



MLÝNEK NA MASO S VELKÝM OBJEMEM AŽ 280 KG/H



- Zajímavé řešení pro zákazníka, který chce sám rozhodovat o jednotlivých součástech mlýnku na maso.
- Pohon je nutné objednat samostatně a hrdlo s krájecí jednotkou, které je dostupné ve dvou variantách: „ENTERPRISE“ a „UNGER“. Obě zařízení jsou vyrobená z nerezové oceli a standardně vybavena šroubem a sítkem s otvory $\phi 6$ mm. Liší se ale nožem, který může mít krájecí hranu na jedné nebo na obou stranách.



1050210

POHON PS-22

- Korpus vyroben z nerezové oceli
- Demontovatelný podavač na maso vyrobený z nerezové oceli
- Polypropylenový protlačovací trn
- Přepínač start/stop
- Průměr plnicího hrdla: $\phi 60$ mm
- Silný motor s výkonem 740 W
- Úroveň hluku: <70 dB
- Hmotnost netto: 30 kg
- Hrdlo s krájecí jednotkou k zakoupení samostatně (1050215, 1050216)

code	mm	V	W	€
1050210	310x440x(H)480	230	740	1740,00

HRDLO S KRÁJECÍ JEDNOTKOU K POHONU PS-22

- Spolehlivá konstrukce z nerezové oceli
- Vyměnitelné součástky:
 - hrdlo
 - šnek
 - sítko předemletí (model Unger)
 - nůž s krájecími hranami na jedné straně (model Enterprise) nebo na obou stranách (model Unger)
 - sítko (otvory $\phi 6$ mm)
 - plastový přitlačný kroužek
 - přitlačná matice
- Pohon PS-22 a přidavné sítko k zakoupení samostatně

Enterprise
1050215Unger
1050216

kód	typ	mm	hmotnost (kg)	€
1050215	Enterprise jedno ostří	200x200x(H)245	6,5	697,00
1050216	Unger podvojně ostří	200x200x(H)245	6,7	746,00



MLÝNEK NA MASO TOP LINE

- Vysoce kvalitní profesionální vybavení určené pro mletí všech typů masa bez kůže a kostí
- Pouzdro je vyrobeno z vysoce kvalitní leštěné nerezové oceli.
- Odnímatelný chirurgický trychtýř z oceli 18/10.
- Snadné odstranění trychtýře a všech vnitřních částí.
- Ochrana motoru proti přehřátí.
- Rychlost otáčení 165 ot/min.
- Stroj s funkcí zpětného chodu v případě ucpání trychtýře.
- Tlačítko Reset chránící přístroj před přehřátím.
- Podnos zásobníku je vyroben z nerezové oceli.
- Stupeň krytí IPX1.
- Pohodlný úchop horní části těla.
- Protiskluzové nožičky.
- Balíček obsahuje:
 - 2 nerezové důlkové kotoúče s otvory 6 a 8 mm (5 a 8 mm u modelu 210765).
 - Nerezový nůž a červ.
 - Tlumicí trubice vyrobená z polypropylenu.
 - Polyetylenový posunovač masa.
- Není určeno k nepřetržitému používání (po 45 minutách provozu vypněte pro vychladnutí).

RYCHLOST OTÁČENÍ

250 kg/h



210772

MLÝNEK NA MASO 8

- Průměr mísícího kotoúče ø62 mm.

kód	V	W	mm	€
210765	230	300	250x370 x(H)490	377,00

MLÝNEK NA MASO 12

- Průměr mísícího kotoúče ø69,8 mm.

kód	V	W	mm	€
210772	230	550	264x420 x(H)548	485,00

MLÝNEK NA MASO 22

- Průměr mísícího kotoúče ø82 mm.

kód	V	W	mm	€
210789	230	900	305x490 x(H)607	646,00

KOTOUČ S OTVORY



kód	mm	€
210413	ø5	16,50
210420	ø8	16,50

kód	mm	€
210451	ø6	16,50
210468	ø8	16,50

kód	mm	€	
282847	ø8	22,50	NEW
210505	ø8	20,00	
282854	ø6	22,50	NEW
210499	ø6	20,00	
282861	ø4,5	22,50	NEW
282878	ø2	28,00	NEW
282885	ø3	28,00	NEW



