 kg
RVF 760	6.000 kg/h	250/350 l	tak	45 bar	do 1200 por./min	13 kW	tak	OPCJA - ramieniowy na wózki (200/300 l)	1400 kg
RVF 761	6.100 kg/h	250/350 l	tak	70 bar	do 1200 por./min	15 kW	tak	OPCJA - ramieniowy na wózki (200/300 l)	1400 kg

SERIA 900 RVF 911 / 913



RVF 900

Seria 900 charakteryzuje się ogromną wydajnością, dzięki czemu nadaje się dla rozwiązań przemysłowych.

- lej 350 litrów
- rotor 8 lub 14 łopatkowy, z możliwością zastosowania zaślepek
- możliwość zastosowania przystawki wilkującej
- największy rotor, bardzo duża komora miedzy łopatkami rotora optymalna do produktów z dużymi kawałkami mięsa ładnie prezentującymi się w przekroju po nadziewaniu
- maszyna idealna do pracy na dużych prędkościach z automatycznymi klipsownicami
- rotor skręcany z walem napędowym zapewnia długą żywotność pompy farszu

MODEL	WYDAJNOŚĆ	POJ. LEJA	SERWO ODKRĘCARKA	CIŚNIENIE	PORCJOWANIE	MOC	WILK	ZAŁADUNEK	CIĘŻAR
RVF 911	11.000 kg/h	350 l	tak	45 bar	do 1200 por./min	20 kW	tak	OPCJA - ramieniowy na wózki (200/300 l)	1500 kg
RVF 913	13.000 kg/h	350 l	tak	35 bar	do 1200 por./min.	20 kW	nie	OPCJA - ramieniowy na wózki (200/300 l)	1500 kg

REX TECHNOLOGIE ©

UNIWERSALNA MASZYNA FORMUJĄCA

UFM 300-1 / 300-2 / 300-3 / 300-4
300-5 / 300-6



RVF 430S + UFM 300

Zaprezentowane po raz pierwszy na targach IFFA 2019 uniwersalne maszyny formujące REX znajdą zastosowanie przy produkcji klopsów mięsnych, ziemniaczanych bądź klopsów z ciasta. Maszyny są wykonane w wersjach od jedno- do czterorzędowych.

Seria 300-5 jest przeznaczona do produkcji burgerów „home-made", natomiast seria 300-6 przeznaczona jest zarówno do produkcji klopsów oraz burgerów – dzięki szybkiej zmianie modułu formującego z łatwością możemy dopasować przystawkę do wytwarzanego w danej chwili produktu.





LINIA DO PORCJOWANIA MIĘSA MIELONEGO

RHP 240



RVF 700 + RHP 240

Linia do mięsa mielonego REX zbudowana w systemie modułowym z nadziewarki, głowicy wilkującej i porcjomatu zapewnia produkcję równych porcji formowanego mięsa mielonego. Układ modułowy umożliwia szybkie dopasowanie produktu do indywidualnych wymogów odbiorcy, wstęga mięsa może być formowana w zakresie szerokości od 60 mm do 220 mm, ziarnistość dowolna dzięki wymiennemu situ końcowemu, wysokość produktu dobrana do wysokości tacki. Wstęga jest układana na papierze, dzięki czemu porcję można przenieść do tacki bez uszkodzenia struktury. Wydajność porcjowania do 120 szt./min., dokładność porcjowania +/- 1%, łatwa obsługa, szybkie podłączenie i pełna synchronizacja w linii z urządzeniami dodatkowymi jak kontrola wagi czy podajnik tacek.

PORCJOMAT DO HAMBURGERÓW

RBF 125



RBF 125

Przystosowany do pracy w połączeniu z nadziewarką próżniową REX, do formowania hamburgerów o różnym rodzaju kształtu i wielkości. Minimalna wielkość formy 60 mm, maksymalna 130 mm. Wysokość od 8 do 25 mm. Temperatura produktu od -4°C do +2°C. Wydajność porcjowania do 80 porcji na minutę. Układ natrysku wodą do klejących produktów. Specjalny format do burgerów, kształt do wyboru.

Możliwość konfiguracji przystawki HBF 120 do formowania hamburgerów typu „haché".

REX TECHNOLOGIE

LINIA DO AUTOMATYCZNEGO ODKRĘCANIA I ODWIESZANIA KIEŁBASEK

AKS 65M + RVF 761 + RHS 330



Uniwersalna linia do produkcji stało-wagowych kiełbasek o równej długości zarówno w jelitach naturalnych jak taśm transportowych co umożliwia dopasowanie do wszystkich kalibrów osłonek. Po przystawce odkręcającej kiełbaski są przekazywane na układ taśm transportowych, gdzie następuje kalibracja na ustawioną średnicę, także powstają kiełbaski o równej długości i tej samej wadze. Bezpośrednio z taśm kiełbaski odbierane są na haki odwieszarki, na których grupowane są w różnych konfiguracjach na długości kija wędzarniczego. Wydajność linii do 550 porcji na minutę, zakres kalibrów od 13 mm do 50 mm, długość kiełbasek od 25 mm do 600 mm, pojemność odwieszarki 3 kije wędzarnicze długości 1050 mm.



AKS 65M + RVF 761 + RHS 330

DZIELARKA DO ROZCINANIA ŁAŃCUCHA ODKRĘCANYCH KIEŁBAS

RSS 70

- Do dzielenia wszystkich rodzajów kiełbas w osłonkach naturalnych, kolagenowych i sztucznych
- Dzielenie na pojedyncze sztuki lub w grupy od 2 do 50 kiełbas
- Minimalna długość kiełbasy: 40 mm
- Zakres kalibrów od 14 mm do 40 mm
- Rozpoznanie miejsca odkręcenia czujnikiem optycznym
- Łatwa regulacja ręczna zakresu kalibrów taśm do- i odprowadzających
- Trójramienny nóż sierpowy napędzany serwomotorem
- Panel sterowania touchscreen 12”
- Zasilanie elektryczne 400V / 50Hz / 2 kW



RSS 70





- Nastrzykiwarki Inject Star mogą być stosowane do nastrzyku mięsa z kością lub bez
- Całość konstrukcji jest wykonana ze stali nierdzewnej
- Bezpieczna i prosta obsługa
- Szybka wymiana igieł
- Nastrzykiwarki Inject Star cechuje niezawodność oraz wysoka jakość wykonania – są produktami sprawdzonymi na polskim rynku.

