



**KRAJALNICA
DLA GASTRONOMII**

model 110p

**Maszyny
gastronomiczne**

Po**Ma-Ga**my
małej i dużej gastronomii



Spis Treści

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym

⊙ model 110p	4
⊙ model 210p	5
⊙ model 310p2	6
⊙ model 612p	7

Krajalnice półautomatyczne

⊙ model S3-712	8
⊙ model A2-812	9

Krajalnica automatyczna

⊙ model A912	10
--------------------	----

Piła do mięsa

⊙ model PM 1550 S	11
-------------------------	----

Szatkownice

⊙ model MKJ2-250.1	12
⊙ model MKJ2-250.2	13

Wilki do mięsa

⊙ model TC12/TC22	14
⊙ model WM22-U3	15

Kotleciarki

⊙ model KM27	16
⊙ model KM43	17

Akcesoria gastronomiczne

⊙ stoliki, wieszaki	18
---------------------------	----

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 110p



110p

Krajalnica do wędlin

- ◉ idealna do krojenia wędlin twardych, miękkich i suchych
- ◉ zaprojektowana do zastosowania w małych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły), cateringu, hotelach, stołówkach, pizzeriach, oraz barach szybkiej obsługi
- ◉ innowacyjna konstrukcja z podwieszonym systemem przewodnicy stołu
- ◉ dociskacz produktu zespolony z rączką stołu
- ◉ nowatorskie rozwiązanie mocowania pokrywy noża
- ◉ posiada dużą przestrzeń dla odbioru krojonego produktu
- ◉ mała, lekka krajalnica zajmująca niedużą powierzchnię użytkową
- ◉ łatwa w przenoszeniu, przesunięciu i podnoszeniu
- ◉ wyposażona w opcjonalną ostrzarkę noża
- ◉ prosta i łatwa w obsłudze
- ◉ łatwa w utrzymaniu czystości
- ◉ pochyl stołu podawczego 25°
- ◉ wymiary stołu podawczego 200 x 200mm
- ◉ grubość krojonego plastra 0 – 8mm
- ◉ zasilanie 230V i 50Hz, moc silnika 120W



110pT

Krajalnica do sera

- ◉ idealna do krojenia serów twardych, miękkich i wędzonych
- ◉ nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem



YouTube



Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 210p



210p Krajalnica do wędlin

- ⊙ przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- ⊙ idealna do krojenia wędlin
- ⊙ wykonana z materiałów nierdzewnych
- ⊙ pochylone ostrze o średnicy 250mm
- ⊙ idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- ⊙ wymiary stołu 220 x 200mm
- ⊙ grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- ⊙ wbudowana ostrzarka
- ⊙ cicha praca napędu



210pT Krajalnica do sera

- ⊙ przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- ⊙ idealna do krojenia sera
- ⊙ wykonana z materiałów nierdzewnych
- ⊙ nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- ⊙ pochylone ostrze o średnicy 250mm
- ⊙ idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- ⊙ wymiary stołu 220 x 200mm
- ⊙ grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- ⊙ wbudowana ostrzarka
- ⊙ cicha praca napędu



Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 310p2



310p2 Krajalnica do wędlin

- ⦿ przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- ⦿ idealna do krojenia wędlin
- ⦿ wykonana z materiałów nierdzewnych
- ⦿ pochylone ostrze o średnicy 250mm
- ⦿ idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- ⦿ wymiary stołu 220 x 200mm
- ⦿ grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- ⦿ wbudowana ostrzarka
- ⦿ niezawodna przekładnia ślimakowa



310p2T Krajalnica do sera

- ⦿ przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- ⦿ idealna do krojenia sera
- ⦿ wykonana z materiałów nierdzewnych
- ⦿ nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- ⦿ pochylone ostrze o średnicy 250mm
- ⦿ idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- ⦿ wymiary stołu 220 x 200mm
- ⦿ grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- ⦿ wbudowana ostrzarka
- ⦿ niezawodna przekładnia ślimakowa



Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 612p



612p Krajalnica do wędlin

- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- idealna do krojenia wędlin i mięsa bez kości
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- pochylone ostrze o średnicy 300mm
- idealne pochycenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 300 x 250mm
- grubość krojonego plastra 0 – 24mm
- wbudowana profesjonalna ostrzarka
- profesjonalna przekładnia ślimakowa



612pT Krajalnica do sera

- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- idealna do krojenia sera
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- pochylone ostrze o średnicy 300mm
- idealne pochycenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 300 x 250mm
- grubość krojonego plastra 0 – 24mm
- wbudowana profesjonalna ostrzarka
- profesjonalna przekładnia ślimakowa



