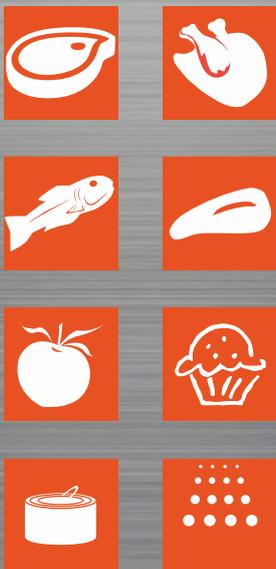


MACCHINARI E ATTREZZATURE

PER LA PREPARAZIONE ALIMENTARE
E L'IGIENE NELLA PRODUZIONE




Metalbud
®
NOWICKI

Il Potere della Nuova Tecnologia



Sviluppando la nostra rete commerciale di distributori e vendita diretta in oltre 70 paesi di tutti i continenti, siamo in grado di fornire supporto professionale in tutto il mondo.



Metalbud NOWICKI è un produttore con oltre 45 anni di esperienza nel settore della preparazione alimentare e fornisce efficaci soluzioni integrate per qualsiasi processo di lavorazione. Metalbud NOWICKI si pone come obiettivo principale la fornitura di prodotti e macchinari di alta qualità fornendo soluzioni tecnologiche fra le più avanzate. Siamo flessibili nella fornitura di sistemi su misura, estremamente affidabili in termini di qualità e servizio. Il nostro obiettivo principale è soddisfare al meglio le esigenze del cliente.





Siamo qui per servirti

Specialisti altamente qualificati ed esperti (ingegneri di ricerca scientifica, ingegneri progettisti, personale operativo di macchine a controllo numerico, tecnici e manager) sono in grado di svolgere i compiti più impegnativi e complessi per seguire la costante evoluzione delle esigenze del cliente.

Macchinari per soddisfare le tue esigenze

Metalbud NOWICKI produce circa 20 serie di tipologie di macchinari che comprendono quasi 150 modelli progettati e costruiti per la lavorazione di carne e alimenti, oltre a linee tecnologiche complete per applicazioni mirate.

Abbiamo sviluppato la nostra rete commerciale di distributori e di vendite dirette in oltre 70 paesi in tutti i continenti, fornendo così supporto professionale in tutto il mondo.

La migliore qualità per te

La nostra produzione si basa su tecnologie all'avanguardia e altamente avanzate di taglio, lavorazione e confezionamento.



Tutti i processi sono controllati da macchinari gestiti con sistemi computerizzati all'avanguardia: come ad esempio le macchine per il taglio ad acqua ("Water Jet"), il taglio al plasma, il taglio laser e le macchine a controllo numerico come: torni e fresatrici, saldatrici semiautomatiche, stazioni di assemblaggio e confezionamento.

Controllo qualità

Ogni fase del processo di produzione è soggetta al controllo della qualità che inizia con il controllo delle materie prime (test di robustezza, test di conformità della composizione e delle dimensioni del materiale), e finisce con il controllo finale della qualità dei macchinari svolto tramite test funzionali. Tutto il processo di controllo della qualità è supervisionato da un sistema informatico che elimina materiali e componenti difettosi, oltre a prodotti non lavorati a regola d'arte in modo che solo gli elementi che raggiungono gli standard di massima qualità siano diretti alle linee di assemblaggio e costruzione.

Guardando al futuro

Lo studio di progettazione Metalbud-NOWICKI, il dipartimento tecnologico e il reparto R&D sono dotati di strumenti professionali di progettazione, costruzione e laboratorio all'avanguardia. L'azienda è concentrata verso uno sviluppo continuo dei prodotti esistenti per ottenere sempre migliori prestazioni e soddisfare le future esigenze del mercato.

CUTTERS AD ALTA VELOCITÀ

Cutter dotato di lame rotanti ad alta velocità e progettato per lavorare tutti i tipi di carne da ripieno in diversi gradi di emulsione anche a partire da materiale grezzo.



Il sistema di taglio
con le lame a distanza costante dal recipiente permette una macinatura estremamente uniforme



KN-330





KN-90



KN-125

Caratteristiche Costruttive*

- costruito in acciaio inossidabile
- alta qualità e ripetibilità nella produzione dell'emulsione
- versatilità nel taglio e nella miscelazione dell'emulsione
- testa del cutter dotata di lame rotanti ad alta velocità
- sistema di controllo a microprocessore
- facile controllo delle rotazioni di taglio e miscelazione
- possibilità di programmare fino a 40 programmi tecnici
- possibilità di cambiare la lingua del pannello operatore
- dotato di scaricatore dell'emulsione
- sistema di dosaggio automatico dell'acqua
- efficiente copertura fonoisolante
- le lame da taglio della testa non necessitano di regolazione della distanza dal piatto
- controllo della temperatura dell'emulsione

- possibilità di installare un motore di potenza superiore per aumentare la produzione
- sistema di carico e scarico idraulico
- coperture anteriori e posteriori del piatto a comando idraulico
- sistema di monitoraggio del funzionamento, diagnosi automatica e segnalazione sonora
- sistema integrato per la sicurezza sul lavoro
- costruita privilegiando modernità ed ergonomia
- costruita per soddisfare i più elevati requisiti di igiene (superfici piane inclinate di 3 gradi)
- sistema centrale di lubrificazione automatico
- superfici di contatto col prodotto lucidate
- ARRESTO DI EMERGENZA del piatto e della testa di taglio
- assistenza e sistema diagnostico online
- * a seconda degli optional



CUTTERS SOTTOVUOTO AD ALTA VELOCITÀ TYPHOON II

Cutter sottovuoto ad alta velocità di rotazione TYPHOON II per la produzione di carni omogeneizzate. Progettato per lavorare tutti i tipi di carne e produrre ripieni ed emulsioni anche dal grasso con diversi livelli di granulazione in un ambiente sottovuoto.



KN-750 V



Pannello di controllo "touch screen"

Caratteristiche Costruttive

- costruito in acciaio inossidabile
- taglio in ambiente sottovuoto - max. 90%
- alta qualità e ripetibilità nella produzione dell'emulsione
- versatilità nel taglio e nella miscelazione dell'emulsione
- sistema di caricamento idraulico del carrello da 200 litri
- sistema idraulico di scarico dell'emulsione
- sistema di controllo a microprocessore
- controllo costante delle rotazioni di taglio e miscelazione
- controllo costante delle rotazioni dello scaricatore dell'emulsione
- facilità nel regolare taglio e miscelazione dell'emulsione
- possibilità di programmare fino a 40 programmi tecnici
- possibilità di cambiare la lingua del pannello operatore
- sistema di monitoraggio del funzionamento, diagnostica automatica
- rotazione ad alta velocità della testa del cutter
- coperture anteriori e posteriori del piatto a comando idraulico
- sistema di dosaggio automatico dell'acqua (opzionale)
- le lame da taglio della testa non necessitano di regolazione della distanza dal piatto
- testa con 8 lame (opzionale)
- camera di taglio con scomparto per salame (opzionale)
- distribuzione uniforme dell'emulsione nel volume del piatto tramite getto di aria
- controllo della temperatura dell'emulsione
- sistema integrato per la sicurezza sul lavoro
- facile accesso a tutti gli elementi per il lavaggio una volta aperto il coperchio anteriore
- costruita privilegiando modernità ed ergonomia
- costruita per soddisfare i più elevati requisiti di igiene (superfici piane inclinate di 3 gradi)
- sistema centrale di lubrificazione automatico
- superfici di contatto col prodotto lucidate
- ARRESTO DI EMERGENZA del piatto e della testa di taglio
- assistenza e sistema diagnostico online

CUTTERS SOTTOVUOTO AD ALTA VELOCITÀ CON OPZIONE COTTURA



KN-550 V cooking cutter

Cutters sottovuoto ad alta velocità di rotazione con opzione cottura.