IS-300

- Szerokość taśmy 300 mm
- Jedna głowica nastrzykująca
- Max. 60 igieł
- Wydajność max. 2.800 kg/h

IS-400

- Szerokość taśmy 400 mm
- Max. 2 głowice nastrzykujące
- Max. 200 igieł
- Wydajność max. 4.000 kg/h

IS-590

- Szerokość taśmy 600 mm
- Max. 2 głowice nastrzykujące
- Max. 312 igieł
- Wydajność max. 8.500 kg/h

IS-600

- Szerokość taśmy 600 mm
- Max. 4 głowice nastrzykujące
- Max. 624 igły
- Wydajność max. 10.200 kg/h

IS-800

- Szerokość taśmy 800 mm
- Max. 4 głowice nastrzykujące
- Max. 848 igieł
- Wydajność max. 14.000 kg/h



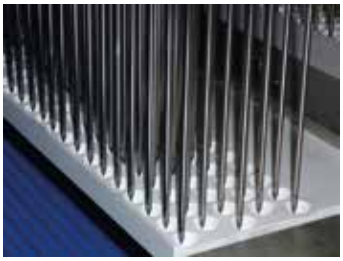
IS-300



IS-800









Inject Star®

LINIE DO NASTRZYKU MIM IS-400-MM / IS-600-MM / IS- 800-MM

Linie Inject Star do nastrzyku mięsa mięsem składające się z:

Nastrzykiwarka do emulsji typ „IS MM Linear"

- Jedno- lub dwugłowicowa nastrzykiwarka do nastrzyku emulsji mięsnej (mięso w mięso) oraz gęstych solanek
- Do mięsa wieprzowego i drobiowego bez kości
- Szerokość robocza od 400 mm do 800 mm
- Z napędem linearnym
- Specjalne igły pojedyncze 4 mm nie sprężynowane
- Z taśmą transportową z tworzywa
- Ze sterowaniem komputerowym „ISC-B06"
- Specjalne pompy wirnikowa
- Z nastrzykiem jedno/dwudrożnym („Opcja DUAL")
- Zasilanie 400V/3/50Hz
- Z listwą zdmuchującą emulsję z powierzchni produktu
- Chłodzona wanna nastrzykiwarki do powrotu solanki



IS-600-MM

Chłodzony zbiornik buforowy solanki „PT RW COOL"

- Pojemność zbiornika od 400 L do 1500 L
- Chłodzony za pomocą podwójnego płaszcza glikolowego
- Z mieszadłem
- Do przechowywania świeżej emulsji pompowanej z VEB lub wracającej z nastrzykiwarki
- Zasilanie 400V/3/50Hz

System chłodzenia linii z osobnym własnym agregatem chłodniczym

- Do urządzeń IS-MM i PT RW COOL
- Zasilanie 400V/3/50Hz
- Chłodzenie za pomocą podwójnego płaszcza chłodzącego
- Środek chłodniczy: glikol

Mikrokuter wracającej solanki „MCU"

- Urządzenie do rozdrabniania mięsa
- Do rozdrabniania włókien mięsa w emulsji i pompowania powrotnego do zbiornika PT
- Zasilanie 400V/3/50Hz


VEB 400

Zbiornik buforowy do solanki „PT"

- Pojemność około 200 L
- Do przechowywanie powrotnej solanki z mikrokutra MCU-200

Homogenizator do solanek - próżniowe urządzenie do przygotowania emulsji typ „VEB",

- Przygotowanie do 500l do 750l emulsji (w czasie około 10-15 minut)
- Z dotykowym sterowaniem komputerowym „ISCB5"
- Z rozdrabniaczem zgrubnym w zbiorniku
- Z mikrokutrem
- Z systemem przepompowania
- Z pompą próżniową
- Z pomiarem temperatury
- Ze wskazaniem statusu pracy
- Zasilanie 400V/3/50Hz

Inject Star®

MASOWNICE SERII ECO



Masownice serii „Eco": poziome masownice próżniowe z możliwością wsadu do 50% pojemności bębna. Dostępne w wersji „DM" do podłączenia do zakładowego układu chłodzenia glikolem „COOL" z własnym agregatem.

SERIA ECO:

- Ze sterowaniem komputerowym typ „ISC-B05"
- Z regulacją bezstopniową prędkości bębna
- Z pompą próżniową
- Specjalna szykana do delikatnego masowania mięsa
- Napęd bezpośredni bębna
- Wyładunek na lewych obrotach bębna
- Próżnia do 90%, automatyczna kontrola próżni
- Pojemności bębna od 650l do 12.000l

MASOWNICE SERII IM



MASOWNICE INTENSYWNE:

- Masowanie mięśni i bloków
- Skrócony czas masowania o co najmniej 20%
- Załadunek podciśnieniowy
- Aktywacja białka
- Zintegrowane systemy ważenia i chłodzenia
- Bęben pojemności 1540 L

MASOWNICE SERII MAGNUM II



Masownice serii „Magnum" cechuje najwyższa jakość wykonania, wysoka wydajność, energooszczędność oraz prosta obsługa. Wersja „COOL" w połączeniu z opcjonalnym agregatem „DEFRO" służy doskonale do rozmrażania mięsa w blokach jak i do mięsa rozdrobnionego.

SERIA MAGNUM II:

- Ze bębnem o pojemności od 2.600 L do 10.000 L
- Bęben uchylny kip-lift- system: -15 ° / + 35 °
- Funkcja falowania bębna podczas masowania dla optymalizacji czasu obróbki.
- Od 3 do 5 szykan do delikatnego masowania
- Automatyczne zamykanie pokrywy
- Możliwość załadunku do 65% pojemności bębna
- Prędkość bębna od 0,5 do 10,0 obr./min.
- Osobny wolnostojący agregat chłodniczy
- Z systemem ważenia oraz rejestrem pracy
- Sterowanie ISC-B20 dotykowe
- Napęd bezpośredni wysokiej klasy motoreduktorem
- Możliwość wersji specjalnej do równomiernego rozmrażania produktów w blokach
- System załadunku wózków 200 L lub załadunek podciśnieniowy
- Całkowite szybkie opróżnienie dzięki wychyleniu i odwrotnym obrotom bębna
- Prędkość bębna od 0,5 do 10,0 obr./min.
- Próżnia do 90%, automatyczna kontrola próżni

Inject Star®

STACJE SOLANEK



Urządzenia do przygotowania solanek LBS:

- Zbiornik do mieszania solanki o pojemności 0d 400 L do 800 L
- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Napęd mieszania
- Sterowanie komputerowe
- Sterownik ISC-B05 z czujnikiem temperatury
- Możliwy system ważenia
- Możliwe większe pojemności zbiornika oraz dodatkowe zbiorniki buforowe

AKTYWATORY BIAŁKA MPM



Maszyna do aktywacji białka poprzez maksymalne powiększenie powierzchni chłonnej, dzięki czemu uzyskuje się doskonałe wiązanie oraz zwarty i spoisty przekrój wyrobu.

- Do podłączenia do nastrzykiwarki lub w wersji wolnostojącej
- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Wałki nacinające lub zgniatające
- Regulowany odstęp między wałkami
- Regulacja bezstopniowa nacisku

PRASA DO MIĘS



FWP to maszyna do prasowania wędzonek oraz wędlin trwałych tj. szynki, łopatki, schaby, boczki, kiełbasy „Kantwurst", salami. Prasa posiada jezdną konstrukcję rozłożoną w 3 punktach, dzięki czemu wygodnie daje się przemieszczać. Maszyna z dociskiem pneumatycznym, oprócz prostej obsługi i wysokiej efektywności wyróżnia się m.in. poprzez:

- Szybsze dojrzewanie
- Skrócenie czasu peklowania
- Krótsze i stabilne całkowite wiązanie
- Zwiększenie stabilności tłuszczu
- Dobre magazynowanie wyrobów
- Atrakcyjna w sprzedaży czworokątna forma wyrobów
- Mniejsze ubytki wagowe
- Lepsza stabilność kolorów
- Łagodniejszy smak
- Równomierna jakość wyrobów
- Lepsza kontrola porcji
- Brak ubytków przez obcinki
- Wydajność: FWP14 - do 400kg/h, FWP17 - do 800kg/h, FWP21 - do 1000kg/h

Inject Star®

LINIE ODZYSKU MIĘSA Z KOŚCI



Maszyna do odzysku mięsa z kości Inject Star

Maszyna oddziela automatycznie resztki mięsa od kości wieprzowych i wołowych. Uzyskane mięso ma konsystencję mięsa mielonego z zachowaniem prawidłowych cech organoleptycznych. Uzyskany surowiec może być użyty bezpośrednio do wyrobu wędlin lub zamrożony. Załadunek towaru odbywa się ręcznie lub poprzez załadunek na wózki.

