



MASKINER FOR BAGERI OG KONDITORI

CREMEKOGER

Creme-kogere: Fås fra 30 til 500 liters kapacitet med forskellige optioner tilpasset den enkelte kundes krav.

Max. Temperatur – opvarmning af Olie: 150°C

MK multicookerens veldesignede struktur, gør at den kan bruges til mange teknologiske processer, såsom tilberedning af: Creme, engelsk mos, gelé, milk, saucer, supper, grøntsager, Surdej, Tiramisu, marmelade og syltetøj, risotto, mousser, Smelte chokolade, Riste frugt mv.

Kedel – 3 lags:

Indvendigt lag fyldt med olie som opvarmningskilde
Ydre lag med luftisolering forhindrer temperatur - tab og sikrer sikker drift.

2 gear drev til modellerne 30, 60, 80, 120l (variabel hastighed med inverter i option); til større modeller: 200, 300, 500l er inverter standardudstyr.



Heating



Mixing



Melting



Chilling



Cooling



Pumping



Tilting bowl



3 layers bowl



Oil layer



Temperature limitation



The valve trigger



Stainless steel AISI 304



simple and safe control



cover safety lock



Mobile castor design



- Opvarme
- Mixe
- Smelte
- Nedkøle
- Pumpe
- Vippeskål
- 3 lags kedel
- Olielag
- Temperatur begrænsning
- Ventiludløser
- Rustfrit stål AISI 304
- Simple og sikker kontrol
- Sikkerhedslås på dæksel
- Mobilt hjul-design



CREMEKOGER

CREMMEKOGER



- *Blandeværktøj med side- og bundskrabere forhindrer, at produktet klæber til væggen eller brænder på*
- *Som option fås specielt dobbeltværktøj beregnet til at bryde dejpartikler i tætte masser*
- *Let aftagelige skrabere uden brug af værktøj for nem vask eller udskiftning*
- *Kedel låg/dæksel med inspektionstragt til overvågning af processer eller tilføjelse af ingredienser*
- *Sikkerhedsknap for at beskytte mod overophedning*
- *Timer – manuel eller automatisk tilstand*





BERLINERKÖGER

BERLINERKOGER MED UNDERSTEL OG LILLE BORDMODEL

Tilgængelige modeller: SP-24, SP-48, SP-60, SP-80

SP-modeller af elektriske berlinerkogere/friturer er beregnet til at stege donuts, cenci, fisk og andre produkter, der kræver hurtig tilberedning i olie. Alle komponenter i enheden er lavet af topkvalitet syrefast stål OH18N9. Simple former og en formet skål vendende mod hanen – olieafløbet, gør det let at holde maskinen ren. Varmelegemer med kontrolpanel er nemt aftagelig, så det er muligt hurtigt at rengøre panelet eller skålbunden. For at sikre maksimal sikkerhed for varmelegemerne, varmer disse ikke op i områder, hvor de ikke er dækket af olie.



humidity control



proofing chamber temperature control



Loading unit/loaders



- Bord-model version SP-24
- Option med raskeskab
- Option med vende-funktion
- Udstyr
- Olie-kar
- Aftagelige varmelegemer med kontrolpanel
- Afdrypnings-kar/Låg
- Rist i rustfrit stål
- Olie-afløb, kugleventil
- To kurve for optagning af berlinere/doughnuts



insulated bowl



temperature adjustment



removable heating component



easy and safe control



2x frying baskets



non-heating handles



drain valve



safety thermostat



BERLINERKOGER



UNIVERSAL DOSERINGSMASKINE

UNIVERSAL DOSERINGSMASKINE

Doseringsmaskine til en bred vifte af produkter, fra vand til hakket kød

Præcis dosering med nem rengøringsfunktion. Kan bruges til mange forskellige slags fyld såsom, marmelade, cremer, yoghurt, smørcremer, flødeostecreme, flødeskum og ovenikøbet en masse hakkede former for mad (urter, nødder, oliven)



- *Tragt kapacitet: 40 liter*
- *Roteringshastighed op til 80 Hz*
- *Automatisk – reguleret af tid og hastighed eller kontinuerlig påfyldning*
- *Spænding: 230 V, 1 Ph*
- *Kompressor-tilslutning – lille*
- *Dimensioner: 700 x 700 x 1200 Hmm*
- *Vægt: 70 kg*

Standardudstyr :