I cutters sottovuoto ad alta velocità con le opzioni di cottura sono dotati di doppio sistema di riscaldamento dell'emulsione ovvero: riscaldamento del piatto e iniezione di vapore nella camera delle lame rotanti

Caratteristiche Costruttive e vantaggi per l'utilizzatore

- lame rotanti dotate di sistema ad alta precisione per il controllo della temperatura
- ampia gamma di applicazioni
- i cutters possono essere utilizzati per la preparazione del ripieno di wurstel/salsicce omogeneizzate (tecnologia standard taglierina), e per la preparazione di emulsioni calde
- questi modelli offrono grande efficacia in ogni tipo di lavorazione grazie alla possibilità di utilizzare due operazioni in una stessa macchina cioè il trattamento termico iniziale dei materiali unito alla loro macinazione nel processo di preparazione delle emulsioni
- capacità di migliorare il sapore di ogni prodotto aumentando la produttività



TRITACARNE AUTOMATICI ANGOLARI TAURUS

Tritacarne automatici angolari TAURUS progettati per la lavorazione di carni fresche e congelate fino a -22° C al giusto livello di macinazione per trattare il prodotto con le attrezzature desiderate



W-160 W-130

Caratteristiche Costruttive

- costruito in acciaio inossidabile
- garantisce un'alta qualità del prodotto finale
- camera di lavoro e coclea costruite in acciaio inossidabile ad alta resistenza all'abrasione
- le doppie unità di alimentazione e pressatura permettono il dosaggio ottimale della carne da lavorare
- regolazione fine del canale di alimentazione (opzionale)
- possibilità di regolazione automatica dell'alimentatore
- possibilità di gestione tramite pannello di controllo touch screen + software (opzionale)
- sistema di taglio è dotato di lame ad altissima qualità
- coclea dotata di propulsore automatico per il sistema di espulsione (W-160, W-200)
- possibilità di associare al tritacarne dispositivi periferici (opzionali) per la separazione di tendini e membrane e per separare le ossa e le cartilagini
- sistema integrato per la sicurezza sul lavoro
- controllo di tutti i parametri della lavorazione tramite microprocessore
- coclee ottenute da un unico pezzo di acciaio mediante lavorazione meccanica
- sistema di macinazione blocchi di carne congelata (-20 C) (opzionale)
- possibilità di macinatore per blocchi di pesce congelato
- versione speciale con due coclee rettificata scorrevoli per lavorazioni gravose di materia prima
- possibilità di scegliere il modello di coclea a seconda della tipologia del prodotto da lavorare e in base alle esigenze del cliente

TRITACARNE AUTOMATICI ANGOLARI TAURUS W-200 B, W-280 B



Tritacarne automatici angolari progettati per la lavorazione di blocchi di carne congelata fino a -22 °C al giusto livello di macinazione per trattare il prodotto con le attrezzature desiderate



Caratteristiche Costruttive*

- costruito in acciaio inossidabile
- garantisce un'alta qualità del prodotto finale
- camera di lavoro e coclea costruite in acciaio inossidabile ad alta resistenza all'abrasione
- le doppie unità di alimentazione e pressatura permettono il dosaggio ottimale della carne da lavorare
- regolazione fine del canale di alimentazione (opzionale)
- regolazione automatica della velocità di avanzamento del prodotto in lavorazione nella coclea
- sistema di taglio con dispositivi di alta qualità
- coclea di macinazione dotata di spinta automatica per l'espulsione
- sistema integrato per la sicurezza sul lavoro
- coclee ottenute da un unico pezzo di acciaio mediante lavorazione meccanica
- possibilità di scegliere il modello di coclea a seconda della tipologia del prodotto da lavorare e in base alle esigenze del cliente



SIRINGATRICI MODELLI BASIC

Siringatrici progettate per l'iniezione di salamoia nella carne, nei prodotti a base di carne, con osso o disossati, pollame intero e filetti di pesce



MHM-39/156

MHM-68/204

MHM-136/408

Caratteristiche Costruttive

- costruite completamente in acciaio inossidabile
- possibilità di iniettare la salamoia a varie profondità
- sistema di teste di iniezione multifunzionali a 1,2,3 e 4 aghi
- semplice e veloce sistema di pulizia e sostituzione degli aghi nelle teste
- corsa della testa di iniezione 200 mm di serie (120, 250 mm opzionale)
- testa di iniezione a due velocità nella versione standard
- controllo variabile e preciso della velocità di iniezione (opzionale)
- efficiente sistema di trasmissione della potenza
- pannello di controllo di facile lettura e funzionamento
- aghi per iniezione manuali (opzionali)
- nastro trasportatore facile da smontare e da pulire
- possibilità di variare la velocità del nastro trasportatore
- pompa centrifuga in acciaio inossidabile altamente efficiente
- controllo preciso della pressione della salamoia fino a 3 bar (4 bar opzionale)
- funzioni di miscelazione e pompaggio della salamoia esterne al serbatoio
- pompa elicoidale per trattamenti con salamoia ad alta densità (opzionale)
- sistema idraulico a circuito chiuso per la circolazione della salamoia
- sistema multifase di filtrazione della salamoia facile da pulire
- possibilità di raffreddamento della salamoia mediante ventilatore (opzionale per MHM-68/204, MHM-136/408)



SIRINGATRICI MH-F/SAS**

PER IL TRATTAMENTO

DI PESCE, E PETTI

DI POLLO A FILETTI

**SISTEMA AUTOMATICO SERVOASSISTITO

Siringatrici MH-F / SAS
dotate di processo tecnologicamente avanzato
per il trattamento del pesce, dei filetti di pesce
e del petto di pollo a filetti



MH-1480 F/SAS

Caratteristiche Costruttive

- costruite completamente in acciaio inossidabile
- sistema di iniettori di facile manutenzione
- semplice sostituzione degli aghi nella testa di iniezione con possibilità di utilizzo di aghi da Ø 1,6 Ø 2 Ø 2,5 Ø 3 mm (l'attrezzatura standard include la testa di iniezione con un set di aghi con Ø 2 mm)
- dotato di sistema servoassistito per l'azionamento della testa di iniezione e del nastro del trasportatore
- esclusivo sistema di rimozione, dalla superficie della materia prima, della salamoia in eccesso
- pannello di controllo "touch screen" di facile lettura e utilizzo
- velocità della testa di iniezione regolabile
- possibilità di iniettare la salamoia con profondità da 30 a 80 mm
- controllo dell'altezza degli aghi sul nastro trasportatore
- possibilità di programmazione del grado di iniezione, ovvero possibilità di determinazione del livello di inizio e fine della materia prima
- preciso controllo della pressione della salamoia
- misurazione continua della temperatura della salamoia
- stabilizzazione dei parametri durante le lavorazioni ripetitive sia per basse velocità di iniezione che per alte velocità di iniezione
- sistema di autodiagnosi
- sistema diagnostico via Internet (opzione)
- tavolo per il lavaggio del nastro trasportatore, delle teste e degli altri componenti dell'iniettore
- efficiente sistema per mantenere l'igiene della testa di iniezione che riduce al minimo i tempi di pulizia



INJECTORS

SIRINGATRICI SAS** A TESTA SINGOLA E MULTIPLA

**SISTEMA AUTOMATICO SERVOASSISTITO



MH-516 SAS



Pannello di Controllo

Tutti i processi e i parametri di lavorazione possono essere impostati e controllati tramite un pannello di controllo "touch screen" di facile utilizzo.

Siringatrici SAS ** a testa singola e multipla costruite per offrire numerose opzioni di controllo del processo di iniezione.

Gli iniettori SAS SYSTEM sono stati ideati per svolgere i più complessi processi di iniezione e permettono di lavorare una vasta gamma di carne e materia prima:

- muscoli e varie tipologie di carne rossa con ossa o senza ossa
- varie tipologie di pollame e porzioni di carne bianca con ossa o senza ossa
- carne fresca - bianca e rossa
- pesce e filetti di pesce





TESTA DI INIEZIONE



MH-424 T SAS

Caratteristiche Costruttive

- elevata precisione nei processi di iniezione ripetitivi
- testa di iniezione di ultima generazione, di facile manutenzione e facilmente sostituibile con set di aghi da Ø 2; Ø 2,5; Ø 3; Ø 3,5 mm (l'attrezzatura standard include una testa di iniezione con da 3,5 mm)
- alti tassi di produzione in termini di kg/h
- velocità massima della testa di iniezione fino a 60 cicli al minuto
- iniezione di carne cruda di diverso spessore senza estrusione di salamoia
- possibilità di pre-programmazione del momento di iniezione, ad es. determinare solo la parte di materia prima che verrà trattata
- il comando del trasportatore è sincronizzato alla testa di iniezione consentendo molte combinazioni differenti di trattamento
- le pompe alimentano in modo indipendente ciascuna testa*
- pompa speciale per salamoie ad alta densità
- sistema di controllo individuale per ogni testa*
- possibilità di distacco di ogni testa*
- ogni testa può essere equipaggiata in modo indipendente con aghi o con coltelli

