

Nářezové stroje



Nářezové stroje. Pro krájení salámů, sýrů a dalších potravin Vám nabízíme ucelenou řadu nářezových strojů. V naší nabídce naleznete řemíčkové nářezové stroje se šikmým nebo kolmým stolem, ale i

nářezové stroje se šnekovým převodem a poloautomatické nářezové stroje.

Řemíčkové nářezové stroje jsou vhodné pro doplňkové krájení uzenin a po nahrazení hladkého nože za zubatý lze na těchto strojích krájet i sýr, který je vhodné mít zchlazený pro lehčí krájení. Tyto stroje jsou díky své jednoduché konstrukci cenově dostupné, ale naopak nejsou vhodné na dlouhodobé zatížení.

V nabídce řemíčkových strojů naleznete řadu GM a GME. Řada GM je vybavena šikmým nožem a pracovním stolem, kde je pro obsluhu jednodušší posun potravin do řezu. Řada GME má svisle uložený nůž a horizontálně pracovní stůl. Toto řešení je ergonomičtější než stůl uložený šikmo. Pro potřebu krájení velkých objemů u nás naleznete poloautomatické nářezové stroje GXE 300 a GXL 350. U těchto provedeních je posun stolu zajišťován automaticky a posun do řezu umožňuje dvojitý stůl s tlačnými pružinami pro posun zpracovávaných potravin do řezu.

Všechny typy jsou vyrobeny z tlakově litého hliníku s povrchovou úpravou a vybaveny motory s nuceným chlazením, brusným zařízením a krytem nože s mikrospínačem.



Mlýny na maso. Surovinu na jemnou sekanou, chutné karbanátky a další získáte při použití našich mlýnků na maso. Nabízíme mlýnky s kapacitou 50 kg/h až 500 kg/h pro různé

velké gastronomické provozy. Jednotlivé typy jsou dodávány s maticemi o průměru otvorů 6mm, další rozměry matic je nutné přibjednat. Matrice jsou nabízeny s průměry otvorů od 2 mm do 20 mm. Při použití matic o průměru menším než 6 mm je nutné provést první mletí na matici s otvory 6 mm a pak pokračovat na matici s menšími otvory. Mlýnky jsou nabízeny i s dvojsložením, které Vám zajistí jemné namletí zpracovávaných surovin v jednom cyklu. Od typu T12 mají mlýnky odnímatelné mlecí hlavy, které jsou snadno demontovatelné pomocí dvou pák. Toto uspořádání usnadňuje mytí mlecího prostoru. Mlýnky jsou celonerezového provedení s násypnou nádobkou a s nádobou na umletou surovinu. Typy 22 a 32 mají přepínače pro sepnutí pravého či levého chodu šneku. Jako doplňkové vybavení lze dokoupit pro některé typy lis na rajčata.

Pro zajištění bezproblémového provozu je nutné udržovat zařízení v čistotě, provádět pravidelné broušení řezného nože a matrice, zpracovávané produkty je třeba nadělit na kostky, které volně propadnou násypným otvorem. Je vhodné maso odblanit a zbavit velkých šlach. Nikdy nemelte nedostatečně rozmražené maso-hrozí poškození stroje.



Kutry jsou určeny pro sekání, šlehání a hnětení. Největší uplatnění najdou v menších výrobních lahůdek nebo jako doplňkové vybavení kuchyní. S úspěchem se využijí pro výrobu

pomazánek, past, majonézy a výrobu lehkých těst.

Ovládací panel je napájen bezpečnostním napětím 24 V a umožňuje trvalý běh nebo mžikové sepnutí.

Celonerezové provedení, odnímatelná nerezová nádoba o příslušném objemu dle typu krouhače s víkem z polykarbonátu s otvorem pro přikapávání oleje pro výrobu majonézy.

Víko je vybaveno magnetickým mikrospínačem proti samovolnému spuštění a slouží jako ochrana uživatele před poraněním. Víko i nerezová nádoba jsou uchyceny pomocí bajonetového uzávěru. Po pootočení sejměte kryt a nádobu. Kutry se nabízejí v objemech 3,5 l, 6 l a 8 l. Při šlehání tekutin je možno naplnit nádobu do cca 1/3 jejího objemu.