- *Tyl-sæt, 12 stykker i et sæt*
- *Doseringspistol med slange*
- *Single nål*
- *Flad tip*
- *Dobbelt nål*
- *Flad tip – special størrelse*
- *Slange kontrol-håndtag*
- *Fodpedal*
- *Produkt-mixer*
- *LCD panel – ekstra funktioner – dosering, programmer, portioner*



UNIVERSAL DOSERINGSMASKINE



LIFTER HUB

LIFTER HUB

Kipper – Lift HUB for planet røremaskine-kedler

- Vi designer efter den krævede løfte-højde
- Kedel-rotation i hvilken som helst højde
- Automatisk kedel oplåsning
- Hurtigt kedel-fikseringssystem
- Effektive li-on batterier
- Stabil struktur
- Nem og gnidningsfri løfte-operation
- En perfekt løsning der letter og gør arbejdsgange hurtigere uden tunge løft for personale. Løfter og roterer kedlen, så massen kan hældes i en doserings/portioneringsmaskine, som f.eks. Multidrop/Dozer

LIFT AFLÆSNING TRANSPORT

LIFTER HUB

HUB1



Lifter HUB 1. 100 kg



automatic bowl lifting and lowering



max 100 litre bowl



modern efficient batteries



simple and safe control



easy lifter handling



Mobil trolley til at transportere og løfte boller. HUB-1-ROLL indstillelig trolley kan tilpasses kundens krav



Model HUB1BOX

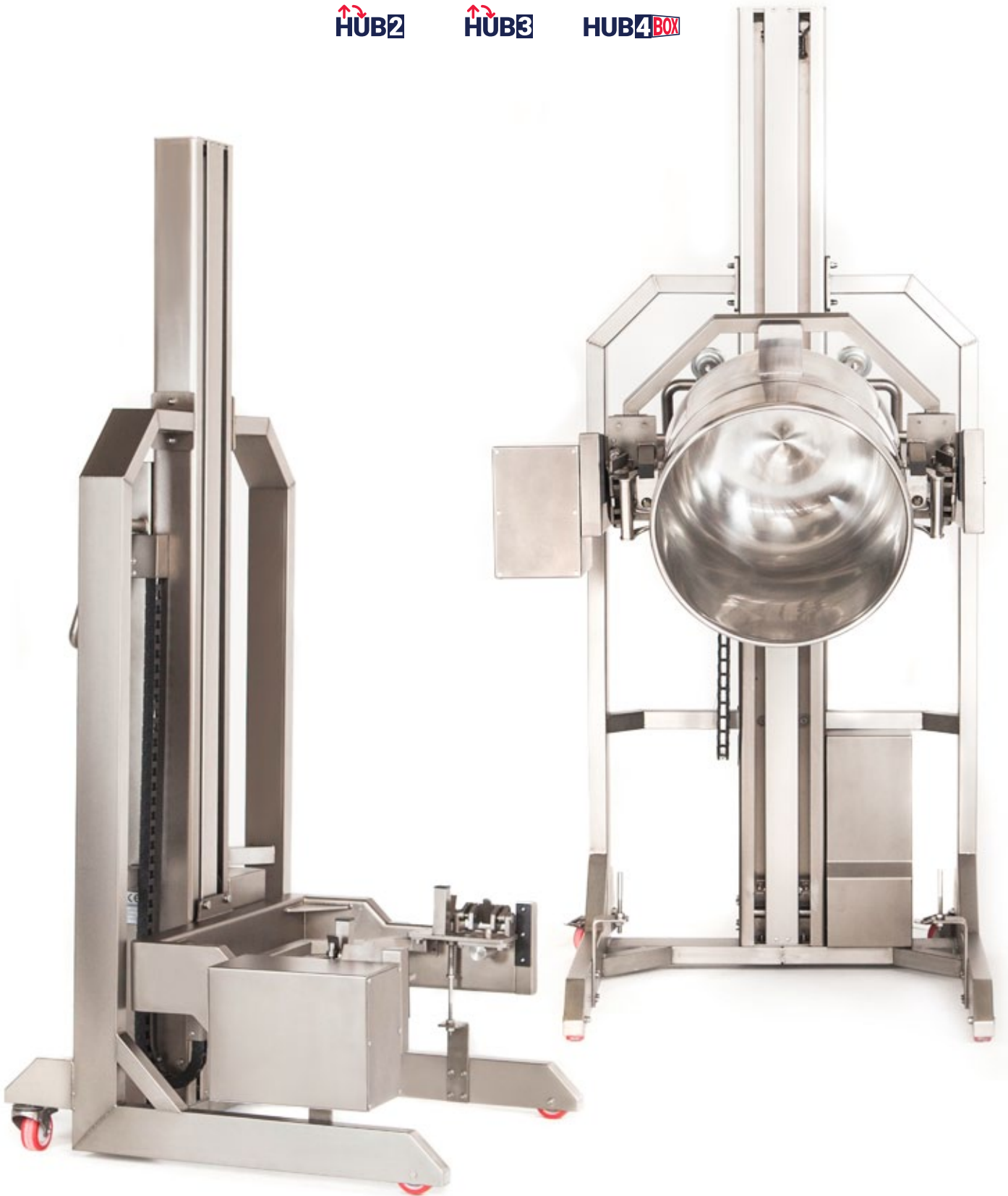
HUB1BOX – passer til plastic-beholderes og kasser. Kipper for både transport og for at tippe kasser/beholdere i fødevarerindustrien og andre industrielle sektorer