- dotata di tavolo per il lavaggio del trasportatore, delle teste e altre parti dell'iniettore (opzionale nel modello MH-75)
- pannello di controllo "touch screen"
- sistema diagnostico online
- sostituzione facile e veloce degli aghi nelle teste
- efficiente sistema di igienizzazione della testa di iniezione, che permette di ridurre al minimo i tempi per la pulizia

* per iniettori a teste multiple

SISTEMA MULTIFASE DI FILTRAZIONE DELLA SALAMOIA

- filtro interno a controllo automatico con cartucce sostituibili a diversa gradazione e scelte a seconda del tipo di aghi utilizzati
- filtro rotativo FBN con tamburo a fessura per una efficiente eliminazione della salamoia di ritorno
- possibilità di abbinare un recipiente per contenere la salamoia di ritorno
- filtro con fondo appositamente sagomato
- possibilità di utilizzare un filtro proteico (opzionale)



MISCELATORI PER SALAMOIA (MS) MISCELATORI A SISTEMA DOPPIO (ZMS)

Miscelatori di salamoia progettati per preparare e conservare soluzioni saline per l'iniezione di muscoli, carne e pesce. Questi miscelatori consentono di produrre rapidamente soluzioni di salamoia fluide e omogenee impedendo la formazione di depositi solidi anche in presenza di ingredienti in polvere



ZMS-2000

Caratteristiche Costruttive (MS)

- costruita completamente in acciaio inossidabile
- soddisfa i più alti standard igienici
- triplo sistema di miscelazione dei componenti della soluzione (agitatori meccanici, circolanti e ad iniezione)
- dosaggio automatico degli ingredienti in polvere
- permette il trasporto della salamoia pronta all'uso
- efficiente pompa centrifuga
- calibrazione precisa della salamoia nel serbatoio
- è possibile integrare la macchina con la siringatrice
- velocità di preparazione delle soluzioni saline
- pieno controllo della quantità di acqua (opzionale)
- pieno controllo della temperatura della soluzione (opzionale)
- parte interna della tramoggia vibrante (opzionale) liscia per aggiungere e miscelare gli ingredienti secchi
- possibilità di adattare la macchina alla preparazione di salse ad alta densità
- pompa a membrana per produrre salamoia ad alta densità (opzionale)
- lampada UV per sterilizzazione salamoia (opzionale)
- Pannello di controllo "touch panel" di facile utilizzo

MS-1000

Versione con pannello di controllo "touch panel"

Miscelatore a doppio sistema di preparazione della salamoia

Macchina progettata per la preparazione della salamoia a partire da ingredienti in polvere.

Il sistema consente la preparazione in tempi rapidi di salamoia omogenea in varie gradazioni da utilizzare nella lavorazione degli alimenti.

Due serbatoi (per la preparazione e la conservazione) due pompe ad alta efficienza, un computer per il sistema di controllo e il sistema di raffreddamento permettono la preparazione in tempi veloci di soluzioni altamente efficaci per ottenere la massima qualità del prodotto finale trattato.

TUNNEL DI GOCCIOLAMENTO (TO) INTENERITORI



TO-1

Tunnel di gocciolamento modelli TO-1, TO-2 sono dispositivi per separare l'eccesso di salamoia che si forma durante la chiusura dei fori creati dal processo di iniezione di carne e pollame. Possono essere utilizzati per attivare le proteine nei muscoli e nella preparazione dei processi di massaggio industriale e marinatura

Inteneritori

progettati per ammorbidire i muscoli della carne perfetti nel taglio dei tendini e dei tessuti duri dei muscoli per aumentare la superficie di assorbimento della salamoia, il tutto si traduce in un alto grado di intenerimento del prodotto finale trattato



T-600S



TN-700

Caratteristiche Produttive T-600S

- costruita interamente in acciaio inossidabile
- sistema multi-rullo montato su due alberi di intenerimento
- facilità di montaggio e smontaggio degli alberi per processo di manutenzione e pulizia
- regolazione fine della forza di pressione dell'albero superiore per poter trattare diversi tipi di carne
- possibilità di utilizzare forme di alberi differenti, a seconda del tipo di lavorazione
- regolazione automatica dello spessore della carne da intenerire tramite pannello di controllo
- dotato di due piani di trasporto sincronizzati per il caricamento e lo scarico



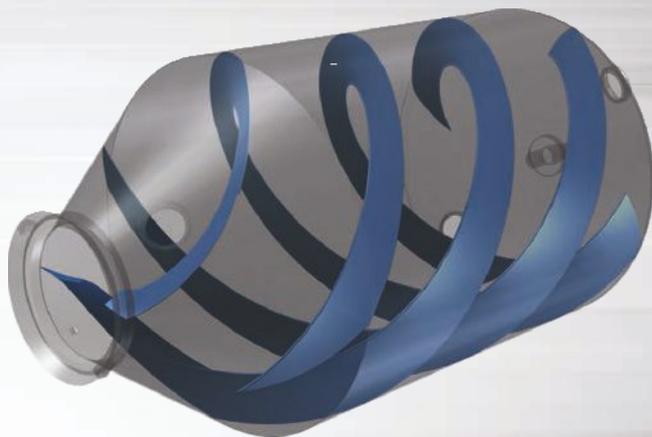
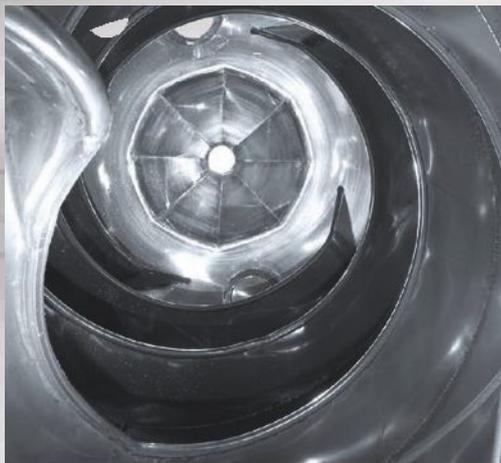
Caratteristiche Produttive TN-700

- costruita interamente in acciaio inossidabile
- regolazione continua della velocità della testina
- testa multi-coltello per intenerimento della carne
- regolazione a tre stadi dello spessore della carne da intenerire per elementi con pelle e senza pelle



ZANGOLE CON TAMBURO INCLINATO SOTTOVUOTO (MAH)

Zangole con tamburo inclinato serie MAH per il massaggio in ambiente sotto vuoto di prodotti a base di carne, con possibilità di regolare l'angolo durante la lavorazione per il carico e lo scarico del prodotto. Grazie alla possibilità di variare l'angolo di inclinazione del tamburo queste zangole sono ideali nei moderni sistemi di automazione dei processi di carico/scarico e trasporto della carne trattata. Le zangole sottovuoto MAH sono disponibili sia con camicia di raffreddamento che senza camicia di raffreddamento.



Sistema di vite a spirale

la carne viene lavorata da ambo le parti su tutta la circonferenza della zangola mentre viene spostata lungo l'asse orizzontale dalle vite a spirale.

Allo stesso tempo questo sistema di lame permette un trattamento più morbido del prodotto, ciò influenza notevolmente la resa finale del processo, in particolare per quanto riguarda le carni più delicate. Durante il massaggio il flusso di carne scorre lungo la spirale all'interno del tamburo con un movimento sinusoidale. L'intenso strofinamento dei singoli elementi permette un efficace effetto massaggiante in tempi molto brevi.