NŮŽ

kód	€
210406	9,10

kód	€
210444	9,10

kód	€
210482	9,10



ŠNEK

kód	€
210390	49,00

kód	€
210437	63,00

kód	€
210475	71,50

Z nerezové oceli

Hnací hřídel
z nerezové oceli

Tělo
z nerezové oceli



MLÝNEK NA MASO, PROFI LINE 12, ŠNEK Z NEREZOVÉ OCELI

- Tělo, hnací hřídel a sběrač z nerezové oceli
- Šnek je vyroben z nerezové oceli
- Pěchovadlo z polyethylenu
- Lisovací ozubený převod pracuje v olejové náplni (velmi tichý provoz) (tichý provoz)
- Mřížka ø70 mm s otvory ø6 mm je vyrobena z nerezové oceli
- Protiskluzové nožky
- Hmotnost: 19 kg
- Maximální výkon 200 kg/h
- Není určen pro nepřetržitý provoz

kód	V	W	mm	€
282200	230	750	370x220x(H)440	744,00



RYADATNOST DO

200 kg/h

Šnek z hliníkové slitiny

Nádoba na maso vyrobená z nerezové oceli



KOTOUČ DO MLÝNKU NA MASO

- ø 70 mm



282267

kód		€
282229	ø8	22,50
282250	ø3	22,50
282243	ø4.5	22,50
282236	ø6	22,50
282267	ø2	25,50



NUŽ K MLÝNKU NA MASO



282359

kód	€
282359	11,50



MLÝNKY NA MASO PROFI LINE



VYDATNOST DO

300 kg/h



MLÝNKY NA MASO PROFI LINE

- Tělo, hnací hřídel a sběrač z nerezové oceli.
- Šnek ze speciální hliníkové slitiny.
- Pěchovadlo z polyethylenu.
- Tichý provoz díky naolejovaným součástkám.
- Nevhodný pro stálý provoz.



MLÝNEK NA MASO, PROFI LINE 12

- Mlecí kotouč o $\varnothing$ 70 mm s otvory o $\varnothing$ 6 mm.
- Hmotnost: 19 kg.
- Výkon: 200 kg/hodina.

kód	V	W	mm	€
282199	230	750	370x220x(H)440	630,00



KOTOUČ K MLÝNKU NA MASO

- $\varnothing$ 70 mm

kód		€
282229	$\varnothing$ 8	22,50
282236	$\varnothing$ 6	22,50
282243	$\varnothing$ 4,5	22,50
282250	$\varnothing$ 3	22,50
282267	$\varnothing$ 2	25,50



282229



NŮŽ K MLÝNKU NA MASO

kód	€
282359	11,50



282359



ŠNEKOVÝ VÁLEC

- Vyroben z eloxovaného hliníku.

kód	€
282304	77,00



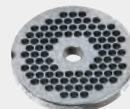
282304



KOTOUČ K MLÝNKU NA MASO

- $\varnothing$ 82 mm

kód	mm	€
282014	$\varnothing$ 8	28,00
282021	$\varnothing$ 6	28,00
282038	$\varnothing$ 4,5	28,00
282045	$\varnothing$ 3	30,00
282052	$\varnothing$ 2	39,50



282014



NŮŽ K MLÝNKU NA MASO

kód	€
282076	16,50



282076



ŠNEKOVÝ VÁLEC

- Vyroben z eloxovaného hliníku.

kód	€
282069	113,00



282069



MLÝNEK NA MASO KITCHEN LINE 12



VDATNOST DO

220 kg/h

Podavač z nerezové oceli

Zásobník vyrobený
ze speciální hliníkové
slitiny

Polypropylenová
tuba na klobásy

Tlačítko reset

210802

MLÝNEK NA MASO KITCHEN LINE 12

- Podavač z nerezové oceli, hnací hřídel ze speciální hliníkové slitiny.
- Nůž a šnek z nerezové oceli, litinový trychtýř.
- Snadná demontáž pro snadné čištění.
- Motor s ochranným mechanismem proti přehřátí.
- Protiskluzové nožky.
- Není určen pro stálý provoz.