HUB2

HUB3

HUB4BOX



LIFTER HUB

LIFTER HUB

HUB2



HUB-2 er designet til kedler på op til 60 liter

HUB3

HUB4BOX



HUB-3 er designet til kedler med en kapacitet på mere end 60 liter – max. 200l

LIFT



HUB-3A kommer med automatiske arme, der kan åbne og lukke omkring forskellig størrelse kedler



Tønde-løfter og dumper HUB-3B
Slut med at løfte tunge tønder. Tønde-løfter kommer med et automatisk system for åbning og lukning af armene, til forskellige typer af tønder. HUB3B bruges ikke kun i fødevarerindustrien men også i mange andre, hvor tønder bruges

AFLÆSNING



HUB4BIN trolley for hurtig kipning af kasser og containere

Kompakt kipper for trolleys med metalbeholdere eller eurobins brugt indenfor fødevarer-, kød-, fiske- og bageri-industri. HUB4BIN kan tilpasses jeres krav til type af beholdere samt løftehøjde



Løft, transport og aflæsning af paller, kasser, containere HUB4BOX

TRANSPORT



Semi automatisk brødskærer og pakkelinie.
Kommerciel brødskærer REX og SPA3000
pakkeenhed, kombineret

- Til hvede- og rugbrød
- Indføder-bånd: Side, bund og top er standard udstyr, som giver mulighed for at skære flere forskellige brødtyper.
- Oliesystem – standard
- Produktlængde – max 400 mm
- Føder til manuel brug
- Skivetykkelse specificeres ved ordre: 11 mm, 13 mm, 15 mm
- Knivsektion – justering af spænding på kniv, nem udskiftning af knive
- Guides for knivblade i hærdet stål justeret til den specificerede skivetykkelse
- Lys-detektor ved skive-udløb
- Udført i rustfrit stål



SEMI AUTOMATISK BRØDSKÆRER OG PAKKELINIE

SEMI AUTOMATISK BRØDSKÆRER OG PAKKELINIE



Brødskærer med båndknive REX slicer, høj kapacitet

- Skærer op til 2500 brød i timen, med en vægt på 600 gram, alt efter brødtype
- Indføder-bånd: Side, bund og top er standard udstyr, som giver mulighed for at skære flere forskellige brødtyper
- Oliesystem – standard
- Produktlængde – max 400 mm
- Føder til manuel brug
- Skivetykkelse specificeres ved ordre: 11 mm, 13 mm, 15 mm
- Knivsektion – justering af spænding på kniv, nem udskiftning af knive
- Guides for knivblade i hærdet stål justeret til den specificerede skivetykkelse
- Lys-detektor ved skive-udløb
- Udført i rustfrit stål

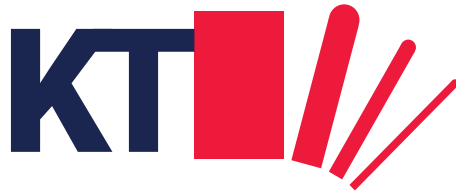


Brødpakningslinie SPA3000.