SISTEMA DI APERTURA AUTOMATICA



MAH-3200 PSCH

Caratteristiche Costruttive (MS)

- costruita completamente in acciaio inossidabile
 - controller a microprocessore
 - possibilità di regolazione di tutti i parametri di massaggio
 - angolo regolabile del tamburo
 - automazione delle operazioni di caricamento e scarico del prodotto da trattare
 - adatto all'uso con trasporto automatizzato delle linee di carne: "zangola inteneritrice siringatrice"
 - sistema di pesatura delle porzioni di carico *
 - chiusura e apertura automatiche del coperchio
 - sistema di sicurezza del sottovuoto
 - sistema di monitoraggio computerizzato del funzionamento macchina
 - innovativo sistema di lame che consente di:
 - ridurre i tempi di massaggio
 - migliorare la qualità del prodotto
 - massaggiare le parti più delicate di carne senza rovinarle
 - ridurre al minimo gli errori
- *opzionale

Sistemi di trasporto delle carni

Utilizzando le zangole MAH è possibile progettare moderne soluzioni di trasporto del prodotto, studiate su misura per le esigenze individuali degli impianti di lavorazione della carne. Si tratta di soluzioni ottimali per ridurre al minimo i tempi di lavorazione, per eliminare errori nella pesatura, e per ridurre al minimo il numero di personale operativo necessario nei reparti di iniezione e massaggio della carne.



TUMBLERS

ZANGOLE SOTTOVUOTO (MA)



MA-5400 PSCH

Caratteristiche Costruttive (MS)

- costruita completamente in acciaio inossidabile
- estrema sincronia nella costruzione della cisterna e delle lame a spirale
- sistema di controllo a microprocessore
- possibilità di controllo dei parametri di massaggio
- sistema automatico di controllo del sottovuoto
- sistema multistadio di protezione della pompa per sottovuoto
- supporto tecnologico
- valvola di convogliamento salamoia
- possibilità di lavorazione in diversi ambienti gassosi
- sistema di monitoraggio computerizzato dei parametri di lavorazione
- sistema di pesatura prodotto in lavorazione (opzionale)



Zangole sottovuoto con sistema di raffreddamento
progettate in modo rigoroso per ottenere un'alta qualità finale dei prodotti a base di carne

Zangole con sistema di riscaldamento e raffreddamento
per processi di preparazione e cottura tecnologicamente avanzati, cottura a vapore, marinatura, massaggio in un ambiente a temperatura controllata.

I VANTAGGI DEL SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO

- doppia camicia di raffreddamento isolata
- riduce al minimo il tempo del massaggio
- mantiene la temperatura di lavorazione a livello ottimale
- mantiene il colore naturale dei prodotti
- aumenta la capacità produttiva
- alta qualità dei prodotti indipendentemente dalle condizioni della stanza di decapaggio
- mantiene ottimale il legame proteico

MIXER MASSAGGIATORE

Mixer-massaggiatore
macchina dotata di
massaggiatrice sottovuoto
collegata al un miscelatore a tamburo
con camicia raffreddata



MAM-600

Caratteristiche Costruttive (MS)

- costruita completamente in acciaio inossidabile
- sistema di raffreddamento diretto
- possibilità di funzionamento del miscelatore-massaggiatore in ambienti non raffreddati
- fornitura di bracci rotanti per massaggio e miscelazione delicata della carne e per una precisa miscelazione dei ripieni
- possibilità di caricamento della cisterna dal 10 al 75% del suo volume
- programma di dosaggio della salamoia e delle altre marinature durante l'esecuzione di programmi tecnologici
- sistema integrato di carico e scarico automatico standard da 200 litri
- costruzione in acciaio inossidabile stabile e resistente
- facile da pulire

Miscelazione di porzioni di carne

- utilizzo del miscelatore-massaggiatore come miscelatore sottovuoto
- miscelazione e sfiato del ripieno in ambiente sottovuoto
- aumento della densità del ripieno dopo la miscelazione
- colorazione ottimale del prodotto
- miscela vari tipi di prodotti fra cui: carne, pesce, frutti di mare, verdure fresche e congelate, cereali, ecc.
- rapido processo di miscelazione del ripieno di carne ca. 10 minuti

Massaggio di porzioni di carne

- riduzione significativa dei tempi di massaggio
- lavorazione di tutti i tipi di muscolo (lombo, prosciutto, spalla) e piccoli pezzi delicati di carne (elementi di pollame, componenti di carne per ripieno)
- eccellente assorbimento e legame della miscela di salamoia
- ottima resa finale del prodotto



ZANGOLA MAH-PS/D CON SISTEMA DI SCONGELAMENTO



PRODOTTI DA SCONGELARE



**BLOCCHI DI CARNE
CONGELATA**



PESCE



POLLAME

Zangola sottovuoto MAH-PS / D progettate per processi di scongelamento tecnicamente avanzati di blocchi di carne, pollame, frutti di mare e altri prodotti. Il sistema di lame consente un massaggio delicato per raggiungere la massima qualità del prodotto scongelato. Tutto il processo di scongelamento è gestito da un sistema di controllo computerizzato.

- qualità dei prodotti scongelati comparabile alla qualità della carne fresca
- riduzione significativa dei tempi di scongelamento
- il sistema di lame in dotazione permette un massaggio delicato della carne da trattare
- ogni processo lavorativo è tenuto sotto controllo e sotto accurato monitoraggio
- perdita del contenuto di proteine ridotta al minimo
- riduzione della gestione manuale tra i vari processi
- generatore di vapore

