

# FiNdE

Food INdustry Demand

Τεχνολογία & τεχνογνωσία στις  
υπηρεσίες της παραγωγής

Η εταιρεία F.IN.DE. δραστηριοποιείται στον χώρο της βιομηχανίας τροφίμων. Προσφέρει, μηχανολογικό εξοπλισμό, αναλώσιμα υλικά, συμβουλευτικές και τεχνικές υπηρεσίες από το 2007 στην Κύπρο.

Με την καθημερινή μας επαφή με τους συνεργάτες μας, αντιλαμβανόμαστε τις ανάγκες της αγοράς. Παρακολουθούμε τις τεχνολογικές εξελίξεις και είμαστε πάντα σε θέση να προσφέρουμε την καλύτερη λύση για την βιομηχανία και βιοτεχνία τροφίμων, με σκοπό την κάλυψη κάθε ανάγκης.

Οι βασικές κατηγορίες των προϊόντων μας είναι:



## Μηχανήματα για την Επεξεργασία τροφίμων

- Κρεατομηχανές
- Γαλακτοματοποιητές
- Cutters
- Αναμεικτήρες - Μίξερ
- Γεμιστικά
- Θερμική επεξεργασία
- Αποφλοιωτές
- Εγχυτές Άλμης
- Βαρέλες
- Μαλακός διαχωρισμός
- Μπιφτεκομηχανές - παναριστικά
- Ξελαρδιάστρες-Φεταριστικές
- Αποστέωση Πουλερικών
- Μηχανές Αποδερμάτωσης
- Πουλερικών
- Ιχθυαλιευμάτων

## Μηχανήματα για τον Έλεγχο Προϊόντων

- X -Rays
- Ελεγκτής Μετάλλων

## Μηχανήματα για τον Εξοπλισμό Κρεοπωλείου

## Μηχανήματα για Υγιεινή & Απολύμανση

## Μηχανήματα για Κοπή - Τεμαχισμός

- Φρέσκο κρέας - Αλλαντικά
- Κατεψυγμένο κρέας
- Τυρί
  - Μεριδοποίηση

## Μηχανήματα για την Συσκευασία

- Καμπάνες Vacuum - Μηχανές Συρρίκνωσης
- Θερμοδιαμόρφωση
- Traysealers
- Κλιπαδόροι
- Γραμμή Διαχωρισμού Εκτύπωσης & Ελέγχου Βάρους

## Μηχανήματα για πλυντήρια

## Υλικά Παραγωγής

- Πριονίδι για κάπνισμα των προϊόντων
- Πρόσθετα & Βοηθητικές Ύλες

## Υλικά Συσκευασίας

- Φίλμ PA | PE | PP | APET με ή χωρίς EVOH, PEEL τυπωμένο, διάφανο ή χρωματιστό και Ανακυκλώσιμο..
- Κλίπς σε στίκ /ρολά & θηλιές για ημιαυτόματους και αυτόματους κλιπαδόρους, κατασκευασμένα από εξαιρετικό κράμα αλουμινίου.
- Τεχνητά έντερα πολυστρωματικά πλαστικά με προστατευτικά περιβλήματα για την Βιομηχανία Αλλαντικών και pet food, μικρού και μεγάλου διαμετρήματος.
- Σακούλες κενού-συρρίκνωσης υψηλής ποιότητας από φιλμ φραγμού PA /PE.
- Σκαφάκια ( περιέκτες), σε μεγάλη ποικιλία από χρώματα και διαστάσεις για όλους τους τύπους τροφίμων.

## Αναλώσιμα Μηχανημάτων

- Πλάκες | Προκόπτες | Σίτες  
| Μαχαίρια | Κρεατομηχανής
- Λάμες | Ξελαρδιάστρες - Φεταριστικών Μηχανών
- Πριονοκορδέλες



**FiNdE**

## Βοηθητικός Εξοπλισμός

Ο βοηθητικός εξοπλισμός μας περιλαμβάνει, ενδεικτικά:

### Είδη ενδυμασίας

- Μουσουδέτες
- Ποδιές | Σκουφιά | Ποδονάρια μίας χρήσεως
- Ποδιές πολλαπλών χρήσεων Πλενόμενες / ή και μίας χρήσης
- Γάντια
- Παπούτσια
- Γαλότσες
- Μάσκες [γενιάδας - χειρουργική]

### Εξοπλισμός Καθαριότητας

- Είδη για το πάτωμα
- Είδη για τους τοίχους
- Εργαλεία
- Αξεσουάρ
- Βούρτσες με χερούλι
- Λάστιχο ζεστού νερού
- Πιστόλι νερού
- Σέσουλες
- Σύρτες με διπλές λεπίδες
- Βάσεις στήριξης εξοπλισμού HACCP

### Μαχαίρια

- Κοπής Κρέατος
- Τυριού
- Ψαριού Τεμαχισμού
- Φιλεταρίσματος
- Ξεκοκαλίσματος
- Απολέπισης

### Τελάρια - Παλέτες

- Τελάρια ανοιχτά ή κλειστά
- Παλέτες - Παλετοκιβώτια

Από την ίδρυσή της η FINDE Ltd δημιούργησε το τμήμα του Service. Οι Μηχανικοί μας διασφαλίζουν και εξασφαλίζουν την ποιότητα και λειτουργικότητα των μηχανημάτων σας. Οι πελάτες μας είναι η προτεραιότητά μας. Σε κάθε ανάγκη σας είμαστε δίπλα σας **καθημερινά όλο το χρόνο.**



## Service

Το **service & after sales service** στη βιομηχανία και βιοτεχνία παραγωγής τροφίμων είναι βασική προτεραιότητα της εταιρείας μας. Τα πάνω από 10 χρόνια τεχνογνωσίας στον τομέα μας, σε συνδυασμό με το εξειδικευμένο προσωπικό μας είναι ο πυλώνας μας. Οι μηχανικοί μας εγκαθιστούν τα μηχανήματα που επιλέγετε & εξασφαλίζουν ότι όλα λειτουργούν άψογα.

Επικοινωνία και  
κατανόηση των  
αναγκών

Προσφορά

Υλοποίηση

# Ευρετήριο

**VARIOVAC**  
simpler faster better

| Thermoforming Μηχανές θερμοδιαμόρφωσης  
| Traysealer Ημιαυτόματα και αυτόματα  
θερμοσυγκολλητικά μηχανήματα σκαφιδίων

**QUPAQ**

| INTRAY | ANYTRAY Τροφοδοσία | Αναπλήρωση σκαφιδίων σε γραμμή παραγωγής με απαίτηση ελάχιστου ανθρωπίνου δυναμικού.

 **HENNEKENTUMBLER**  
seit 1977

| Βαρέλλες μάλαξης Με κενό, ψύξη, αλά και με λειτουργία ξεπαγώματος | Αναμεικτήρες άηλης (σαλαμουγιέρες) | Injectors - Εγχυτές Άηλης.

**MAGURIT**

| Γκιλοτίνες - Flaces Μηχανήματα κοπής κατεψυγμένου κρέατος.

**LASKA**

| Μηχανές γαλακτοματοποίησης | Κρεατομηχανές | Laska Mixer Βαρέλλες μάλαξης με κενό, ψύξη, αλά και με λειτουργία ξεπαγώματος | Laska Cutter υψηλή ταχύτητα κοπής και την προηγμένης τεχνολογίας επικάλυψη της λεπίδας,

 **KOLBE**  
FOODTEC

| Κρεατομηχανές παραγωγής κιμά με δυνατότητα ανάμιξης,  
| Μηχανές κοπής κιμά για χώρους κρεοπωλείου, μη ψυχωμένες.  
| Μηχανές τεμαχισμού κρέατος ψαριού, υψοπού ή κατεψυγμένου.

 **SCHRÖTER**  
LEADING QUALITY

| Βιομηχανικοί φούρνοι αλλαντικών - τυριών - ιχθύων για ψήσιμο, βράσιμο, κάπνισμα ωρίμανση και άηλης πολλαπλές δυνατότητες λειτουργίας.

  
interVac

| Καμπίνες Συσσκευασίας κενού | Αυτόματα Γραμμή Κενού & Συρρίκνωσης |

**p-u-l-s-o-t-r-o-n-i-c**

| Ελεγκτές Βάρους για τον απόλυτο έλεγχο των προϊόντων σας | Ανιχνευτές Μετάλλων για στερεά και σε υγρή μορφή προϊόντα, με δυνατότητα κατασκευής custom εφαρμογών.

**BAADER** 

| Μαλακός διαχωρισμός για όλα τα προϊόντα "BADERING".

 **FESSMANN**  
Leading in Smoking Technologies

| Βιομηχανικοί φούρνοι αλλαντικών - τυριών - ιχθύων για ψήσιμο, βράσιμο, κάπνισμα ωρίμανση και άηλης πολλαπλές δυνατότητες λειτουργίας.

 **JBT** TIPPER TIE

| Κλίπαδοροι | Μηχανές κλίπαρίσματος επιτραπέζιες, ημιαυτόματες, αυτόματες πηλαστικού εντέρου και όχι μόνο.

 **FINOVA**

| Μηχανές Κοπής Αλλαντικών - τυριού σε φέτες και με δυνατότητα διαχωρισμού φετών με χαρτί.

 **HTS**  
FLEISCHEREIMASCHINEN

| Γεμιστικά μηχανήματα | Εμπροσθομηχανήματα για γεμιστικά | Μορφοποιητικά & Κοπτικά.

 **TELTEK**  
Weighing Solutions

| Inliner, σύστημα ευθυγράμμισης | Έλεγχος Βάρους | Ετικετέζα | Εκτύπωση | Δυνατότητα σχεδιασμού ετικετών προσαρμοσμένων διαστάσεων και εμφάνισης

  
RaymanTech®

| Ανιχνευτές ξένων σωματιδίων τεχνολογίας X-ray

# HITEC

| Μηχανή αποφλοίωσης για λουκάνικα

# STEEN

| Μηχανή Αποδερμάτωσης Ψαριών | Μηχάνημα Απολέπισης Ψαριού | Μηχάνημα Αποδερμάτωσης Πουλερικών | Μηχάνημα Αποστέωσης Πουλερικών

PEBÖCKGROUP  
Inventing purity.

| Πλυντήρια για Τεθάρρα

# Eberhardt GmbH

| Πρέσες Για Ζαμπόν, Μπέικον και άλλων Σκευασμάτων

**S**  
Rudolf Schad  
GmbH & Co. KG

| Ημιαυτόματη Κομποδετική Μηχανή κρέατος

# STERIL SYSTEMS<sup>1</sup>

| Μονάδα απολύμανσης | Του αέρα στον χώρο εργασίας

# TALSA

| Cutter | Μηχανήματα τεμαχισμού και ποθητοποίησης

ABM  
COMPANY SRL

| Φεταριστική μηχανή για στήθος κοτόπουλου, γαλοπούλας αλλιά και μικρού κομματιού κρέατος

| Αυτόματος πλάστης για κεφτεδάκια | Μπιφτεκομηχανές παραγωγής μπιφτεκιών, κερπάκι και κεφτεδάκια

# Nock

| Φεταριστική Μηχανή Κόκκινου Κρέατος  
| Αποδερματοποιητής κόκκινου κρέατος

# GASER

| Μηχανές παναρίσματος

# MOHN

| Πλυντήρια για εσωτερικό και εξωτερικό καθαρισμό μπάνιων παραγωγής με αναβατόριο | Πλυντήριο τούνελ για συνεχόμενη τροφοδοσία μπάνιων | Πλυντήρια τεθάρρων | Υγειονομικοί σταθμοί Απολύμανσης χεριών, παπουτσιών, για μπότες και για ποδιές εργασίας

## Ευρετήριο

# S.A.M.<sup>®</sup>

| Μηχανήματα κοπής φετών τυριών αλλαντικών

„wenn's scharf sein soll.“  
GS - Schleiftechnik

| Συσκευή ακουσίματος μαχαιριών

# mondi

# SUPRAVIS

# lietpak

| Φίλμ Συσκευασίας | Τυπωμένα | Ατύπωτα PE | PA | APET  
Ανακυκλώσιμα ή μη

## Υλικά Συσκευασίας

| Κλίπς σε στίκ/ρολά & θηλιές | Έντερα  
| Σακούλες | Σκαφάκια

**VAN HEES**  
we know how

| Βοηθητικές Ύφες | Καρυκεύματα | Μαρινάδες

# K+S

| Minerals and Agriculture GmbH

BRANDENBURG  
Unternehmensgruppe  
GOLDSPAN<sup>®</sup> smoke

| Πριονίδι καπνίσματος Goldspan

# DIDAK INJECTION

| Τεθάρρα Αποθήκευσης

## Είδη Ενδυμασίας

| Είδη Ενδυμασίας | Ρουχισμός Εργασίας για όλες τις φάσεις της παραγωγής. | Σαμπώ | Παπούτσια εργασίας

# GIESSER MESSER

| Μαχαιρία Κοπής Κρέατος | Τυριού | Ψαριου Τεμαχισμού | Φιλεταρίσματος | Ξεκοκαλίσματος | Απολέπισης

# Vikan<sup>®</sup>

| Εξοπλισμός Καθαριότητας

# Traysealer

**VARIOVAC**  
simpler faster better



**ROTARIUS**



**LINUS**



Τεχνικές προδιαγραφές:

Ημιαυτόματα και αυτόματα θερμοσυγκολλητικά μηχανήματα σκαφιδίων από την εταιρεία Variovac

## ROTARIUS

|                    |   |
|--------------------|---|
| μέσο λειτουργίας   | Siemens S7 χειρισμός μέσω οθόνη αφής                      |
| ηλεκτρική σύνδεση  | 3ph, 400V   |
| συμπιεσμένος αέρας | 6 bar – 28 lt / min.                                      |
| κύκλοι             | 4-8 κύκλοι/λεπτό ανάλογα τη συγκόλληση, το κενό, το αέριο |
| αντλία κενού       | Busch 63 m <sup>3</sup> /h                                |
| διάμετρος φιλμ     | max. 300 mm   |
| απαιτούμενος χώρος | 1,6 m <sup>2</sup>  |

## LINUS

|               |   |
|---------------|---|
| μήκος μηχανής | από 3700 mm   |
| πλάτος φιλμ   | μέχρι 355mm για εξωτερική κοπή<br>μέχρι 315mm για εσωτερική κοπή    |
| δυναμικότητα  | 10 έως 15 κύκλοι/ λεπτό<br>ανάλογα τη συγκόλληση, το κενό, το αέριο |
| μήκος κεφαλής | ωφέλιμος χώρος από 500mm<br>έως 1000mm                              |
| ύψος περιέκτη | min. 20mm max. 200mm  |



## Μηχανές θερμοδιαμόρφωσης (Thermoforming) από την εταιρεία Variovac

Τεχνικές προδιαγραφές:

### PRIMUS

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| μήκος μηχανής               | 5.0m έως 14.00m (χωρίς επέκταση)                  |
| μήκος βήματος               | 200mm έως 1200mm                                  |
| βάθος καλουπιού             | 135mm ή 195mm                                     |
| πλάτος φιλμ                 | 320mm έως 660mm                                   |
| μέγιστη διάμετρο ρολού φιλμ | έως 1000mm  |
| μέσο λειτουργίας            | Περιστρεφόμενη οθόνη αφής 12.1"                   |
| συνολικό πάχος φιλμ         | έως 1900μm (1200μm κάτω φιλμ και 300μm πάνω φιλμ) |

### OPTIMUS

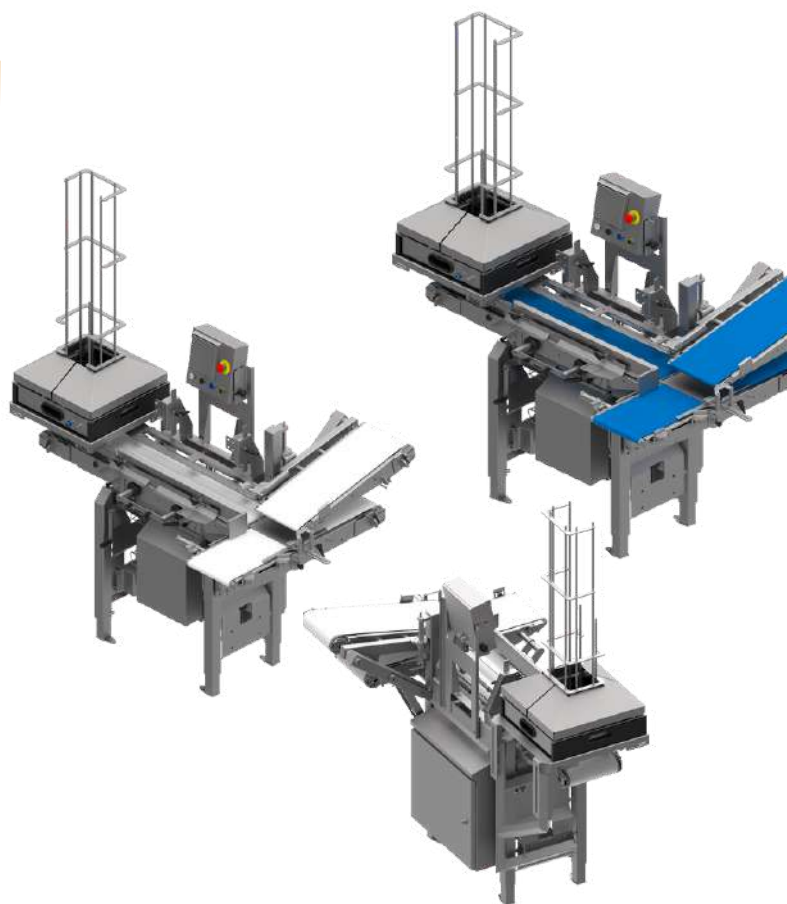
|                     |   |
|---------------------|---|
| μήκος μηχανής       | 2,5m έως 5,0m (χωρίς επέκταση)                  |
| μήκος βήματος       | 150mm έως 400mm                                 |
| βάθος καλουπιού     | έως 110mm                                       |
| πλάτος φιλμ         | 320, 360, 420, 460 mm                           |
| μέσο λειτουργίας    | Οθόνη αφής 10"                                  |
| συνολικό πάχος φιλμ | έως 650μm (500μm κάτω φιλμ και 150μm πάνω φιλμ) |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Το INTRAY Buffer Servo είναι η ιδανική λύση για μια γραμμή παραγωγής που κινείται γρήγορα ή μια γραμμή με λίγο διαθέσιμο ανθρώπινο δυναμικό για την αναπλήρωση των δίσκων.