Krajalnice półautomatyczne - model S3-712 ze wspomaganym trybem pracy ręcznej



S3-712 Krajalnica do wędlin

- ⊙ skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne,
- ⊙ wyposażona w panel sterowania umożliwiającą wybór 1 z 4 zdefiniowanych prędkości przesuwu stołu w trybie półautomatycznym i ręcznym oraz ustawienie 1 z 4 określonych długości skoku stołu w trybie półautomatycznym,
- ⊙ wyposażona w funkcję wspomagającą krojenie ręczne realizowaną za pomocą Joysticka
- ⊙ wyposażona w mechanizm wykrywania braku materiału do cięcia zatrzymujący pracę maszyny w cyklu półautomatycznym,
- ⊙ przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- ⊙ maksymalnie prosta i lekka w obsłudze,
- ⊙ idealna do krojenia wędlin i mięsa bez kości,
- ⊙ stół wyposażony w mechanizmy zapewniające stabilność położenia krojonego produktu,
- ⊙ wydajność krojenia w trybie półautomatycznym przy minimalnym skoku 60 plastrów/min a w trybie krojenia ręcznego ze wspomaganiem zależna od obsługi operatora,
- ⊙ wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- ⊙ pochylone ostrze o średnicy \varnothing 300mm
- ⊙ dealny pochyl stołu podawczego do noża 45°
- ⊙ grubość krojonego plastra 0 - 24mm
- ⊙ wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym



S3-712T Krajalnica do sera

- ⊙ nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem

Krajalnice półautomatyczne - model A2-812



A2-812 Krajalnica do wędlin

- ⊙ skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
- ⊙ wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
 - ⊙ liczenia plastrów w trybie automatycznym
 - ⊙ wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
 - ⊙ maksymalna ilość zadanych plastrów: 999.
 - ⊙ po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
- ⊙ przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- ⊙ w pracy automatycznej ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie wszelkich serów żółtych na plastry różnej grubości
- ⊙ wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- ⊙ pochylone ostrze o średnicy \varnothing 300mm
- ⊙ idealny pochyl stołu podawczego do noża 45°
- ⊙ stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- ⊙ grubość krojonego plastra 0 – 24mm
- ⊙ wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym



A2-812T Krajalnica do sera

- ⊙ nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem
- ⊙ zwiększona moc napędu umożliwiającą niezawodne krojenie sera



Krajalnica automatyczna - model A912



A912

Krajalnica do wędlin i sera

- ◉ wyposażona w moduł odkładania plastrów który wraz z zespołem czujników umożliwia:
 - ◉ odkładanie krojonych plastrów w stos
 - ◉ ciągły pomiar wysokości stosu
 - ◉ automatyczne zatrzymanie maszyny w przypadku przekroczenia dopuszczalnej wysokości stosu
- ◉ konstrukcja napędu posuwu oparta jest na nowoczesnym, niezawodnym silniku krokowym
- ◉ wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
 - ◉ liczenia plastrów
 - ◉ po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
 - ◉ maksymalna ilość zadanych plastrów: 999
- ◉ przeznaczona do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- ◉ prosta w obsłudze
- ◉ skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
- ◉ jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie produktów na plastry różnej grubości
- ◉ grubość krojonego plastra 1 - 4mm.
- ◉ stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- ◉ wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- ◉ pochylone ostrze o średnicy \varnothing 300mm
- ◉ idealny pochyl stołu podawczego do noża 45°
- ◉ wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym
- ◉ Maksymalne gabaryty krojonego surowca 150mm x 100mm dla przekroju prostokątnego i 150mm dla przekroju okrągłego



YouTube

Piła do mięsa - model PM 1550 S



PM 1550 S Piła do mięsa

- ◉ wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ◉ idealna do cięcia świeżego, schłodzonego lub zamrożonego mięsa z kością lub bez kości, drobiu oraz ryb
- ◉ znajduje zastosowanie do porcjowania mięsa w supermarketach i marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, zakładach przetwórstwa rybnego, dużych kuchniach, restauracjach i zakładach gastronomicznych
- ◉ zapewnia wysoką jakość cięcia dzięki precyzyjnemu prowadzeniu taśmy
- ◉ duża powierzchnia stołu roboczego gwarantująca wygodę porcjowania produktów
- ◉ zapewnia wysokie bezpieczeństwo pracy dzięki zastosowaniu przycisku awaryjnego, wyłącznika bezpieczeństwa
- ◉ prosta i łatwa w obsłudze
- ◉ łatwa w czyszczeniu i prosta w konserwacji
- ◉ zasilanie jednofazowe 230V/50Hz