Video

MLÝNEK NA MASO KITCHEN LINE 12

- Včetně plnicí trubice a 2 mlecích kotoučů o průměru 70 mm s otvory o průměru 6 a 8 mm.
- Výkon 100 kg/h.

kód	V	W	mm	€
210802	230	550	240x393x(H)560	489,00



KOTOUČ K MLÝNKU NA MASO

- Ø 70 mm

kód		€
282229	Ø8	22,50
282236	Ø6	22,50
282243	Ø4.5	22,50
282250	Ø3	22,50
282267	Ø2	25,50



282229



NŮŽ K MLÝNKU NA MASO

kód	€
282359	11,50



282359



ŠNEKOVÝ VÁLEC

kód	vhodné pro	€
933367	210819	95,50
931257	210802	83,50



282304

MLÝNEK NA MASO KITCHEN LINE 22

- Včetně plnicí trubice a 2 mlecích kotoučů o průměru 82 mm s otvory o průměru 6 a 8 mm.
- Výkon 200-220 kg/h.

kód	V	W	mm	€
210819	230	750	239x424x(H)571	600,00



NEW

KOTOUČ K MLÝNKU NA MASO

- Ø 82,05 mm.

kód	mm	€
282847	Ø8	22,50
282854	Ø6	22,50
282861	Ø4.5	22,50
282885	Ø3	28,00
282878	Ø2	28,00



282847



NŮŽ K MLÝNKU NA MASO

kód	€
282076	16,50



282076



ŠNEKOVÝ VÁLEC

kód	vhodné pro	€
933367	210819	95,50
931257	210802	83,50



282069



Snadné a rychlé
rozebrání hrdla,
možné mít v myčce

VYDATNOST DO

150 kg/h



Video



Video



Nádoba na maso
s víkem proti prachu

Tělo z hliníku



282274



210864

MLÝNEK NA MASO PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Určený pro profesionální použití, ideální pro řeznictví, supermarket, velké jídelny, restaurace a další gastronomická zařízení
- Pro mletí jakéhokoliv druhu vykostěného masa
- Eleganční tělo z leštěného hliníkového odlitku
- Hrdlo vyrobené z nerezové oceli AISI 304
- Tichá převodovka pracující v olejové lázni
- Odnímatelné hrdlo z nerezové oceli
- Chlazený asynchronní motor s ochranou proti přehřátí
- Rychlost otáček šneka: 140 ot./min
- Přítlačný kolík z polyethylenu
- Obsahuje kotouč s otvory 6,5 mm a řezací matici
- Násypka a pracovní části z nerezové oceli
- Průměr plnicího hrdla 52 mm
- Průměr výstupního hrdla 70 mm
- Výkon: až 150 kg/h
- Není určený pro nepřetržitý provoz
- Váha 23 kg

kód	V	W	mm	€
282274	400	1100	460x240x(H)510	1120,00

MLÝNEK NA MASO 198

- Ideální pro malá množství masa a výrobu klobás.
- Nevhodný pro komerční užití.
- Tělo z hliníku.
- Kovová násypka s víkem proti prachu.
- Pěchovadlo z plastu.
- Šnek z hliníku a nůž z nerezové oceli.
- Včetně 2 mlecích kotoučů o průměru 65,8 mm s otvory o průměru 4 a 7 mm.
- 3 trubice na plnění klobás o průměru 12, 15 a 20 mm.
- Příslušenství na přípravu tatarského bifteku.
- Spínač on/off/zpětného chodu.
- Nevhodný pro stálý provoz.
- Váha: 5,2 kg.

