



Forni di cottura e affumicazione NOVOTHERM

Progettato per il trattamento termico dei prodotti di carne e pesce. Grazie alla sua costruzione avanzata esso permette: accorciamento del processo tecnologico, risparmio energetico, perdite di peso minime, alta e ripetibile qualità dei prodotti.

Tritacarne

Progettate per la tritazione di blocchi di carne fresca e carne congelata fino a -20 C



Metalbud NOWICKI è un'azienda moderna, una delle più rinomate produttrici Europee di macchine ed attrezzature di alta qualità per la lavorazione di carne e pesce e altre branche dell'industria alimentare. La tradizione dell'azienda di una produzione affidabile e servizi professionali risale all'anno 1974.

La nostra rete commerciale (diretta e quella dei distributori) raggiunge più di 70 paesi in tutti i continenti. Sin dall'inizio della sua attività, Metalbud-Nowicki mette una particolare enfasi su un costante miglioramento della qualità e sulla personalizzazione dei prodotti in base alle richieste del cliente.

Uno sviluppo dinamico dell'azienda Metalbud-Nowicki ha affermato e rafforzato la sua posizione sia sui mercati domestici che quelli internazionali. Metalbud NOWICKI produce circa 20 serie di macchine, che includono quasi 150 versioni, per le lavorazioni alimentari, del pesce e linee tecnologiche complete per applicazioni individuali.

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



Il Potere della Nuova Tecnologia

**Macchinari & attrezzature
per carni, prodotti ittici, processi
alimentari e igiene nella produzione.**



Siringatrici e linee siringatura tecnologicamente avanzate



Maggiori opportunità per il controllo del processo di siringatura. Le siringatrici SAS SYSTEM sono progettate per effettuare i processi più complessi coprendo una vasta gamma di materia prime: pollame, carne rossa, pesce e filetti di pesce.



Una famiglia di siringatrici con il SISTEMA SAS

Cutter sottovuoto ad alta velocità

Permette di produrre prodotti omogeneizzati. Progettata per produrre tutti i tipi di ripieni di carne con diversi gradi di grammatura ed emulsioni di grasso anche da pelli grezze. Usata anche per il taglio di vegetali e prodotti ittici.

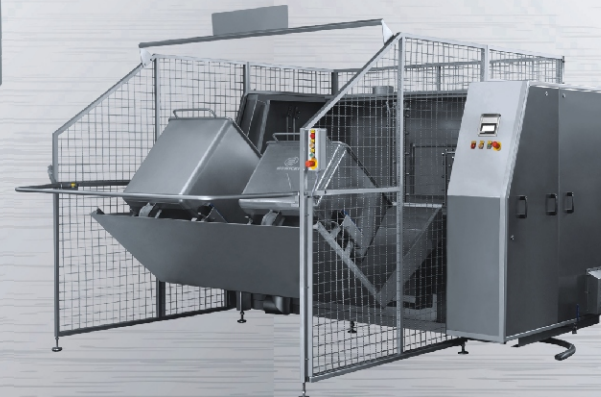


Zangole sottovuoto e linee complete per massaggi, salatura e marinatura

Sono progettate per migliorare la consistenza dei muscoli, di piccoli pezzi o pezzi voluminosi di carne, pollo, in ambiente sottovuoto assicurando l'alta qualità dei prodotti. Un'opzione per le zangole sottovuoto è la funzione di scongelamento di blocchi congelati, all'interno delle stesse ed eventualmente la successiva cottura.

Macchine per lavaggio universali

Progettate per lavare e disinfettare tutti i tipi di cassette di plastica e coperchi, contenitori, pallet, carrelli, garantendo effetti di lavaggio ottimali. Le Macchine per lavaggio universali serie MP sono disponibili in versione modulare (con possibilità di estensione del modulo di prelavaggio e/o il modulo di asciugatura).



Generatori di ghiaccio

Progettati per produrre scaglie di ghiaccio „secco” usate nei processi alimentari. Ogni tipo di generatore di ghiaccio può essere dotato di un contenitore coibentato, che estende notevolmente il tempo di stoccaggio del ghiaccio. I contenitori del ghiaccio sono applicabili per versioni integrate o separate dei generatori di ghiaccio.

