

Tenderizér HT 520

Univerzální stroj pro větší efektivitu výroby



Hlavní přednosti:

Velmi robustní a výkonný válcový tenderizér

Vhodný pro nejtěžší provoz

Pneumatické odpružení nožových válců umožňuje stejnoměrné zpracování různě velikých kusů masa

Odstup horního a spodního válce -12 až +160 mm

Nože z kalené oceli

Steakové válce a transportní pásy lehce vyjímatelné

Stupňovitě regulovatelný pohon

Tenderizér
HT 520

Míchač láku

Nezbytný stroj pro kvalitní výrobu



Hlavní přednosti:

Míchač láku pracuje na Venturiho efektu, tím je možné velmi rychle přimíchání kapalin, práškových látek a ledu do vody

4 velikosti (HMV 400 l, HMV 650 l, HMV 1 000 l, HMV 2 000 l)

Možné propojení s nastříkovačím zařízením

Pro snadné čištění jsou všechna vedení a ventily lehce a rychle odnímatelné

K optimální regulaci teploty a chlazení výrobku mohou být všechny míchače láku vybavené dvouplášťovým chlazením

Míchač láku

Nastříkovačky HPI

Nastříkovač zařízení pro široké použití



Hlavní přednosti:

3 velikosti šíře pásu (350 mm, 450 mm a 650 mm)

Stroj je určen pro nastříkávání všech druhů masa s kostí i bez kosti

Robustní průmyslový design a snadná údržba

Výkonné nerezové odstředivé čerpadlo s frekvenčním měničem

Frekvenční měnič pro pohon pásu a zdvih jehlového mostu

Nastříkovačky
HPI

Pásový lis

Stroj pro optimální zpracování různých produktů



Hlavní přednosti:

Stroj rovnoměrně rozválnává a vyrovnává masové výrobky jako např. řízky, drůbeží maso a döner kebab

Kónicky vestavěné pásy garantují optimální zatažení výrobku

Stupňovitě regulovaná rychlost pásů od 2,5 do 15 m/min

Stupňovitě nastavitelný odstup horního a spodního pásu 6 -130 mm

Pásy se sami centrují, nedochází k bočnímu posunu pásů či výrobků

Velmi snadná demontáž pásů pro rychlé a lehké čištění

Pásový lis

Henneken
Německo

Vakuové masírky, tenderizéry a nastříkovačky





> 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.

> Henneken

Německá rodinná společnost HENNEKEN vyrábí více než 40 let stroje pro masozpracující průmysl. Při konstrukci a vývoji svých strojů spolupracuje s techniky a technologiemi tak, aby její stroje plnily požadavky zákazníků na technologii výroby a konečný produkt.

Své stroje vyrábí firma HENNEKEN s minimem dodavatelských činností, čímž je zajištěna maximální kvalita strojů do posledního detailu.

V jejím sortimentu jsou stroje jak pro řemeslnou výrobu, tak pro velké průmyslové zpracovatele. Nabízí kompletní strojní vybavení pro nastříkávání, tenderizování, masírování a marinování masa.



Vakuové masírky typ B, ležaté

Hight-tech průmyslové stroje pro nejtěžší provozy



Hlavní přednosti:

- Robustní a stabilní konstrukce
- Přímý pohon bubnu
- Jemný masírovací proces s výbornou výtěžností
- Frekvenčně řízená rychlost otáček bubnu 0,5 - 10 U/min
- 14 velikostí (**B1** 650l, **B2** 900l, **B3** 1 200l, **B4** 1 500l, **B5** 2 100l, **B6** 3 000l, **B4000** 4 000l, **B7** 4 500l, **B8** 5 500l, **B6000** 6 000l, **B7000** 7 000l, **B10** 8 400l, **B11** 11 000l, **B12** 12 000l)
- S chlazením či bez chlazení, více možností chladicích agregátů

Vakuové masírky typ B, ležaté



Hydraulický překlápěč HBS

Důležitý pomocník pro plnění masírek



Hlavní přednosti:

- Universální překlápěcí zařízení pro 200 l vozíky
- Hydraulický pohon
- Postupné vyprazdňování vozíků možné
- Velmi čistý plnicí proces bez odkapávání
- Umožňuje plnění masírek do 8 400 l

Hydraulický překlápěč HBS



Chlazené i nechlazené vakuové masírky typ CVM, naklápěcí

Masírka a míchačka v jednom



Hlavní přednosti:

- S chlazením či bez chlazení
- Velkosti 150, 250 a 350 litrů
- Mnohostranně použitelný stroj pro masírování, míchání a marinování
- Frekvenčně řízená rychlost otáček 3 - 20 U/min
- Vyměnitelné míchací nástroje

Chlazené i nechlazené vakuové masírky typ CVM, naklápěcí

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 Balicí stroje Vakuové baličky, 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