Szatkownice do warzyw - model MKJ2-250



MKJ2-250.I z zasilaniem trójfazowym

- ◉ przeznaczona do szatkowania warzyw i owoców oraz do rozdrabniania sera
- ◉ zaprojektowana do zastosowania w małych i dużych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, jednostki wojskowe), cateringu, hotelach, stołówkach, pizzeriach, barach sałatkowych, barach szybkiej obsługi oraz w małych zakładach przetwórstwa owocowo - warzywnego
- ◉ duży wysp i koryto, o gładkich powierzchniach i zaokrąglonych brzegach, mieszczące większość produktów w całości
- ◉ tarcze tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią ślimakową, zapewniające wysoką niezawodność urządzenia
- ◉ łatwa wymiana tarcz tnących dzięki zastosowaniu zamka bagietowego
- ◉ szeroki asortyment tarcz tnących obejmujący plastry, plastry faliste, plastry regulowane, słupki, frytki, wiórki, miążgę, kostkę, tarcze sierpowe, wyposażonych w wymienne ostrza i elementy ściernic wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowane i precyzyjnie ostrzone
- ◉ tarcze kostki dostosowane do szatkowania warzyw surowych i gotowanych
- ◉ urządzenie wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa
- ◉ wykonana z materiałów nierdzewnych, w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie urządzenia
- ◉ prosta i łatwa w obsłudze serwisowej
- ◉ wydajność 100 - 250kg na godzinę
- ◉ zasilanie trójfazowe 400V/50Hz, moc silnika 0,55kW



YouTube



Szatkownice do warzyw - model MKJ2-250



MKJ2-250.2 z zasilaniem jednofazowym i regulacją obrotów

- ◉ posiada regulację prędkości obrotów pozwalającą na optymalne dopasowanie urządzenia do rodzaju rozdrabnianych warzyw, owoców, serów i zapewniającą jednocześnie wysoką jakość szatkowania
- ◉ wysoka jakość i wydajność szatkowania
- ◉ przeznaczona do szatkowania warzyw i owoców oraz do rozdrabniania sera
- ◉ zaprojektowana do zastosowania w placówkach zbiorowego żywienia (restauracje, hotele, szpitale, stołówki, pizzerie, bary szybkiej obsługi jednostki wojskowe), w barach sałatkowych, zakładach przetwórstwa owocowo - warzywnego i w kuchniach cateringowych
- ◉ wyposażona w duży wysp i koryto, o gładkich powierzchniach i zaokrąglonych brzegach, mieszczące większość produktów w całości
- ◉ tarcze tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią ślimakową, zapewniające wysoką niezawodność urządzenia
- ◉ łatwa wymiana tarcz tnących dzięki zastosowaniu zamka bagnetowego
- ◉ szeroki asortyment tarcz tnących obejmujący plastry, plastry faliste, plastry regulowane, słupki, frytki, wiórki, miążgę, kostkę, tarcze sierpowe, wyposażonych w wymienne ostrza i elementy ściernie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowane i precyzyjnie ostrzone
- ◉ tarcze kostki dostosowane do szatkowania warzyw surowych i gotowanych
- ◉ urządzenie wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa
- ◉ wykonana z materiałów nierdzewnych, w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie urządzenia
- ◉ prosta i łatwa w obsłudze serwisowej
- ◉ wydajność 150 - 300kg na godzinę
- ◉ zasilanie jednofazowe 230V/50Hz, moc silnika 0,55kW



YouTube



Wilki do mięsa



TC12/TC22 Wilk do mięsa

- ◉ przeznaczony do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego
- ◉ idealny do mielenia mięsa surowego
- ◉ gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- ◉ specjalna konstrukcja gardzieli zapewniająca podwyższony standard higieniczny.
- ◉ części ruchome wykonane z materiałów o podwyższonej twardości.
- ◉ bardzo wysoka funkcjonalność poprzez zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym
- ◉ elastyczna komplekacja poprzez możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek: 4,5mm; 6mm lub 8mm
- ◉ możliwość zakupu wymiennego podzespołu gardzieli (gardziel + ślimak + nóż + sitko + nakrętka)
- ◉ łatwy w utrzymaniu czystości
- ◉ niezawodna i wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- ◉ przeznaczony do pracy przerywanej, przy pełnym obciążeniu
- ◉ wydajność do 100kg/h dla TC12 i do 200kg/h dla TC22