System działania jest prosty: Kości doprowadzane są do komory wyciskania, w której spręża się je do niezbędnej konsystencji. Następnie za pomocą ciśnienia resztki mięsa oddzielane są od kości i przeciskane przez filtr otworowy o średnicy oczka 8.0 mm. Następnie produkt pozyskany z maszyny Inject Star poddaje się dalszej obróbce na separatorze miękkim Baader. Większe wersje separatorów Inject Star tj. P 60/150 oraz P100/300 można dodatkowo wyposażyć w specjalny łamacz kości.

Wydajność:
P-20: 200 kg/h
P-60/150: 900 kg/h, 1500 kg/h z łamaczem kości
P-100/300: 2200 kg/h, 3000 kg/h z łamaczem kości

LINIE ODZYSKU MIĘSA Z KOŚCI POROZBIOROWYCH

Separatory INJECT STAR oferują specjalną technologię do produkcji wysokiej jakości mięsa resztkowego. Dopasowując się do specyficznych wymagań produktów, Separatory P-20, P-60 i P-100 oferują idealne rozwiązania dla każdego zastosowania.

- Przetwarzanie kości mięsa czerwonego
- Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego
- Łamanie kości
- Wielkość otworu sita 2 mm lub 8 mm
- Możliwość połączenia w linię z separatorem miękkim Baader



Inject Star®

SEPARATORY MIĘKKIE 600 / 601 / 604 / 605 / 607 / 608



608

BAADER opracował unikalną i sprawdzoną na całym świecie metodę oddzielenia miękkich i twardych elementów dla szerokiej gamy zastosowań, takich jak produkcja puree i soków z owoców i warzyw czy rozpakowywanie produktów z opakowań.

Pas podaje produkt do perforowanego bębna i przeciska miękkie elementy przez otwory bębna, natomiast elementy stałe pozostają poza bębnem. Poprzez regulację rolki dociskowej możemy wpływać na stosunek wydajności do jakości.

Separatory BAADER to:

- najwyższa efektywność na małej powierzchni
- prostota i wygoda obsługi
- wysoki standard higieniczno-sanitarny
- trwałość części podlegających zużyciu
- ergonomiczność konstrukcji



600



601



607



BAADER-OWANIE = ZYSK



MODEL	B 600	B 601	B 604	B 605	B 607	B 608
Wydajność (kg/h)	200-400	300-800	600-1.500	800-2.500	1.200-3.500	5.000-10.000
Moc (kW)	1,5	3	4	7,5	11	15
Ø otworów (mm)	1,3/2/3/4/5	1,3/2/3/4/5	1,3/2/3/4/5	1,3/2/3/4/5	1,3/2/3/4/5	1,3/2/3/4/5

KOMORY UNIWERSALNE



Komory uniwersalne Autotherm znajdują swoje zastosowanie w produkcji:

- kiełbas parzonych
- parówki, winerki
- schabu, gotowanych szynek
- kaszanki, pasztetowej, boczku
- metki, salami czy surowych szynek

Dane techniczne:

- ogrzewanie: elektryczne/parowe/olejowe/gazowe
- chłodzenie: freon/amoniak/solanka/glikol
- nawilżanie: woda/para
- napięcie: 230/400 V, 50 Hz
- rozmiar wózka: 100x102x198 cm
- ilość wózków na komorę: 1-10
- pojemność wózka: 200-250 kg
- budowa: panele ze stali nierdzewnej
- sterowanie: mikroprocesor
- czyszczenie spalin: dopalenie katalityczne/termiczne/ elektryczne/gazowe

KOMORY DO PARZENIA, PIECZENIA, PASTERYZACJI I CHŁODZENIA







	KOMORY PARZELNICZE	INTENSYWNE CHŁODZENIE	PIEKARNIKI
Zastosowanie	Wszystkie produkty parzone, Dania gotowe	Wszystkie produkty wędzone na gorąco i parzone	Roastbeef, Pasztety, Pieczenie, Pierś z indyka
Kroki procesora	Parzenie, Gotowanie	Natrysk, Chłodzenie z lub bez natrysku	Pieczenie, Opiekanie, Prażenie
Ogrzewanie	Elektryczne, Parowe		Elektryczne, Gazowe, Olejowe, Para wysokociśnieniowa/elektr.
Nawilżanie	Woda / Para	Woda	Woda / Para
Napięcie	230/400V 50Hz	230/400V 50Hz	230/400V 50Hz
Rozmiar wózka	100x102x198 cm	100x102x198 cm	100x102x198 cm
Pojemność wózka	ok. 200 - 250kg	ok. 200 - 250kg	ok. 200 - 250kg
Budowa	Panele ze stali nierdzewnej	Panele ze stali nierdzewnej	Panele ze stali nierdzewnej
Sterowanie	Mikroprocesor	Mikroprocesor	Mikroprocesor

AUTOTHERM

KOMORY DO ZIMNEGO WĘDZENIA, KOMORY KLIMATYZACYJNE Z DOJRZEWALNIAMI



Komory do zimnego wędzenia Autotherm mają zastosowanie do produktów naturalnie dojrzewających, wędzonych, do salami, szynek i boczków. Proces wędzenia obejmuje: wędzenie na zimno, wędzenie na ciepło, pocenie, osadzanie, suszenie i dojrzewanie.

- ogrzewanie: elektryczne/parowe/gorąca woda
- chłodzenie: freon/solanka/glikol/amoniak
- nawilżanie: woda/para
- rozmiar wózka: 200x102x198 cm
- ilość wózków na komorę: 1-40
- pojemność wózka: 200-250 kg
- budowa: panele ze stali nierdzewnej lub ściany murowane
- sterowanie: mikroprocesor
- czyszczenie spalin: dopalenie katalityczne/termiczne/elektryczne/gazowe

Komory klimatyzacyjne z dojrzewaniem mają zastosowanie w produkcji salami, boczków, produktów z pleśnią szlachetną, czy też w produkcji suszonego mięsa. Etapy produkcji obejmują: dojrzewanie, suszenie i przechowywanie.

- Ogrzewanie: elektryczne/parowe/gorąca woda
- Chłodzenie: freon/amoniak/solanka/glikol
- Nawilżanie: woda/para
- Napięcie: 230/400 V, 50 Hz
- Rozmiar wózka: 100x102x198 cm
- Ilość wózków na komorę: 1-200
- Pojemność wózka: 200-250 kg
- Budowa: panele z pianki PU z powierzchnią ze stali nierdzewnej lub tworzywa, ściany murowane
- Sterowanie: mikroprocesor





KOMORY Z SYSTEMEM TRANSPORTU WÓZKÓW

Komory intensywnego chłodzenia Autotherm można połączyć z komorami wędzarniczo-parzelniczymi, otrzymując w ten sposób automatyczną komorę przelotową. Procesy suszenia, wędzenia, parzenia i chłodzenia przebiegają w pełni automatycznie.

Chłodzenie produktu następuje automatycznie po parzeniu, bez zbędnych strat czasowych. Unika się w ten sposób skażenia produktu bakteriami i zarazkami z otaczającego powietrza.Po parzeniu wózki są przemieszczane do strefy chłodzenia, za pomocą hydraulicznego układu transportowego. Automatyczne drzwi hermetycznie zamykają strefę chłodzenia, co rozpoczyna proces intensywnego schładzania produktu.

