



Çok fonksiyonlu evrensel duman evi NOVOTHERM

Et ürünlerine ısı işleme uygulaması için tasarlanmıştır. Gelişmiş yapısı sayesinde: Teknolojik sürecin kısaltılması, enerji tasarrufu, Minimal ağırlık kayıpları, yüksek ve tekrarlanabilir kalitede ürün sağlar.

Kıyma Makinesi

20°C'ye kadar taze et ve dondurulmuş et blokları öğütme için tasarlanmıştır.



Metalbud-Nowicki şirketi, et, balık işleme ve gıda sanayinin diğer dalları için yüksek kaliteli makine ve ekipman üreten, modern, Avrupanın en tanınmış üreticilerinden biridir. Güvenilir üretim ve profesyonel hizmet geleneği şirketin 1974 yılına kadar uzanır.

Bizim ticaret ağıımız (Doğrudan ve distribütörler) aracılığıyla tüm kıtalarda 70'i aşkın ülkeye ulaşır. Metalbud-Nowicki, faaliyetinin başından itibaren, sürekli kalite iyileştirmesi ve müşteri ihtiyaçlarına göre ürün gelişimini sağlar.

Metalbud-Nowicki şirketinin kararlı dinamik gelişmesi onu yurtiçi ve yurtdışı pazarlarda konumunu güçlendirdi. Metalbud-Nowicki yaklaşık 150 modeli kapsayan 20 seriyle balık ve gıda işleme alanında bireysel uygulamalar için de komple, teknolojik hatlar üretir.

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



Yeni teknolojinin Gücü

Et, Deniz ürünleri, Gıda işleme ve üretim hijyeni için Makine ve Ekipman Çözümleri



Teknolojik açıdan gelişmiş enjektörler ve enjeksiyon hatları



- Enjeksiyon işleminin kontrolü için daha fazla fırsat. SAS SİSTEM Enjektörler, geniş bir yelpazede: kümes hayvanları, kırmızı et, Balık ve balık filetosu gibi ham malzemelerin en karmaşık süreçlerde bile Enjeksiyon ile kaplanması için tasarlanmıştır.

SAS SİSTEMLİ enjektör ailesi



Yüksek hızlı dönen vakum kesici

(KÜTER)

Homojenize ürünler elde etmeyi sağlar. Yağ emülsiyon farklı derecelerdeki ham derilerin parçalaması ve her türlü Et doldurma üretimi için tasarlanmıştır. Balıklı salata kesim için de kullanılır.



Vakum tamburu ve komple hatlar masaj ve marinasyonu

Vakum tamburu jambon, kol, antrikot, siğir filetosu v.b. gibi mamullerin üretimi sırasında vakum altında masaj yapmak, yumuşatmak için tasarlanmıştır. Silindirik gövde ve balık sırtı iç yapısı ile, döndürme ve çalışma süresi ve muhafazası, orjinal sistem geniş ayar aralığı etin gerekli parametreleri elde etmeyi, bitmiş çıkış artışını ve proteinlerin ete iyi şekilde bağlanmasını sağlar. Soğutma sayesinde ürün elde etmede süre kısalır. Protein bağlayıcı ve optimum karıştırma süresini azaltır.

Evrensel Yıkayıcılar

Yıkama, dezenfeksiyon ve her türlü: Plastik kutuları ve kapakları, arabaları, paletleri, kutuları, arabaları, en iyi yıkama etkileriyle gerçekleştirmek için tasarlanmıştır MP serisi Konteyner Yıkayıcılar modüler sürümü mevcuttur. (Ön yıkama modülü ve/veya hava-kurutma modülü uzatma imkanı ile).



Buz jeneratörler

Gıda işlemede kullanılan dondurulmuş "kuru" buz gevreği üretmek için tasarlanmıştır. Buz jeneratörlerin her türü yalıtılmış bir buz kabı ile donatıldığı için, buz saklama süresini uzatır. Buz kapları, Buz makinelerinin kompakt ya da ayrı sürümler için uygulanabilir.