Potřebnou konzistenci produktu docílíte různou délkou chodu. V základní výbavě stroje je nůž s rovným ostřím. Je možno si přibjednat děrovaný nůž pro šlehání a zubatý nůž pro hnětení těst. Stroje jsou nabízeny v provedení 230 V nebo 400 V.



Krouhače zeleniny jsou určeny pro rychlé a snadné zpracování zeleniny v gastronomických provozech. Jejich použití je vhodné všude tam, kde je nabízen větší sortiment různých

zeleninových salátů, obložených mís a obloh hotových jídel. V tomto případě Vám námi prodávané zařízení usnadní práci a zlepší estetičnost podávaných jídel.

Celonerezové provedení s hlavou z tlakově litého hliníku s eloxovaným povrchem zaručuje dlouhou životnost celého zařízení.

Z bezpečnostního hlediska je zařízení vybaveno pojistnými mikrospínači v odklopné hlavě a v přítlačné páce, což zabraňuje mimovolnému spuštění stroje a případnému poranění obsluhy.

Ovládání stroje je zajištěno pomocí ovládacího panelu s napájením 24 V a s možností sepnutí trvalého běhu nebo mžikové sepnutí. Zákazník si může vybrat z cca 20 druhů disků. Různé druhy disků umožňují krájet plátky, strouhat, nakrájet nudličky, kostičky nebo hranolky. Při krájení kostiček nebo hranolek je nutné kombinovat pevné disky a disky rotační. V nabídce disků naleznete i speciální disk na strouhanku.

Typy PSP 300 mají stejnou kapacitu zpracování a to 300 kg/h. Díky šikmému uložení disků dochází k snadnějšímu vyhazování produktu z pracovního prostoru.

V základní výbavě jsou dva vyhazovací plastové disky o různé výšce lamel. V hlavě jsou dva násypné otvory – jeden s tlačnou pákou a druhý s plastovým čepem pro rozdílnou velikost polotovárů.

Krouhače jsou nabízeny v provedení pro napětí 230 V nebo 400 V.

Nářezové stroje

Řady GM, GME, GXE a GXL obsahují dle EU norem tyto bezpečnostní prvky:

+ možnost aretace řezného stolu v přední pozici, pro snadnou demontáž a montáž nože a krytu nože



+ neodnímatelný kryt ostří



+ blokace chodu při vytažení ze zásuvky za chodu a opětovném zasunutí



Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

GM 250 RM

Nářezový stroj - hladký nůž

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 250 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 175 mm
- šířka stolu 245 mm
- řezný stůl uložen šikmo
- řemíkový převod
- brusné zařízení
- doba chodu 10 min/5 min odpočinek



140 W
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 40 x 26 x 36,5 v



GM 250 RMZ

Nářezový stroj - zubatý nůž na tvrdé salámy

GM 250 RMT

Nářezový stroj - teflonový nůž na sýr

GM 275 RM

Nářezový stroj - hladký nůž

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 275 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 190 mm
- šířka stolu 255 mm
- řezný stůl uložen šikmo
- řemíkový převod
- brusné zařízení
- doba chodu 10 min/5 min odpočinek



150 W
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 41,5 x 26,3 x 37,5 v



GM 275 RMZ

Nářezový stroj - zubatý nůž na tvrdé salámy

GM 275 RMT

Nářezový stroj - teflonový nůž na sýr

GM 300 RM

Nářezový stroj - hladký nůž

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 300 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 220 mm
- šířka stolu 270 mm
- řezný stůl uložen šikmo
- řemíkový převod
- brusné zařízení
- doba chodu 10 min/5 min odpočinek



230 W
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 45,5 x 31,5 x 42v



GM 300 RMZ

Nářezový stroj - zubatý nůž na tvrdé salámy

GM 300 RMT

Nářezový stroj - teflonový nůž na sýr

Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

GME 300 RM

Nářezový stroj - hladký nůž

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 300 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 235 mm
- šířka stolu 310 mm
- řezný stůl uložen vodorovně
- řemenkový převod
- brusné zařízení
- doba chodu 10 min/5 min odpočinek