DYMOGENERATORY

DYMOGENERATOR PAROWY AD54 / AD56 / AD66 / AD76

Opatentowany przez Autotherm dymogenerator z dymem parowym, poprzez nagrzanie przez elektryczne grzałki do 380-400°C pary, o ciśnieniu 0,5 bar, powoduje w zetknięciu się z wiórkami powstanie dymu. Wytworzony dym jest wilgotny i ma temperaturę 100°C. Dzięki przeniesieniu dymu na produkt za pomocą kondensacji osiąga się szybkie i równomierne wędzenie, przy niższych o ok. 3% ubytkach niż u konkurencji. Mieszanka dymu z parą jest wolna od sadzy.

DYMOGENERATOR ŻAROWY AW1 / AW2 / AW3 / AW4

Dymogeneratory serii AW znajdą zastosowanie przy produktach wędzonych na zimno. Dym żarowy jest łagodny i naturalny.

DYMOGENERATOR NA WIÓRKI AWS 1 / AWS 2 / AWS 3 / AWS 4

Dymogeneratory serii AWS są przeznaczone do wędzenia zarówno w dymie gorącym jak i w dymie zimnym – znajdą zastosowanie w komorach uniwersalnych.





AUTOTHERM

USK 160



Uniwersalna maszyna z trzema stacjami obróbki - taśma szlifierska na mokro, lamelowa tarcza szlifierska oraz tarcza zbierająca na mokro.

Ostrzałka przeznaczona do szlifowania wszelkiego rodzaju noży rozbiorowych i rzeźnickich. Maszynę USK-160 można użytkować w mokrych pomieszczeniach. Maszyna jest wyposażona w układ chłodzenia składający się z pompy wbudowanej w maszynę oraz wanny na wodę ustawianej pod maszyną.





S 20/S 20 B



Ręczna szlifierka niemieckiej firmy KNECHT do ostrzenia standardowych noży do kutrów zarówno jaki i noży okrągłych, do noży ręcznych oraz innych narzędzi tnących.



E 50



- W pełni automatyczna maszyna do ostrzenia i polerowania noży ręcznych.
- Podczas ostrzenia zachowywany jest oryginalny kształt noża
- Magazynek na 48 noży
- Wydajność do 400 noży na zmianę (8 godz.)





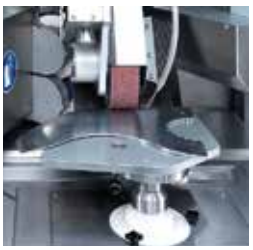




B 600



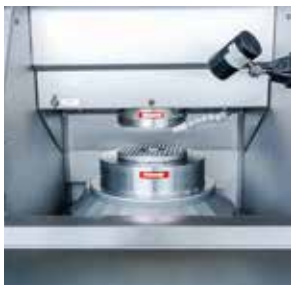
- W pełni automatyczne ostrzenie noży do kutrów (500 l)
- Magazynek do 16 noży
- Wydajność do 80 noży na zmianę (8 godz.)
- Maszyna zbiera 1.5 g materiału podczas procesu ostrzenia, nóż do kutra 500 L może być ostrzony do 100 razy
- Programy ostrzenia oraz aktualizacje są instalowane online

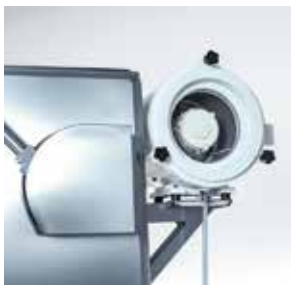




W 300



- Maszyna do ostrzenia noży i sit do wilków o średnicy do 400 mm
- Dokładność ostrzenia wynosi 0,02 mm
- Zbiornika na chłodziwo 80 L / 140 l
- Prosta i bezpieczna obsługa
- Precyzja w najmniejszych detalach

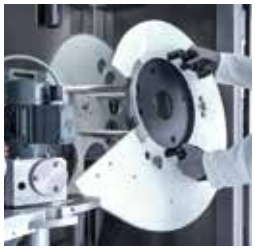




A 950 II



- Urządzenie do ostrzenia noży do slicerów
- Noże okrągłe do średnicy 700 mm
- Noże w kształcie sierpa do 900 mm
- Minimalne ściąganie materiału podczas ostrzenia
- Kąt ostrzenia jest elektrycznie regulowany między -5° a 35°
- Powtarzalność w granicy 0.1°





KNECHT

ODBŁONIARKI EASY / EVM / EVM SPLIT

MAJA EASY

- Najmniejsza odbłoniarka dla masarni oraz małych zakładów mięsnych
- Usuwanie błony z każdego rodzaju okrągłych kawałków mięsa
- Rolki zębate czyszczone za pomocą sprężonego powietrza
- Łatwa wymiana noża bez użycia narzędzi dzięki szybkozłączce
- Rolki zębate czyszczone za pomocą sprężonego powietrza







MAJA EVM

- Odbłoniarka ręczna, membranowa
- Wydajność do 600 kawałków mięsa na godzinę
- Regulowana wysokość robocza i ergonomiczny uchwyt
- Otwarta konstrukcja i łatwy demontaż kluczowych elementów ułatwiają czyszczenie i utrzymanie higieny
- Szerokość cięcia: 434 mm lub 554 mm

MAJA EVM SPLIT

- Przeznaczona do otwartego usuwania ścięgien, błon i tłuszczu, szczególnie z większych kawałków wszystkich rodzajów mięs
- Znaczna optymalizacja procesu dzięki dzielonemu wałkowi transportowemu z dwoma różnymi kształtami ząbków
- Usuwanie tłuszczu i ścięgien, które normalnie trzeba wykonać ręcznie, można połączyć z procesem skórowania błon, co oszczędza czas i poprawia jakość produktu.
- Grube ząbki usuwają duże kawałki tłuszczu i ścięgien, natomiast drobne ząbki usuwają cienkie błony
- Szerokość cięcia: 554 mm





TRYMERY DO POLĘDWICY I BOCZKU BXM 434 LOIN

- Urządzenie do automatycznego odtłuszczania schabu i boczku
- Praca ciągła wraz z chirurgiczną dokładnością oddzielania membrany od mięsa
- Wydajność: do 800 porcji kawałków mięsa na godzinę
- Do produktów z kością i bez kości, bez potrzeby sortowania kawałków
- Montowany na sprężynie przenośnik taśmowy i automatyczna regulacja wysokości jednostki dociskowej
- Szerokość noża: 434 mm





ŁUSKARKI DO LODU SAH / RVH

Łuskarki MAJA produkują lód łuskowy suchy o znakomitych własnościach, dobranych specjalnie pod kątem potrzeb przetwórstwa mięsnego. Łuski znakomicie nadają się do schładzania: towaru (np. drobiu, ryb, itp.) i surowca przetwarzanego na maszynach masarskich. Temperatura lodu wynosi ok. - 7°C, a niewielka grubość zapobiega tępieniu noży kutrów.

Łuskarki do lodu z serii SAH z wbudowanym agregatem są dostępne w wydajnościach 85, 170, 250, 400, 500, 800 oraz 1500 kg/24h.

Łuskarki z serii RVH z osobnym agregatem są w stanie osiągnąć wydajność nawet do 12.000 kg/24h.