SISTEMI DI CARICO PER ZANGOLE



BC
nastro trasportatore



WPD
caricatore per pallet



WP-1
caricatore meccanico



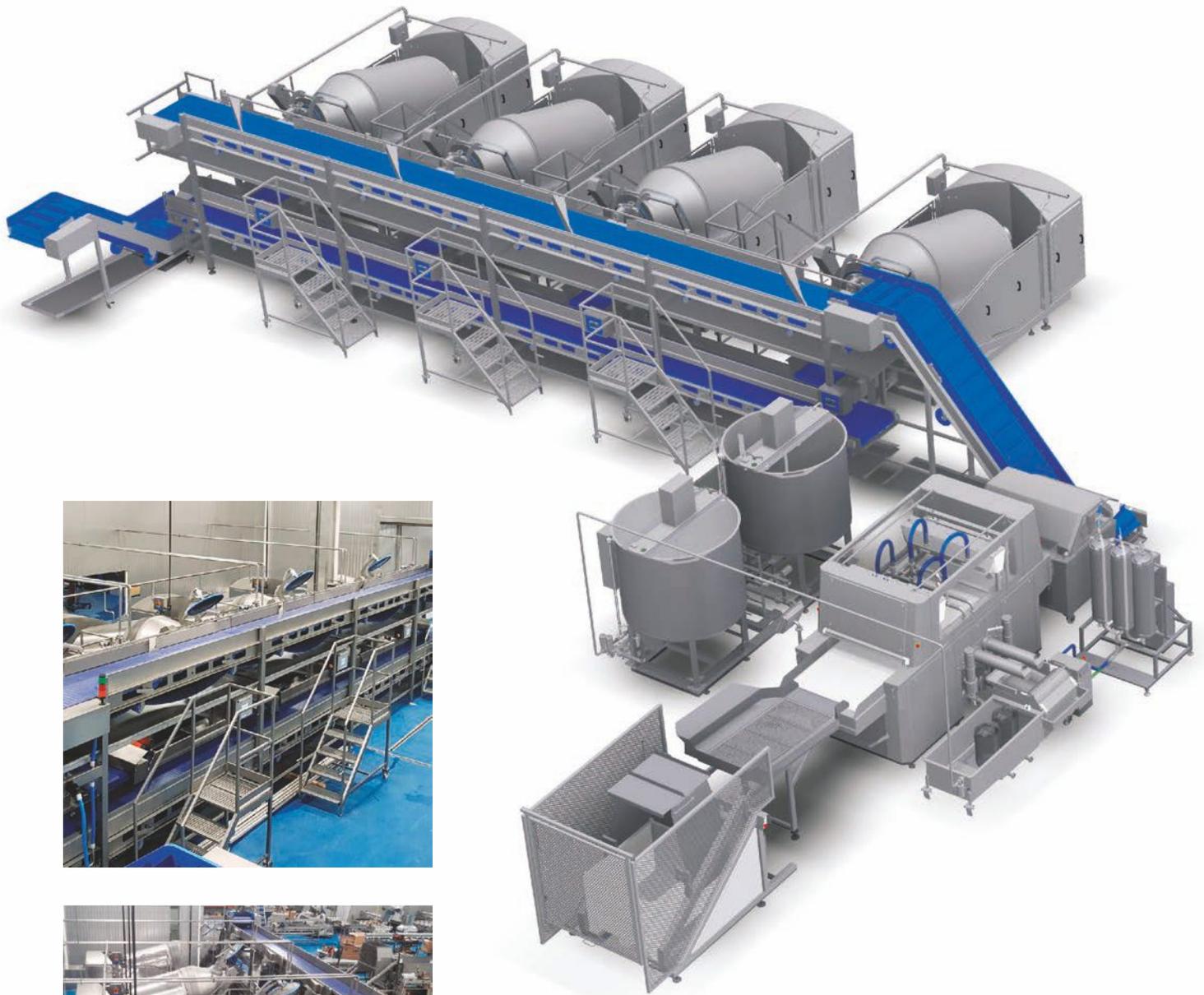
WPH
caricatore



WP-3
sistema di carico sottovuoto

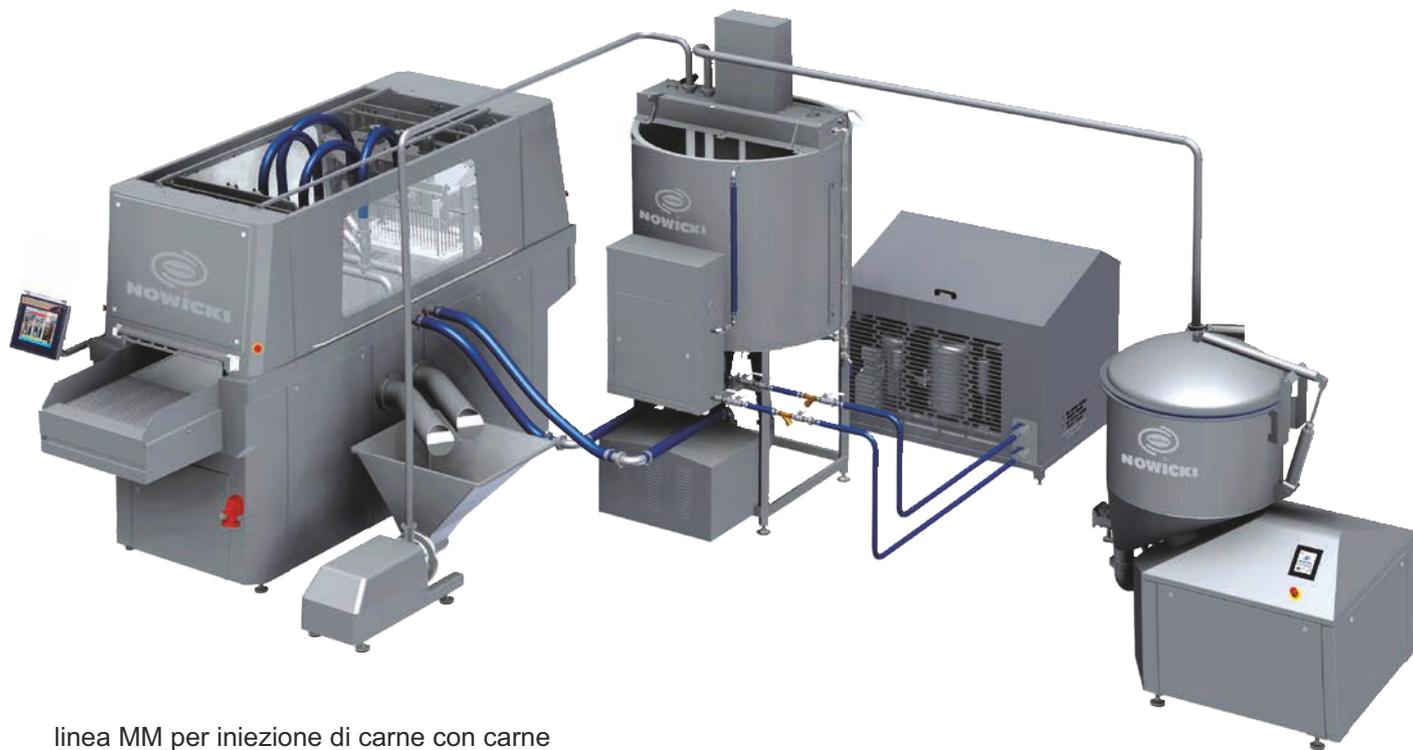


LINEE AUTOMATICHE COMPLETE DI INIEZIONE E DI MASSAGGIO



linea automatica di produzione prosciutto e pancetta (bacon)

LINEE INDUSTRIALI



linea MM per iniezione di carne con carne



Linea industriale 660 MM/C
per l'iniezione di petto di pollo, bocconcini di pollo
e strisce di pollo con emulsione di carne di pollo



LAVATRICI

Lavatrici progettate per il lavaggio ottimale di tutti i tipi di contenitori di plastica, container, bancali, euro-pallet *
* MPU-600



MPP-150

Lavatrici MP-300, MPU-600 disponibili in versione modulare (con possibilità di aggiunta di un modulo di prelavaggio e un modulo di scarico ad aria)



MP-400



MPU-600

Caratteristiche Costruttive (MS)

- costruita completamente in acciaio inossidabile
- sistema di circolazione dell'acqua a circuito chiuso
- pompa centrifuga in acciaio inossidabile
- sistemi di riscaldamento dell'acqua: elettrici, a vapore, vapore elettrico, gas, petrolio e acqua calda
- alta efficienza - lava fino a 600 contenitori all'ora (per MPU-600)
- varie possibilità di regolazione e distribuzione dell'acqua di risciacquo
- meccanismo di guida per contenitori lavati*
- possibilità di regolare la velocità del nastro trasportatore
- efficiente sistema di filtrazione dell'acqua dotato di:
 - filtro con setaccio e chiarificatore
 - filtro rotante autopulente con separatore di impurità (opzionale)
- ugelli ad alta pressione con angolo regolabile
- sistema di interruzione del risciacquo*
- dosaggio chimico
- scivolo di uscita del contenitore dopo la pulizia*
- contatore dei contenitori (opzionale)*
- altri dispositivi opzionali disponibili:
 - modulo di prelavaggio - modulo di scarico ad aria
 - sistema di estrazione del vapore (opzionale)
 - guide per utilizzo con singolo operatore MPP-150
 - misuratore dei tempi di lavorazione (opzionale)

* in dotazione nei modelli MP-300, MPU-600

LAVATRICI MODULARI PER CONTENITORI

Lavatrici modulari universali dotate di moduli collegati fra loro per la costruzione di tunnel di lavaggio dei contenitori in plastica



MPU-600 + SO-600

Modulo di prelavaggio (MV)

progettato per i modelli MW-600 e 600/450/400 mm e MW-300. per il lavaggio di contenitori per l'industria alimentare fino a 1200/800/400 mm (lunghezza / larghezza / altezza)

Il modulo di prelavaggio può essere meccanico ed elettrico ed è compatibile con il modulo di lavaggio principale.

Caratteristiche costruttive

- costruito interamente in acciaio inossidabile
- altissima qualità del lavaggio con incremento dell'efficienza fino al 100%

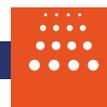
Modulo di scarico ad aria compressa (SO)

progettato per rimuovere l'acqua dalla superficie dei contenitori dopo il lavaggio e i processi di disinfezione nelle lavatrici per container.

Compatibile con altri moduli della linea di lavaggio.

Caratteristiche costruttive

- costruito interamente in acciaio inossidabile
- alta efficienza
- limita il consumo di acqua nella lavatrice (dirige l'acqua recuperata verso un serbatoio)
- possibilità di azionamento di un singolo modulo con regolazione della velocità
- regolazione dell'intensità del flusso dell'aria (veloce regolazione della distanza degli ugelli dalla superficie del contenitore da asciugare)



LAVATRICI INDUSTRIALI AUTOMATICHE PER CONTENITORI IN PLASTICA MODELLO MPA-1200

Lavastoviglie industriale automatica modello MPA-1200

Lavatrice a tunnel progettata per lavare contenitori di dimensioni fino a (L x L x A) 700x600x400 mm lava 1200 contenitori l'ora. Permette un efficiente processo di lavaggio e disinfezione a basso consumo di energia. Dotato di sistema di scarico ad aria estremamente efficiente. La lavatrice può essere facilmente adattata per lavorare in coppia con un magazzino automatico di contenitori.