YouTube

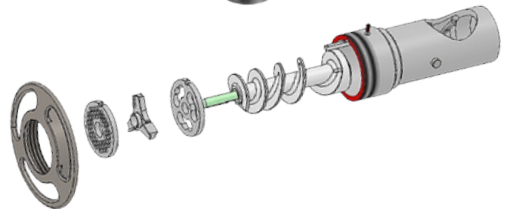


Wilki do mięsa z UNGEREM 3-elementowym



WM22-U3 Wilk do mięsa

- ⊙ profesjonalne urządzenie do rozdrabniania mięsa,
- ⊙ przeznaczona do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- ⊙ zdejmowana gardziel i taca załadownicza, bieg wsteczny
- ⊙ łatwy w utrzymaniu czystości
- ⊙ wyposażony w system rozdrabniający Unger 3-elementowy
- ⊙ niezawodna przekładnia ślimakowa
- ⊙ zasilanie jednofazowe lub trójfazowe w zależności od potrzeb użytkownika
- ⊙ duża wydajność przetwarzania
- ⊙ wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa użytkownika



Kotłeciarka - model KM27



KM27 Kotłeciarka do mięsa

- ◉ wysokowydajne urządzenie do zmiękczenia i nacinania masy włóknistej mięsa,
- ◉ wyposażona w zespół specjalnie ukształtowanych nożyków ze stali nierdzewnej gwarantujących precyzyjne nacinanie mięsa,
- ◉ spiralne rozlokowanie ostrzy na wałkach obrotowych umożliwiające uzyskanie maksymalnego efektu rozciągania mięsa,
- ◉ idealna do przygotowania mięsa pieczeniowego, smażonego do krótkiego podsmażania, grillowania, marynowania i pakowania próżniowego,
- ◉ znajduje zastosowanie w marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, w gastronomii, restauracjach, zakładach gastronomicznych i cateringu,
- ◉ wysoka jakość przetwarzania mięsa,
- ◉ łatwa i szybka wymiana modułu,
- ◉ cicha przekładnia olejowa,
- ◉ tania eksploatacja,
- ◉ duża niezawodność użytkowa,
- ◉ komfort obsługi i wysokie bezpieczeństwo pracy,
- ◉ funkcjonalna i wygodna w obsłudze dzięki zastosowaniu podwyższającej podstawy pod napęd,
- ◉ zapewniająca podniesienie walorów smakowych w skutek nacinania i zmiękczenia przetwarzanego mięsa,
- ◉ zasilanie jednofazowe 230 V.



Kotleciarka - model KM43



KM43 Kotleciarka do mięsa

- ⊙ profesjonalna maszyna do przetwarzania plastrów mięsa na steki i kotlety o dużej wydajności użytkowej
- ⊙ przeznaczona do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- ⊙ wydajne urządzenie przeznaczone do codziennej ciągłej pracy
- ⊙ duży otwór wlotowy umożliwiający szybkie i łatwe przetwarzanie kawałków mięsa o różnej grubości
- ⊙ wysoka skuteczność nacinania i rozciągania mięsa, dzięki zastosowaniu 43 - nożyków ułożonych spiralnie na każdym wałku
- ⊙ niezawodna przekładnia zębata
- ⊙ łatwa do utrzymania w czystości
- ⊙ wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa użytkownika



Akcesoria i meble ze stali nierdzewnej



Stoliki pod kralajnice i szatkownice

- ⊙ doskonale do wyposażenia w sklepach, supermarketach, w małych i dużych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, jednostki wojskowe), cateringu, hotelach, stołówkach oraz w małych i średnich zakładach przetwórstwa owocowo - warzywnego
- ⊙ idealnie dopasowane do postawienia kralajnic i szatkownic Ma-Ga
- ⊙ wymiary: 600mm x 600mm x 850mm – typ SGW pod kralajnice grawitacyjne i szatkownice MKJ2-250.1 i MKJ2-250.2
- ⊙ wymiary: 600mm x 600mm x 700mm – typ SGN pod kralajnice półautomatyczne
- ⊙ wykonane z materiałów nierdzewnych
- ⊙ łatwe w montażu
- ⊙ posiadają dolną półkę



Wieszaki z hakami 1,0 i 1,5m

- ⊙ doskonały do wyposażenia w sklepach mięsnych i supermarketach
- ⊙ idealny do eksponowania wędlin w sklepie
- ⊙ wymiary: 1000mm x 180mm x 120mm
1500mm x 180mm x 120mm
- ⊙ wykonany z materiałów nierdzewnych
- ⊙ 7 i 10 haków
- ⊙ łatwy w montażu
- ⊙ możliwość łączenia w dłuższe ciągi



Notatki



Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142
tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl

Dystrybutor