SAH 250



RVH



SAH 500

MAJA PART OF marel

MAJA A-Skin 45/55/75

- Do automatycznego skórowania płaskich elementów wieprzowych bez kości tj.: schab, boczek czy karkówka
- Możliwość wpasowania maszyny w linię dzięki funkcji tzw. „bypassu”
- Możliwość pracy bez podłączenia sprężonego powietrza
- Łatwy montaż i demontaż noża bez użycia narzędzi
- Regulowana grubość cięcia aż do 7.5 mm
- Szerokość cięcia: 434 mm/ 554 mm/ 754 mm




SKINNY II

- Idealna skórowaczka taśmowa dla średnich zakładów mięsnych
- Bezpieczne automatyczne skórowanie płaskich produktów
- Manualne skórowanie produktów zaokrąglonych
- Szerokość cięcia 434 mm




ESB 4434/ 1 GV

- Skórowaczka do drobiu
- Do elementów tj.: pierś z kurczaka, tuszka z kurczaka (z kośćmi), całe udko z kurczaka, pałki z kurczaka, nogi i pierś z indyka.
- Do automatycznego skórowania świeżych części drobiu przy pomocy zamontowanego przenośnika taśmowego oraz rolki dociskowej produktu.
- Stałe czyszczenie taśmy transportowej oraz wałków zębatych za pomocą sprężonego powietrza




STC 400

- Daje możliwość pionowego cięcia mięsa wieprzowego, wołowego, jagnięcego i drobiowego w plastry
- Grubość plastrów od ok. 8 mm do 24 mm
- Szerokość cięcia 283 mm




ESM 5550 / ESM 5550/1

- Manualne skórowaczki do zaokrąglonych kawałków mięsa
- Proces bezpieczny dla produktu, nie narusza wewnętrznej struktury
- ESM 5550/1 daje możliwość jednoczesnego skórowania i odtłuszczania okrągłych kawałków mięsa
- Szerokość cięcia 554 mm, w wersji 5550/1 530/554 mm


ESM 5550

ESM 5550/1

ESB 4434/2P

- Skórowaczka przeznaczona do skórowania filetów łososia
- Możliwość zastosowania automatycznego uruchamiania procedury cięcia
- Do 3% zysku przy automatycznym skórowaniu
- Nie narusza wewnętrznej struktury fileta
- Możliwość zastosowania taśmy wyprowadzającej




MAJA PART OF marel

RUROWY DETEKTOR METALI — IQ4 PIPELINE



IQ4 Pipeline to detektor metali nowej generacji do produktów pompowanych rurami - mielonych mięs, farszów, sosów, zup, past, dżemów itp. Wyposażony w duży, czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy. Dostępny opcjonalnie z zaworami odrzutowymi różnych typów. Umieszczony na stojaku ze sprężyną gazową. Współpracuje z napełniarkami i klipsownicami popularnych producentów.

TAŚMOWY DETEKTOR METALI — IQ4 RECTANGULAR



Nowoczesny detektor taśmowy zapewniający wysoką czułość detekcji (dzięki zastosowaniu zmiennej częstotliwości wybieranej w zakresie 31-882 kHz) do produktów zapakowanych lub podawanych w standardowych pojemnikach. Autokalibracja pomaga dobrać optymalne parametry detekcji do każdego produktu. W pamięci można zapisać do 100 produktów. Zapewnia zgodność ze standardami IFS, BRC, FSMA i procedurami HACCP. Dostępny z bramkami o różnych wymiarach, transporterami o różnej szerokości, z systemem odrzutu (pneumatyczny popychacz, pojedyncze lub podwójne dysze, cofająca rolka, uchylny transporter) lub bez (zatrzymanie po wykryciu).

SYSTEM KONTROLI RTG — LOMA X5 PACK



Przeznaczone do wykrywania zanieczyszczeń fizycznych różnych typów (metale, kości, szkło, kamienie, gęste plastiki) także w opakowaniach metalowych lub metalizowanych. Systemy RTG Loma oferują wysoki poziom bezpieczeństwa, niski poziom radiacji podczas pracy (poniżej 1 mikrosiwerta/godz. - nie wymagają zgłoszenia do PAA), zapewniają zgodność z wymaganiami sieci handlowych. Dostępny jest z taśmami o szerokości 300, 500 lub 600 mm, ma wbudowany automatyczny system odrzutu i idealnie nadaje się do kontroli wielu zapakowanych produktów.

WAGI KONTROLNE DYNAMICZNE — CHECKWEIGHER CW3



Systemy Loma CW3 do dynamicznej kontroli wagi mają niewielkie wymiary i zapewniają duże możliwości kontroli produktów na linii produkcyjnej. Konstrukcja o nisko położonym środku ciężkości pomaga zminimalizować wibracje i utrzymać wysoką dokładność ważenia.

Waga kontrolna dynamiczna Loma CW3 do produktów o średniej wadze (do 6 kg).

Zgodna z normami MID/R51. Duży kolorowy ekran dotykowy i intuicyjne menu ułatwiają obsługę nawet mniej doświadczonym użytkownikom.

LOMA SYSTEMS

KLIPSOWNICE RĘCZNE JEDNO LUB DWURZĘDOWE — BCS-200DC

- Klipsownice manualne
- Zakres kalibrów 25 – 100 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Automatyczne cięcie porcji
- Magazynek na 2 x 350 klipsów
- Na klipsy różnych producentów


BCS-200DC

KLIPSOWNICE PÓŁAUTOMATYCZNE — BCS-200 SM / BCS-700 SMD

- Do podłączenia z nadziewarką REX-TECHNOLOGIE
- Automatyczne sterowanie nadziewarką (w modelu BCS-700 SMD sterowanie z dotykowego panelu)
- Wykonanie ze stali nierdzewnej i wysokiej jakości tworzywa
- Na jednej podstawie z regulacją wysokości
- Automatyczne cięcie porcji
- Zakres kalibrów od 25 do 100 mm (BCS-200 SM) oraz 30 – 140 mm (BCS-700 SMD)
- Magazynek na 2x350 klipsów (BCS-200 SM)
- Magazynek na 2x276 klipsów (BCS-700 SMD)
- Na klipsy różnych producentów
- Opcjonalny podajnik sznurka oraz pętelek


BCS-200 SM


BCS-700 SMD

KLIPSOWNICE AUTOMATYCZNE — BCS-200AM / BCS-700AM


BCS-700 AM

- Automatyczne napełnianie, zamykanie i przycinanie osłonek
- Do podłączenia z nadziewarką REX-TECHNOLOGIE
- Automatyczne sterowanie nadziewarką
- Wykonanie ze stali nierdzewnej i wysokiej jakości tworzywa
- Na jednej podstawie z regulacją wysokości
- Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego
- Zakres kalibrów od 30 do 140 mm
- Wydajność od 30 do 40 cykli na minutę
- Magazynek o pojemności do 3600 klipsów
- Na klipsy różnych producentów
- Opcjonalny podajnik sznurka oraz pętelek

Urządzenia niemieckiej firmy SCHÄLOMAT służą do automatycznego ściągania osłonek z kiełbasek.
- AUTOMATYCZNE - ze zintegrowanym urządzeniem odsysania osłonek i zbiornikiem na zużyte osłonki - COMPACT oraz DK-150
- RĘCZNE - DK.02.HM

PEELERKI RĘCZNE

- Wykonanie z wysokiej jakości tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż w celu czyszczenia
- Łatwa obsługa
- Wydajność do 2000 sztuk na godzinę (w zależności od produktu)
- Zakres kalibrów: 16 – 34 mm
- Wymagane przyłącze sprężonego powietrza o ciśnieniu 3 – 6 barów



DK.02.HM

PEELERKI AUTOMATYCZNE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i wysokiej jakości plastików
- Solidna konstrukcja osadzona na kółkach – wersja mobilna
- Bez podłączenia pary wodnej!
- Łatwa obsługa
- Maszyna ze zintegrowanym zbiornikiem na zdjęte osłonki
- Czujnik wykrywania produktu
- Kalibry od 12 do 40 mm
- Długość kiełbasek od 4 cm
- Wydajność: do 300m/min – Schalomat Compact
  do 150 m/min – Schalomat DK-150
- Zużycie powietrza – 35 m3/h: 6 bar



DK-150

Przed zdejmowaniem osłonek wystarczy krótkotrwałe zamoczenie pęta parówek w wodzie.