Dato-clips feeder. Mulighed for at lukke folie og papirposer

- Enhed til luftsugning for bedre vedhæftning af posen
- Ekstra luftdyser
- Justering af bordhøjden muliggør bedre placering af clips/brød
- Luftfilter
- LCD kontrolpanel, Manuel eller automatisk
- Udført i rustfrit stål AISI 304
- Detektor, der genkender produktet – manuel eller automatisk
- Detektor, der genkender tom plads – besparelser på klippebånd
- Luftdyser muliggør positionering af posen og indledende fjernelse af luft fra posen
- Programmeringstilstand til at indtaste den nødvendige mængde færdige brød
- Termisk printer





min 5mm

8mm

11mm

15mm

max 25mm

Step 1mm



**BRØDSKÆRER MED
RUND KNIV KT1-KT2**

Brødskærer med rund kniv KT1 / KT2

Model KT-1 skærer brød med en længde på op til 350mm.

Model KT-2 skærer brød med en længde på op til 500mm.

Justering af skivetykkelse fra 5-25mm



BRØDSKÆRER MED RUND KNIV



Model KT-1 skærer brød



Model KT-2 skærer brød



BRØDRASPER MTB-4 / MTB -7

Brødrasper mtb-4 / mtb -7

Rasper.

Kapacitet: op til 500 kg/time.

Kapacitet: op til 850 kg/time.

3 størrelser sigte i hver maskine.

Valgfrie sigter fra 2-10 mm kan tilkøbes.

Sikker brug.

Bred tragt.

Skarpe knive til at skære og raspe

MTB

BRØDRASPER MTB-4 / MTB -7



safe
use



wide
hopper



different sieve
mesh size available



sharp knives for
cutting and grinding



Brødrasper mtb-4



Brødrasper mtb-7



**TILPASSET KOMMERCIEL
KLIMA-UNIT**

Tilpasset kommercielt raskeskab

Raskeskabet giver mulighed for præcis kontrol af dej. Det modulbaserede air condition system med integreret luftcirkulation forhindrer luft i at udtørre dejen.



bespoke design



pass-through chamber option



full humidity control



air circulation system



uniform climate within the chamber



hygienic smooth surfaces

Klima-unit AK-3 for raskeskabe

Klima-unit AK-3 for raskeskabe – temperatur og fugtighedskontrol. Raske-enheden sørger for at de ønskede fugtigheds- og temperaturparametre hurtigt opnås.



Klima-unit AK-3 for raskeskabe



Tilpasset kommercielt raskeskab



TILPASSET KOMMERCIELT RASKESKAB

KLIMA-UNIT



PLADERENSER



max trays
60 x 100 cm



programmed number
of cycles



durable
technical brushes



easy and safe
control



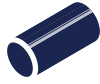
x16
brushes
in 2 rows



mobile
castor design



even 4-rim
trays



AISI 304
stainless steel



Pladerenser med olieringsystem CBP-O

Max pladestørrelse 60x100 cm.
Mulighed for programmering af cyklus-antal
Også plader med 4 kanter.
På hjul for mobilitet 16 børster i 2 rækker
Holdbare tekniske børster.
Nem og sikker styring.

Rens af forskellige pladestørrelser, f.eks.
40x60cm, 46x61, 58x78cm, 60x80cm,
60x100cm



Luftblæser til åbning af brødposer – pakning af brød

Dimensioner 600x330x240mm.
Fås også uden base



Datoclips-maskine med dato-printer TK-18

Dimensioner 600x330x240mm.
Fås også uden base



Frø-dosering – til drys med frø, kerner, sukker etc.

**Dimensioner 870x1600x1420mm.
Mulighed for at tilpasning**



Frødosering

Vand-sprøjtesystem og frø-dosering

**Vand-sprøjtesystem og frø-dosering CIA-3.
Dimensioner 1950x830x1350mm**



Vand-sprøjtesystem og frø-dosering



Vandblander med elektronisk styring

Til bagerier og andre steder, der bruger vand i produktionsprocessen, med behov for at kunne dosere vand med specifikke temperaturer.



Vandblander med elektronisk styring

Til bagerier og andre steder, der bruger vand i produktionsprocessen, med behov for at kunne dosere vand med specifikke temperaturer.



