



Horno ahumador universal multifuncional NOVOTHERM

proyectado para el tratamiento de carne y pescado. Gracias a su construcción avanzada permite: la reducción del proceso tecnológico, el ahorro energético, las pérdidas de peso reducidas, la calidad alta y repetible de los productos.

Picadoras automáticas angulares

Diseñadas para moler carne fresca y congelada hasta -20°C.



Metalbud NOWICKI es una empresa moderna, uno de los más reconocidos fabricantes europeos de máquinas y equipos de alta calidad para procesamiento de carne y otras ramas de la industria alimentaria. La tradición de la empresa basada sobre una producción fiable y un servicio profesional alcanza viene del el año 1974.

Nuestra red comercial (directa y distribuidores) llega a más de 70 países en todos los continentes. Desde el principio de su actividad, Metalbud-Nowicki pone interés particular en la mejora constante de la calidad así como personalizando los productos a las necesidades del cliente.

Un desarrollo dinámico de la empresa Metalbud-Nowicki ha estabilizado y ha reforzado su posición en ambos mercados, doméstico e internacional. Metalbud NOWICKI es un fabricante de aproximadamente 20 series de los tipos que abarcan cerca de 150 modelos de máquinas para la carne y el procesamiento de alimentos, así como de las líneas tecnológicas para aplicaciones individuales y especiales.

Metalbud Sp. z o.o.
96-200 Rawa Mazowiecka
Podlas 3, Poland

tel. +48 46 814 55 00
fax: +48 46 814 22 15

www.metalbud.com



La Potencia de la Nueva Tecnología

Maquinaria y soluciones técnicas para procesar carne, marisco, alimentos y para la higiene de la producción.



Tecnológicamente avanzadas inyectoras y líneas de inyección



mayores posibilidades de controlar el proceso de inyección. Las inyectoras SAS SYSTEM están destinadas a ejecutar los más complejos procesos de inyección que incluyen una amplia gama de materias primas, tales como: las aves, la carne roja, el pescado y los filetes de pescado.



La familia de las inyectoras con sistema de SAS

Cutter typhoon, con alta velocidad de revoluciones

proyectados para producir todos los rellenos de carne, con diferentes tamaños de trozos y emulsiones de grasas, también con cortezas de tocino crudas. Usado también para cortar las ensaladas con pescado.



Bombos de masaje al vacío y líneas para masajeado y marinación

son proyectados para mejorar la firmeza de los músculos, los elementos de carne, los pedazos pequeños de carne, pollo y elementos de pollo al vacío. La opción para bombos de masaje es la función de descongelar los bloques de carne congelada.

Máquinas de hielo

diseñadas para producir escamas de hielo "seco", utilizado en la industria cárnica y de alimentación. Cada modelo puede ser dotado de un contenedor aislado, que aumenta considerablemente el tiempo de conservación del hielo. Los contenedores para hielo son aplicables tanto a las versiones compactas como a las versiones separadas.

Lavadoras

Diseñadas para lavar y desinfectar todo tipo de canastas plásticas, tapas, carritos, palés dando óptimos resultados de lavado. Las lavadoras de serie MP son también disponibles en versión modular (con posibilidad de añadir el módulo de prelavado y/o el módulo para secar con aire).