COMPACT

Niemiecka firma SCHOMAKER zajmuje się produkcją urządzeń takich jak smażalniki olejowe, piekarniki kontaktowe, panierownice mokre i suche oraz urządzenia służące do zawijania.

URZĄDZENIA DO ZAWIJANIA — SW 250 / 400 „WRAPSTAR"



- Zawijanie produktów stałych bądź lepkich, taki jak szynka bądź ser, w plastry boczku, gotowanej szynki, wędlin bądź ciasta
- Szerokość taśmy 250 mm / 400 mm
- TYP SWA - Służy do w pełni automatycznego przygotowywania zawijanych produktów z lepkim wypełnieniem.







PANIEROWNICA I APLIKATOR MARYNAT — STP / SNP / SMD





- Panierownica sucha i mokra znajdzie zastosowanie przy produkcji m.in. Cordon-bleu, sznycli czy też nuggetsów
- Szerokość taśmy 250 / 400 / 600 / 1.000 mm
- Marynowanie mięs z mocnym układem zdmuchiwania
- Dolny i górny pas przenoszą produkt przez zanurzenie w marynacie
- Łatwa regulacja wysokości przepływu

SMAŻALNIKI KONTAKTOWE I OLEJOWE





- Szerokość taśmy 400 / 600 / 1.000 mm





URZĄDZENIE DO PRODUKCJI MIĘSA NA PATYKU



Urządzenie do produkcji produktów nadzianych na drewniane patyczki, takich jak kebab chi chi. Możliwość zastosowania do:

- Mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego
- Sera



Schomaker
Convenience Technik GmbH

AK Ramon to hiszpański producent maszyn do przetwórstwa spożywczego, działający na rynku od 1957 roku. Jest to firma rodzinna, prowadzona już przez trzecie pokolenie.
Maszyny AK Ramon wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz najwyższej jakości komponentów. Firma specjalizuje się w produkcji wilków do mięsa, kutrów misowych, mieszałek, nadziewarek tłokowych oraz pakowaczek dla małej oraz średniej wielkości zakładów.

WILKI DO MIĘSA



- Wydajność od 300 kg/h do 1000 kg/h
- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kompaktowa i solidna konstrukcja
- Zdejmowana gardziel
- Osłona dłoni w tacy zgodna z normą CE
- Silnik o wysokiej wytrzymałości
- Zabezpieczenie termiczne silnika
- W zestawie sita i noże oraz młotek dociskowy do mięsa

KUTRY MISOWE

- Pojemność misy od 20 do 75 litrów
- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 razem z misą
- Głowica 3 lub 6-nożowa
- Zmienna prędkość noży oraz obrotów misy
- Elektroniczny hamulec noży
- Ochrona termiczna silnika
- Możliwość kutrowania mięsa mrożonego



MIESZAŁKI



- Pojemność kadzi od 35 do 150 litrów
- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wersje mobilne – na kółkach
- Mocna i cicha przekładnia
- Łatwe czyszczenie i konserwacja
- Sterowanie za pomocą przycisków

PAKOWACZKA NA TACKI — TPS XL SKIN & GAS

Ekonomiczna pakowaczka z gazowaniem (MAP) zapewnia optymalną trwałość i perfekcyjną prezentacje. Do wszystkich dostępnych tacek i folii. Możliwe pakowanie typu „Skin" z wystawaniem 5 mm ponad krawędź tacki. Komputerowo sterowane czujniki próżni i gazu zapewniające krótkie cykle pakowania. Łatwa i szybka wymiana narzędzi. Czyste cięcie folii dokładnie z kształtem tacki gwarantujące perfekcyjny wygląd opakowania.

- Czas cyklu : 25-30 sek.
- Sterownik z 9 programami pracy
- Urządzenie nawijania pozostałej folii
- Pompa próżniowa: 40 m3
- Max. rozmiary tacki: 370 x 270 x 120 mm.
- Max. wysokość tacki: 120 mm.



DO PAKOWANIA MIĘSA W TECHNOLOGII MAP — TPS 2000

Ekonomiczna pakowaczka z gazowaniem (MAP tlenowy do świeżego mięsa czerwonego) zapewnia optymalną trwałość i perfekcyjną prezentacje. Do wszystkich dostępnych tacek i folii. Do ryb i olejów z głowicą dozującą olej. Komputerowo sterowane czujniki próżni i gazu zapewniające krótkie cykle pakowania. Łatwa i szybka wymiana narzędzi. Czyste cięcie folii dokładnie z kształtem tacki gwarantujące perfekcyjny wygląd opakowania.

- Pompa próżniowa: 160 m³ Busch „oxygen protectetd"
- Czas cyklu: 4-10 sek.
- Max. rozmiary tacki: 2 x 424 x 266 mm.
- Max. wysokość tacki: 130 mm.



MASZYNA DO PAKOWANIA GŁĘBOKOTŁOCZONEGO — TH

Pakowaczki rolowe wykonane ze stali nierdzewnej do tłoczenia opakowań z folii dolnej miękkiej do 400 µm lub twardej powyżej 700 µm i zgrzewania folią górną. Konfiguracja maszyny do wszelkiego rodzaju artykułów spożywczych w zależności od zapotrzebowania. Pakowanie produktów suchych, mokrych, zimnych, gorących. Formaty VAC, MAP (również tlenowy), SKIN, obkurcz, itp. Długość maszyny w zależności od wydajności i strefy załadunku.



HENKOVAC
QUALITY VACUUM SYSTEMS

CIĘCIE HORYZONTALNE CBS 1 / CBS 2 /CBS 3



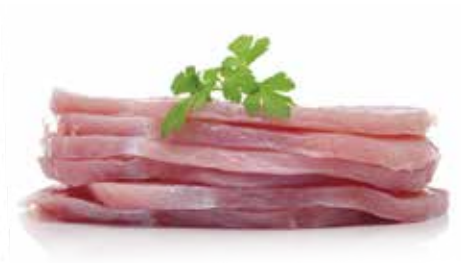
CBS 3

CBS 1 to urządzenie jednotaśmowe, CBS 2 – urządzenie dwu taśmowe, CBS 3 posiada trzy niezależne od siebie taśmy oraz zestawy tnące. Na każdym z zestawów możemy ustawić inny tryb pracy.

- Wydajność 100 / 150 filetów na minutę
- Szerokość taśmy: 180 mm
- Do 5 noży dla uzyskania 6 kawałków
- Produkt na wyjściu do 50 mm wysokości
- Szerokość produktu od 40 mm do 140 mm
- Cięcie według wyboru:
  - Wagi produktu
  - Różnej liczby kawałków
  - Różnej siły cięcia
  - Nacięcia motylkowego







WIĄZAŁKI T-TYER



- Standardowe wiązałki do każdego rodzaju mięsa, drobiu oraz ryb
- Pojedyncze lub podwójne wiązanie, stosowanie wszystkich rodzajów sznurków
- Model „F" z mechanizmem wiążącym z góry
- Model „S" z bocznie umieszczonym systemem wiążącym, dla mięsa nastrzykniętego lub zamarynowanego
- 60 wiązań/min., 40 podwójnych wiązań/min.