MPA-1200

Caratteristiche Costruttive (MS)

- costruita completamente in acciaio inossidabile conforme alle direttive CE
- modalità di lavoro: sezione prelavaggio, sezione lavaggio, risciacquo, riscaldamento a vapore (opzionale), sistema di scarico ad aria
- sistema di circolazione dell'acqua a circuito chiuso con filtro autopulente (opzionale)
- lava 1200 contenitori all'ora (dim. max 700x400x600 mm)
- dotata di due serbatoi d'acqua con capacità di 450 litri
- pompa dosatrice automatica regolata tramite pannello
- ugelli in acciaio inossidabile di facile smontaggio per cambiare il numero dei bocchettoni del collettore di lavaggio
- dotata dei seguenti sistemi di riscaldamento dell'acqua: elettrico, a vapore, elettrico a vapore, a olio, gas, acqua o a scambiatore di vapore
- sistema di controllo automatico della temperatura dell'acqua
- rotaia superiore a pressione autoregolante gravitazionale
- modulo di scarico ad aria con 8 ventilatori (opzionale)
- protezioni laterali apribili

Caratteristiche pannello di controllo touch screen

- touch panel a colori 5,7 pollici
- regolazione e controllo della temperatura di lavaggio
- pompa detergente gestita con pulsante on / off
- modalità di lavoro automatica e manuale
- impostazione data / ora
- visualizzazione allarmi sul pannello
- pannello dotato di copertura per la protezione dall'acqua
- interruttori di sicurezza
- contatore contenitori
- sistema di monitoraggio scada
- misuratore del consumo di acqua (opzionale)



LAVATRICI PER CARRELLI CONTENITORI A PALLET BANCALI E STRUMENTI PER AFFUMICATURA

Lavatrice per carrelli modello MWF
Lavatrice a camera per pallet modello MPD-1
progettato per lavare carrelli standard da 200 litri
e/ o carrelli da 300 litri
contenitori dolav (modello MPD-1).
Permette ottimi risultati di lavaggio
ed efficace disinfezione



MWF-1

MPD-1



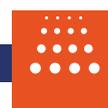
Lavatrice per bancali
permette il lavaggio di di bancali
fino a 1000 x 1200 x 150 mm
(lunghezza x larghezza x altezza);
Permette ottimi risultati di lavaggio
ed efficace disinfezione



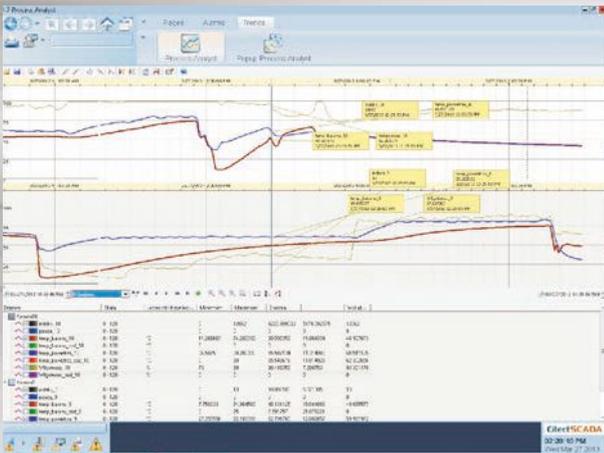
MEP-100

Lavatrice MB-300 per strumenti da affumicatura
progettata per lavare strumenti per affumicatura,
ganci da macello e tutti gli strumenti metallici
utilizzati nella lavorazione degli alimenti.
La lavatrice è costruita in modo
estremamente compatto e robusto per durare nel tempo
e per offrire ottimi risultati di lavaggio

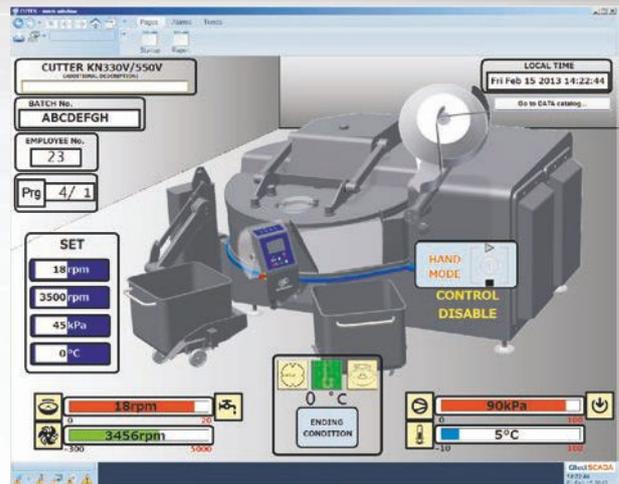
MB-300



SISTEMA DI MONITORAGGIO SCADA (OPZIONALE)



diagrams of stuffing temperature, knives and bowl speed, vacuum and water quantity in time -function



screen view with parameters

Il sistema di monitoraggio SCADA

consente di gestire e monitorare il funzionamento dei cutters, delle zangole, delle siringatrici e dei miscelatori di salamoia. Tramite apposito software è possibile gestire da computer remoto ogni processo e salvare tutti i dati tecnici sul funzionamento delle macchine.

I dati monitorati possono essere visualizzati nello schermo tramite una finestra interattiva o in un diagramma di lavoro durante tutto il tempo della lavorazione. Tutti i dati relativi alle lavorazioni possono essere salvati in un file e in caso di necessità possono essere recuperati dal programma di monitoraggio.

Il software consente anche di stampare su carta il diagramma dei parametri di lavorazione.



Vista della schermata con i parametri di lavorazione

DATI TECNICI

Cutters KN								
Type		KN-60	KN-90	KN-125	KN-200	KN-330	KN-550	KN-750
Capacità del piatto	dm ³	60	90	125	200	330	550	750
Velocità della testa di taglio	rpm	200÷6000	200÷5500	200÷5000	200÷4800	200÷4500	200÷3800	200÷3500
Velocità del piatto	rpm	2÷15 ± 3%	2÷18 ± 3%	2÷20 ± 3%	2÷20 ± 3%	2÷20 ± 3%	2÷15	2÷15
Dimensioni L/W/H	mm	1650/1310 /1190	1550/1540 /1175	2530/2000 /1850	2820/2550 /2080	3070/2530 /2160	3530/2970 /2400	3850/3080 /2650
Peso	kg	1170	1300	2480	3750	4200	5500	7930

Cutters Sottovuoto KN-V						
Type		KN-125 V	KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V	KN-750 V
Capacità del piatto	dm ³	125	200	330	550	750
Velocità della testa di taglio	rpm	200÷5000	100÷4800	200÷4500	100÷3800	100÷3500
Velocità del piatto	rpm	2÷20 ± 3%	2÷20 ± 3%	2÷20 ± 3%	2÷15 ± 3%	2÷15
Cutting cycle vacuum	%	40÷65 (90*)	40÷65 (90*)	40÷65 (90*)	40÷65 (90*)	40÷90
Dimensioni L/W/H	mm	2576/2454/1870	3075/2900/2060	3250/3160/2180	3975/3510/2400	3980/3960/2650
Peso	kg	~ 2780	4750	6300	9400	11800

*opzionale per frontale in acciaio inossidabile

Tritacarne angolari								
Modello		W-130	W-130 A	W-160	W-200	W-280	W-200 B	W-280 B
Diametro della camera	mm	130	130	160	200	280	200	280
Capacità della tramoggia	dm ³	360	110	360	450	650	600	650
Massima potenza di pressione della tramoggia	kW	13,5/20	11	25/34 or 28/38	37/53	156	55	110
Potenza del motore di carico	kW	1,1	–	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Produzione	kg/h	up to 2100	up to 3000	up to 9000	up to 12000	up to 21000	up to 2000*	up to 6000*
Dimensioni L/W/H	mm	2310/1750 /3000	1585/1540 /1470	2650/194 /3250	3110/1990 /3280	3545/2525 /3610	3290/1995 /3275	3960/2390 /3455
Peso	kg	1500	1000	2300	3100	5500	3920	6550

*portata kg / h per blocchi congelati di spessore 200 mm a -15 °C

Siringatrici MHM					
Modello		MHM-21/84	MHM-39/156	MHM-68/204	MHM-136/408 2-heads
Numero di teste per aghi	pcs.	21	39	68	136
Massimo numero di aghi	pcs.	up to 84	up to 156	up to 204	up to 408
Lunghezza del nastro trasportatore	mm	326	376	525	525
Produzione	kg/h	500÷2000	500÷3500	500÷6000	500÷7500
Profondità di iniezione	mm	200	200 (250 *)	200 (250 *)	200
Dimensioni L/W/H	mm	1400/760/1840	1770/840/2000	1820/990/1970	2680/990/1970
Peso	kg	330	430	490	630

