

STARCUTTER 314, 318, 344 a 348

Sekačky zmražené suroviny



Hlavní přednosti:

Sekačky STARCUTTER sekají zmrzlé maso, ovoce a jiné potraviny

Sekačky STARCUTTER jsou vhodné pro průmyslové použití s kapacitou až 8 t/h

Systém rotačních nožů

Rotační řezací systém umožňuje sekat na tyto dimenze: 3, 6, 9 / 14, 17, 20 / 39, 42, 45 (mm)

Pneumaticky ovládaný posuvný stůl pro dávkování bloků k rotačnímu válci s noži

Teplota zpracování -30°C

Starcutter
314, 318, 344 a 348

UNICUT 555 / 584

Kostkovačky



Hlavní přednosti:

Kostkovačky řady UNICUT řezou přesně tvrdé nebo zmrzlé potraviny na kostky či plátky

Kombinace gilotinového řezu, pneumatického podávacího stolu a přítlačného držáku suroviny zajišťují stejnoměrné řezání suroviny

Volitelné nožové hlavy pro optimální požadovaný řezací výsledek

Silný hydraulický pohon nožové hlavy 5,7 kW, Gilotinový systém

Jednoduchá údržba a čištění stroje

Teplota zpracování -25°C

Unicut
555 / 584

DICECUT 502

Sekačka zmražené suroviny



Hlavní přednosti:

Plnoautomatické sekání zmrzlých bloků na plátky či kostky

Dvougilotinový systém, sekání ve 3D dimenzi na kostky

Silný hydraulický pohon nožových hlav 20 kW

Stroj je vybaven zvedacím zařízením, umožňujícím dávkování několika zmrzlých bloků najednou

Teplota zpracování -6°C až -12°C dle výrobku

Dicecut
502

GALAN 920, 930

Kráječky čerstvé suroviny



Hlavní přednosti:

Kráječky GALAN krájí čerstvé, sušené, namasírované, podchlazené a vařené potraviny

Zpracovávají maso, drůbež, ryby, ovoce a zeleninu

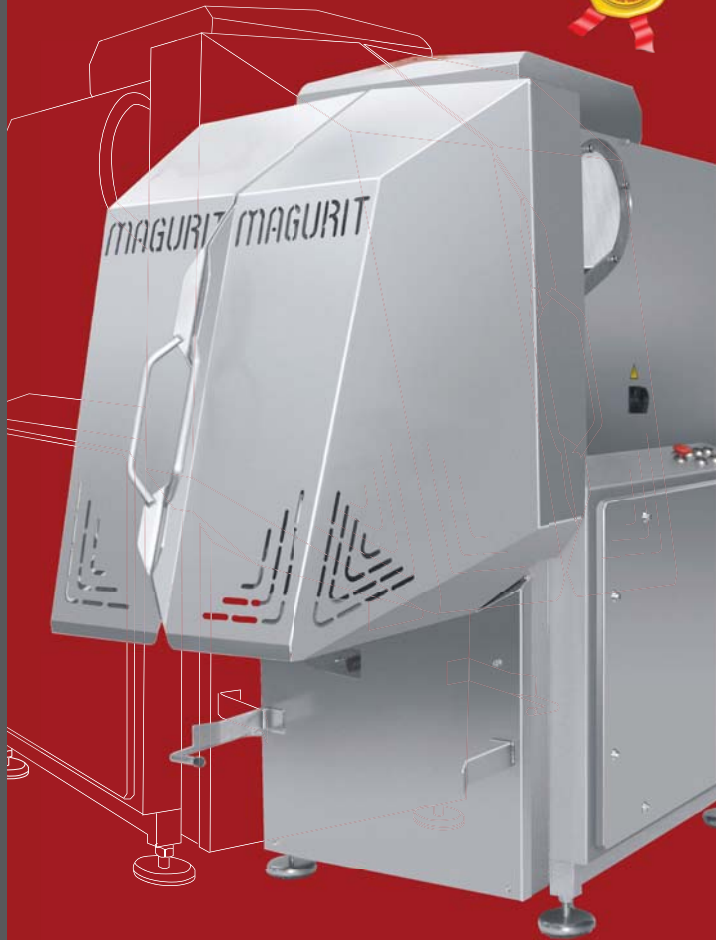
Řez je ve dvou dimenzích, první je příčný, druhý je podélný