W ofercie również:

- Wiązałka do nieprzerwanego wiązania zakończonego jednym węzłem
- Ponad 100 wiązań/min.
- Boczny system wiązania







CUBIXX

CUBIXX 100 / 100L

- Wydajność ok. 1.300 kg/h w zależności od wymiaru kostki
- Wymiar kostki 4-50 mm
- Wymiary magazynka 100x100x290 mm (wersja 100L: 100x100x400 mm)
- Sterowanie komputerowe na potencjometry (wersja 100L: panel dotykowy 3,5")

CUBIXX 120 / 120 LP / 150 LP

- Wydajność od 2.300 kg/h do 4.800 kg/h
- Wymiar kostki 4-75 mm
- Wymiary magazynka 120 x 120 x 550 mm
- Wymiary magazynka 150 x 150 x 610 mm (150 LP)
- Taśma wyprowadzająca produkt


CUBIXX 150


CUBIXX 100L CUBIXX 120

MAXX 116 LP / 150 LP

- Kostkownica do produktów mrożonych -6/-7°C
- Wydajność od 2.800 kg/h do 3.200 kg/h
- Wymiar kostki 4-75 mm
- Wymiary magazynka 116 x 166 x 535 mm
- Wymiary magazynka 150 x 150 x 610 mm (150 LP)
- Załadunek taśmowy


MAXX 150

SECT 28 CT / BS 28 / CS 28-2D

- Krajalnica do cięcia w paski z ciągłym doprowadzaniem produktu
- Taśma spodnia z łańcuchem prowadzącym
- Prędkość cięcia maksymalnie od 350 szt. do 700 szt./min.
- Wymiary magazynka 264 x 160 mm
- Wymiary magazynka 280 x 100 mm (BS 28/CS 28-2D)


BS 28


SECT 28 CT

SECT 200 / 230 / 360

- Elastyczny porcjomat do cięcia w plastry z elektrycznie sterowanym posuwem produktu
- W pełni automatyczna praca
- Precyzyjne cięcie
- Nóż gładki lub drobno ząbkowany
- Prędkość cięcia maksymalnie od 200 szt. do 400 szt./min.
- Wymiary komory załadunkowej 200 x 180 x 740 mm
- Wymiary komory załadunkowej 360 x 180 x 740 mm (SECT 360)
- Posuw sterowany w zakresie 1-33 mm


SECT 230







FIRMA HOLAC OFERUJE RÓWNIEŻ OSOBNĄ GAMĘ PRODUKTÓW DOSTOSOWANYCH WYŁĄCZNIE DO CIĘCIA SERA.

holac®

Francuska firma SAIREM zajmuje się produkcją maszyn do rozmrażania wsadowego oraz tunelowego za pomocą mikrofal bądź fal radiowych. Produkt może zostać poddany procesowi rozmrażania zarówno bez opakowania jak i w opakowaniu tekturowym bądź foliowym. Fale radiowe są przeznaczone głównie do rozmrażania produktów w równych kostkach, na przykład ryb. Mikrofale znajdą zastosowanie przy rozmrażaniu produktów o kształcie nieregularnym – proces rozmrażania z -20°C do – 4/-2°C zajmuje od 3 do 10 minut.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZEŃ SAIREM

- **SZYBKOŚĆ:** bardzo krótkie czasy obróbki, wysoka elastyczność produkcji
- **ŁATWOŚĆ OBSŁUGI:** taca na rolkach do załadowania i rozładowania produktu, pneumatyczny napęd drzwi komory, sterowanie PLC z kolorowym ekranem dotykowym
- **EKONOMIA:** szybki zwrot inwestycji, brak ubytków podczas obróbki oznaczający uzysk produktu od 5 do 10 %, praca w trybie ciągłym, minimalne zapotrzebowanie powierzchni w pomieszczeniu
- **HOMOGENNOŚĆ:** zastosowanie stołu obrotowego, mikrofale działają od góry i od dołu produktu, krzyżowe sprzężenie mikrofal oraz wbudowana specjalna struktura wewnątrz komory zapewniają jednolite rozłożenie mikrofal w strefie obróbki produktu
- **NIEZAWODNOŚĆ:** bardzo dobra kontrola końcowej temperatury
- **HIGIENA:** nie występuje mikrobiologiczny rozwój bakterii, zgodność ze wszystkimi przepisami i standardami higienicznymi, zachowuje walory smakowe i konsystencję produktu
- **ELASTYCZNOŚĆ:** zastosowanie w obróbce mięsa, ryb, warzyw, w opakowaniu (karton bez zszywek metalowych lub folia plastikowa) lub bez opakowania
- **ŻYWOTNOŚĆ:** trwałość magnetronu generującego mikrofale ok. 10.000 godzin
- **WYDAJNOŚĆ:** AMW 100 - 120 - 200 kg/h, AMW 200 - 200 - 400 kg/h, AMW 400 - 800 - 1200 kg/h

MASZYNY WSADOWE MIKROFALOWE AMW 100 / 200 / 400

- Mikrofale zapobiegają wzrostowi bakterii, który może mieć miejsce podczas tradycyjnego rozmrażania
- Produkt po rozmrożeniu ma jednolitą strukturę – w każdym miejscu temperatura jest taka sama
- Żywotność magnetronu generującego mikrofale wynosi ok. 10.000 h
- Rozmrażanie mikrofalowe o wydajnościach od 200 kg/h do 1200 kg/h

- AMW 100 (125 – 200 kg/h)
- AMW 200 (200 - 400 kg/h)
- AMW 400 (800 - 1200 kg/h)



AMW 400 (800 - 1200 kg/h)



AMW 200 (200 - 400 kg/h)

ZALETY SYSTEMU MIKROFALOWEGO

- **SZYBKOŚĆ:** bardzo krótki czas obróbki (zazwyczaj 5-6 minut), wysoka elastyczność w planowaniu produkcji
- **CIĄGŁOŚĆ PRACY:** poprzez ekspozycję rozmrażanego produktu na ciągłe działanie mikrofal na taśmie transportowej
- **EKONOMIA:** szybki zwrot inwestycji, wzrost efektywności produkcji od 5 to 10 %, praca wg koncepcji „just in time", minimalne zapotrzebowanie miejsca
- **HOMOGENNOŚĆ:** duże rozmiary pieca obróbki mikrofalowej, wloty mikrofal nad i pod produktem, konstrukcja uwzględniająca właściwości mikrofal w celu ich jednolitego rozłożenia na całą strukturę obrabianego produktu
- **NIEZAWODNOŚĆ:** bardzo dobra kontrola temperatury końcowej
- **HIGIENICZNY:** brak rozwoju mikrobiologicznego, zgodny ze wszystkimi dyrektywami i standardami higieny, w zakresie smaku i struktury zachowuje jakość produktu
- **ELASTYCZNOŚĆ:** zastosowanie w rozmrażaniu mięsa, ryb, owoców, warzyw, masła; w opakowaniach (karton bez zszywek metalowych lub folia), w euro pojemnikach lub bez opakowań
- **WYDAJNOŚĆ:** TMW 35 - 1.000 – 1.500 kg/h, TMW 75 - 2.500 – 3.000 kg/h, TMW 150 - 5.000 – 6.000 kg/h, TMW 225 - 7.500 – 9.000 kg/h, TMW 300 - 10.000 – 12.000 kg/h