| Μοντέλο      | Intray buffer servo                        | Intray buffer twin servo                   |
|--------------|--|--|
| Δυναμικότητα | 200 σκαφάκια / λεπτό(εξαρτάται το σκαφάκι) | 400 σκαφάκια / λεπτό(εξαρτάται το σκαφάκι) |
| Μήκος        | 1000-3000 mm                               | 2530 mm                                    |
| Πλάτος       | 860 mm                                     | 770 mm                                     |
| Ύψος         | 1507 ± 125 mm                              | 1650 ± 100 mm                              |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Το ANYTRAY Portion-2-Pack 60 είναι ένα αυτόματο σύστημα πλήρωσης δίσκων που προωθεί μερίδες / προϊόντα από το σύστημα μεριδοποίησης

| Μοντέλο                    | ANYTRAY<br>Portion-2-Pack 60   | ANYTRAY<br>Portion-2-Pack 75-90 | ANYTRAY<br>Portion-2-Pack 135  |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Παραγωγικότητα             | 60 σκαφάκια / λεπτό            | 90 σκαφάκια / λεπτό             | 135 σκαφάκια / λεπτό           |
| Μέγιστο<br>μεγεθος σκαφάκι | 325 mm                         | 325 mm                          | 325 mm                         |
| Μέγιστο πλάτος<br>σκαφάκι  | 265 mm                         | 265 mm                          | 265 mm                         |
| Ύψος εισόδου               | 800 mm ± 150 mm                | 1000 mm ± 100 mm                | 800 mm ± 150 mm                |
| Ύψος εξόδου                | 800 mm ± 150 mm                | 898 mm ± 100 mm                 | 800 mm ± 150 mm                |
| Παροχή                     | 3 x 400 VAC + N + PE           | 3 x 400 VAC + N + PE            | 3 x 400 VAC + N + PE           |
| Κατανάλωση<br>αέρα         | 200L (120<br>σκαφάκια / λεπτό) | 300L (120<br>σκαφάκια / λεπτό)  | 200L (120<br>σκαφάκια / λεπτό) |
| Παροχή αέρα                | 6 bar                          | 6 bar                           | 6 bar                          |
| Υγρασία                    | 10% - 90%                      | 10% - 90%                       | 6 bar                          |
| Κατασκευή                  | Ανοξείδωτο ANSI304             | Ανοξείδωτο ANSI304              | Ανοξείδωτο ANSI304             |
| Βάρος μηχανής              | 180 kg                         | 400 kg                          | 450 kg                         |





**HENNEKENTUMBLER**  
seit 1977

# Αναμεικτήρες

Ι Άλμης



Τεχνικές προδιαγραφές:

Αναμεικτήρες άλμης (σαλαμουργιέρες) από την εταιρεία Henneken, για τέλεια ανάδευση της άλμης σας.

| Μοντέλο      | HVM 400 | HVM 650 | HVM 1000 | HVM 1500 | HVM 2000 |
|--------------|---------|---------|----------|----------|----------|
| Χωρητικότητα | 400 lt  | 650 lt  | 1000 lt  | 1500 lt  | 2000 lt  |
| Ισχύς        | 1,8 kW  | 1,8 kW  | 4,0 kW   | 4,0 kW   | 4,0 kW   |
| Μήκος        | 1400 mm | 1400 mm | 1700 mm  | 1700 mm  | 1700 mm  |
| Πλάτος       | 880 mm  | 880 mm  | 1200 mm  | 1200 mm  | 1200 mm  |
| Ύψος         | 1410 mm | 1910 mm | 1750 mm  | 2250 mm  | 2750 mm  |

# Injectors



**HENNEKENTUMBLER**  
seit 1977



Τεχνικές προδιαγραφές:

Χαρακτηρίζονται από τον στιβαρό βιομηχανικό σχεδιασμό τους και την ευκολία συντήρησης. Υπάρχει εύκολη πρόσβαση σε όλα τα σημεία της μηχανής και τα εξαρτήματα που τις απαρτίζουν είναι κορυφαίας ποιότητας. Οι βελόνες έγχυσης είναι κατάλληλες για όλα τα είδη κρέατος με ή χωρίς οστό.

Με ειδικό πρόγραμμα αυτοκαθαρισμού και ειδικές Βελόνες - Μαχαίρια τρυφεροποίησης.

| Μοντέλα μηχανημάτων              | HPI 300  | HPI 350   | HPI 450   | HPI 650   | HPI 450S  | HPI 650S   |
|----------------------------------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Αριθμός βελονών (με μονή κεφαλή) | 24       | 50-102    | 108-167   | 160-243   | 435       | 630        |
| Οφέλιμο πλάτος                   | 300 mm   | 350 mm    | 450 mm    | 650 mm    | 450 mm    | 650 mm     |
| Μέγιστο ύψος προϊόντος           | 200 mm   | 200 mm    | 200 mm    | 200 mm    | 40-230 mm | 40-230 mm  |
| Παραγωγικότητα                   | 500 kg/h | 1500 kg/h | 4000 kg/h | 6000 kg/h | 6500 kg/h | 10000 kg/h |



**FROMAT**



**STARCUTTER**



**PRECUT**

Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανήματα κοπής κατεψυγμένου κρέατος από την εταιρεία Magurit.

### FROMAT

| Μοντέλο μηχανημάτων   | FROMAT 042 eco | FROMAT 042 profi | FROMAT 053      | FROMAT 063      |
|-----------------------|----------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Θερμοκρασία προϊόντων | έως -25 °C     | έως -25 °C       | έως -25 °C      | έως -30 °C      |
| Ηλεκτρική Ισχύς       | 2,2 kW / 3 hp  | 4 kW / 5,4 hp    | 5,5 kW / 7,4 hp | 11 kW / 14,7 hp |
| Παραγωγικότητα        | max. 900 kg/h  | max 1.500 kg/h   | max. 4000 kg/h  | max. 7000 kg/h  |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)    | 1594x804x2373  | 1594x804x2373    | 2666x937x1920   | 2856x1063x1989  |

### STARCUTTER

| Μοντέλο μηχανημάτων   | STARCUTTER 312    | STARCUTTER 314/344 | STARCUTTER 318/348 | STARCUTTER LN     |
|-----------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| Θερμοκρασία προϊόντων | -18 °C            | -25 °C             | - 25 °C            | -25 °C            |
| Παραγωγικότητα        | max. 1500 kg/h    | max. 4000 kg/h     | max. 8000 kg/h     | max. 8000 kg/h    |
| Ηλεκτρική Ισχύς       | 7,7 kW / 10 hp    | 9,2 kW / 12,7 hp   | 18,5 kW / 25 hp    | 15 kW / 20 hp     |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)    | 1360x1400x1870 mm | 2300x1050x1340 mm  | 2440x1560x1490 mm  | 2520x1970x1630 mm |



**PRECUT**



**DICECUT**

Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανήματα κοπής κατεψυγμένου κρέατος από την εταιρεία Magurit.

| Μοντέλο μηχανημάτων   | PRECUT 328        | PRECUT 330        |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| Θερμοκρασία προϊόντων | -25 °C            | -25 °C            |
| Παραγωγικότητα        | max. 16000 kg/h   | max. 25000 kg/h   |
| Ηλεκτρική Ισχύς       | 21 kW / 28 hp     | 75 kW / 100 hp    |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)    | 2600x1650x2240 mm | 2700x2950x2980 mm |

### DICECUT

| Μοντέλο μηχανημάτων   | DICECUT 502       | DICECUT 506       | DICECUT GWS       |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Θερμοκρασία προϊόντων | -4°C έως -18°C    | -4°C έως -18°C    | -25 °C            |
| Παραγωγικότητα        | max. 3000 kg/h    | max. 4500 kg/h    | max. 4500 kg/h    |
| Ηλεκτρική Ισχύς       | 22 kW / 29,5 hp   | 22 kW / 29,5 hp   | 18,5 kW / 24,8 hp |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)    | 3111x1165x1990 mm | 3111x1350x1995 mm | 1860x1470x1900 mm |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανές γαλακτοματοποίησης από την εταιρεία Laska για κορυφαίο αποτέλεσμα.

| Μοντέλα Μηχανών        | FZ 175    | FZ 225   |
|------------------------|-----------|----------|
| Χωρητικότητα           | 200 lt    | 200 lt   |
| Διάμετρος πλάκας κοπής | 175 mm    | 225 mm   |
| Ταχύτητα δίσκων κοπής  | 3600 rpm  | 3600 rpm |
| Δυναμικότητα           | 2,5-8 t/h | 5-15 t/h |
| Ισχύς                  | 90 kW     | 132 kW   |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Κρεατομηχανές του οίκου Laska για τέλειο αποτέλεσμα και δυνατότητα κοπής σε κατεψυγμένες μπάλες..

| Μοντέλα                | W130-H    | WW130-H   | WW160-H   | WW200-H    | WWR160-H  | WWR200-H   | WWB200-H  | WWB300-H   |
|------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|
| Διάμετρος πλάκας κοπής | 130mm     | 130mm     | 160mm     | 200mm      | 160mm     | 200mm      | 200mm     | 300mm      |
| Χωρητικότητα κάδου     | 48 ltr    | 175 ltr   | 385 ltr   | 385 ltr    | 580 ltr   | 580 ltr    | 650 ltr   | 800 ltr    |
| Παραγωγή               | 2500 kg/h | 5000 kg/h | 9100 kg/h | 14000 kg/h | 9100 kg/h | 14000 kg/h | 8000 kg/h | 21000 kg/h |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Βαρέλες μάλαξης με κενό, ψύξη, αλλά και με λειτουργία ξεπαγώματος, για τέλειο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

| Μοντέλο                        | ME130-N             | ME250-N             | ME500-N             | ME1000-N            | ME1000  | ME1500  | ME2000  | ME3000  | ME4500  |
|--------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---|---|---|---|---|
| Χωρητικότητα                   | 130 lt              | 250 lt              | 500 lt              | 1000 lt             | 1000 lt                                       | 1500 lt                                       | 1600 lt                                       | 3000 lt                                       | 4500 lt                                       |
| Μέγιστη χωρητικότητα προϊόντος | 110 kg              | 200 kg              | 400 kg              | 800 kg              | 800 kg  | 1200 kg                                       | 1600 kg                                       | 2400 kg                                       | 3600 kg                                       |
| Βραχίονες ανάδευσης            | 2 x βραχίονες κουπί | 2 x βραχίονες κουπί | 2 x βραχίονες κουπί | 2 x βραχίονες κουπί | 2 x βραχίονες κουπίμε κοχλία αδιάσματος κάδου | 2 x βραχίονες κουπίμε κοχλία αδιάσματος κάδου | 2 x βραχίονες κουπίμε κοχλία αδιάσματος κάδου | 2 x βραχίονες κουπίμε κοχλία αδιάσματος κάδου | 2 x βραχίονες κουπίμε κοχλία αδιάσματος κάδου |
| Ισχύς                          | 4 kW                | 4 kW                | 7,5 kW              | 11 kW               | 7,5 kW  | 11 kW   | 15 kW   | 22 kW   | 30 kW   |
| Ταχύτητα βραχίονα              | 55 rpm              | 55 rpm              | 35 rpm              | 30 rpm              | 29 rpm  | 29 rpm  | 25 rpm  | 25 rpm  | 20 rpm  |
| Χειρισμός                      | Πληκτρολόγιο αφής   | Πληκτρολόγιο αφής   | Πληκτρολόγιο αφής   | Πληκτρολόγιο αφής   | Πληκτρολόγιο αφής                             | Πληκτρολόγιο αφής                             | Πληκτρολόγιο αφής                             | Πληκτρολόγιο αφής                             | Πληκτρολόγιο αφής                             |
| Σύστημα αδειάσματος            | Ανατροπή κάδου      | Ανατροπή κάδου      | Ανατροπή κάδου      | Ανατροπή κάδου      | Flap  | Flap  | Flap  | Flap  | Flap  |

# Laska Cutter

# LASKA



Τεχνικές προδιαγραφές:

Τα cutter του οίκου Laska χάρη στην υψηλή ταχύτητα κοπής, τη δυνατότητα κενού και την προηγμένης τεχνολογίας, παρέχουν το καλύτερο αποτέλεσμα στην επεξεργασία κρέατος σε σύντομο χρόνο.

| Μοντέλο                    | K60 /65-B         | K130-B            | KCU200            | K200-B                                   | K330-B                                   | K500-B                                   | K750-B                                   |
|----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--|--|--|--|
| Χωρητικότητα κάδου         | 65 lt             | 130 lt            | 200 lt            | 200 lt                                   | 330 lt                                   | 500 lt                                   | 750 lt                                   |
| Μέγιστη ταχύτητα μαχαιριού | 5100 rpm          | 4700 rpm          | 4600 rpm          | 4600 rpm                                 | 3900 rpm                                 | 3600 rpm                                 | 3000 rpm                                 |
| Μέγιστη ταχύτητα ανάδευσης | 240 rpm           | 240 rpm           | 240 rpm           | 230 rpm                                  | 195 rpm                                  | 180 rpm                                  | 150 rpm                                  |
| Μέγιστη ταχύτητα κάδου     | 7 / 14 rpm        | 7 / 14 rpm        | 8 – 16 rpm        | 2 – 16 rpm                               | 2 – 16 rpm                               | 2 – 16 rpm                               | 2 – 16 rpm                               |
| Μέγιστη ταχύτητα κοπής     | 100 m/s           | 120 m/s           | 128 m/s           | 128 m/s                                  | 131 m/s                                  | 136 m/s                                  | 132 m/s                                  |
| Ισχύς                      | 22 kW             | 60 kW             | 104 Kw            | 104 Kw                                   | 142 kW                                   | 182 kW                                   | 250 kW                                   |
| Τύπος μαχαιριού            | "FL" – 6 φτερών   | "FL" – 6 φτερών   | "FLT" – 6 φτερών  | "LCT" – 6 φτερών                         | "LCT" – 6 φτερών                         | "LCT" – 6 φτερών                         | "LCT" – 6 φτερών                         |
| Χειρισμός                  | Πληκτρολόγιο αφής | Πληκτρολόγιο αφής | Πληκτρολόγιο αφής | Πληκτρολόγιο αφής με 5,7" οθόνη γραφικών | Πληκτρολόγιο αφής με 5,7" οθόνη γραφικών | Πληκτρολόγιο αφής με 5,7" οθόνη γραφικών | Πληκτρολόγιο αφής με 5,7" οθόνη γραφικών |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Κρεατομηχανές παραγωγής κιμά με δυνατότητα ανάμιξης, μεσαίας και μεγάλης παραγωγικότητας από την εταιρεία Kolbe, για τέλειο αποτέλεσμα.

ΜΕΣΑΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑΣ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

| Μοντέλα μηχανημάτων  | MWK 32-45           | MWK 114-45          | MWK 32-80            | MWK D114-80          | MW 32-80             | MW 114-80            | MW 32-120            | MW 114-120           | MW 52-120            | MW 130-120           |
|----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Χωρητικότητα         | 45 lt               | 45 lt               | 80 lt                | 80 lt                | 80 lt                | 80 lt                | 120 lt               | 120 lt               | 120 lt               | 120 lt               |
| Διάμετρος πλάκας     | 100 mm              | 114 mm              | 100 mm               | 114 mm               | 100 mm               | 114 mm               | 100 mm               | 114 mm               | 130 mm               | 130 mm               |
| Παραγωγικότητα *     | 950 kg/h            | 950 kg/h            | 1050 kg/h            | 1050 kg/h            | 1300 kg/h            | 1300 kg/h            | 1700 lt              | 1700 lt              | 2000 kg/h            | 2000 kg/h            |
| Σύστημα κοπής        | Enterprise E32      | Unger D114          | Enterprise E32       | Unger D114           | Enterprise E32       | Unger D114           | Enterprise E32       | Unger D114           | Enterprise E52       | Unger E130           |
| Ισχύς μηχανής / IP55 | 3 kW                | 4 kW                | 3 kW                 | 4 kW                 | 5,5 kW               | 5,5 kW               | 5,5 kW               | 5,5 kW               | 7,5 kW               | 10 kW                |
| Ισχύς μοτέρ / IP55   | 0,37 kW             | 0,37 kW             | 0,75 kW              | 0,75 kW              | 0,75 kW              | 0,75 kW              | 1,1 kW               | 1,1 kW               | 1,1 kW               | 1,1 kW               |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)   | 635 x 878 x 1190 mm | 635 x 941 x 1190 mm | 685 x 1237 x 1325 mm | 685 x 1302 x 1325 mm | 685 x 1237 x 1325 mm | 777 x 1302 x 1325 mm | 923 x 1325 x 1345 mm | 923 x 1390 x 1345 mm | 923 x 1350 x 1345 mm | 923 x 1410 x 1345 mm |
| Βάρος                | 250 – 260 kg        | 250 – 260 kg        | 290 – 300 kg         | 300 – 310 kg         | 415 – 425 kg         | 425 – 435 kg         | 500 – 510 kg         | 515 – 525 kg         | 520 – 530 kg         | 525 – 535 kg         |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Κρεατομηχανές παραγωγής κιμά με δυνατότητα ανάμιξης, μεσαίας και μεγάλης παραγωγικότητας από την εταιρεία Kolbe, για τέλειο αποτέλεσμα.

ΜΕΓΑΛΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

| Μοντέλα μηχανημάτων  | MW56-200              | MW160-200            | MW56-330          | MW160-330             |
|----------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| Χωρητικότητα         | 200 lt                | 200 lt               | 330 lt            | 330 lt                |
| Διάμετρος πλάκας     | 152 mm                | 160 mm               | 152 mm            | 160 mm                |
| Παραγωγικότητα *     | 2250 kg /h            | 2250 kg /h           | 2750 kg /h        | 3000 kg /h            |
| Σύστημα κοπής        | Enterprise E56        | Unger G160           | Enterprise E56    | Unger G160            |
| Ισχύς μηχανής / IP55 | 18,5 kW               | 18,5 kW              | 18,5 kW           | 18,5 kW               |
| Ισχύς μοτέρ / IP55   | 1,5 kW                | 1,5 kW               | 1,5 kW            | 1,5 kW                |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)   | 1041 x 1844 x 1508 mm | 777 x 1302 x 1325 mm | 1191x1839x1922 mm | 1921 x 1936 x 1922 mm |
| Βάρος                | 825 – 925 kg          | 850 – 950 kg         | 975 – 1075 kg     | 1000 – 1100 kg        |



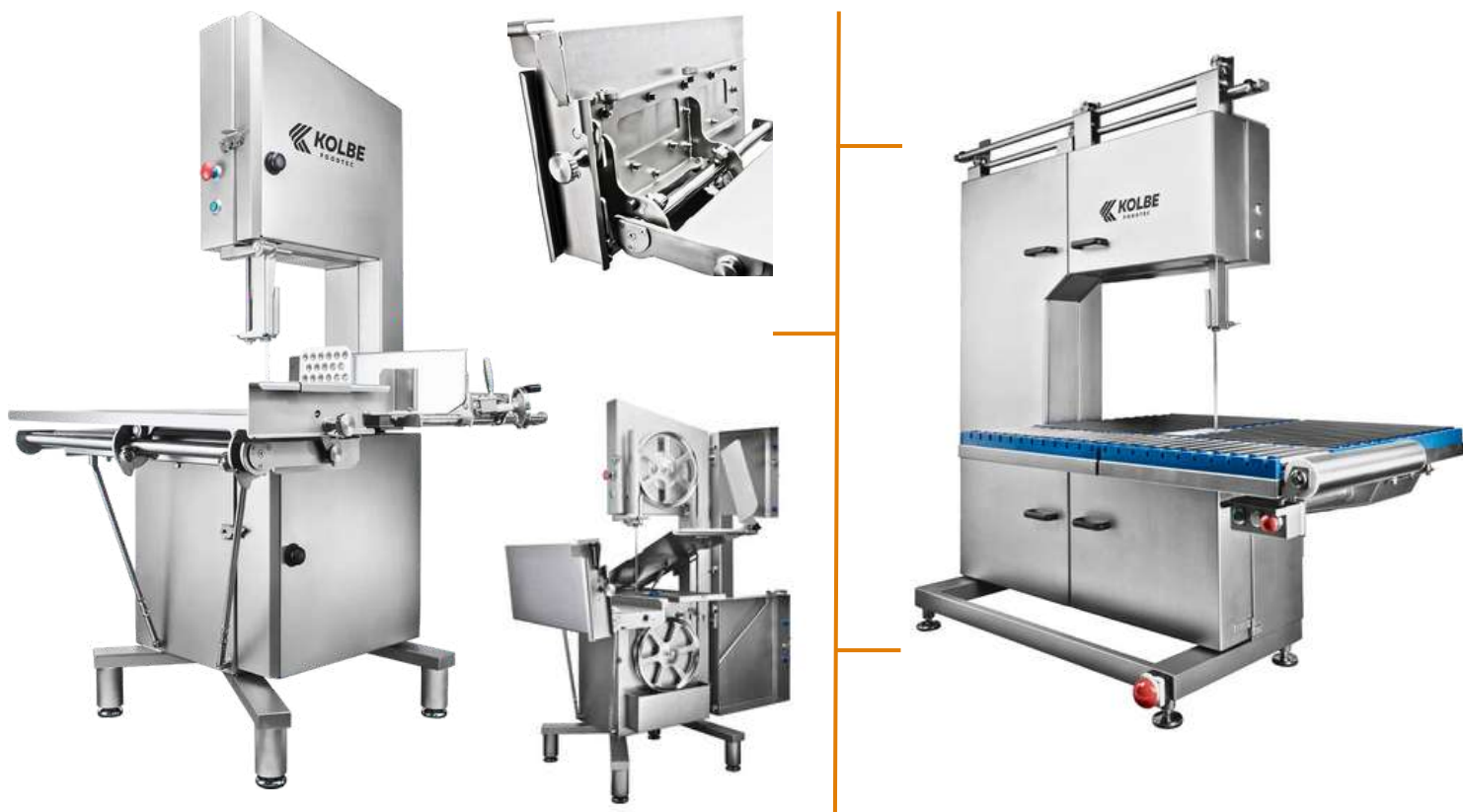
Μηχανές κοπής κιμά για χώρους κρεοπωλείου, μη ψυχωμένες από την εταιρεία Kolbe.

\* Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΖΕΤΑΙ ΜΕ ΤΕΛΙΚΗ ΠΛΑΚΑ 3 ΧΙΛΙΟΣΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΝΑ ΕΧΕΙ 0/-1 °C ΒΑΘΜΟΥΣ

| Μοντέλα μηχανημάτων | LW22           | LW82      | TWK32          | TWK98    | TW98      | TW100          |
|---------------------|----------------|-----------|----------------|----------|-----------|----------------|
| Χωρητικότητα        | 6 lt           | 6 lt      | 16/22 lt       | 16/22 lt | 45/64 lt  | 45/64 lt       |
| Παραγωγικότητα      | 350 kg/h       | 350 kg/h  | 600 kg/h       | 600 kg/h | 950 kg/h  | 950 kg/h       |
| Σύστημα κοπής       | Enterprise E32 | Unger H98 | Enterprise E32 | UngerB98 | Unger B98 | Enterprise E32 |

## Επιδαπέδιες κρεατομηχανές

| Μοντέλα μηχανημάτων | SW98 (H)                                    | SW100 (H)                                   | SW114 I/II           |
|---------------------|---|---|----------------------|
| Χωρητικότητα        | 45/64 lt                                    | 45/64 lt                                    | 60 lt                |
| Διάμετρος πλάκας    | 98 mm                                       | 100   | 114 mm               |
| Παραγωγικότητα *    | 950 kg/h                                    | 950 kg/h                                    | 1300/2000 kg/h       |
| Σύστημα κοπής       | Unger B98                                   | Enterprise E32                              | Unger D114           |
| Ισχύς μοτέρ / IP55  | 2,9 kW                                      | 2,9 kW                                      | 5,5 kW               |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)  | 545 x 943 x 1317 mm<br>627 x 1114 x 1111 mm | 545 x 895 x 1317 mm<br>627 x 1065 x 1111 mm | 679 x 1128 x 1092 mm |
| Βάρος               | 108 – 112 kg                                | 106 – 110 kg                                | 278 – 292 kg         |



Τεχνικές προδιαγραφές:

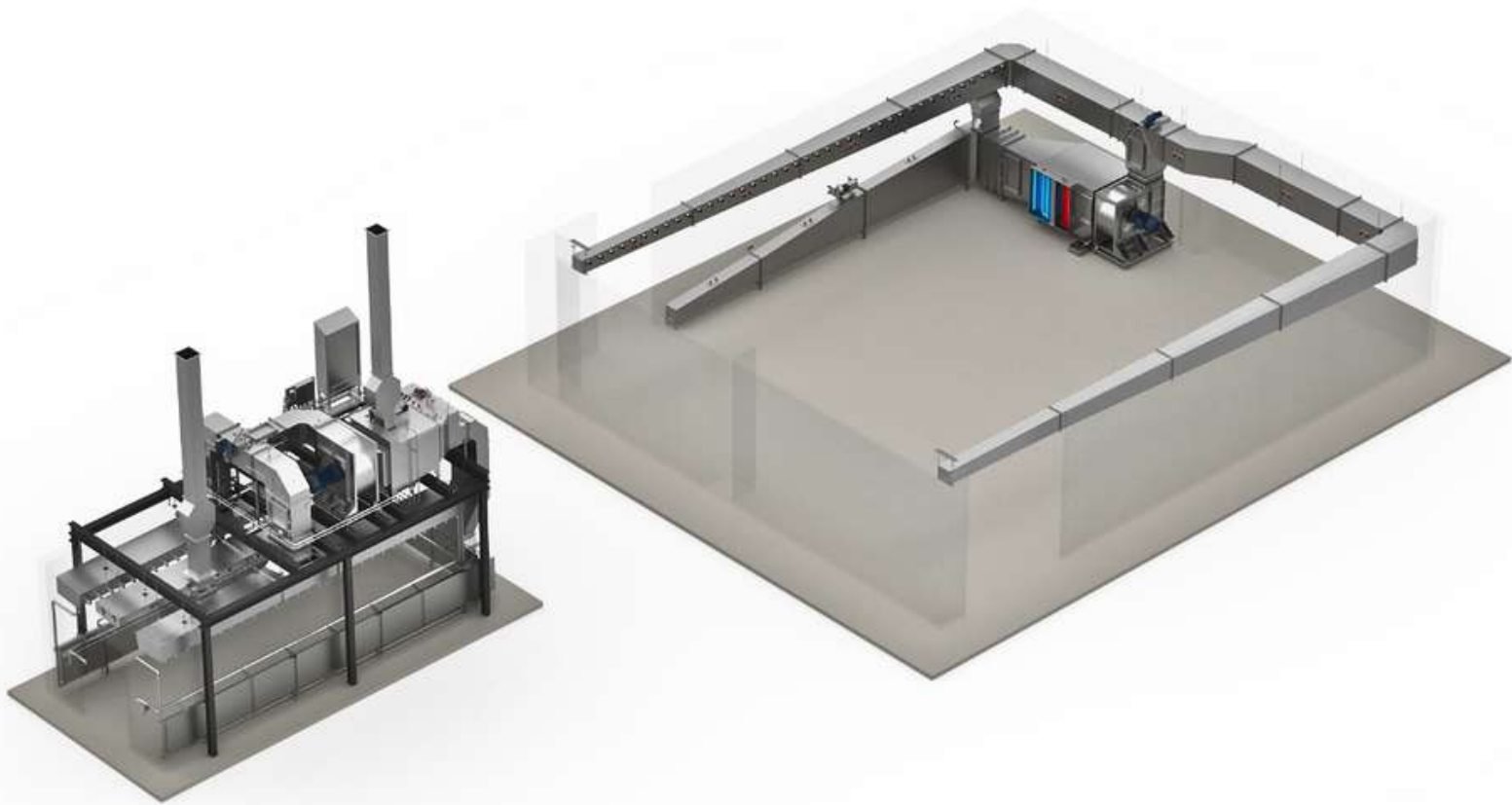
Μηχανές τεμαχισμού κρέατος ψαριού, νωπού ή κατεψυγμένου από την εταιρεία Kolbe.

| Μοντέλο                                   | K220               | K260                | K300 /330S          | K330RS              | K380RS              | K430RT               | K430H                 | K440RS                | K440H                 | K800RT                | K800FT                |
|---|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Πλαίσιο                                   | Ανοξείδωτο         | Ανοξείδωτο          | Ανοξείδωτο          | Ανοξείδωτο          | Ανοξείδωτο          | Ανοξείδωτο           | Ανοξείδωτο            | Ανοξείδωτο            | Ανοξείδωτο            | Ανοξείδωτο            | Ανοξείδωτο            |
| Πλάτος & ύψος κοπής προϊόντος             | 187 x 230 mm       | 228 x 255 mm        | 282 x 306 mm        | 282 x 306 mm        | 357 x 340 mm        | 405 x 360 mm         | 412 x 550 mm          | 412 x 400 mm          | 412 x 550 mm          | 800 x 530 mm          | 800 x 530 mm          |
| Πάχος κοπής                               | 15 – 170 mm        | 5 – 210 mm          | 5 – 270 mm          | 5 – 270 mm          | 5 – 345 mm          | –                    | 5 – 400 mm            | 5 – 400 mm            | 5 – 400 mm            | –                     | –                     |
| Επιφάνεια εργασίας (ΜκΠxΥ)                | 407 x 577 x 389 mm | 458 x 660 x 900 mm  | 590 x 765 x 910 mm  | 682 x 775 x 910 mm  | 757 x 900 x 910 mm  | 830 x 935 x 946 mm   | 1140 x 960 x 910 mm   | 879 x 970 x 910 mm    | 1149 x 957 x 910 mm   | 1435 x 1160 x 950 mm  | 1465 x 1205 x 900 mm  |
| Διαστάσεις μετακινούμενου τραπεζιού κοπής | –                  | –                   | –                   | 400 x 775 mm        | 400 x 900 mm        | –                    | –                     | 467 x 970 mm          | 737 x 522 mm          | –                     | –                     |
| Διάμετρος δίσκου κορδέλας                 | 220 mm             | 260 mm              | 300 mm              | 300 mm              | 380 mm              | 430 mm               | 430 mm                | 440 mm                | 440 mm                | 430 mm                | 430 mm                |
| Μέγεθος κορδέλας                          | 1820 x 16 mm       | 2170 x 16 mm        | 2490 x 16 mm        | 2490 x 16 mm        | 3070 x 16 mm        | 3370 x 16 mm         | 3700 x 16 mm          | 3370 x 16 mm          | 3700 x 16 mm          | 4880 x 20 mm          | 4880 x 20 mm          |
| Ταχύτητα κορδέλας (ΜκΠxΥ)                 | 16 m/s             | 19 m/s              | 22 m/s              | 22 m/s              | 28 m/s              | 32 m/s               | 32 m/s                | 32 m/s                | 32 m/s                | 32 m/s                | 32 m/s                |
| Διαστάσεις μηχανής                        | 519 x 619 x 995 mm | 579 x 702 x 1629 mm | 749 x 815 x 1762 mm | 844 x 835 x 1762 mm | 924 x 960 x 1856 mm | 1015 x 935 x 1968 mm | 1302 x 1010 x 2133 mm | 1057 x 1030 x 1970 mm | 1327 x 1017 x 2136 mm | 2360 x 1160 x 2230 mm | 2128 x 1205 x 2090 mm |
| Ισχύς moter                               | 1,1 kW             | 1,1 kW              | 1,5 kW              | 1,5 kW              | 2,5 kW              | 2,9 kW               | 4 kW                  | 2,9 kW                | 4 kW                  | 4 kW                  | 4 kW                  |



Βιομηχανικοί φούρνοι αλλαντικών – τυριών – ιχθύων για ψήσιμο, βράσιμο, κάπνισμα, ωρίμανση και άλλες πολλαπλές δυνατότητες λειτουργίας, του νούμερο ένα οίκου στον κόσμο





Το CLIMAJETS® είναι σύστημα με μεμονωμένα συστήματα ροής αέρα.

Για διεργασίες σε ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής

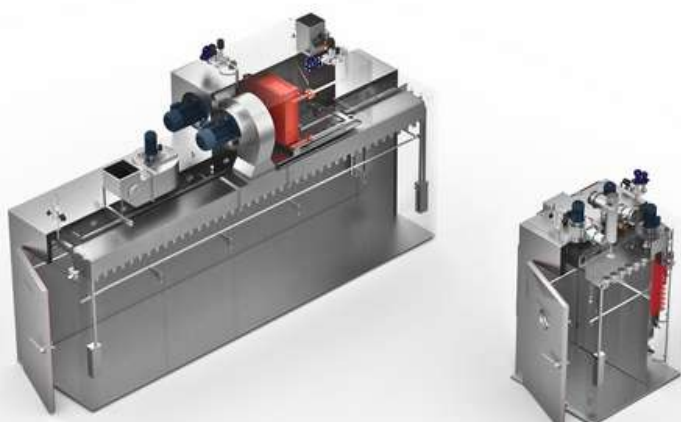
- Από την απόψυξη έως το κρύο κάπνισμα
- Από την ωρίμανση και τη μετά-ωρίμανση.
- 

Μπορεί να προσαρμοστεί ευέλικτα για να ταιριάζει στα προϊόντα σας.

Όλος ο σχεδιασμός για

Το κρύο κάπνισμα | Την ωρίμανση | Την μετά-ωρίμανση | Την απόψυξη

Γίνεται για τον χώρο που εσείς διαθέτετε και έτσι πετυχαίνουμε την βέλτιστη λύση!



Το THERMICjet® είναι η σωστή επιλογή για:

| Ψήσιμο - Βράσιμο | Κάπνισμα | Θέρμανση | Στέγνωμα |

Είτε χρησιμοποιεί, ένα τρόλει, είτε πενήντα, είτε για συνεχόμενη τροφοδοσία.

Αυτό διασφαλίζει την βέλτιστη ροή της παραγωγής σας!

Κάθε προϊόν απαιτεί διαφορετική ένταση καπνού.

Για τον λόγο αυτό η Schröter προσφέρει τέσσερα συστήματα για ζεστό και κρύο κάπνισμα στη σειρά προϊόντων SMOKjet®:

- Καπνιστήρια για ροκανίδια και πριονωτή σκόνη
- Καπνιστήρια ατμού
- Καπνιστήρια τριβής
- Καπνιστήρια υγρού καπνού



# Καμπάνες

## I Συσκευασίας κενού



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανήματα συσκευασίας κενού (καμπάνες) από την εταιρεία InterVac με δυνατότητα παροχής αερίου, επιλογή μονής – διπλής συγκόλλησης και κοπή υπολοίπου σακούλας. Πλήρως ανοξείδωτη και στιβαρή κατασκευή με επίπεδες επιφάνειες για εύκολο και γρήγορο καθαρισμό.

### ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ ΜΟΝΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ

| Μοντέλα μηχανημάτων           | INV 7                | INV 10               | INV 11               | INV 12               | INV 20               | INV 30               |
|-------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Οφέλιμη χώρος θαλάμου (ΜκΠxΥ) | 420x450x180 mm       | 480x465x180 mm       | 480x565x180 mm       | 480x500x180 mm       | 510x540x180 mm       | 820x480x180 mm       |
| Μήκος μπάρας κόλλησης         | 2 x 450 mm           | 1 x 480 mm           | 1 x 480 mm           | 2 x 480 mm           | 2 x 510 mm           | 2 x 480 mm           |
| Θέση μπάρας κόλλησης          | LR                   | V                    | V                    | VH                   | LR                   | LR                   |
| Αντλία κενού Busch            | 63 m <sup>3</sup> /h | 63 m <sup>3</sup> /h | 63 m <sup>3</sup> /h | 63 m <sup>3</sup> /h | 63 m <sup>3</sup> /h | 63 m <sup>3</sup> /h |
| Ισχύς                         | 1,5 kW               | 1,5 kW               | 1,5 kW               | 1,5 kW               | 1,5 kW               | 1,5 kW               |
| Βάρος                         | 150 kg               | 160 kg               | 175 kg               | 175 kg               | 195 kg               | 222 kg               |

### ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ ΔΙΠΛΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ

| Μοντέλα μηχανημάτων           | INV 10/10             | INV 11/11             | INV 20/20             | INV 30/30             | INV 35/35             | INV 36/36             |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Οφέλιμη χώρος θαλάμου (ΜκΠxΥ) | 2 x 600x510x190 mm    | 2 x 600x660x190 mm    | 2 x 630x580x190 mm    | 2 x 820x870x200 mm    | 2 x 1020x480x150 mm   | 2 x 1020x690x150 mm   |
| Μήκος μπάρας κόλλησης         | 4 x 600 mm            | 4 x 600 mm            | 4 x 630 mm            | 4 x 820 mm            | 4 x 1020 mm           | 4 x 1020 mm           |
| Θέση μπάρας κόλλησης          | VH                    | VH                    | VH                    | VH                    | VH                    | VH                    |
| Αντλία κενού Busch            | 100 m <sup>3</sup> /h | 100 m <sup>3</sup> /h | 100 m <sup>3</sup> /h | 160 m <sup>3</sup> /h | 160 m <sup>3</sup> /h | 160 m <sup>3</sup> /h |
| Ισχύς                         | 2,2 kW                | 2,2 kW                | 2,2 kW                | 4,4 kW                | 4,4 kW                | 4,4 kW                |
| Βάρος                         | 352 kg                | 385 kg                | 395 kg                | 612 kg                | 620 kg                | 620 kg                |

### ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ

| Μοντέλα μηχανημάτων           | INV 4                | INV 5                | INV 6                |
|-------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Οφέλιμη χώρος θαλάμου (ΜκΠxΥ) | 340x360x130 mm       | 400x400x180 mm       | 450x400x180 mm       |
| Μήκος μπάρας κόλλησης         | 1 x 340 mm           | 1 x 400 mm           | 1 x 450 mm           |
| Θέση μπάρας κόλλησης          | V                    | V                    | V                    |
| Αντλία κενού Busch            | 16 m <sup>3</sup> /h | 21 m <sup>3</sup> /h | 21 m <sup>3</sup> /h |
| Ισχύς                         | 0,75 kW              | 0,75 kW              | 0,75 kW              |
| Βάρος                         | 54 kg                | 68 kg                | 72 kg                |



# Αυτόματη Γραμμή I Κενού & Συρρίκνωσης



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχάνημα αυτόματης γραμμής κενού συρρίκνωσης  
από την εταιρεία INTERVAC

| Μοντέλο                        | INV450                      | INV500                      | SLC600<br>Τούνελ ψεκασμού<br>ζεστού νερού | TR10<br>Τούνελ<br>στεγνώματος<br>ζεστού αέρα |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|--|
| Διαστάσεις                     | 2.700 x 1.010 x 1.150<br>mm | 3.055 x 1.160 x 1.150<br>mm | 2.300 x 1.140 x 1.200<br>mm               | 1.850 x 1.600x 1.800<br>mm                   |
| Διαστάσεις<br>καμπίνας         | 950 x 630 x 260 mm          | 1.060 x 755 x 260<br>mm     | -   | -  |
| Διαστάσεις χρήσης              | 900 x 540 mm                | 1.000 x 680 mm              | 900 x 600 mm                              | 1.000 x 600 mm                               |
| Διάσταση μπάρας<br>συγκόλλησης | 900 mm                      | 1.000 mm                    | -   | -  |
| Αντλία κενού                   | 302 m3/h                    | 302 m3/h                    | -   | Radialblower - 3 x<br>1.100 m3/h             |
| Ισχύς                          | 8 kW                        | 8 kW                        | 45 kW                                     | 5 kW   |
| Βάρος                          | 690 kg                      | 700 kg                      | 400 kg                                    | 350 kg                                       |

# Ελεγκτές | Βάρους

p-u-l-s-o-t-r-o-n-i-c



Τεχνικές προδιαγραφές:

Ελεγκτές βάρους από την εταιρεία Pulsotronic για τον απόλυτο έλεγχο των προϊόντων σας.

| Μοντέλο                 | CW-M   | CW-M-VA  | CW-M-SL  | CW-M-WD   | CW-M-WD-SL  |
|-------------------------|--|--|--|---|---|
| Προστασία υγρασίας      | IP54   | IP65   | IP54   | IP69K   | IP69K   |
| Οθόνη                   | Ανακλινόμενη οθόνη<br>touchscreen TFT<br>10,4" | Ανακλινόμενη οθόνη<br>touchscreen TFT<br>10,4" | Ανακλινόμενη οθόνη<br>touchscreen TFT<br>10,4" | Ανακλινόμενη και περιστρεφόμενη οθόνη<br>touchscreen TFT<br>10,4" | Ανακλινόμενη και περιστρεφόμενη οθόνη<br>touchscreen TFT<br>10,4" |
| Θερμοκρασία λειτουργίας | 5 °C έως 40 °C                                 | 5 °C έως 40 °C                                 | 5 °C έως 40 °C                                 | - 5 °C έως 40 °C  | 5 °C έως 40 °C  |
| Ισχύς                   | 0,8kVA   | 0,8kVA   | 1,8kVA   | 0,8kVA  | 1,1kVA  |



Ανιχνευτές μετάλλων για στερεά και σε υγρή μορφή προϊόντα από την εταιρεία Pulsotronic με δυνατότητα κατασκευής custom εφαρμογών.

|                         |                   |                          |
|-------------------------|-------------------|--------------------------|
| Ύψος αισθητήρα          | 50-500 mm         |                          |
| Πλάτος αισθητήρα        | 100-700 mm        |                          |
| Υλικό κατασκευής        | Ανοξείδωτο ατσάλι |                          |
| Θερμοκρασία αποθήκευσης | -10-50 °C         |                          |
| Θερμοκρασία λειτουργίας | 0-50 °C           |                          |
| Προστασία               | IP65              |                          |
| Ικανότητα ανίχνευσης mm | <b>Σίδηρος</b>    | <b>Ανοξείδωτο χάλυβα</b> |
| Ύψος 100                | 0,6 mm            | 0,8 mm                   |
| Ύψος 150                | 0,8 mm            | 1,1 mm                   |
| Ύψος 200                | 1,0 mm            | 1,6 mm                   |
| Ύψος 250                | 1,2 mm            | 1,8 mm                   |
| Ύψος 300                | 1,5 mm            | 2,0 mm                   |
| Ύψος 350                | 1,8 mm            | 2,1 mm                   |
| Ύψος 400                | 2,0 mm            | 2,5 mm                   |

# Ανιχνευτές | Μετάλλων

p-u-l-s-o-t-r-o-n-i-c



Ανιχνευτές μετάλλων για στερεά και σε υγρή μορφή προϊόντα από την εταιρεία Pulsotronic με δυνατότητα κατασκευής custom εφαρμογών.

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Ύψος εισόδου            | 950-1250 mm     |
| Μέγιστη πίεση εισόδου   | 55 bar          |
| Σύνδεση                 | Rd 80 x 1/4" HP |
| Διάμετρος σωλήνα        | 57 mm           |
| Βάρος                   | 150 kg          |
| Προστασία               | IP69K           |
| Θερμοκρασία αποθήκευσης | -10-60 °C       |
| Θερμοκρασία λειτουργίας | -10-50 °C       |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Το 1969 η BAADER ανέπτυξε τη διαδικασία μαλακού διαχωρισμού με πίεση, για την ανάκτηση κόκκινου κρέατος, πουλερικών, ψαριών. Η διαδικασία "BAADERING" είναι ένας καθορισμένος όρος ποιότητας & συγκεκριμένης διαδικασίας ποιότητας προϊόντος.

| Μοντέλο                   | 600            | 601          | 604          | 605          | 607          | 608            |
|---------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| Διάμετρος τρύπας τυμπάνου | 1,3-2-3-4-5 mm | 1,3-2-3-5 mm | 1,3-2-3-5 mm | 1,3-2-3-5 mm | 1,3-2-3-5 mm | 1,3-2-3-4-5 mm |
| Ισχύς                     | 1.5 kW         | 3 kW         | 7.5 kW       | 7.5 kW       | 11 kW        | 15 kW          |
| Βάρος                     | 230 kg         | 420 kg       | 1.200 kg     | 1.750 kg     | 1.850 kg     | 3.200 kg       |

# Φούρνος

| Ψήσιμο | Βράσιμο  
| κάπνισμα | Ψύξη

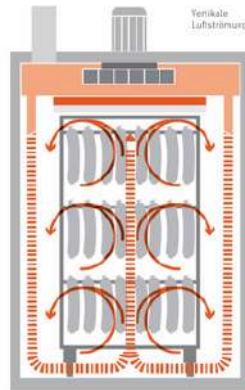
**FESSMANN**  
Leading in Smoking Technologies



Τεχνικές προδιαγραφές:

Επαγγελματικοί φούρνοι από την εταιρεία Fessmann, ένας από τους πιο αναγνωρίσιμους ποιοτικά φούρνους στην παγκόσμια αγορά τροφίμων.





Τεχνικές προδιαγραφές:

Επαγγελματικοί φούρνοι από την εταιρεία Fessmann, ένας από τους πιο αναγνωρίσιμους ποιοτικά φούρνους στην παγκόσμια αγορά τροφίμων.

| Μοντέλο                          | T1800          | T1900          | T2500          | T3000 / 1      | T3000 / 2      | T3000 / 3      | T3000 / 4      | T3000 / 5      | T3000 / 6      |
|----------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Χωρητικότητα                     | 1 τρόλεϊ       | 1 τρόλεϊ       | 1 τρόλεϊ       | 1 τρόλεϊ       | 2 τρόλεϊ       | 3 τρόλεϊ       | 4 τρόλεϊ       | 5 τρόλεϊ       | 6 τρόλεϊ       |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)<br>mm         | 1260x1090x1950 | 1260x1090x2200 | 1510x1360x2200 | 1510x1360x2500 | 1510x2460x2500 | 1510x3560x2500 | 1510x4660x2500 | 1510x5760x2500 | 1510x6860x2500 |
| Ύψος φούρνου<br>λαδιού / γκαζιού | 1950 mm        | 2200 mm        | 2200 mm        | 2650 mm        | 2650 mm        | 2650 mm        | -              | -              | -              |
| Ελάχιστο ύψος<br>οροφής          | 2500 mm        | 2750 mm        | 3030 mm        | 3330 mm        | 4390 mm        | 4390 mm        | 4510 mm        | 4510 mm        | 4510 mm        |
| Προτεινόμενο<br>ύψος οροφής      | 2750 mm        | 3000 mm        | 3100 mm        | 3400 mm        | 4390 mm        | 4390 mm        | 4510 mm        | 4510 mm        | 4510 mm        |
| Διαστάσεις<br>τρόλεϊ             | 1420x910x800   | 1680x910x800   | 1680x1040x1020 | 1680x1040x1020 | 1680x1040x1020 | 1680x1040x1020 | 1680x1040x1020 | 1680x1040x1020 | 1680x1040x1020 |
| Ισχύς φούρνου<br>με ατμού        | 34 kW          | 34 kW          | 34 kW          | 34 kW          | 68 kW          | 102 kW         | 136 kW         | 170 kW         | 204 kW         |
| Ισχύς<br>ηλεκτρικού<br>φούρνου   | 22,5 kW        | 22,5kW         | 28,35 kW       | 28,35 kW       | 56,7 kW        | 85,05 kW       | 113,4 kW       | 141,75 kW      | 170,1 kW       |
| Ισχύς φούρνου<br>με λάδι/γκάζι   | 25 kW          | 25 kW          | 37 kW          | 37 kW          | 69 kW          | 90 kW          | -              | -              | -              |

# Κλιπαδόροι

## Ι KDCMA Αυτόματοι



Αυτόματοι διπλοί κλιπαδόροι του οίκου Tipper Tie για σύνδεση με όλες τις γνωστές αυτόματες γεμιστικές μηχανές πλήρωσης. Χειρίζονται φυσικά, τεχνητά και ινώδη περιβλήματα για μια ποικιλία εφαρμογών. Κατάλληλες για καλίμπρες από 25mm – 120 mm.

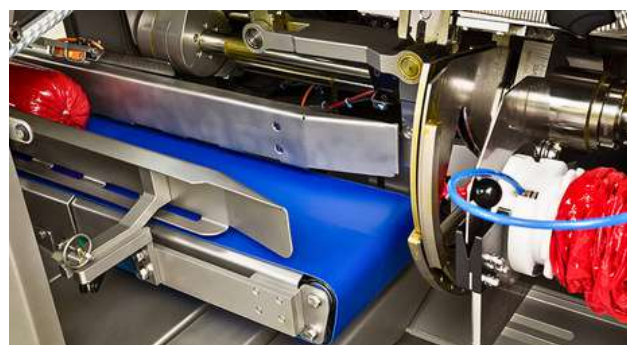
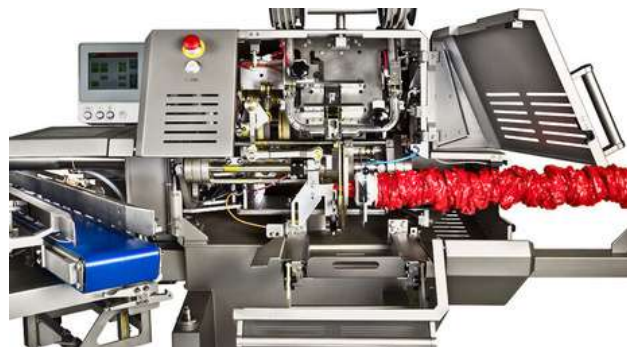
| Μοντέλο  | KDCMA70                      | KDCMA90    | KDCMA200         | KDCMA400      |
|--|------------------------------|------------|------------------|---------------|
| Εύρος καλίμπρας  | 25 - 65 mm                   | 25 - 85 mm | 45 - 110 mm      | 45 - 120 mm   |
| Εύρος clip   | E200, E210, E220, E230, E240 |            | G175, G200, G225 | 370, 390, 400 |
| Κατανάλωση αέρα  | 7,4 NI                       | 9,5 NI     | 12,3 NI          | 16,6 NI       |
| Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου μηχανής                             | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |
| Βασική γλίστρα εξόδου  | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |
| Γλίστρα εξόδου με ραουλοδιάδρομο                                 | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |
| Εισαγωγή ετικετών με εκτύπωση ή ανάγλυφη αποτύπωση πάνω στα κλιπ | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |
| Σύστημα για κλιπ σε ρολό   | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |
| Σύστημα τροφοδοσίας σχοινού για πέταλα                           | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |
| Αυτόματο σύστημα τροφοδότησης θηλιών                             | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |
| Σύστημα φωτοκυτάρου για μέτρηση του προϊόντος                    | ✓                            | ✓          | ✓                | ✓             |



Ημιαυτόματοι διπλοί κλιπαδόροι του οίκου Tipper Tie για σύνδεση με όλες τις γνωστές αυτόματες γεμιστικές μηχανές πλήρωσης. Χειρίζονται φυσικά, τεχνητά και ινώδη περιβλήματα για μια ποικιλία εφαρμογών. Για καλίμπρες από 25mm – 120 mm.

| Μοντέλο  | DCM90                        | KDCM70     | KDCM90     | KDCM200          | KDCM400       |
|--|------------------------------|------------|------------|------------------|---------------|
| Εύρος καλίμπρας  | 25 -85 mm                    | 25 - 65 mm | 25 - 85 mm | 45 - 110 mm      | 45 - 120 mm   |
| Εύρος clip   | E200, E210, E220, E230, E240 |            |            | G175, G200, G225 | 370, 390, 400 |
| Κατανάλωση αέρα  | 5,7 NI                       | 5 NI       | 5,7 NI     | 8,5 NI           | 12,8 NI       |
| Υποστήριξη σωλήνα γέμισης  | Option                       | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Υποστήριξη σπασίματος εντέρου                                    | Option                       | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Έλεγχος πλήρωσης   | Option                       | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Διαθέσιμες επιλογές  |                              |            |            |                  |               |
| Βασική γλίστρα εξόδου  | ✓                            | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Γλίστρα εξόδου με ραουλοδιάδρομο                                 | --                           | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου μηχανής                             | --                           | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Εισαγωγή ετικετών με εκτύπωση ή ανάγλυφη αποτύπωση πάνω στα κλιπ | --                           | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Σύστημα τροφοδοσίας σχοινού για πέταλα                           | ✓                            | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Αυτόματο σύστημα τροφοδότησης θηλιών                             | --                           | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |
| Χειροκίνητη τροφοδότηση θηλιών                                   | ✓                            | --         | --         | --               | --            |
| Σύστημα για κλιπ σε ρολό   | ✓                            | ✓          | ✓          | ✓                | ✓             |

# Κλιπαδόροι | SV4800 Αυτόματος



Αυτόματοι διπλοί κλιπαδόροι του οίκου Tipper Tie για σύνδεση με όλες τις γνωστές αυτόματες γεμιστικές μηχανές πλήρωσης. Χειρίζονται φυσικά, τεχνητά και ινώδη περιβλήματα για μια ποικιλία εφαρμογών. Για καλίμπρες από 45mm – 160 mm.