* opzionale per carne senza ossa

Siringatrici SAS		MH-75 SAS	MH-117 SAS	MH-117 SAS T	MH-234 SAS	MH-212 SAS	MH-212 T SAS	MH-212 2T SAS
Modello								
Numero di Teste	pcs.	1	1	1+1	2	1	1+1	1+2
Numero di Aghi	pcs.	75	117	257	234 (2x117)	212	212	212
Numero di coltelli	pcs.	–	–	–	–	–	784	1134
Larghezza trasportatore	mm	370	450	450	450	750	750	750
Produzione	kg/h	3000	5000	5000	7000	6000	10000	10000
Volume di iniezione	%	5÷100	5÷120	5÷120	5÷120	5÷120	5÷120	5÷120
Dimensioni L/W/H	mm	2300/2000 /2100	2440/2040 /2200	3010/2070 /2165	3320/2350 /2200	3100/2460 /2200	3500/2460 /2200	4070/2380 /2650
Peso	kg	1200	1440	2010	2465	1530	2130	2380

Siringatrici SAS		Iniettori di salamoia speciali F/SAS						
Modello		MH-424 SAS	MH-424 T SAS	MH-516 SAS	MH-350 F/SAS	MH-660 F/SAS	MH-700 F/SAS	MH-1480 F/SAS
Numero di teste	pcs.	2	3	2	1	1	2	2
Numero di aghi	pcs.	424 (2x212)	424 (2x212)	516 (2x258)	212/350	660	424/700	1480
Numero di Coltelli	pcs.	–	1176	–	–	–	–	–
Lunghezza trasportatore	mm	750	750	1050	750	600	750	1050
Produzione	kg/h	10 000	10 000	20 000	6000	5000	10000	7000
Volume di iniezione	%	5÷100	5÷100	5÷100	5÷120	5÷100	5÷100	5÷100
Dimensioni L/W/H	mm	3400/2420 /2170	3825/2485 /2165	3960/3060 /2170	3100/2460 /2200	3000/2210 /1870	3400/2420 /2170	3310/2860 /1950
Peso	kg	2190	2440	2160	1530	1000	2190	1700

Mixer per salamoia MS		MS-250	MS-400	MS-1000	MS-1500	MS-2000
Modello						
Capacità cisterna	dm ³	250	400	1000	1500	2000
Potenza installata	kW	2	2	4,5	4,5	6
Dimensioni L/W/H	mm	1380/1050/1850	1380/1150/1930	1920/1420/2100	2200/1600/2290	2200/1810/2655
Peso	kg	140	180	370	470	600

Mixer per salamoia MS		MS-400CH	MS-1000CH	MS-1500CH	MS-2000CH	BM-1000
Modello						
Capacità cisterna	dm ³	400	1000	1500	2000	1000
Potenza installata	kW	2,5	5	5	6,5	~4,6
Rendimento unità di raffreddamento	kW	4,6	10	15,2	21,6	
Potenza elettrica totale dell'unità di raffreddamento	kW	~2,3	~5,3	~8,2	~11,5	–
Dimensioni L/W/H	mm	1700/1150/1950	2280/1650/2230	2600/1830/2290	2595/1935/2655	1900/1500/2270
Peso	kg	390	740	870	1120	420

Modello		ZMS-750	ZMS-1000	ZMS-1500	ZMS-2000
Capacità tanica	dm ³	2x750	2x1000	2x1500	2x2000
Potenza installata	kW	3	8	8	11
Dimensioni L/W/H	mm	3250/1590/2320	3300/2100/2450	3850/2300/2450	4070/2280/2500
Peso	kg	900	1100	1200	1650

Inteneritori					
Modello		TM-300	TN-700	TN-1000	T-600S
Numero di coltelli	pcs.	224	833	1026	–
Produzione	kg/h	4000	4000	5000	do/up to 8000
Numero di cicli	rpm	30÷60	17÷34	15÷50	–
Numero di alberi di taglio	pcs.	–	–	–	2
Numero di coltelli per albero	pcs.	–	–	–	69 (101)*
Altezza max carne da lavorare	mm	160	160	160	180
Larghezza inteneritore	mm	325	600	1050	600
Dimensioni L/W/H	mm	1600/780/1950	1700/1120/1950	1650/1550/1460	1900/1270/1522
Peso	kg	440	570	1300	900

*opzionale

Tunnel di Gocciolamento			
Modello		TO-1	TO-2
Larghezza della camera	mm	3500	2500
Inclinazione della camera		0÷5°	0÷5°
Numero di cicli	rpm	0÷25	0÷25
Dimensioni L/W/H	mm	4390/1270/2080÷2340	3370/1270/1810÷2000
Peso	kg	1380	1165

Zangole a cisterna inclinata MAH					
Modello		MAH-3200 PS MAH-3200 PS/D	MAH-5200 PS MAH-5200 PS/D	MAH-7200 PS MAH-7200 PS/D	MAH-10200 PS MAH-10200 PS/D
Volume della camera	dm ³	3200	5200	7200	10200
Capacità di carico	kg	~2000/~1000*	~3100/~1500*	~4300/~2200*	~6100/~3000*
Velocità di rotazione	rpm	0,5÷12	0,5÷11	0,5÷11	0,5÷10
Potenza installata	kW	~9,1	~10,4	~12,1	~14,1
Dimensioni L	mm	4260	4480	4800	5260
W	mm	2360	2370	2390	2710
H	mm	2500÷2860	2500÷2960	2500÷3170	2600÷3400
Peso	kg	3000	3500	4400	5700

*modello PS/D

Zangole inclinate MAH		MAH-3200 PSCH MAH-3200 PSCH/D	MAH-5200 PSCH MAH-5200 PSCH/D	MAH-7200 PSCH MAH-7200 PSCH/D	MAH-10200 PSCH MAH-10200 PSCH/D
Modello					
Volume della camera	dm ³	3200	5200	7200	10200
Capacità di carico	kg	~2000/~1000*	~3100/~1500*	~4300/~2200*	~6100/~3000*
Velocità di rotazione	rpm	0,5÷12	0,5÷11	0,5÷11	0,5÷10
Potenza installata max	kW	~11,5/9,3	~14,8/11,6	~17,6/13,2	~21/15,2
Unità di raffreddamento		ZCh-3	ZCh-3	ZCh-4	ZCh-4
Dimensioni L	mm	4260	4480	4800	5260
W	mm	2360	2370	2390	2710
H	mm	2500÷2860	2500÷2960	2500÷3170	2600÷3400
Peso	kg	3000	3500	4400	5700

*modello PS/D

Zangole sottovuoto		MA-500 PS	MA-1000 PS	MA-1500 PS	MA-2000 PS	MA-3600 PS	MA-5400 PS	MA-7200 PS	MA-10000 PS
Modello									
Volume della camera	dm ³	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10 000
Capacità di carico	kg	~250	~500	~750	~1000	~1800	~2700	~3600	~5000
Velocità di rotazione	rpm	0÷14	0÷12	0÷8	0÷8	0÷7	0÷6	0÷5	0÷5
Potenza installata	kW	2,3	2,3	3,4	3,4	4,7	6,8	8,4	10,4
Dimensioni L	mm	2060	2580	2750	3150	3750	4100	4220	4900
W	mm	1180	1260	1340	1340	1890	1960	2170	2240
H	mm	1580	1570	1720	1720	2050	2250	2480	2480
Peso	kg	450	640	1050	1100	1700	2900	3200	3600

Zangole sottovuoto con sistema di raffreddamento		MA-500 PSCH	MA-1000 PSCH	MA-1500 PSCH	MA-2000 PSCH	MA-2800 PSCH	MA-3600 PSCH	MA-5400 PSCH	MA-7200 PSCH	MA-10000 PSCH
Modello										
Volume della camera	dm ³	500	1000	1500	2000	2800	3600	5400	7200	10 000
Capacità di carico	kg	~250	~500	~750	~1000	~1500	~1800	~2700	~3600	~5000
Velocità di rotazione	rpm	0÷14	0÷12	0÷8	0÷8	0÷10	0÷7	0÷6	0÷5	0÷5
Potenza installata	kW	2,7	2,7	3,8	3,8	6,0	5,4	7,5	9,1	11,2
Unità di raffreddamento		ZCh-1	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-2 ZCh-3	ZCh-3	ZCh-3	ZCh-4	ZCh-4
Dimensioni L	mm	2050	2500	2750	3150	3552	4020	4350	4480	5120
W	mm	1250	1280	1400	1400	1832	1800	1960	2170	2240
H	mm	1580	1600	1750	1750	1969	2050	2280	2480	2480
Peso	kg	640	770	1350	1550	2200	2550	3400	3800	4300