TUNELE MIKROFALOWE TMW 75 / 150 / 225 / 300

- TMW 75 (2.500 – 3.000 kg/h)
- TMW 150 (5.000 – 6.000 kg/h)
- TMW 225 (7.500 – 9.000 kg/h)
- TMW 300 (10.000 – 12.000 kg/h)



TMW 35 (1.000 – 1.500 kg/h)



TMW 75 (2.500 – 3.000 kg/h)



TMW 150 (5.000 – 6.000 kg/h)

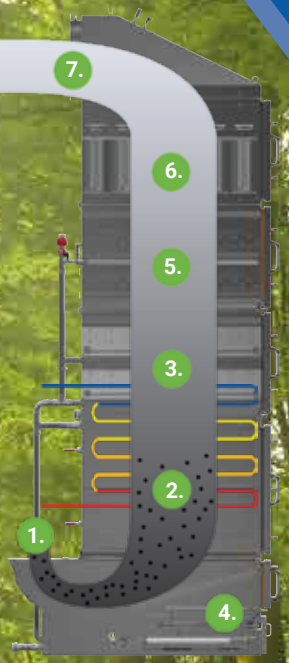
ZAAWANSOWANE SYSTEMY FILTRUJĄCE

KMA
CLEAN AIR. SAVE ENERGY.

ULTRAVENT

ELEKTROSTATYCZNY SYSTEM DO OCZYSZCZANIA POWIETRZA Z PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH

1. WEJŚCIE FILTRA
2. WYMIENNIK CIEPŁA
3. ELEKTROSTATYCZNY SEPARATOR CZĄSTEK
4. AUTOMATYCZNY SYSTEM CZYSZCZENIA CIP
5. ŚWIATŁO UV
6. WĘGIEL KATALITYCZNY
7. WYJŚCIE FILTRA



- ENERGOOSZCZĘDNY
- WYDAJNY
- INTELIGENTNE STEROWANIE
- ODZYSK CIEPŁA
- UNIKALNY SYSTEM CZYSZCZENIA
- MODUŁOWY

Oszczędność kosztów energii

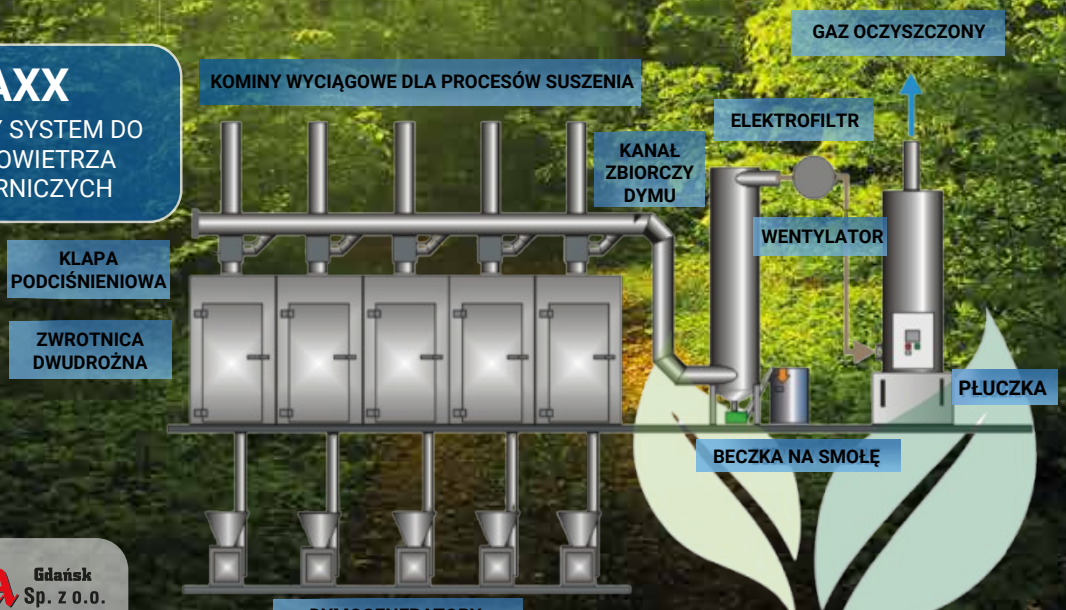
Redukcja emisji CO_2

Ograniczenie śladu węglowego

Eliminacja odoru

AAIRMAXX

ELEKTROSTATYCZNY SYSTEM DO OCZYSZCZANIA POWIETRZA Z KOMÓR WĘDZARNICZYCH



TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.
marka z ponad 40 letnią tradycją od Rudolf Thielmann

WYŁĄCZNY PRZEDSTAWICIEL FIRMY KMA W POLSCE

WWW.TI-MA.PL sekretariat@ti-ma.pl +48 58 556 4329



W NASZEJ OFERCIE:

- autoryzowany serwis i oryginalne części zamienne,
- na zlecenie klienta demontaż maszyn i urządzeń do przetwórstwa mięsnego, a także innych gałęzi przemysłu spożywczego, w całej Unii Europejskiej oraz ich remont lub ponowny montaż u zleceniodawcy,
- profesjonalny serwis gwarancyjny i pogwarancyjny,
- generalne remonty maszyn używanych **z pełną gwarancją!**
  - pełny remont maszyny u klienta,
  - pełen remont maszyny w naszym warsztacie,
  - maszyna zastępcza na czas remontu,
- wykwalifikowani, doświadczeni i autoryzowani przez producentów serwisanci.


LASKA
URKUNDE
CERTIFICATE
Herr Urban


REX
CERTIFICATE
We herewith certify the participation of
Krzysztof Pawlak
at the intensive technical training course in Thalgau October 6th–8th 2015.


Złoty
CERTYFIKAT
RZETELNOŚCI PŁATNICZEJ
2022
Unikalny numer: 1030 283Y
TI-MA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Firma jest uczestnikiem Programu Rzetelna Firma od 10.04.2014
Data wystawienia Certyfikatu: 10.10.2022
Aktualność Certyfikatu można potwierdzić na stronie rzetelnafirma.pl
Certyfikat poświadcza spełnienie wymagań udziału w Programie, w tym fakt, że firma nie posiada na dzień wystawienia certyfikatu żadnych przeterminowanych zobowiązań w Krajowym Rejestrze Długów BIG SA.
RZETELNA Firma
Prezes Zarządu Kaczmarski Group
Martin Kaczmarski
Prezes Zarządu KRD BIG SA
Adam Łącki
Partner programu


LOMA SYSTEMS
Hiermit bestätigen wir, daß
Herr Krzysztof Pawlak
der Fa. Ti-Ma Sp. Z o.o.
am 16 und 17-06-2010 an folgendem Kurs teilgenommen hat.
Metallsuchtechnik IQ³+
Prinzipien, Anwendung, Gefahren, Fehlerquellen
HELMOND 16. Juni 2010
Ort, Datum
Unterschrift Kursleiter

Gdańsk

MASZYNY I URZĄDZENIA DO PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
Sprzedaż | Serwis
Technologia | Planowanie
Doradztwo
Leasing

TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.

marka z ponad 40 letnią tradycją od Rudolf Thielmann



TI-MA Sp. z o.o.
ul. Opolska 8
80-395 Gdańsk

e-mail: sekretariat@ti-ma.pl
tel. +48 58 556 43 29
fax +48 58 558 03 79

www.ti-ma.pl