Stroj krájí produkty čistě táhlým pohybem jako ruční řez

Variabilní rychlost podávacího pásu a otáček srpovitých a kruhových nožů pro optimální velikost řezu

Galan
920, 930

Sekačky zmražené suroviny





> Stroje pro potravinářský průmysl

Společnost Profitech Food s.r.o. nabízí širokou škálu strojů pro potravinářský průmysl. Stroje jsou určeny pro oblasti masné výroby, mlékárenství, zpracování ryb a pro výrobu krmiv pro zvířata. Naši dodavatelé patří ve svém oboru ke světové špičce a jejich stroje snesou nejtěžší zatížení. Svými dlouholetými zkušenostmi ve svém oboru nabízí inovativní stroje se spoustou výhod pro koncového uživatele. Jsou to snadná obsluha, vysoký výkon, nízké provozní náklady a dlouhá životnost.

> Servis

Na všechny námi dodávané stroje poskytujeme záruční i pozáruční servis s garancí opravy do 24 hodin, nebo dle dohody.

- > Prodej repasovaných strojů různých značek
- > Generální opravy potravinářských strojů s možností zapůjčení náhradního stroje na dobu opravy
- > Broušení kutrových nožů, řezného složení apod.

> Magurit

Německý výrobce MAGURIT je specialistou na krájení zmrzlé a čerstvé suroviny. Stroje MAGURIT jsou vhodné do potravinářského průmyslu a výroby krmiv pro psy a kočky.

Stroje MAGURIT jsou optimální pro tyto výrobní postupy:

- > Nasekání zmrzlého masa pro výrobu salámů, párků apod.
- > Krájení ryb nebo drůbeže na kousky, kostky nebo plátky
- > Nasekání zmrzlého ovoce a koncentrátů pro ovocné šťávy a marmelády
- > Předmělnění masa a drobů pro krmivo pro zvířata
- > Drcení čokolády, marcipánu nebo másla pro cukrářský průmysl

Výkonné stroje MAGURIT krájí zmrzlé, čerstvé, pevné a krystalické potraviny všech druhů a forem na plátky, proužky, kostky nebo kousky. Odpovídající řezná technika a tloušťka nožů nakrájí Váš výrobek na požadovanou dimenzi.

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

FROMAT 063

Sekačka zmražené suroviny



Hlavní přednosti:

Nejvýkonnější sekačka zmrzlého masa pro průmyslové použití s kapacitou až 7 t/h

Stroj je vybaven zvedacím zařízením, umožňujícím dávkování několika zmrzlých bloků najednou

Silný hydraulický pohon nožové hlavy 11 kW, gilotinový systém

Volitelné nožové hlavy pro optimální řezací výsledek

Teplota zpracování -30°C

Fromat
063

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

FROMAT 053

Sekačka zmražené suroviny



Hlavní přednosti:

Celosvětově nejrozšířenější sekačka zmrzlého masa pro střední firmy s kapacitou až 4 t/h

Pneumatický podávací stůl umožňuje plynulé plnění stroje zmrzlými bloky i během sekání

Silný hydraulický pohon nožové hlavy 5,5 kW, gilotinový systém

Volitelné nožové hlavy pro optimální řezací výsledek

Teplota zpracování -25°C

Fromat
053

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

FROMAT 042

Sekačka zmražené suroviny



Hlavní přednosti:

Sekačka zmrzlého masa pro malé a střední firmy s kapacitou až 1,5 t/h

Pneumatický podávací stůl umožňuje snadné plnění stroje zmrzlými bloky i během sekání

Silný hydraulický pohon nožové hlavy 4 kW, gilotinový systém

Volitelné nožové hlavy pro optimální řezací výsledek

Teplota zpracování -25°C

Fromat
042

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL



Nastřikovačky
a výrobky láku



Masírky,
tenderizéry



Kutry, řezačky,
míchačky



Pásové
pily



Mělniče, řezačky, míchačky,
dopravníky, narážky



Sekačky zmrzlé suroviny,
kostkovačky



Vazačky
masa



Balící
stroje



Vakuové balíčky,
sous – vide hrnce



Profitech Food s.r.o. Horní Žďár 45, 363 01 Ostrov

Tel.: (+420) 353 844 571, 353 616 190

Email: info@profitech-food.cz

Showroom: Bečovská 1531/6, 104 00 Praha – Uhřetěves

www.profitech-food.cz