230 W
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 54 x 38,5 x 50 v



GME 300 RMZ

Nářezový stroj - zubatý nůž na tvrdé salámy

GME 300 RMT

Nářezový stroj - teflonový nůž na sýr

řada G - poloautomat

GXE 300 RM

Nářezový stroj poloautomat

- automatický posun stolu
- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 300 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 220 mm
- šířka stolu 270 mm
- výsuvný řezný stůl uložen šikmo, posun suroviny do řezu pomocí pružin
- řemenový převod
- brusné zařízení
- speciální deska řezného stolu



350 W
230 V / 50 Hz



⚠ Speciální deska řezného stolu zajišťuje automatický posun salámu při krájení.



rozměr v cm: 62 x 48 x 63 v

GXL 350 RM

Nářezový stroj poloautomat

- automatický posun stolu
- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 350 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 255 mm
- šířka stolu 310 mm
- výsuvný řezný stůl uložen šikmo, posun suroviny do řezu pomocí pružin
- řemenový převod
- brusné zařízení
- speciální deska řezného stolu



350 W
230 V / 50 Hz



⚠ Speciální deska řezného stolu zajišťuje automatický posun salámu při krájení.



rozměr v cm: 68 x 51 x 66 v

Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon / Napětí

Cena v €
bez DPH

GMS 300

Nářezový stroj - hladký nůž

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 300 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 240 mm
- rozměr stolu v cm: **24 x 29**
- řezný stůl uložen šikmo
- **šnekový převod**
- přídatné brusné zařízení v ceně
- **nerezový nůž**
- speciální antiadhesní úprava nože
- motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí



230 W
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: **45 x 50 x 78 v**

MAX E300P BZT

Nářezový stroj - hladký nůž

- tlakový odlitek z hliníkové slitiny
- průměr nože 300 mm
- tloušťka řezu 0 - 15 mm
- max. průměr řezu 210 mm
- rozměr stolu v cm: **31 x 25**
- výsuvný řezný stůl uložen vodorovně
- **šnekový převod**
- brusné zařízení
- dovoluje dlouhodobé zatížení
- **teflonová úprava nože**



187 W
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: **35 x 45 x 47 v**

Nože hladké

Ø mm	Cena v € bez DPH
220	28,00
250	37,00
275	80,00
300	93,00

Nože zubaté

Ø mm	Cena v € /SK bez DPH
220	51,00
250	58,00
275	108,00
300	125,00

Nože teflonové

Ø mm	Cena v € /SK bez DPH
220	55,00
250	63,00
275	113,00
300	126,00
350	168,00



nože



Nůž s průměrem 350 mm má na upnutí čtyři otvory



Nárezový stroj - hladký nôž

- tlakový odliatok z hliníkovej zliatiny, farbené telo
- priemer noža 220 mm
- hrúbka rezu 0 - 15 mm
- max. priemer rezu 160 mm
- rozmer stola v mm: **230 x 250**
- rezný stôl uložený šikmo
- remienkový prevod
- brúsne zariadenie
- doba chodu 10 min/5 min odpočinok

rozmer v cm: **35 x 37 x 47 v**

príkon: 0,14 kW

napätie: 230 V / 50 Hz

GSL - 220



bez DPH



Nárezový stroj - hladký nôž

- tlakový odliatok z hliníkovej zliatiny, farbené telo
- priemer noža 250 mm
- hrúbka rezu 0 - 15 mm
- max. priemer rezu 180 mm
- rozmer stola v mm: **230 x 250**
- rezný stôl uložený šikmo
- remienkový prevod
- brúsne zariadenie
- doba chodu 10 min/5 min odpočinok

rozmer v cm: **37,5 x 43 x 51,5 v**

príkon: 0,14 kW

napätie: 230 V / 50 Hz

GSL - 250



bez DPH



Nárezový stroj - hladký nôž

- tlakový odliatok z hliníkovej zliatiny, farbené telo
- priemer noža 275 mm
- hrúbka rezu 0 - 15 mm
- max. priemer rezu 190 mm
- rozmer stola v mm: **230 x 250**
- rezný stôl uložený šikmo
- remienkový prevod
- brúsne zariadenie
- doba chodu 10 min/5 min odpočinok

rozmer v cm: **41 x 43 x 52,5 v**

príkon: 0,15 kW

napätie: 230 V / 50 Hz

GSL - 275



bez DPH