kód	V	W	mm	€
210864	230	400	195x274x(H)430	140,00



Včetně tří trubic
na plnění klobás



Šnek z hliníku a nůž
z nerezové oceli



Video

**ELEKTRICKÝ TENDERIZÉR NA MASO**

- Maximální velikost kusu masa: šířka 160 mm, tloušťka 30 mm.
- Tělo z nerezové oceli.
- Včetně válečků pro hovězí a vepřové maso.
- Rychlost nožů: 75 otáček za minutu.
- Chlazený motor s vestavěným ventilátorem.
- 4 gumové nožky.

kód	V	W	mm	€
975305	230	350	514x224x(H)430	698,00



975305

Včetně paličky na hovězí/vepřové maso



975329

VÁLEČKY NA DRŮBEŽÍ MASO

- Pouzdro z nerezové oceli.
- 2 polypropylenové lisovací válce.
- Délka válce 180 mm.

kód	mm	€
975329	235x130x(H)120	254,00



975312

VÁLEČKY NA STRIPSY

- Pouzdro a nože z nerezové oceli.
- 2 sety nožů pro nařezání stripsů o šířce 4 mm.
- Délka válce 165 mm.

kód	mm	€
975312	235x130x(H)120	603,00



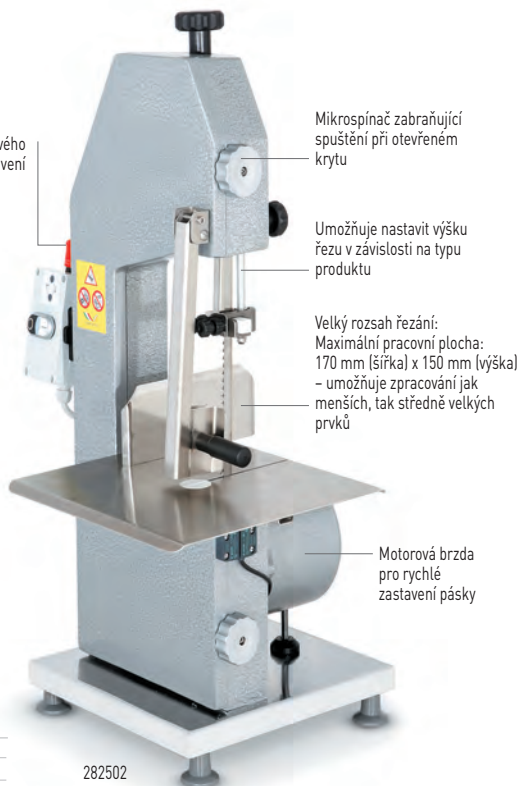
Video



ELEKTRICKÁ PILA NA KOSTI

- Tělo je vyrobeno z lakovaného hliníku.
- Součásti přicházející do styku s potravinami vyrobené z nerezové oceli.
- Vybaveno řadou bezpečnostních funkcí, včetně:
 - Tlačítko nouzového zastavení
 - Bezpečnostní mikrospínač brání provozu s otevřeným krytem.
 - Brzda motoru zajišťuje rychlé zastavení pásu.
- Umožňuje nastavit tloušťku a výšku řezu v závislosti na typu produktu.
- Maximální pracovní prostor: 170 [šířka]x150 mm [výška].
- Určeno pro řezání kostí, masa a mražených produktů.

kód	V	W	mm	€
282502	230	750	530x400x(H)850	2060,00



282502

PILA NA KOSTI

- Vyměnitelné nerezové čepele [AISI 420]
- Rozměry čepele: 450x20 mm (celková délka: 475 mm)
- Tvrdost: 54-55 HRC
- Rám z práškově lakované uhlíkové oceli [AISI570]
- Ergonomické držadlo a blokování čepele z modifikovaného polypropylenu Haiplen®
- Hmotnost: 0,905 kg

kód	mm	€
1306.045	(L)580	33,50
1312.045	Nerezový kotouč 45 cm pro pilu 1306.045	9,10



1306.045

1312.045



Ceny jsou uvedeny bez DPH



237

