



Multifunkcionalna univerzalna pušnica NOVOTHERM

Dizajnirana za termičku obradu mesnih proizvoda. Zahvaljujući unapređenoj konstrukciji, omogućava: skraćuje tehnološkog procesa, uštedu energije, minimalne gubitke u težini, visok i ujednačen kvalitet proizvoda.

Ugaoni grinderi

Ugaoni grinderi dizajnirani za mlevenje svežeg i smrznutog mesa do temperature od -20°C.



Kompanija Metalbud Novicki je moderno preduzeće, jedno od najpoznatijih evropskih proizvođača visokokvalitetnih mašina i opreme za obradu mesa, ribe i drugih proizvoda mesne industrije. Tradicija kompanije - pouzdana proizvodnja i profesionalno servisiranje, doseže iz 1974. godine.

Naša prodajna mreža (direktno i preko distributera) prostire se na preko 70 zemalja na svim kontinentima. Od samog početka, Metalbud Novicki podstiče konstantno unapređenje kvaliteta, u istoj meri kao i prilagođavanje proizvoda potrebama kupaca.

Dinamičan razvoj kompanije Metalbud Novicki stabilizovao je i ojačao poziciju kompanije na domaćem i međunarodnom tržištu. Metalbud Novicki je proizvođač oko 20 serija tipova koje uključuju gotovo 150 modela mašina za ribu i preradu hrane, kao i kompletne tehnološke linije za pojedine aplikacije.

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



Moć novih Tehnologija

Mašine i oprema za meso, plodove mora, preradu mesa i higijenu procesa proizvodnje.



**Tehnologija unapređena injektorima
i injekcionim linijama
Veće mogućnosti kontrole procesa
injekcije**



SAS sistemi injektora su namenjeni implementaciji najsloženijih procesa injektovanja pokrivajući širok spektar sirovina: perad, crveno meso, ribe i riblje filete.

Porodica injektora sa SAS sistemom



Vakuom kuter sa velikom brzinom rotacije

Omoгуčava proizvodnju homogenih proizvoda. Dizajniran tako da proizvodi razne vrste nadeva za meso sa različitim stepenom drobljenja i emulzije masti iz sirove kože. Takođe se koristi za rezanje riblje salate sa ribom.



Vakuom tambleri i kompletna linija za masiranje i mariniranje

Dizajnirane su da pospeše vidljivost mišića, elemenata mesa, malih komada mesa, piletine i dijelova koji su vakimirani, omogućavajući postizanje visokog kvaliteta mesnih proizvoda. Vakuom tambleri imaju i opciju odmrzavanja smrznutih delova unutar tamblera.

Univerzalne mašine za pranje

Dizajnirane za pranje i dezinfekciju svih vrsta: plastičnih kutija i poklopaca, paleta, kolica, dajući optimalne rezultate pranja.

MP serije Posude za mašine za pranje su dostupne u modularnoj verziji (uz mogućnost proširenja na modul predpranje i/ili modul za sušenje).



Generatori leda

Dizajnirani da proizvode pahuljice suhog leda koje se koriste u proizvodnji hrane. Svaki tip generatora leda može biti opremljen sa izolacionim kontejnerom leda, što značajno produžava vrijeme skladištenja leda. Kontejneri leda se primjenjuju za kompaktne i separatne verzije ledomata.

