



Cellules de cuisson et fumage NOVOTHERM

Conçue pour le traitement thermique de la viande et des produits carnés. Grâce à la conception avancée, elle offre: réduction de la durée des processus technologiques, économies d'énergie, minimalisation des pertes de poids, haute qualité et répétabilité de la production.

Hachoir Angulaire

Conçues pour le broyage de viandes fraîches et congelées jusqu'à -20 °C.



La société Metalbud NOWICKI est une entreprise moderne, l'une des plus reconnues dans le monde dans le domaine des fabricants de machines pour la transformation de la viande (alimentaire), dont la tradition de la fabrication fiable et des services professionnels remonte à 1974.

Notre réseau de ventes (directes et chez les revendeurs) couvre 70 pays sur tous les continents. Dès le début de son activité, Metalbud-Nowicki met l'accent sur l'amélioration continue de la qualité et la meilleure adaptation des produits aux besoins du client.

Le résultat du développement dynamique de la société Metalbud-Nowicki est le renforcement de sa position sur le marché à en Pologne et à l'étranger. Metalbud NOWICKI est le producteur d'environ 20 types comprenant environ 150 modèles de machines de transformation du poisson et de la nourriture ainsi que des lignes spécialisées complètes, adaptées à des tâches spécifiques.

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



Force des nouvelles technologies

Machines et équipements pour la transformation des aliments, de la viande, des poisson et des fruits de mer et pour l'hygiène de la production.



Injecteurs et lignes d'injection de haute technologie



- possibilités plus larges de contrôle des processus d'injection. Les injecteurs SAS SYSTEM sont conçus pour mettre en oeuvre les processus les plus complexes d'injection couvrant une large gamme de matières premières: volaille, viande rouge, poissons et filets de poisson.



Injecteurs avec le système SAS

Cutters sous-vide de haute efficacité

Permettent la production de la charcuterie homogénéisée. Ils sont conçus pour produire toutes sortes de farce de viande avec différents degrés de fragmentation et des émulsions de graisse aussi à partir de couennes crues. Également utilisés pour couper les salades à la base de poisson.



Laveuses universelles

Conçues pour nettoyer et désinfecter: toutes sortes de récipients en plastique, couvercles de conteneurs, europalettes, chariots. Elles assurent un processus de lavage et de désinfection efficace et économique. Les laveuses de série MP disponibles en version modulaire (avec possibilité d'extension du module de pré-lavage et / ou du module de séchage à l'air).



Machines à glace écailles

Conçus pour produire des flocons de glace "sèche" congelés, utilisés dans l'industrie alimentaire. Chaque modèle de générateur peut être équipé d'un conteneur isolé de glace qui augmente certainement la durée de stockage des flocons de glace produits. Ils peuvent être produits en version compacte ou en version séparée.



Barattes sous-vides et lignes complètes pour masser et mariner de la viande

Conçus pour la plastification sous vide des muscles, des éléments de la viande, des petite viandes et des carcasses de volailles. Ils garantissent la haute qualité des produits à base de viande. En option, nous proposons les gobelets sous-vide avec un système de décongélation de blocs de viande, de volaille et d'autres.