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Μοντέλο            | SV4800               |
| Μήκος              | 2.339 mm             |
| Πλάτος             | 1.295 mm             |
| Ύψος               | 1.756 mm             |
| Παροχή             | 3x400V / 50Hz ή 60Hz |
| Ισχύς              | 5 2.8 kW             |
| Προστασία          | IP65                 |
| Κατανάλωση<br>αέρα | 0,39 nl / κύκλο      |
| Παροχή αέρα        | 6-7 bar              |
| Εύρος καλίμπρας    | 45 - 160 mm          |
| Παραγωγικότητα     | 120 μερίδες / λεπτό  |
| Τύπος κλιπ         | E400 / Z400          |
| Βάρος              | 450 kg               |



Χειροκίνητοι επιτραπέζιοι κλιπαδόροι του οίκου Tipper Tie. Χειρίζονται, τεχνητά και ινώδη περιβλήματα, σακούλες καθώς και διχτάκια για μια ποικιλία εφαρμογών.

| Μοντέλο                                 | TCNV75         | TCNV100        | TCNV200A       | TCNV200B            | TCNV RF200     | TCNV E220R             | TCNV400        | TCNV400R                                  |
|---|----------------|----------------|----------------|---------------------|----------------|------------------------|----------------|---|
| Διαστάσεις ΜxΠxΥ                        | 270x210x870 mm | 270x210x870 mm | 270x210x870 mm | 270x210x870 mm      | 270x210x870 mm | 270x210x870 mm         | 270x210x870 mm | 270x210x870 mm                            |
| Βάρος                                   | 9 kg           | 9kg            | 9 kg           | 10 kg               | 10,5 kg        | 10 kg                  | 11 kg          | 12 kg                                     |
| Τύπος κλιπ                              | 50, 75K+(T)    | (T)90, 100     | 175, 200G+ (T) | 175, 200, 250G+ (T) | G175,200,250   | E210, E220, E230, E240 | 390, 400, 425  | 370,380, 390, 400, G400, G410, K400, K410 |
| Χειροκίνητη κοπή                        | √              | √              | --             | --                  | --             | --                     | --             | --  |
| Πνευματικό σύστημα κοπής                | --             | --             | √              | √                   | √              | √                      | √              | √   |
| Αυτόματο σύστημα τροφοδότησης θηλιών    | --             | √              | √              | √                   | √              | √                      | √              | √   |
| Χειροκίνητο σύστημα τροφοδότησης θηλιών | --             | √              | √              | √                   | √              | √                      | √              | √   |
| Σύστημα κενού (vacuum)                  | --             | --             | --             | --                  | --             | --                     | --             | --  |

|   | TCV106-100         | TCV106-E220    | TCV206         | TCV406         | TCV507         | TCV206H (HF)   | TCV406H (HF)   | TCV407 (HF)    | TCV406Z        |
|---|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Διαστάσεις ΜxΠxΥ                        | 250x220x870 mm     | 250x220x870 mm | 250x220x870 mm | 250x220x870 mm | 250x220x870 mm | 520x250x640 mm | 520x250x640 mm | 520x250x640 mm | 650x50x1110 mm |
| Βάρος                                   | 10 kg              | 10 kg          | 10 kg          | 10 kg          | 10 kg          | 11 kg          | 11 kg          | 11 kg          | 26 kg          |
| Τύπος κλιπ                              | K90-K150, T90-T150 | E210-E240      | G175-G250      | 390-450        | E510-E540      | G175-G250      | 390-450        | 390-450        | Z401,Z411      |
| Χειροκίνητη κοπή                        | --                 | --             | √              | --             | √              | --             | --             | --             | --             |
| Πνευματικό σύστημα κοπής                | --                 | --             | --             | --             | --             | --             | --             | --             | --             |
| Αυτόματο σύστημα τροφοδότησης θηλιών    | --                 | --             | --             | --             | √              | --             | --             | --             | --             |
| Χειροκίνητο σύστημα τροφοδότησης θηλιών | --                 | --             | --             | --             | --             | --             | --             | --             | --             |
| Σύστημα κενού (vacuum)                  | √                  | √              | √              | √              | √              | --             | --             | --             | --             |

# Κλιπαδόροι

I TT1512 TT1815 Αυτόματος



Αυτόματοι διπλοί κλιπαδόροι του οίκου Tipper Tie. Για σύνδεση με όλες τις γνωστές αυτόματες γεμιστικές μηχανές πλήρωσης. Χειρίζονται φυσικά, τεχνητά και ινώδη περιβλήματα για μια ποικιλία εφαρμογών. Για καλίμπρες από 20mm – 140 mm.

| Μοντέλο         | TT1512               | TT1815               |
|-----------------|----------------------|----------------------|
| Μήκος           | 1.564 mm             | 1.607 mm             |
| Πλάτος          | 1.127 mm             | 1.127 mm             |
| Ύψος            | 1.955 mm             | 2.019 mm             |
| Παροχή          | 3x400V / 50Hz ή 60Hz | 3x400V / 50Hz ή 60Hz |
| Ισχύς           | 5,5kW                | 5,5kW                |
| Προστασία       | IP65                 | IP65                 |
| Κατανάλωση αέρα | 5,1 ltr / κύκλο      | 5,1 ltr / κύκλο      |
| Παροχή αέρα     | 6-7 bar              | 6-7 bar              |
| Εύρος καλίμπρας | 20 - 80 mm           | 35 - 140 mm          |
| Παραγωγικότητα  | 200 μερίδες / λεπτό  | 130 μερίδες / λεπτό  |
| Βάρος           | 450 kg               | 500 kg               |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανές κοπής αλλαντικού σε φέτες,  
από την εταιρεία Finova.

| Μοντέλα                       | Slicefil-300     | Slicefil-600     | Slicefil-400   | Slicefil-620          | Slicefil-650          |
|-------------------------------|------------------|------------------|--|-----------------------|-----------------------|
| Παραγωγικότητα φέτες / λεπτό  | 300              | 600              | 400  | 600                   | 600                   |
| Χώρος κοπής                   | 250 x 110 mm     | 270 x 120 mm     | 290 x 160 (ø 420 mm)<br>340 x 160 (ø 450 mm)<br>350 x 160 (ø 460 mm) | 250 x 150 mm          | 250 x 150 mm          |
| Μέγιστο μήκος προϊόντος       | 650 mm           | 1000 mm          | 1000 mm  | 1200 mm               | 1200 mm               |
| Μέγιστο ύψος στατικής μερίδας | 50 mm            | 50 mm            | 50 mm  | 70 mm                 | 70 mm                 |
| Πάχος φέτας ρυθμιζόμενο       | 0,5 – 50 mm      | 0,5 – 50 mm      | 0,5 – 100 mm   | 0,5 – 100 mm          | 0,5 – 100 mm          |
| Διάμετρος μαχαιρού            | 370 mm           | 420 mm           | 420 / 450 / 460 mm   | 450                   |                       |
| Οθόνη                         | 7"               | 7"               | 15"  | 15"                   | 15"                   |
| Πίεση αέρα                    | 6 bar            | 6 bar            | 6 bar  | 6 bar                 | 6 bar                 |
| Ισχύς                         | 2,8 kW           | 6 kW             | 6 έως 11 kW  | 9 έως 12 kW           | 9 έως 12 kW           |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)            | 2651x873x1730 mm | 3185x855x2220 mm | 5071-5729 x 1146x1928 mm   | 6635 x 1105 x 2305 mm | 6635 x 1105 x 2305 mm |
| Βάρος                         | 410 kg           | 680 kg           | 600 – 1300 kg  | 1000 – 1700 kg        | 1200 – 2200 kg        |

# Κοπής I Τυριού



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανή κοπής τυριού σε φέτες,  
από την εταιρεία Finova.

| Μοντέλα                       | Slicefil-300     | Slicefil-600     | Slicefil-400   | Slicefil-620          | Slicefil-650          |
|-------------------------------|------------------|------------------|--|-----------------------|-----------------------|
| Παραγωγικότητα φέτες / λεπτό  | 300              | 600              | 400  | 600                   | 600                   |
| Χώρος κοπής                   | 250 x 110 mm     | 270 x 120 mm     | 290 x 160 (ø 420 mm)<br>340 x 160 (ø 450 mm)<br>350 x 160 (ø 460 mm) | 250 x 150 mm          | 250 x 150 mm          |
| Μέγιστο μήκος προϊόντος       | 650 mm           | 1000 mm          | 1000 mm  | 1200 mm               | 1200 mm               |
| Μέγιστο ύψος στατικής μερίδας | 50 mm            | 50 mm            | 50 mm  | 70 mm                 | 70 mm                 |
| Πάχος φέτας ρυθμιζόμενο       | 0,5 – 50 mm      | 0,5 – 50 mm      | 0,5 – 100 mm   | 0,5 – 100 mm          | 0,5 – 100 mm          |
| Διάμετρος μαχαιρού            | 370 mm           | 420 mm           | 420 / 450 / 460 mm   | 450                   |                       |
| Οθόνη                         | 7"               | 7"               | 15"  | 15"                   | 15"                   |
| Πίεση αέρα                    | 6 bar            | 6 bar            | 6 bar  | 6 bar                 | 6 bar                 |
| Ισχύς                         | 2,8 kW           | 6 kW             | 6 έως 11 kW  | 9 έως 12 kW           | 9 έως 12 kW           |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)            | 2651x873x1730 mm | 3185x855x2220 mm | 5071-5729 x 1146x1928 mm   | 6635 x 1105 x 2305 mm | 6635 x 1105 x 2305 mm |
| Βάρος                         | 410 kg           | 680 kg           | 600 – 1300 kg  | 1000 – 1700 kg        | 1200 – 2200 kg        |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Ο οίκος HTS διαθέτει στην συλλογή του, γεμιστικά μηχανήματα που θα καλύψουν οποιαδήποτε ανάγκη στην παραγωγής σας. Με στρίψιμο για όλους τους τύπους σιτηρών.

| Μοντέλα                  | HTS 95                       | HTS 150                      | HTS 250                      | HTS 450                      |
|--------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Μέγιστος όγκος παραγωγής | 3000 kg/h                    | 3600 kg/h                    | 5800 kg/h                    | 10000 kg/h                   |
| Πίεση                    | 35 bar                       | 35 bar                       | 50 bar                       | 45 bar                       |
| Χωρητικότητα κάδου       | 95 litres                    | 250 litres                   | 250 litres                   | 350 litres                   |
| Μερίδες                  | 400 port./min (30 g μερίδα)  | 450 port./min (30 g μερίδα)  | 500 port./min (30 g μερίδα)  | 530port./min (30 g μερίδα)   |
|                          | 340 port./min (70 g μερίδα)  | 380 port./min (70 g μερίδα)  | 440 port./min (70 g μερίδα)  | 480 port./min (70 g μερίδα)  |
|                          | 280 port./min (100 g μερίδα) | 320 port./min (100 g μερίδα) | 370 port./min (100 g μερίδα) | 410 port./min (100 g μερίδα) |
| Ισχύς                    | 4,2 kw                       | 7,5 kw                       | 12 kw                        | 18 kw                        |

# Εμπροσθομηχανήματα



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μορφοποιητικό Κοπτικό Μηχάνημα ίδιου βάρους για кемπά σε συνεργασία με γεμιστική μηχανή. Ιμάντας προώθησης μορφοποιημένου προϊόντος από τον οίκο HTS.

UTB 300

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Ταχύτητα ιμάντα  | μέγιστο 0,5 m / sec |
| Τάση τροφοδοσίας | 230 VAC             |
| Βάρος            | 45 kg               |
| Ύψος             | 700 mm έως 1000 mm  |
| Μήκος            | 1100 mm             |
| Πλάτος           | 300 mm              |

Μορφοποιητικό και Κοπτικό Μηχάνημα FS40.

- Για την ποιοτική & αποτελεσματική παραγωγή προϊόντων με ακριβές μήκος.
- Το σχήμα και το μέγεθος καθορίζονται εύκολα.
- Με εύκολη αλλαγή των εξαρτημάτων.

Ταχύτητα μερίδας: 250 μερίδες / λεπτό.



### LS100

Το σύστημα ευθυγράμμισης προϊόντος LS100 του οίκου TELTEK αποτελεί μια εύχρηστη λύση για μεταφορά προϊόντων που είναι δύσκολο να μετακινηθούν πλευρικά, μπορεί να διαχειριστεί έως 80 προϊόντα ανά λεπτό. Ο ρυθμός ποικίλλει και εξαρτάται από το μήκος και το πλήθος του ιμάντα εισόδου. Εύκολα και γρήγορα μπορεί να πραγματοποιηθεί αλλαγή του ιμάντα εισόδου, καλύπτοντας όλα τα μεγέθη των συσκευασιών που τροφοδοτεί η συσκευαστική μηχανή.

Η εταιρεία TELTEK διαθέτει στην συλλογή των μηχανημάτων του δύο μοντέλα ευθυγράμμισης προϊόντος LS 100 & LS150, το οποία καλύπτουν κάθε ανάγκη εφαρμογής.



### LS150

Το σύστημα ευθυγράμμισης προϊόντος LS150 του οίκου TELTEK αποτελεί την γρηγορότερη έκδοση για μεταφορά και στοίχιση προϊόντων και μπορεί να διαχειριστεί έως 150 προϊόντα ανά λεπτό. Ο ρυθμός ποικίλλει και εξαρτάται από το μήκος και το πλήθος του ιμάντα εισόδου. Εύκολα και γρήγορα μπορεί να πραγματοποιηθεί αλλαγή του ιμάντα εισόδου, καλύπτοντας όλα τα μεγέθη των συσκευασιών που τροφοδοτεί η συσκευαστική μηχανή.

# Weight Price I Labeler (WPL)



## Περιγραφή:

Η εταιρεία Teltek με εμπειρία χρόνων στα συστήματα ελέγχου βάρους, προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις για διασφάλιση ποιότητας, έλεγχο προϊόντων, καθώς και αυτόματη σήμανση τιμής βάρους.

Συνδυάζοντας την ζυγαριά ελέγχου της Teltek με ένα σύστημα σήμανσης τιμής και βάρους, μπορείτε να επισημάνετε αυτόματα τα προϊόντα σας με τις απαραίτητες πληροφορίες, όπως π.χ. βάρος, τιμή, barcode και πληροφορίες σχετικά με αλλεργιογόνα.

Έχετε τη δυνατότητα σχεδιασμού ετικετών προσαρμοσμένων διαστάσεων και εμφάνισης χάρη στο σχεδιαστικό πρόγραμμα το οποίο διαθέτει ο εκτυπωτής, καθώς και επιλογή εκτύπωσης π.χ. πάνω, κάτω ή πάνω & κάτω εκτύπωση.



Τεχνικές προδιαγραφές:

Ανιχνευτές ξένων σωματιδίων τεχνολογίας X-ray από την εταιρεία Isiray.

| Μοντέλο                              | IXE   | RXI  | RXP   | RXI BULK   |
|--------------------------------------|---|--|---|--|
| Ισχύς X-ray                          | Max. 65kV, 80W  | Max.80kW,210W (RXI 2410 ,4016)Max. 120kV,350W (RXI 4030, 5030SH, 6030SH)     | Max. 120kV, 480W                                      | Max. 80kV, 350W  |
| Πλάτος ελέγχου                       | 180 mm (IXE 1815)280 mm (IXE 2815)380 mm (IXE 3815)       | 240 mm (RXI2410)400 mm (RXI 4016,4030)500 mm (RXI 5030SH)600 mm (RXI 6030SH) | 160 mm  | 400 mm (RXI 4010BHD)600 mm (RXI 6010BHD)                 |
| Ύψους ελέγχου                        | 150 mm  | 100 mm (RXI 2410)160 mm (RXI 4016)300 mm (RXI 4030, 5030SH, 6030SH)          | 260 mm  | 50 mm  |
| Ταχύτητα μάντα                       | 5-60 m/min  | 10-60 m/min (RXI 2410, 4016, 4030)10-40 m/min (RXI5030SH, 6030SH)            | 10-90 m/min   | 120 m/min  |
| Διασύνδεση                           | LAN port, USB port  | LAN port, USB port   | LAN port, USB port                                    | LAN port, USB port                                       |
| Λειτουργικό σύστημα                  | Windows Pro   | Windows Pro  | Windows Pro   | Windows Pro  |
| Θερμοκρασία λειτουργίας              | 0-40 °C   | 0-40 °C  | 0-40 °C   | 0-40 °C  |
| Μέγιστο επίπεδο υγρασίας λειτουργίας | 30-90%  | 30-90%   | 30-90%  | 30-90%   |
| Προστασία από ακτίνα X               | Κουρτίνες   | Κουρτίνες  | Προστατευτικό τούνελ                                  | Προστατευτικό τούνελ                                     |
| Λειτουργία απόρριψης                 | Ηχητικός & οπτικός, σταμάτημα μάντα(προαιρετικά απόρριψη) | Ηχητικός & οπτικός, σταμάτημα μάντα(προαιρετικά απόρριψη)                    | Υψηλής ταχύτητας έμβολο(απαιτείται αέρας 0.6-0.8 Mpa) | 48 ακροφύσια αέρα (RXI 4010)72 ακροφύσια αέρα (RXI 6010) |
| Εκπομπή ακτίνας X                    | <1μSv /h (CE Standard)                                    | <1μSv /h (CE Standard)   | <1μSv /h (CE Standard)                                | <1μSv /h (CE Standard)                                   |

# Μηχανή I Αποφλοίωσης

# HITEC



Μηχανή αποφλοίωσης για λουκάνικα από την εταιρεία Hitec.