Modello		Mixer Massaggiatore		Zangole Inclinate			
		MAM-300	MAM-600	MA-200 PS	MA-200 PSCH	MA-300 PS	MA-300 PSCH
Volume della camera	dm ³	300	600	200	200	300	300
Capacità di carico	kg	~225	~450	~120	~120	~180	~180
Velocità miscelazione	rpm	0-25	0-25	—	—	—	—
Velocità di rotazione	rpm	—	—	0÷15	0÷15	1÷15	1÷15
Potenza installata	kW	~4,5	~5,5	1,6	2,4	~0,7	~3
Dimensioni L/W/H	mm	2110/1380÷1820 /1900÷3080	2300/1510÷2270 /2100÷3200	1700/1180 /1540	1700/1180 /1540	1800/1200 /1520	1800/1260 /1550
Peso	kg	1200	1600	370	490	410	500

Zangole MA-G - MAH-G									
Modello		MA-G-500 PSCH	MA-G-1000 PSCH	MA-G-1500 PSCH	MA-G-2000 PSCH	MA-G-3600 PSCH	MA-G-5400 PSCH	MA-G-7200 PSCH	MA-G-10000 PSCH
Volume della camera	dm ³	500	1000	1500	2000	3600	5400	7200	10000
Capacità di carico	kg	~250	~500	~750	~1000	~1800	~2700	~3600	~5000
Velocità di rotazione	rpm	0÷14	0÷12	0÷8	0÷8	0÷7	0÷6	0÷5	0÷5
Potenza installata	kW	2,7	2,7	3,8	3,8	5,4	7,5	9,1	11,2
Unità di raffreddamento		ZCh-1	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-2	ZCh-3	ZCh-3	ZCh-4	ZCh-4
Dimensioni L	mm	2050	2500	2750	3150	4020	4350	4480	5120
W	mm	1250	1280	1400	1400	1800	1960	2170	2240
H	mm	1580	1600	1750	1750	2050	2280	2480	2480
Peso	kg	640	770	1350	1550	2550	3400	3800	4300

Zangole MA-G - MAH-G					
Modello		MAH-G-3200 PSCH	MAH-G-5200 PSCH	MAH-G-7200 PSCH	MAH-G-10200 PSCH
Volume della camera	dm ³	3200	5200	7200	10200
Capacità di carico	kg	~2000	~3100	~4300	~6100
Velocità di rotazione	rpm	0,5÷12	0,5÷11	0,5÷11	0,5÷10
Potenza installata	kW	11,5	14,8	17,6	21
Unità di raffreddamento		ZCh-3	ZCh-3	ZCh-4	ZCh-4
Dimensioni L	mm	4260	4480	4800	5260
W	mm	2360	2370	2390	2710
H	mm	2500÷2860	2500÷2960	2500÷3170	2600÷3400
Peso	kg	~3000	~3500	4400	5700

Lavatrici					
Modello		MPP-150	MP-300	MP-400	MPU-600
Efficienza	containers/h	up to 150	up to 300	up to 400	up to 600
Potenza della pompa	kW	3	5,5 (7,5)*	7,5	7,5
Potenza riscaldante	kW	18 (27)*	27 (3 phases x 9 kW)	27 (3 phases x 9 kW)	27 (36* (3 phases x 9 (12) kW)
Temperatura vapore	110-135°C	3/4" max.; (0,15-0,3 MPa)	1" max.; (0,15-0,3 MPa)	1" max.; (0,15-0,3 MPa)	1" max.; (0,15-0,3 MPa)
Temperatura acqua	40-45°C	3/4" max.; (0,3-0,6 MPa)	3/4" max.; (0,3-0,6 MPa)	3/4" max.; (0,3-0,6 MPa)	3/4" max.; (0,3-0,6 MPa)
Capacità del serbatoio	l	200	340	340	380
Dimensioni L+L1/W/H	mm	2630/1057/1820	3630+2300/1210/2004	3850+2310/1390/2010	4100+2400/1510/1985
Peso	kg	460	700	790	850

*in funzione del modello

Lavatrici Automatiche		
Modello		MPA-1200
Efficienza	containers/h	up to 1200
Temperatura vapore	110-135°C	1"; 0,15-0,3 MPa
Temperatura acqua	40-45°C	3/4" 0,3-0,6 MPa
Aria compressa		0,5÷0,8 MPa
Capacità del serbatoio	l	2x450
Potenza installata per il pulitore ad aria compressa	kW	~57,5
Dimensioni della lavatrice con il modulo di scarico	mm	11775/2075/2029
Peso	kg	2800

**Moduli di lavaggio (MW-300, MW-600)
Moduli ad aria (SO-300, SO-600)**

Modello		MP-300+MW-300			MPU-600+MW-600		
		MP-300+MW-300	+MW-300	SO-300	MPU-600+MW-600	+MW-600	SO-600
Potenza della pompa	kW	5,5 (7,5*) 5,5 (7,5*)	5,5 (7,5*) 5,5 (7,5*) 5,5 (7,5*)	—	7,5 (11*) 5,5 (7,5*)	7,5 (11*) 5,5 (7,5*) 5,5 (7,5*)	—
Potenza ventilatori	kW	—	—	3x4; 4x4	—	—	4x4 (5x4**)
Potenza riscaldatori	kW	27 27	27 27 27	—	27 (40) 27 (40)	27 (40) 27 (40) 27 (40)	—
Potenza installata	kW	48 (70)	71 (104)	~12,5; ~16,5	68 (91)	100 (135)	16,2 (20,2*)
Fornitura di vapore		1" 0,15-0,3 MPa 110-135 °C			1" 0,15-0,3 MPa 110-135 °C		
Dimensioni L	mm	5520	7440	3170	5810	8450	3300
W	mm	1210	1210	1010	1510	1510	1370
H	mm	2010	2010	1834	1985	1985	1825
Peso	kg	700+600	700+600+600	570	850+700	850+700+700	1000

*possibilità di aumentare la potenza della pompa

**opzionale: installazione di 5 ventilatori

Lavatrici per carrelli

Modello		MWF-1 MWF-1-300	MWF-2	MPD-1
Efficienza	containers/h	up to60	up to90	up to30
Consumo di vapore	kg/h	40	80	80
Potenza elemento riscaldante	kW	27	—	54-72 (E)
Potenza della pompa	kW	7,5	11	11
Potenza pompa risciacquo	kW	—	1,5	0,55
Temperatura acqua	40-45°C	3/4" (0,3-0,6 MPa)	1" (0,3-0,6 MPa)	1" (0,3-0,6 MPa)
Temperatura vapore	110-135°C	3/4" (0,15-0,3 MPa)	1" (0,15-0,3 MPa)	1" (0,15-0,3 MPa)
Dimensioni con filtro per salamoia	mm	2060/1880/2060 3350/1880/2250*	3960/2790/2300	4620/2350-G (2100-EP)/2860
Peso con filtro per salamoia	kg	850	1410	1600

*dimensioni MWF-1-300

Lavatrice per attrezzi da affumicatura

Modello		MB-300
Efficienza		up to 300 smoke sticks for 30 min
Dimensioni L/W/H	mm	1780/970/1410
Peso	kg	260

AMPIA GAMMA DI APPLICAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



LAVORAZIONE DELLA CARNE



LAVORAZIONE DI PESCE E FRUTTI DI MARE



LAVORAZIONE DEL POLLAME



PARTI DI CARNE BIANCA CON OSSO O DISOSSATE



FRUTTA E VEGETALI



CONFEZIONAMENTO



ALIMENTI PER ANIMALI DOMESTICI - CIBO PRONTO



IGIENE DELLA PRODUZIONE




335 1012368

Via Santuario delle Grazie Vecchie 14 C
20900 Monza (MB)
info@nowickisrl.com



The Metalbud Nowicki company informs that individual differences may appear between the machines shown in this catalogue and those offered for sale due to either design changes or the individual orders of our customers.