



多機能スモーク・ハウス NOVO THERM

本機は肉製品の加熱処理のために、設計されています。その先進的な構造により、以下のことを可能にします：加熱処理工程の短縮、省エネ、重量損失の減少、リピートを期待できる製品の高品質化。

■ アングル・グラインダー 本機は冷蔵肉およびマイナス20°Cまでの冷凍ブロックを処理できるように設計されました。



METALBUD NOWICKI 社は、ヨーロッパにおいて、食肉加工、魚肉加工およびその他の食品工場向けの高性能機械・装置の先進的な製造メーカーとして知られています。当社の伝統である、信頼できる生産とプロフェッショナルなサービスの開始は1974年にさかのぼります。取引のネットワークは、（直接、代理店含め）全大陸の70カ国以上に及びます。活動当初より、顧客ニーズに適した製品を供給するだけでなく、とりわけ継続的な品質改善を重要視してまいりました。Metalbud-Nowicki 社のダイナミックな発展は、国内外の市場での位置を安定的で強固なものとしてきました。Metalbud-Nowicki 社は、個別の包括的な生産ラインおよび150種類の型式を擁する、20機種もの魚と食品の加工機械を生産しています。

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



最新テクノロジーの結集

食肉、魚肉類などの食品加工と衛生的な生産のための機器と設備のソリューション



最新の技術によるインジェクターと インジェクション・ライン



これはインジェクション・プロセスのコントロールを実現する好機です。

SAS システム インジェクターは、鳥肉、赤肉、魚肉、魚肉切り身等の多種多様な生原料に対応する最も複雑なインジェクションプロセスの実施を可能にします。

SAS (サーボ)システムによるインジェクター群



高速回転真空カッター
乳化製品の生産の可能性を拓げます。異なる等級の肉碎片と脂肪エマルジョンや生皮など、あらゆる種類の肉内容材のために設計されています。また魚肉の投入によるサラダ・カットにも使用されます。



真空タンブラーと マッサージおよび漬込みの完全ライン

これらは真空の環境下で、肉塊、小部位、小片、ホール・チキン、チキン小部位を改質し、肉製品をより高品質なものとするを目的に設計されています。またオプションで解凍機能を付加することができます。

各種洗浄機

次に挙げる全種類のアイテムを洗浄、使用ができるようデザインされています。：プラスチック・ボックスと蓋、ミートワゴン、パレット、ボックス、トロリーなどの各種専用洗浄機がラインアップされ、それぞれの洗浄と消毒に大きな効果を発揮します。MPシリーズのコンテナ洗浄機は、モジュラー・タイプを用意しています。(予備洗浄モジュールとエア乾燥モジュールが組み合わせ可能です。)



製氷機

食品加工で使われる、「ドライ」アイス・スレークを製造する製氷機です。製氷機各々のタイプは、断熱材を施したアイス・コンテナ(ストッカー)を用意しており、かなりの時間、氷をストックしておくことができます。このアイス・コンテナは、コンパクトな一体型または製氷ユニットと分離して設置するタイプがあります。