Τεχνικές προδιαγραφές:

| Μοντέλο              | Sabre 20Χωρίς κάδο απόρριψης εντέρου       | Sabre 20Με κάδο απόρριψης εντέρου          |
|----------------------|--|--|
| Διάσταση προϊόντος   | Διάμετρος 13 – 36mmΜήκος 28.5 mm           | Διάμετρος 13 – 36mmΜήκος 28.5 mm           |
| Ταχύτητα αποφλοίωσης | 300 m/min                                  | 300 m/min                                  |
| Ύψος                 | High type : 1,470 mmLow type : 1,310 mm    | High type : 1,470 mmLow type : 1,310 mm    |
| Μήκος                | 840 mm                                     | 2,040 mmΜε ανοιχτό καπάκι : 2,650 mm       |
| Πλάτος               | 427 mm                                     | 700 mm                                     |
| Παροχή ρεύματος      | Three-phase 1.55 kW                        | Three-phase 3.05 kW                        |
| Παροχή αέρα          | 75-100 PSIΚατανάλωση:283 L/min – 425 L/min | 75-100 PSIΚατανάλωση:283 L/min – 425 L/min |
| Παροχή ατμού         | 30 PSIΚατανάλωση: 0-50 kg/h                | 30 PSIΚατανάλωση: 0-50 kg/h                |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανή Αποδερμάτωσης Ψαριών  
από την εταιρεία STEEN.

| Μοντέλα                         | ST111V                 | ST600SV                | ST600V                 | ST600V10               | ST600VR                 | ST700TV                | ST700V                   | ST700V10                 |
|---------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Χειριστής                       | 1                      | 1-2                    | 1-2                    | 1-2                    | 1-2                     | 1-2                    | 1-2                      | 1-2                      |
| Ρεύμα                           | 220 – 480V<br>50-60Hz  | 221 – 480V<br>50-60Hz  | 221 – 480V<br>50-60Hz  | 221 – 480V<br>50-60Hz  | 220 – 480V<br>50-60Hz   | 220 – 480V<br>50-60Hz  | 220 – 480V<br>50-60Hz    | 220 – 480V<br>50-60Hz    |
| Ισχύς                           | 0,55kW / 3<br>phase    | 1,20kW / 3<br>phase    | 2,25kW / 3<br>phase    | 2,25kW / 3<br>phase    | 2,75kW / 3<br>phase     | 0,55kW / 3<br>phase    | 1,60kW / 3<br>phase      | 1,60kW / 3<br>phase      |
| Διαστάσεις<br>(ΜκΠxΥ)           | 707 x 313 x<br>264 mm  | 877 x 711 x<br>1017 mm | 2827 x 660<br>x 1467mm | 1754 x 660 x<br>1467mm | 1949 x 746 x<br>1180 mm | 610 x 780 x<br>305 mm  | 2975 x 1075<br>x 1257 mm | 1880 x 1075<br>x 1257 mm |
| Βάρος                           | 47 kg                  | 152 kg                 | 315 kg                 | 300 kg                 | 302 kg                  | 115 kg                 | 407 kg                   | 360 kg                   |
| Μήκος<br>επιφάνειας<br>εργασίας | 298 mm                 | 450 mm                 | 455 mm                 | 455 mm                 | 455 mm                  | 380 mm                 | 480 mm                   | 480 mm                   |
| Σύνδεσμος<br>νερού              | 1/2"                   | 1/2"                   | 1/2"                   | 1/2"                   | 1/2"                    | 1/2"                   | 1/2"                     | 1/2"                     |
| Σύστημα ροής<br>νερού           | –                      | 2 l/min                | 8 l/m                  | 8 l/m                  | 16 l/m                  | 2 l/m                  | 8 l/m                    | 8 l/m                    |
| Ταχύτητα                        | +/- 22 m<br>per minute | +/- 30 m<br>per minute | +/- 17 m<br>per minute | +/- 17 m<br>per minute | +/- 17 m<br>per minute  | +/- 22 m<br>per minute | +/- 21 m<br>per minute   | +/- 21 m<br>per minute   |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχάνημα Απολέπισης Ψαριού  
από την εταιρεία STEEN

| Μοντέλα            | ST521              | ST521 SAM          |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Χειριστής          | 1                  | 1                  |
| Ρεύμα              | 110 – 220V 50-60Hz | 220V 50-60Hz       |
| Ισχύς              | 0,18kW (single)    | 0,75Kw             |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ) | 300x220x250 mm     | 935 x 622 x 1002mm |
| Βάρος              | 10 kg              | 56 kg              |
| Σύνδεσμος νερού    | –                  | 1/2"               |
| Σύστημα ροής νερού | –                  | ΝΑΙ                |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχάνημα Αποδερμάτωσης Πουλερικών από την εταιρεία STEEN.

| Μοντέλα                   | ST111K                | ST600K                                | ST600K10                              | ST600SK               | ST650                     | ST700K                                | ST700K10                              |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Χειριστής                 | 1                     | 1 -2                                  | 1 -2                                  | 1                     | 1                         | 1 -2                                  | 1 -2                                  |
| Ρεύμα                     | 220-480V 50-60Hz      | 220-480V 50-60Hz                      | 220-480V 50-60Hz                      | 220-480V 50-60Hz      | 220-480V 50-60Hz          | 220-480V 50-60Hz                      | 220-480V 50-60Hz                      |
| Ισχύς                     | 0,55kW /3 phase       | 2,25kW /3 phase                       | 2,25kW /3 phase                       | 1,20kW /3 phase       | 1,80kW /3 phase           | 1,60kW /3 phase                       | 1,60kW /3 phase                       |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)        | 707x313x264 mm        | 2827x660x1467 mm                      | 1766x660x1467 mm                      | 877x711x1017 mm       | 2112x1981x1580 mm         |                                       | 1880x1075x1257 mm                     |
| Βάρος                     | 47 kg                 | 329 kg                                | 300 kg                                | 150 kg                | 502 kg                    | 415 kg                                | 340 kg                                |
| Μήκος επιφάνειας εργασίας | 298 mm                | 462 mm                                | 462 mm                                | 450 mm                | –                         | 480 mm                                | 480 mm                                |
| Σύνδεσμος νερού           | 1/2"                  | 1/2"                                  | 1/2"                                  | 1/2"                  | 1/2"                      | 1/2"                                  | 1/2"                                  |
| Ταχύτητα                  | +/- 22 m per min      | +/- 17 m per min                      | +/- 17 m per min                      | +/- 30 m per min      | Up to 70 pcs /min         | +/- 21 m per min                      | +/- 21 m per min                      |
| Χρήση                     | Κοτόπουλο – Γαλοπούλα | Κοτόπουλο – Γαλοπούλα Πάπια -Φασιανός | Κοτόπουλο – Γαλοπούλα Πάπια -Φασιανός | Κοτόπουλο – Γαλοπούλα | Ολόκληρο στήθος κοτόπουλο | Κοτόπουλο – Γαλοπούλα Πάπια -Φασιανός | Κοτόπουλο – Γαλοπούλα Πάπια -Φασιανός |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχάνημα Αποστέωσης Πουλερικών  
από την εταιρεία STEEN.

| Μοντέλα               | ST800                      | ST820                             | ST828                             | ST832                             | ST840                             |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Χειριστής             | 1 – 2                      | 1                                 | 1                                 | 1                                 | 1                                 |
| Ρεύμα                 | 220V 50-60 Hz              | 220V 50-60 Hz                     | 220V 50-60 Hz                     | 220V 50-60 Hz                     | 220V 50-60 Hz                     |
| Ισχύς                 | 0,37 Kw (single)           | 1,47 kW /3 phase                  | 0,25 Kw (single)                  | 0,25 Kw (single)                  | 0,25 Kw (single)                  |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ) mm | 2999x905x1247              | 1559x1980x1138                    | 1127x653x1105                     | 1511x835x1213                     | 1640x750x1050                     |
| Βάρος                 | 700 kg                     | 467 kg                            | 184 kg                            | 350 kg                            | 272 kg                            |
| Ταχύτητα              | Έως 112 τμχ. / λεπτό       | Έως 52 τμχ. / λεπτό               | Έως 45 τμχ. / λεπτό               | Έως 38 τμχ. / λεπτό               | Έως 45 τμχ. / λεπτό               |
| Αέρας                 | Hood                       | 0,01m <sup>3</sup> /min. at 4 bar | 0,47m <sup>3</sup> /min. at 7 bar | 1,46m <sup>3</sup> /min. at 8 bar | 0,46m <sup>3</sup> /min. at 8 bar |
| Σύνδεσμος αέρα        | ∅ 6                        | 1/4"                              | 1/4"                              | 1/2"                              | 1/2"                              |
| Χρήση                 | Κοτόπουλο – Πάπια- Φασιανό | Κοτόπουλο                         | Κοτόπουλο – Πάπια- Φασιανό        | Κοτόπουλο                         | Κοτόπουλο – Πάπια- Φασιανό        |



PCZK22.20



PCZK27.20



PCZK45.60

Τεχνικές προδιαγραφές:

Πλυντήρια για Τελάρα από την εταιρεία Peböck. Πάνω από 40 χρόνια παρουσίας στην αγορά.

| Μοντέλο            | PCZK22.20  | PCZK27.20  | PCZK45.60  |
|--------------------|--|--|--|
| Παραγωγικότητα     | 200 τελάρα /ώρα  | 300 τελάρα /ώρα  | 600 τελάρα /ώρα  |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ) | 2200x700x1400mm  | 2700x950x1680mm  | 4500x950x1680 mm   |
| Προαιρετικά        | Συσκευή δοσομέτρησης, τροχοί, άμεση θέρμανση ατμού, σχάρα οροφής | Συσκευή δοσομέτρησης, άμεση θέρμανση με ατμό, λέβητας έκπλυσης, τροχοί, φουσητήρας, στέγνωμα | Συσκευή δοσομέτρησης, άμεση θέρμανση με ατμό, λέβητας έκπλυσης, τροχοί, φουσητήρας, στέγνωμα |

# Πρέσες

| Για Ζαμπόν | Μπέικον | και άλλων  
Σκευασμάτων

Eberhardt GmbH



\*Από δύο έως πέντε σειρές

## Μηχανές Eberhardt:

Οι πρέσες από την εταιρεία Eberhardt, κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα. Με τεχνογνωσία 60 ετών, είναι ο ηγέτης της αγοράς στον τομέα αυτό. Ασχολείται με την παραγωγή ζαμπόν, μπέικον αλλά και όλων των σκευασμάτων της αλλαντοβιομηχανίας.

Διαθέτει μεγάλο εύρος επιλογών σε μεγέθη και σχήματα φόρμας, σε συνδυασμό με τις κόλλες περιτύλιξης Eberhardt κάνει το αποτέλεσμα να είναι μοναδικό.

- 60 χρόνια εμπειρίας
- Ταχύτητα και ακρίβεια μέσω μηχανημάτων και συστημάτων υψηλής τεχνολογίας
- Τεχνολογία επιφανειών με συστήματα ηλεκτροστύλβωσης
- Εύκολος καθαρισμός των καλουπιών χάρη στην τέλεια ποιότητα της επιφάνειας



Τεχνικές προδιαγραφές:

Κομποδετική μηχανή κρέατος από την  
εταιρεία Rudolf Schäd.

Μοντέλα

E85-2

Παραγωγικότητα

2.900 θηλιές /ώρα

Ισχύς

0,37 kW

Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)

870 x 750 x 1200

Βάρος

128 kg

# Μονάδα Απολύμανσης

## Ι Του αέρα στον χώρο εργασίας

**STERIL SYSTEMS**



Τεχνικές προδιαγραφές:

Πλήρης θωράκιση από μικρόβια σε κάθε στάδιο της Παραγωγής | Αποθήκευσης | Ψύξης με την εκπομπή UV-C.

| Μοντέλο          | ULE1000                            | ULE2000-2                          | ULE2000-4                          | ULE2000-6                          | MD3S                               |
|------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Διαστάσεις       | 1000x127x176                       | D300 x L1100                       | D300 x L1100                       | D300 x L1100                       | 185 x 437 x 188                    |
| Υλικό κατασκευής | V4A stainless steel                | V4A stainless steel                | V4A stainless steel                | V4A stainless steel                | V2A stainless steel, POM           |
| Πομπός           | 1x UV-C high efficiency / 16.000 h | 2x UV-C high efficiency / 16,000 h | 4x UV-C high efficiency / 16,000 h | 6x UV-C high efficiency / 16,000 h | 2x UV-C high efficiency / 12.000 h |
| Ισχύς            | 40W                                | 100W                               | 200W                               | 260W                               | 26 W                               |
| Τάση             | 230V 50-60Hz                       | 230V 50-60Hz                       | 230V 50-60Hz                       | 230V 50-60Hz                       | 230V 50-60Hz                       |
| Βάρος            | 7,4 kg                             | 18,6 kg                            | 20,4 kg                            | 21,4 kg                            | 14 kg                              |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Κούτερ χωρίς vacuum του οίκου Talsa.

| Μοντέλο                                 | K50 neo | K80 neo | K120 neo | K200 neo |
|---|---------|---------|----------|----------|
| Ισχύς μηχανής                           | 22,5 HP | 32 HP   | 48 HP    | 82 HP    |
| Χωρητικότητα κάδου                      | 50 L    | 80 L    | 120 L    | 205 L    |
| Οθόνη αφής                              | ● 7"    | ● 7"    | ● 10"    | ● 10"    |
| Μεταβλητή ταχύτητα                      | ●       | ●       | ●        | ●        |
| Χαμηλή ταχύτητα ανάδευσης               | ●       | ●       | ●        | ●        |
| Αυτόματα προγράμματα                    | ●       | ●       | ●        | ●        |
| Χειροκίνητος εκφορτωτής                 | -       | ○       | ○        | ○        |
| Υδραυλικό σύστημα φόρτωσης / εκφόρτωσης | -       | -       | ○        | ○        |

# Cooker



Τεχνικές προδιαγραφές:

Βραστήρες παραγωγής  
αλλαντικών & καβουρμά, του οίκου Talsa.

| Μοντέλο               | REA-165    | REA-250     | REA-335     | REA-505     | REA-725     |
|-----------------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Χωρητικότητα          | 165ltr     | 250ltr      | 335ltr      | 505ltr      | 725ltr      |
| Ισχύς                 | 9kW        | 13,5kW      | 18kW        | 27kW        | 36kW        |
| Ισχύς Power Plus      | 12kW       | 18kW        | 24kW        | 36kW        | 54kW        |
| Αντιστάσεις           | 2          | 3           | 4           | 6           | 8           |
| Θερμαντικό υγρό       | Λάδι       | Λάδι        | Λάδι        | Λάδι        | Λάδι        |
| Εξωτερικές διαστάσεις | 80x107x111 | 103x107x111 | 126x107x111 | 172x107x111 | 228x107x111 |
| Εσωτερικές διαστάσεις | 44x70x54   | 67x70x54    | 90x70x54    | 136x70x54   | 192x70x54   |

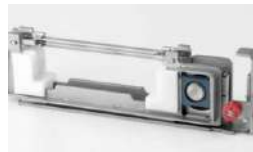


Τεχνικές προδιαγραφές:

Ημιαυτόματη γεμιστική μηχανή παραγωγής λουκάνικων και αλλαντικών, του οίκου Talsa.

| Μοντέλο                | F14s            | F25s            | F35s            | F50s            |
|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Χωρητικότητα κάδου     | 14,2 ltr        | 25ltr           | 35,1 ltr        | 51 ltr          |
| Χωρητικότητα προϊόντος | ±11kg           | ±20kg           | ±28kg           | ±40kg           |
| Βάρος                  | ±90kg           | ±126kg          | ±141kg          | ±219kg          |
| Τριφασικό μοτέρ        |                 |                 |                 |                 |
| Ισχύς HP /kW           | 0.75 /0.55      | 1.50 /1.10      | 1.50 /1.10      | 2.50 /1.80      |
| Κατανάλωση 380 /400V   | 1.9A            | 3.1A            | 3.1A            | 4.2A            |
| Κατανάλωση 220 /230V   | 3.3A            | 5.3A            | 5.3A            | 7.5A            |
| Μονοφασικό μοτέρ       |                 |                 |                 |                 |
| Ισχύς HP /kW           | 1.00 /0.75      | 1.75 /1.30      | 1.75 /1.30      | 2.50 /1.80      |
| Κατανάλωση 220 /230V   | 6.2A            | 9.0A            | 9.0A            | 13.0A           |
| Διαστάσεις ΜxΠxΥ       | 470x540x1240 mm | 530x570x1240 mm | 530x570x1240 mm | 640x630x1270 mm |

# Φεταριστική I Μηχανή



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μικρή φεταριστική μηχανή για στήθος κοτόπουλου, γαλοπούλας αλλά και μικρού κομματιού κρέατος από την εταιρεία ABM.

Μοντέλο

TP-12

Παραγωγικότητα

7 μερίδες / λεπτό

Λεπίδες

3 ή 4

Διαστάσεις προϊόντος(Πάχος  
x Πλάτος)

45 x 120 mm

Μήκος ιμάντα

310 mm

Βάρος

39 kg

Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)

558 x 495 x 351

Μοτέρ

230 V / 50/60 Hz



# Πλάστης | Για κεφτεδάκια



Τεχνικές προδιαγραφές:

Πλάστης για κεφτεδάκια. Τροφοδοτείται αυτόματα από μπιφτεκομηχανή από την εταιρεία ABM.

Μοντέλα

MDB

Παροχή νερού στην μήτρα

ΝΑΙ

Ιμάντας εξόδου

ΝΑΙ

Στεγανότητα

IP69

Ύψος τροφοδοσίας min-max

850 – 1050 mm

Ύψος ιμάντα εξόδου min-max

720 – 1190 mm

Ισχύς moter

180 watt



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανές παραγωγής μπιφτεκιών, κερπάπ και κεφτεδάκια από την εταιρεία ABM.

| Μοντέλα  | F 1000  | F 2000 / 3000  | F 4000(Δυνατότητα ψεκασμού νερού στην μήτρα προαιρετικά)  | HD 4000(Δυνατότητα ψεκασμού νερού στην μήτρα προαιρετικά) |
|--|---|--|---|---|
| Χωρητικότητακάδου                                  | 16 lt   | 20 lt(40 lt προαιρετικά)   | 20 lt(40 lt προαιρετικά)                                  | 30 lt + 80 lt συμπληρωματικήχόανη                         |
| Μέγιστος όγκος παραγωγής                           | 1560 τεμ./h με μονή καλίμπρα3120 τεμ./h με διπλή καλίμπρα | 2000 τεμ./h με μονή καλίμπρα (F2000)3000 τεμ./h με μονή καλίμπρα (F3000) | 4000 τεμ./h με μονή καλίμπρα8000 τεμ./h με διπλή καλίμπρα | 4000 τεμ./h   |
| Μέγιστο μέγεθοςμονής καλίμπρας                     | 130 mm  | 130 mm   | 130 mm  | 130 mm  |
| Μέγιστο μέγεθοςδιπλής καλίμπρας                    | 55 mm   | 55 mm  | 55 mm   | 55 mm   |
| Διάσταση χαρτιού                                   | 135 X 135 mm(προαιρετικός εξοπλισμός)                     | 135 X 135 mm(προαιρετικός εξοπλισμός)                                    | 135 X 135 mm(προαιρετικός εξοπλισμός)                     | 135 X 135 mm(προαιρετικός εξοπλισμός)                     |
| Ιμάντας εξόδου                                     | 390 mm(900 mm προαιρετικά)                                | 390 mm(900 mm προαιρετικά)   | 390 mm(900 mm προαιρετικά)                                | 1127 mm   |
| Διακόπτης ποδιού                                   | Προαιρετικά   | Προαιρετικά  | Προαιρετικά   | Βασικός εξοπλισμός  |
| Πνευματικός μηχανισμόςκαθαρίσματος βραχίονα εξόδου | Προαιρετικά   | Προαιρετικά  | Προαιρετικά   | Βασικός εξοπλισμός  |
| Ισχύς moter  | 0,55 kw   | 0,75 kw  | 0,75 kw   | 0,75 kw   |



Know-how in food processing!