MIXERS

مختلطات

**ÆLTEMASKINER SRU
SERIES**

ÆLTEMASKINER SRU SERIES



 **S-MIX**

Æltemaskine med flytbar kar S-MIX



 **U-MIX**

Æltemaskine med flytbar kar og specielt U-formet værktøj – U-mix



 **R-MIX**

Æltekar med flytbar kar og udskifteligt værktøj – R-mix





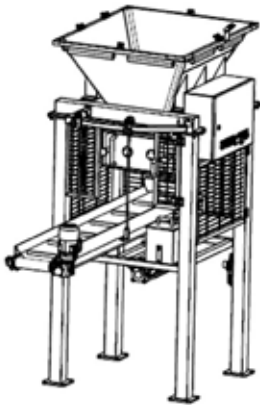
**AFVEJER MED
TRANSPORTBÅNDSSYSTEM**



Afvejer og dej-delings/ fremføringssystem

*Opsætning tilpasset individuelle projekter.
Manuel eller automatisk .*

*Afvejetragt med en standardkapacitet på 160
eller 200 kg dej. Med ramme og 4 ben. Dejdelling
med stjerneknive*



Afvejer med transportbåndssystem

*Designet til lave rum.
Kan forbindes med rulleledninger mv.
Rustfri stålkonstruktion.*



Bageriborde – stel i rustfri stål med træbordplade

*Borde med både træbordplade og stålbordplade.
Mange forskellige valgmuligheder med skuffer,
døre, hylder etc.*



Lift for æltekar WDC

*Lift med mulighed for at tippe til venstre eller
højre.*

*Sikkerhedsramme med afbryder.
Detektor der sørger for at æltekarret har
korrekt position.*

Udført i rustfrit stål.

*Standard tippe-højde max 1900mm; anden
max-højde kan laves på bestilling.*



Bulkbeholder i rustfrit stål

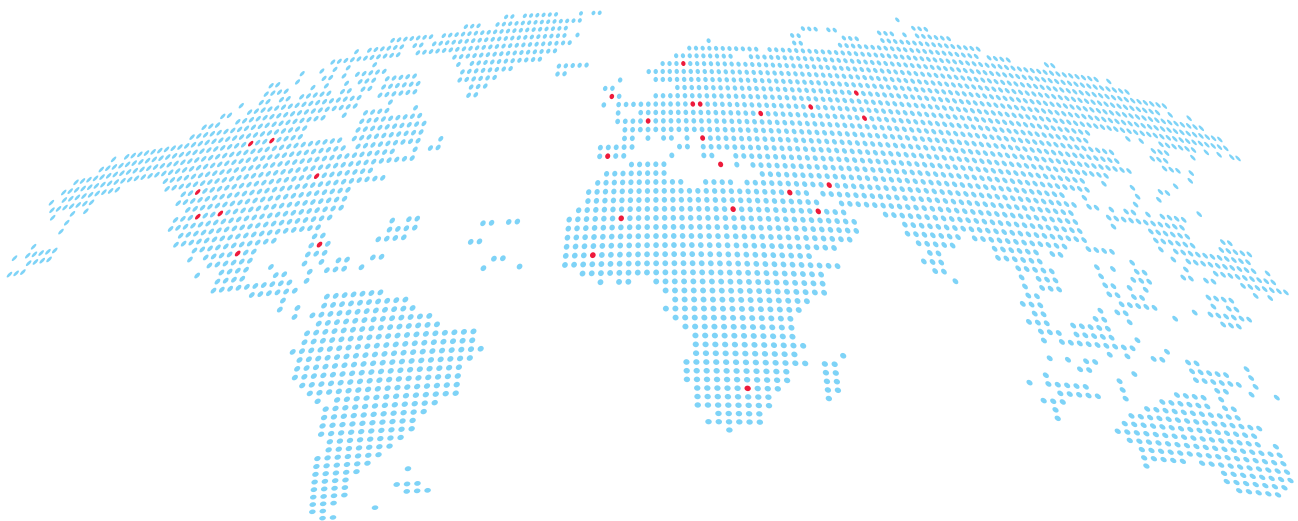
*Fremstillet af rustfrit stål. Tilgængelig
kapacitet 100 og 150 kg*



Enkelt og dobbeltvaske i rustfrit stål
Enkeltvask/ Dobbeltvask

Mech MASZ

Szczeciński



MECH-MASZ Szczeciński sp. j.

 Jaroszewo 80, 88-400 Żnin, POLAND

 +48 52 30 31 238, +48 52 30 31 239

 mechmasz@mech-masz.com.pl