# Φεταριστική

I Μηχανή Κόκκινου Κρέατος



Τεχνικές προδιαγραφές:

Φεταριστική Μηχανή Κόκκινου Κρέατος της εταιρείας NOCK. V460N

Ιδιαίτερα αξιόπιστη μηχανή αποδερμάτωσης κόκκινου κρέατος υψηλής ταχύτητας λειτουργίας καθώς και πολύ υψηλή απόδοση.

| Μοντέλο                   | CORTEX CB 496 GYROS                    |
|---------------------------|--|
| Πλάτος κοπής              | 430mm                                  |
| Ταχύτητα κοπής            | 24mm /min                              |
| Κατεύθυνση κοπής          | Οριζόντια                              |
| Μέγιστο ύψος προϊόντος    | 90mm                                   |
| Ύψος κοπής μερίδας        | 0.5 – 8 mm                             |
| Μήκος εισαγωγής προϊόντος | 40mm                                   |
| Διαστάσεις ιμάντα εισόδου | 850x425mm                              |
| Διαστάσεις ιμάντα εισόδου | 850x425mm                              |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ)        | 910 x 1190 x 1210 mm                   |
| Βάρος                     | 240kg                                  |
| Ισχύς                     | 0,75W                                  |
| Ηλεκτρική σύνδεση         | 3 AC – 400 V – 50 Hz IEC 60309 16 A 6h |

Κατασκευασμένη για την βιομηχανία. Για αφαίρεση μεμβράνης από χοιρινό, μοσχάρι, αρνί, γαλοπούλα, πουλερικά.

# Αποδερματοποιητής | Κόκκινου Κρέατος



Know-how in food processing!



Αποδερματοποιητής κόκκινου κρέατος της εταιρείας NOCK. CB496  
GYROS

Τεχνικές προδιαγραφές:

Για ιδανικό φετάρισμα του κρέατος χάριν του κυλίνδρου μεταφοράς και του κυλίνδρου πίεσης με ανάρτηση ελατηρίου που είναι ειδικά σχεδιασμένοι για την κοπή κρέατος.

|                    |   |
|--------------------|---|
| Μοντέλο            | VLIESEX V 460NMEMBRANE SKINNER                      |
| Πλάτος κοπής       | 430mm   |
| Ταχύτητα κοπής     | 44 m/min  |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ) | 750 x 970 x 700 mm                                  |
| Βάρος              | 150 kg  |
| Ισχύς              | 0,75W   |
| Ηλεκτρική σύνδεση  | 3 AC – 400 V – 50 Hz IEC 60309 16 A 6h              |
| Σύνδεση αέρα       | 5 < p < 10 bar plug coupling DN 7.2 (G1/4 external) |
| Απαιτούμενος αέρας | Περίπου 250 l/min                                   |

Κατάλληλο για μοσχαρίσιο, ταύρο, χοιρινό, στήθος γαλοπούλας, αρνί

# GASER

## Παναριστικά



Τεχνικές προδιαγραφές:

Μηχανές παναρίσματος από την εταιρεία Gaser με αποθηκευτικό χώρο τροφοδοσίας φρυγανιάς και υγρών, με εύκολο καθαρίσμο και συντήρηση

| Μοντέλο                             | Compact automatic batter-breeding machine | Mini automatic batter_breading machine | Practic 240 automatic batter_breading machine | Practic 350 automatic batter_breading machine |
|-------------------------------------|---|--|---|---|
| Ταχύτητα                            | 10 m/min                                  | 9 – 15 m/min                           | 9 – 15 m/min                                  | 9 – 15 m/min                                  |
| Παραγωγικότητα                      | 2000 μερίδες /ώρα                         | 2000 – 3000 μερίδες /ώρα               | 3000 – 4000 μερίδες /ώρα                      | 5000 – 12000 μερίδες /ώρα                     |
| Κάδος αποθήκευσης φρυγανιάς / υγρών | –   | –                                      | 30 kg φρυγανιά & 15 lt υγρό                   | 50 kg φρυγανιά & 30 lt υγρό                   |
| Βάση με ρόδες                       | ο   | •                                      | •   | •   |
| Διαστάσεις                          | 1000x485x400 mm                           | 1440x500x1100 mm                       | 1990x680x1640 mm                              | 1985x880x1640 mm                              |
| Βάρος                               | 55 kg                                     | 110 kg                                 | 150 kg  | 200 kg  |
| Πλάτος μεταλικού μάντα              | 150 mm                                    | 150 mm                                 | 240 mm  | 350 mm (400 mm με παραγγελία)                 |
| Ισχύς μοτέρ                         | 180 watt                                  | 250 watt                               | 370 watt                                      | 550 watt                                      |

# Πλυντήρια

Για Μπάνια



Τεχνικές προδιαγραφές:

Πλυντήρια για εσωτερικό και εξωτερικό καθαρισμό μπάνιων παραγωγής με αναβατόριο, από την εταιρεία MOHN.

| Μοντέλο            | KWA-200                        | KWA-300                       | KWA-DUO                        |
|--------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Δυναμική           | 1 x 200ltr.                    | 1 x 200 ή 300ltr.             | 2 x 200/300 ltr                |
| Παραγωγικότητα     | 15 – 25 κάδους / ώρα           | 15 – 25 κάδους / ώρα          | 30-50 κάδους / ώρα             |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ) | 3.275/1975 x 1.765 x 2.615 mm  | 3.275/1975 x 1.765 x 2.875 mm | 3.530 x 5.025 x 3.000 mm       |
| Σύνδεση νερού      | 3/4" θερμ. 10-85 °C<br>3-6 bar | 1"<br>θερμ. 10-85 °C 3-6 bar  | 3/4" θερμ. 10-85 °C<br>3-6 bar |
| Αέρας              | 1/2" 6 bar                     | 1/2" 6 bar                    | 1/2" 6 bar                     |
| Οθόνη              | Αφής SIEMENS S7-1200           | Αφής SIEMENS S7-1200          | Αφής SIEMENS S7-1200           |
| Ισχύς              | 27kW                           | 27kW                          | 43kW                           |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Πλυντήριο τούνελ για συνεχόμενη τροφοδοσία μπάνιων από την εταιρεία MOHN.

- Μήκος μηχανής χωρίς μονάδα εισόδου εξόδου: 7.500mm.
- Μήκος μηχανής με μονάδα εισόδου και εξόδου: 10.500mm.
- Δυναμική: 30 – 60 κάδους ανά ώρα.
- Χειριστές: ένα άτομο για την είσοδο και ένα για την έξοδο.
- Φόρτωση: μηχανισμός ανύψωσης για εισαγωγή και εξαγωγή του καρτσιού με περιστροφή του κάδου 180 μοίρες.

# Πλυντήρια | Τελάρων



Τεχνικές προδιαγραφές:

Πλυντήρια τελάρων από την εταιρεία  
MOHN

| Μοντέλο            | DLWA-180 ecoline         | DLWA-300 ecoline         |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|
| Παραγωγικότητα     | 180 τελάρα /ώρα          | 300 τελάρα /ώρα          |
| Διαστάσεις (ΜxΠxΥ) | 3.000 x 820 x 1.500 mm   | 4.000 x 820 x 1.500 mm   |
| Σύνδεση νερού      | 3/4" θερμ. 40 °C 2-5 bar | 3/4" θερμ. 40 °C 2-5 bar |
| Κατανάλωση νερού   | 300 ltr /h περίπου       | 400 ltr /h περίπου       |
| Ισχύς              | 24kW                     | 35kW                     |



Τεχνικές προδιαγραφές:

Απολύμανσης Ι χεριών Ι παπουτσιών Ι για μπότες Ι και για ποδιές εργασίας από την εταιρεία MOHN.

Σταθμός καθαρισμού ποδιών εργασίας και παπουτσιών / μπότες:

| Μοντέλο               | STWA-I            | STWA-II              | STWA-III             |
|-----------------------|-------------------|----------------------|----------------------|
| Διαστάσεις(ΜxΠxΥ )    | 1050 x 540 x 1850 | 1450 x 580 x 2025    | 1975 x 700 x 1930    |
| Παρωχή ρεύματος       | –                 | 1 x 230 V; 50 /60 Hz | 3 x 400 V; 50 /60 Hz |
| Ισχύς                 | –                 | 0,09 kW              | 0,75 kW              |
| Σωλήνας παροχής νερού | 1 1/2"            | 1 1/2"               | 1 1/2"               |
| Σύνδεσμος νερού       | 1/2", max. 43°C   | 2 x 3/4", max. 43°C  | 2 x 3/4", max. 43°C  |





Τεχνικές προδιαγραφές:

Απολύμανσης Ι χεριών Ι παπουτσιών Ι για μπότες Ι και για  
ποδιές εργασίας από την εταιρεία MOHN.

Υγειονομικοί σταθμοί χωρίς είσοδο για καθαρισμό και απολύμανση χεριών και παπουτσιών:

| Μοντέλο               | HS-I                       | EC-S Jet hand dryer     | HW-I R/L                                    |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|---|
| Διαστάσεις(ΜκΠxΥ )    | 1025 x 850 /1155 x 1995    | 1000 x 460 x 1600       | 1570 x 525 x 1700                           |
| Παρωχή ρεύματος       | 3 x 400 V /N/PE50-60<br>Hz | 230 V 1-N /PE50 Hz      | 2x 230V (Schuko plug)50-60 Hz               |
| Ισχύς                 | 0,6 kW                     | 0,2 kW                  | 0,2 kW                                      |
| Σωλήνας παροχής νερού | 2" [DN 50]                 | 1 1/2" (plug valve)     | 3/4" mixing water 1/2" (cold- + warm water) |
| Σύνδεσμος νερού       | 3/4" Μίξη νερού max. 43° C | 1/2" (HW / CW)max. 43°C | min. 2,5 bar /max. 6 bar                    |
| Τάση ελέγχου          | 24 V DC                    | –                       | –   |

# Μηχανή κοπής

Ι Πλήρως αυτοματοποιημένη



Τεχνικές προδιαγραφές:

Κόβει σε φέτες λουκάνικο, κρέας, τυρί ή άλλες λιχουδιές και τοποθετεί διακοσμητικές φέτες σε τέσσερις δίσκους, σε μάντα μεταφοράς με κινητήρα..

Ιδιαίτερα κατάλληλο για πολύ μεγάλα προϊόντα βάσης που πρόκειται να τεμαχιστούν. Μέσω της συνάρτησης PLU, μπορούν να αποθηκευτούν οι παράμετροι του προϊόντος.

Πλήρως αυτοματοποιημένη μηχανή σύσφιξης F-matic για βασικά προϊόντα: Τοποθετήστε το βασικό προϊόν στην ειδική θήκη προϊόντος, καλέστε το PLU και έχετε ήδη ελευθερώσει χρόνο για άλλες δραστηριότητες.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Αυτόματη Μεταφορά
- 4 παραλλαγές αποθήκευσης
- 400 προϊόντα με δυνατότητα αποθήκευσης
- Πλήρως αυτόματη σύσφιξη προϊόντος
- Προϊόντα XL (Μαχαίρι: 370 mm)



Τεχνικές προδιαγραφές:

Συσκευή ακονίσματος μαχαιριών της εταιρείας GS Schleiftechnik.

| Μοντέλο            | N14         | N18         |
|--------------------|-------------|-------------|
| Δίσκος λείανσης    | ø 140 mm    | ø 180 mm    |
| Δίσκος ακονίσματος | ø 140 mm    | ø 180 mm    |
| Διαστάσεις ΜxΠxΥ   | 300x380x200 | 300x380x200 |
| Βάρος              | 10 kg       | 11 kg       |
| Ισχύς              | 120 W       | 150 W       |

# Φίλμς



Τα φιλμ διαμορφώνονται σε αυτόματες μηχανές θερμοδιαμόρφωσης. Εξασφαλίζουν άριστη προστασία του προϊόντος, διατηρούν την γεύση και το χρώμα του και του προσδίδουν μεγαλύτερο χρόνο ζωής. Η ποιότητα τους επιτυγχάνει άριστη διαμόρφωση και εγγυάται μεγάλο πάχος στις γωνίες. Τέλος η υψηλή διαφάνεια του και η γυαλάδα του ολοκληρώνουν την εμφάνιση του πακέτου ώστε να προσελκύουν τους καταναλωτές.

Φίλμ PP, PE, PA APET, με ή χωρίς EVOH, τυπωμένα, διάφανα ή χρωματιστά.

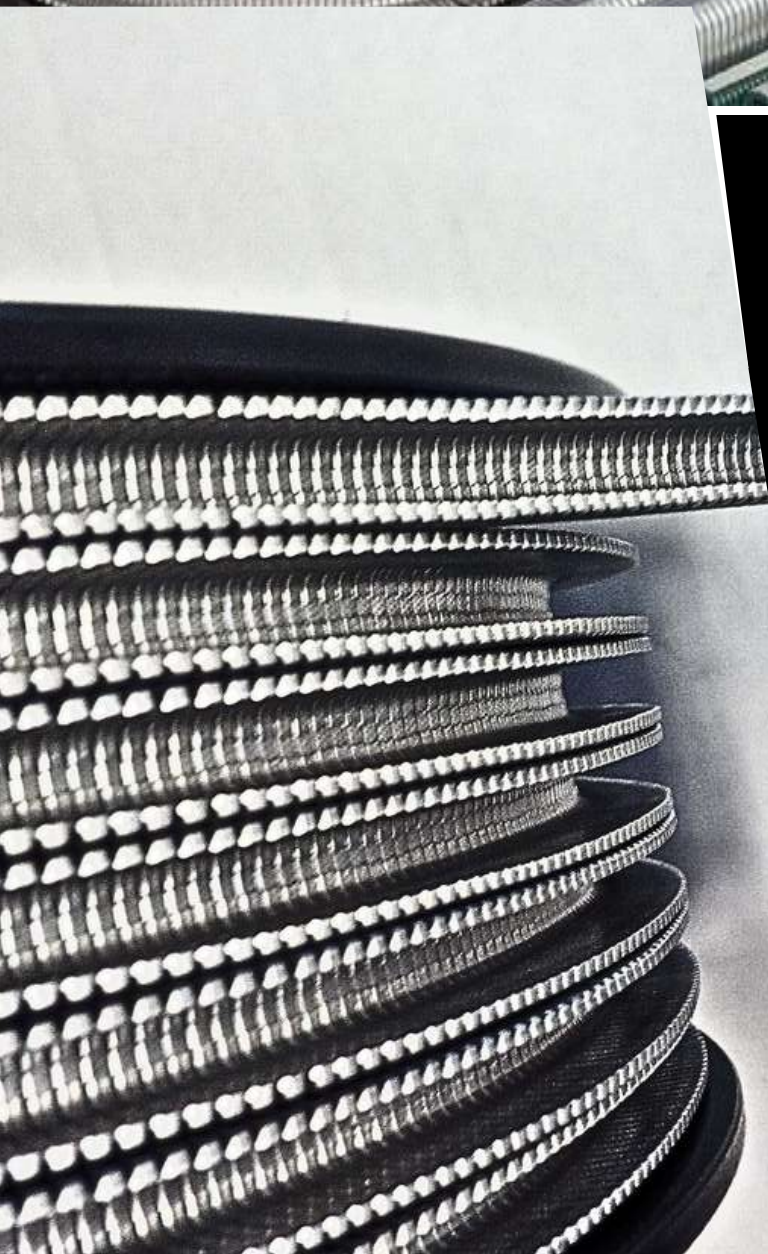
Με σεβασμό προς το περιβάλλον και για μια πιο βιώσιμη ανάπτυξη, προμηθεύουμε και Ανακυκλώσιμο φιλμ μέχρι και σε ποσοστό 95%.

Στα 30 χρόνια παρουσίας μας στην βιομηχανία τροφίμων έχουμε επενδύσει στην γνώση και στην τεχνογνωσία που απαιτεί η συσκευασία τροφίμων ώστε το τελικό αποτέλεσμα να ικανοποιεί τον πελάτη σας και να αναπτύσσει εσάς περισσότερο.



# Κλιπς σε στικ /ρολά & θηλιές

Για ημιαυτόματους και αυτόματους κλιπαδόρους



- Κατασκευασμένα από εξαιρετικό κράμα αλουμινίου.
- Κατασκευάζονται με αυστηρά πρότυπα ειδικά για την Βιομηχανία.
- Παράγονται σε εγκαταστάσεις με πιστοποίηση ISO για αξιόπιστη, σταθερή ποιότητα.
- Μειώστε τα απόβλητα με επαναχρησιμοποιούμενα καρούλια Eco Clip.





# Έντερα

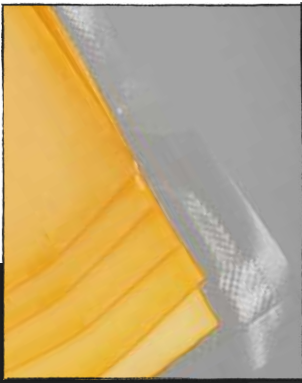
Ι Πλαστικά



Πολυστρωματικά πλαστικά με προστατευτικά περιβλήματα για την Βιομηχανία Τροφίμων και pet food μικρού και μεγάλου διαμετρήματος.



## Σακούλες



Οι συσκευασίες που εξοικονομούν χώρο και όχι μόνο προστατεύουν τα τρόφιμα αλλά και τα κάνουν να διαρκέσουν περισσότερο είναι περιζήτητες από ποτέ. Οι σακούλες κενού πληρούν αυτές τις απαιτήσεις στον τομέα των τροφίμων. Οι υψηλής ποιότητας σακούλες από φιλμ PA / PE επιβραδύνουν τη διαδικασία αποσύνθεσης που προκαλείται από μικροοργανισμούς και ένζυμα, διατηρώντας παράλληλα τις σημαντικές βιταμίνες, τα μέταλλα και τα άλλα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων. Τα τρόφιμα που έχουν συσκευαστεί σε κενό αέρος δεν αλλάζουν την εμφάνισή τους ούτε χάνουν τη γεύση τους.

Το κρέας μπορεί ακόμη και να ωριμάσει τέλεια στη σακούλα κενού. Με τις σακούλες κενού τα προϊόντα διατηρούνται εύκολα και σε μεγαλύτερες ποσότητες. Οι σακούλες κενού στο τμήμα τροφίμων χρησιμοποιούνται επίσης για την προ-μερίδα κρέατος, λουκάνικων και τυριών στο σημείο πώλησης.

Συρρικνώστε τις σακούλες με ασφάλεια και υγιεινή, συσκευάστε φρέσκο κρέας, προϊόντα αλλαντικών, κατεψυγμένα ψάρια και άγουρα τυριά. Οι σακούλες πολλαπλών στρώσεων είναι ιδανικές για την ωρίμανση του τυριού

# Σκαφάκια



Η τεχνολογική υποδομή που χρησιμοποιείται στην παραγωγή, η κατασκευή και η ποιότητα του καλουπιού, καθώς και η πρώτη ύλη είναι άριστη ποιοτικά. Προμηθευόμαστε τις πρώτες ύλες μας από τους κορυφαίους ποιοτικά παραγωγούς.

Μεγάλη ποικιλία από χρώματα και διαστάσεις για όλους τους τύπους τροφίμων.

Κατηγορίες:

- Σκαφάκια με απορροφητικό πανάκι
- Σκαφάκια χωρίς απορροφητικό πανάκι

\*Μπορούμε να καλύψουμε κάθε σας ανάγκη, σε διαστάσεις, ύψος & χωρητικότητα.



## Ο ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΤΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ



TASTE & FLAVORS

PLANT BASED

FOOD SAFETY

ADDITIVES & SPICES



Τα μπαχαρικά, τα μείγματα και τα πρόσθετα χρησιμοποιούνται παγκοσμίως για την παραγωγή προϊόντων **κρέατος, προϊόντων τυροκομίας, αρτοποιείας και όλους τους κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων.**

Σε συνεργασία με τους πιο ποιοτικούς παραγωγούς διαθέτουμε τα κατάλληλα συστατικά για κάθε ομάδα προϊόντων, ιδανικά προσαρμοσμένα στις δικές σας απαιτήσεις.

Δίνουμε σημασία στην ποιότητα των υλικών που προτείνουμε και επειδή η εμπιστοσύνη και η αξιοπιστία είναι δύο βασικοί πυλώνες της εταιρείας μας, **η εχεμύθεια των συνταγών** σας είναι για εμάς αυτονόητη.

Οι συνεργάτες μας αναπτύσσουν βιομηχανικά προϊόντα **σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας** επιλέγοντας εξαιρετικές πρώτες ύλες. **Η γεύση, η συνοχή, το χρώμα, η σταθεροποίηση και η μεγάλη διάρκεια ζωής των προϊόντων** που σας προμηθεύουμε υπόκεινται τακτικά σε αυστηρά κριτήρια δοκιμών.

**Με έμπειρους τεχνολόγους τροφίμων στο δυναμικό μας,** εκτός από την προμήθεια των προϊόντων, προσφέρουμε εξειδικευμένες συμβουλευτικές υπηρεσίες σύμφωνα με τις ανάγκες σας.

Οι συνεργάτες μας διαθέτουν προϊόντα για παραγωγή και **VEGAN** τροφίμων καθώς, εκτός των άλλων κατέχουν πιστοποίηση **HALAL.**

Από κλασικά παραδοσιακά καρυκεύματα αλλά και νέες δημιουργίες, προσπαθούμε να είμαστε πάντα **μπροστά από τις τρέχουσες εξελίξεις της αγοράς** ώστε, οι πελάτες σας να απολαμβάνουν προϊόντα με διακριτική, ευχάριστη, αξέχαστη και μοναδική γεύση.



# Minerals

I and Agriculture GmbH



**NUTRIKS<sup>®</sup>**  
PRIME

The food-grade salt

**NUTRIKS<sup>®</sup>**  
SEA

High-purity food-grade vacuum salt

**NUTRIKS<sup>®</sup>**  
PURE

From the world's oceans

## Πληροφορίες Προϊόντος.

Το NUTRIKS Prime ορίζει το πρότυπο. Το υψηλής ποιότητας πετρώδες αλάτι μας χαρακτηρίζεται από τη φυσική του προέλευση, την υψηλότερη καθαρότητα και την ολοκληρωμένη γκάμα προϊόντων.

Το αλάτι από την αρχέγονη θάλασσα είναι δημοφιλές για την εξαιρετική γεύση του και την καθαρή λευκή κρυσταλλική δομή του.

## Ιδιότητες προϊόντος:

- Αγνό, φυσικό βράχο αλάτι από την αρχέγονη θάλασσα (ελάχ. 99% NaCl)
- Χωρίς ακαθαρσίες λόγω προστατευμένων πηγών πρώτων υλών σε βάθος άνω των 400 m
- Υψηλή ρευστότητα, ακόμη και χωρίς πρόσθετα
- Made in Germany: Μικρές αποστάσεις μεταφοράς μέσω κεντρικών αποθηκών στην Ευρώπη
- Η παραγωγή ορυκτού αλατιού έχει χαμηλό αποτύπωμα CO2

### **Grain I**

0.7 – 0.16 mm, 1.4 – 0.4 mm, 2.3 – 0.2 mm, 3.2 – 0.4 mm, 3.2 – 1.5 mm.

Κιλά: 25kg, 50kg

## Πληροφορίες Προϊόντος.

Το NUTRIKS Pure σημαίνει ανώτερη καθαρότητα και είναι πλήρως διαλυτό. Τόσο ποικίλο όσο και αξιόπιστο, το αλάτι κενού μας για τρόφιμα πληροί τις υψηλότερες απαιτήσεις ποιότητας.

## Ιδιότητες προϊόντος:

- Αλάτι κενού υψηλής καθαρότητας για τρόφιμα (ελάχ. 99,8% NaCl)
- Εξαιρετική ρευστότητα διαλυτότητα χωρίς υπολείμματα

### **Grain I**

Standard 0.7 – 0.10 mm, Coarse 1.25 – 0.4 mm, Compacted 1.6 – 0.8 mm, Compacted 3 – 1 mm, Compacted 6 – 1 mm, Compacted 16 – 6 mm.

Κιλά: 25kg, 50kg

## Πληροφορίες Προϊόντος.

Το NUTRIKS Sea σημαίνει θαλασσινό αλάτι υψηλής ποιότητας για τρόφιμα. Αυτό το αλάτι περιέχει φυσικά μέταλλα δίνοντας στα τρόφιμα μια ιδιαίτερη γεύση.

## Ιδιότητες προϊόντος:

- Θαλασσινό αλάτι υψηλής καθαρότητας για τρόφιμα (ελάχ. 98 % NaCl)
- Εξαιρετική ρευστότητα φυσικό προϊόν χωρίς πρόσθετα διάφορα μεγέθη κόκκων διαθέσιμα

### **Grain I**

Fine 0.7 – 0.25 mm  
Coarse 2.8 – 0.7 mm

Κιλά: 10kg, 25kg

Οι ρίζες του Ομίλου K+S χρονολογούνται στα μέσα του 19ου αιώνα. Εκείνη την εποχή, οι ανθρακωρύχοι εκμεταλλεύτηκαν τα πρώτα κοιτάσματα ποτάσας στον κόσμο και ξεκίνησαν την παραγωγή λιπασμάτων.

Σήμερα, ο Όμιλος K+S είναι μια εταιρεία πρώτων υλών διεθνούς προσανατολισμού με εγκαταστάσεις παραγωγής στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική.

Περισσότεροι από 11.000 εργαζόμενοι σε όλο τον κόσμο κάνουν την K+S επιτυχημένη και δυναμική. Στη συνέχεια, οι υπάλληλοί μας μας λένε για τις προσωπικές τους εμπειρίες με την K+S

Η K+S είναι ένας ανεξάρτητος προμηθευτής ορυκτών προϊόντων με επίκεντρο τον πελάτη για τους τομείς της γεωργίας, της βιομηχανίας, των καταναλωτών και της κοινότητας.



Οι γνώστες και οι επαγγελματίες αγαπούν τον καπνό του Brandenburg GOLDSPAN. Το υψηλής ποιότητας κάπνισμα από ξύλο οξιάς δίνει στα προϊόντα σας ένα υπέροχο άρωμα και ελαφρύ καπνισμένο χρώμα.

Τα τσιπς καπνού GOLDSPAN® εξασφαλίζουν τη βέλτιστη διαδικασία καπνίσματος :

- Φυσικό ξύλο οξιάς.
- Απαλλαγμένο από την σκόνη μέσω της τεχνικής μας διαδικασίας.
- Εξαιρετικές ιδιότητες καύσης.
- Σύντομοι χρόνοι καπνίσματος.
- Αποτελεσματικό στη χρήση του.
- Κατάλληλο για όλους τους συμβατικούς εξοπλισμούς καπνίσματος.
- Πολύ υγιεινό.
- Συμβατικά μεγέθη και ποιότητες για κάθε είδος μηχανής.

Τέσσερις ποικιλίες για έναν εξάισιο καπνό

## Τεχνικές προδιαγραφές:

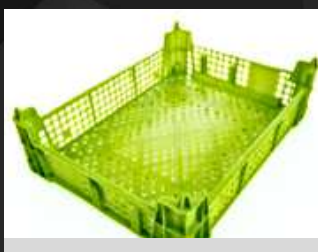
- Μέγιστη υγιεινή και βέλτιστη ικανότητα καθαρισμού.
- Δίχρωμη επιλογή συστήματος.
- Εξοικονόμηση χώρου στη μεταφορά και αποθήκευση.
- Διατίθεται με ανοιχτό ή διάτρητο πάτο.
- Εγκεκριμένες πρώτες ύλες για τρόφιμα.
- Εύκολος χειρισμός και ανακυκλώσιμος.
- Τέλεια ιχνηλασιμότητα (RFID & barcode).

Ο έμπειρος ειδικός σας στη χύτευση με έγχυση πλαστικού Από τη δεκαετία του 1960, η Didak Injection έχει αφοσιωθεί στην τεχνική παραγωγής πλαστικής χύτευσης με έγχυση.

- Ανοιχτά πλαϊνά και πάτος
- Ανοιχτά πλαϊνά τυφλός πάτος
- Κλειστά πλαϊνά τυφλός πάτος

## Τεχνικές προδιαγραφές:

Τελάρα υψηλής ποιότητας και αντοχής για κρέας, ψάρι, αρτοσκευάσματα, από την εταιρεία Didak.



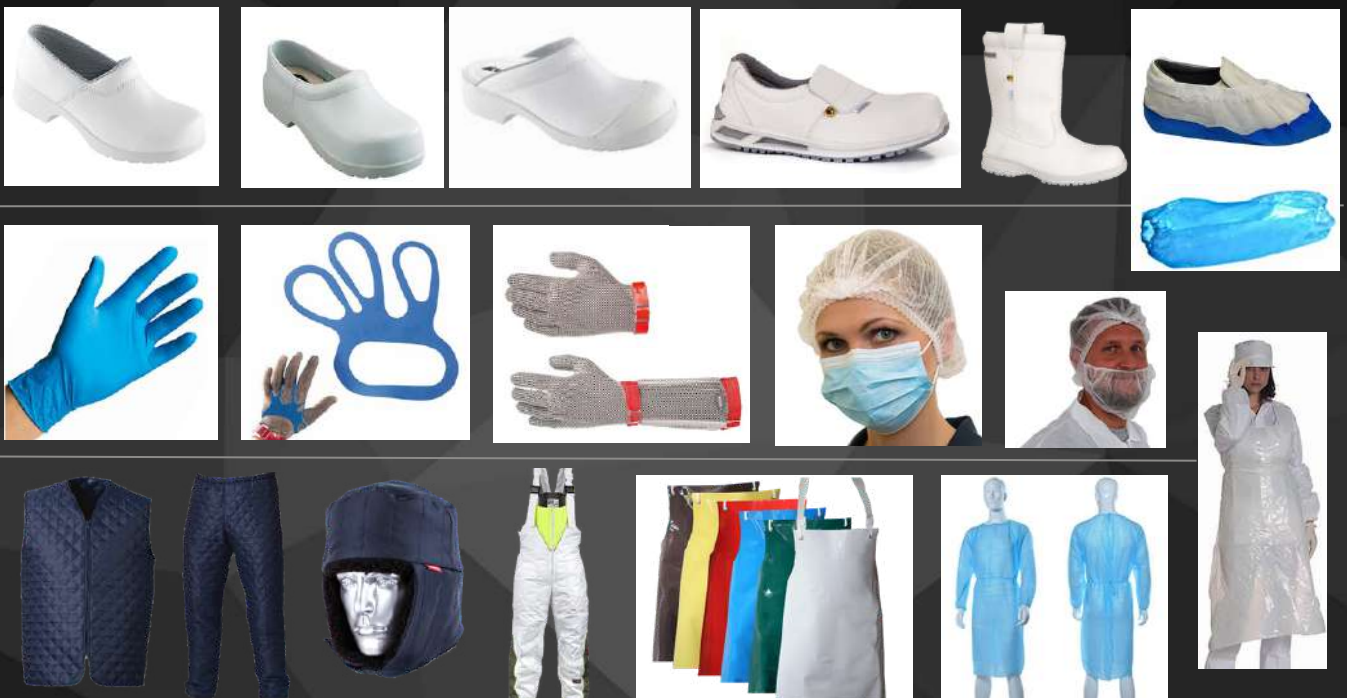
# Είδη Ενδυμασίας



Ενδεικτικά Είδη Ενδυμασίας:

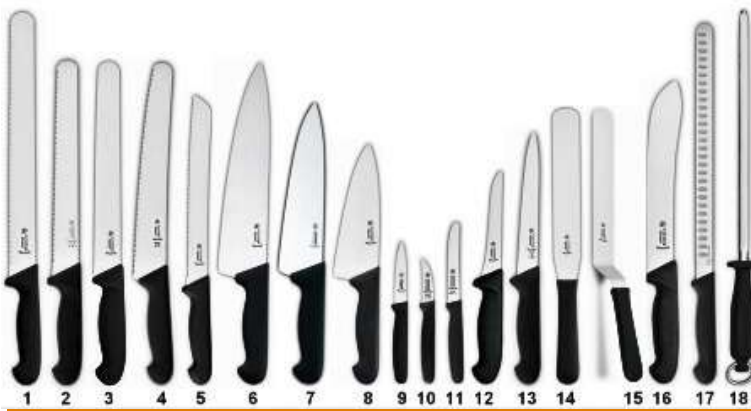
- Μουσουδέτες
- Ποδιές | Σκουφιά | Ποδονάρια μίας χρήσεως
- Ποδιές πολλαπλών χρήσεων Πλενόμενες
- Γάντια
- Παπούτσια [ Με ή χωρίς προστασία ]
- Γαλότσες [ Με ή χωρίς προστασία ]
- Μάσκες [γενιάδας - χειρουργική]
- Μανίκια Επιμανίκια Εργασίας Μίας Χρήσης

*\*Κατασκευάζουμε υποδήματα ασφαλείας και υποδήματα εργασίας σε μεγέθη 34-54.*



# Μαχαίρια

**GIESSER  
MESSER**



\*Κορυφαίες προδιαγραφές | Μεγάλη Ποικιλία Χρωμάτων



THE POWER  
OF THE  
CUTTING EDGE



Με εμπειρία 6 γενεών και με πάθος για τελειότητα, η εταιρεία GIESSER παράγει 8.000 τεμάχια μαχαιριών την ημέρα και είναι ο αναντικατάστατος βοηθός σας. Εκπληκτική ακρίβεια. Τέλειος συνδυασμός δύναμης, βάρους και μεγέθους.

Το ιδανικό εργαλείο για επαγγελματική και οικιακή χρήση.  
Για ψάρι, κρέας, κοτόπουλο, τυρί, λαχανικά.

# Εξοπλισμός

Ι Καθαριότητας

Ενδεικτικά:

- Βούρτσες
- Εξοπλισμός αφρισμού
- Κουβάδες
- Λαβές
- Μάκτρα και ξύστρες
- Σετ και ξεσκονιστήρια
- Στηρίγματα τοίχου
- Τακάκια και θήκες για τακάκια
- Φτυάρια και σέσουλες



\*Μεγάλη Ποικιλία Χρωμάτων



8 σπουδαίοι λόγοι να τα προτιμήσετε:

1. Ολοκληρωμένη γκάμα – ένας προμηθευτής καλύπτει όλες τις ανάγκες σας
2. Έως 12 χρώματα – προστασία από τη μετανάστευση ρύπων
3. Ανώτερη απόδοση – καθαρίστε πιο αποτελεσματικά με λιγότερη προσπάθεια
4. Ποιοτικά υλικά & κατασκευή – αποκτήστε μεγαλύτερη αξία για τα χρήματά σας
5. Υγιεινός σχεδιασμός – η αίσθηση ασφάλειας υπερέχει
6. Ενσωματωμένη εργονομία – η καθαριότητα γίνεται παιχνίδι
7. Περιτυλιγμένο στη γνώση – βελτιώστε τα εργαλεία σας με την τεχνογνωσία του κλάδου σας
8. Τεκμηριωμένη συμμόρφωση – μείνετε ένα βήμα μπροστά από τους ελεγκτές σας

Από την ίδρυσή της η Εταιρεία δημιούργησε το τμήμα του Services. Οι Μηχανικοί μας διασφαλίζουν και εξασφαλίζουν την ποιότητα και λειτουργικότητα των μηχανημάτων σας. Η εταιρεία και οι πελάτες μας είναι η προτεραιότητά μας. Σε κάθε ανάγκη σας είμαστε δίπλα σας καθημερινά όλο το χρόνο.



Η προμήθεια, εγκατάσταση καθώς και το κομμάτι του service & after sales service στη βιομηχανία και βιοτεχνία παραγωγής τροφίμων είναι προτεραιότητα - μεράκι της εταιρείας μας. Τα πάνω από 10 χρόνια τεχνογνωσίας στον τομέα μας, σε συνδυασμό με το εξειδικευμένο προσωπικό μας είναι ο πυλώνας μας. Οι μηχανικοί μας εγκαθιστούν τα μηχανήματα που επιλέγετε & εξασφαλίζουν ότι όλα λειτουργούν άψογα.

Επικοινωνία και  
κατανόηση των  
αναγκών

Προσφορά

Υλοποίηση





Food INdustry Demand

www.findetrading.com

**FiNdE**

Food INdustry Demand

Eleftherias str 43 | Lymbia 2566 | Nikosia | Cyprus

Tel.: +35722526262

E-mail: info@findetrading.com

www.findetrading.com

site



youtube

