



Гиро електричан нож



Најлакши начин да се припреме гиро суфлаки и сендвиче сад лепо уклапа у длан ваше руке. **Гиро електрични нож, Беттиџер индустрије Ухизард Снага Нож**, Пројектована је за максималну удобност, као и продуктивност, омогућавајући вам да процес гиро, сигурније и брже.

Једноставно клизе кроз смањење мембрана меса дуже, тање кришке гиро, доследан у квалитет и дебљину да буде прецизно регулисан. Тихо функционисање **гиро електрични нож** Ваше предузеће нуди одређене предности, јер ће смањити замор мишића руку оператора и сечење пута, повећање продуктивности и продаје.

Карактеристике:

- Смањује време за резање и повећава продају
- Прецизно регулише дебљина гиро кришка
- Једноставан за употребу, изоштравање и чисто
- Безбедност искључење функције
- Захтева никакве промене у структури објекта ваше компаније

Аутоматски систем за сечење



The **Аутоматски тесто / Бреадинг систем** је разноврсна машина која се драстично смањује количина рада и људску интеракцију да обавља баттеринг и бреадинг. Систем је израђен од нерђајућег материјала, пластична АБС и Делрин, специјално дизајниран за храну и контакт је награђен сертификатом усклађености Европске уније СЕ. Његова структура је једноставна да би се лако раставили опет, док је за чишћење може да се уради без комесање или употребе специјалних алата.

Привацы полицыс брзе брзине и мале димензије је савршено решење за дуготрајан рад и интензивно баттеринг и бреадинг процес који предузећа са ограниченом простору лице. Иновативне аутоматске тесто / бреадинг систем се може користити на различитим апликацијама укључујући поврће (лук прстење, печурке, итд), плодови мора (шампи, филети рибе и Нуггетс), као и месо (одресци, сцхнитзелс, свињских шницли, итд) и живине..

Предности:

- Смањити рада за 70%
- Сачувај до 40% више од цене пре-поховани
- Направите свеже поховане производе са својим потписом укус
- Униформа бреадинг

Хамбургер формирање система

Ла Минерве'с аутоматско формирање хамбургера-систем је високо продуктивних капацитета - до 2,100 комада на сат - који омогућава бољу организацију рада и повећање ефикасности.

Он је израђен од АИСИ 304 нерђајућег челика и алуминијума са анодизирани чврстоћу, преносиви, транспарентан приказ прозор од метхацрилате Отпор про удара. **пљескавица-аутоматско формирање система** је брз, ниским нивоом шума, сигуран, поуздан, компактан и лак за одржавање. Једноставно хране контејнер са мљевеног и аутоматски дају хамбургере и меатбаллс од жељене тежине. Њен излазак филм ће поставити финални производ на жељени паковању или даљу обраду тачку.



Карактеристике:

- Аутоматски облици 2,100 пљескавице и меатбаллс сат
- Дебљина може се лако прилагодити за добијање жељене тежине
- Лак за расклапање за чишћење свих делова у контакту са храном
- Произведен у складу са ЦЕ прописима хигијене и безбедности

Охлађен минцер

Ла Минерве'с фрижидеру минцер Ваше предузеће може да помогне превазилажењу уобичајених проблема у обради одређене области као што је хигијена, стварање бактерија, дисцолоуратион и брзо пропадање изгледу меса, који воде ка незадовољним купцима.

АИСИ 304 нерђајућег челика, структура је врхунског квалитета и даје највише хигијене у односу на ХАЦЦП методологије. Функционална, поуздана и увек спреман да се користи, хладњача минцер ће повећати тржишности од мљевеног меса одржавањем свог укуса и изгледа непромењен дуже време.



Карактеристике:

- АИСИ 304 нерђајућег челика структура
- Проветреном мотор за нон стоп користе
- Лако се чисте и санитизе
- Складу са ЦЕ прописима о хигијени и безбедности
- Идеалан за бутцхериес и мале јединице за прераду хране
- Доступан у две групе: 22 и 32



Сечење / скининг системи

Грасселли дизајнира и развија **сечење и скининг системи** јединствено у квалитет и ефикасност која може задовољити и најзахтевније предузимљив потребама.

Грасселли нуди комплетну серију полу-, аутоматско и аутоматско скинерс мебране скинерс као и месо, перад и риба сечење и скининг система који се одликује:



- Прецизно сечење (милиметер тачност)
- Повећана производња стопе
- Поуздане функционалности чак и под опасним условима највише
- Безбедност и хигијена за највишег квалитета и у складу са ЦЕ прописима и УСДА -
- Модерног дизајна, ергономи и робусност
- Брз и једноставан за коришћење, сервисирање и чишћење

Парадајз сечење систем



Изузетним **парадајз сечење електро систем** производи 'чисте' и униформи кришка сваки пут, чак и из меког рипест парадајз. Велике брзине сечива од нерђајућег челика нарезати парадајз, лимун, киви и моззарела, тачније са минималним притиском ... Брз!

То је *једини професионални систем електричних парадајз сечење* располагању у индустрији и долази у комплету са страже од нерђајућег челика перу за безбедно чишћење ножа скупштине.

Карактеристике:

- Скраћује време за сечење
- Производи савршене кришке и већи принос
- Лако се чисти од нерђајућег челика и алуминијумских конструкција
- Додатне ножа и лактарош склопови могу купити засебно за већу флексибилност

Вишенаменска сечивом

Ла Минерва професионалне вишенаменски сечивом је идеалан за предузећа усмерене на производњу и унапред припремљене хране. Она коцкица кришке и све врсте воћа и поврћа. Схредс моцарела. Решетке сир, хлеб, лешник, чоколада, итд



Овај разноврстан и ефикасан вишенаменски сечивом је конструисан у потпуности од алуминијума и осигурава највиши хигијене, безбедности и сечење резултате. Његова проветреном моћан мотор - у стању да обављају све процесе без напора и уз минимално буке.

Карактеристике:

- Брзо процес храна и постизање квалитетних резултата са одличним завршили
- У складу са ЦЕ стандардима хигијене и безбедности

Љуштење кромпира систем



Љуштење кромпира систем је врло једноставан и изузетно једноставан за употребу. Капацитет кофе од 5, 10 или 20 килограма гарантује 140 до 480 килограма огуљен кромпир 60 минута. У комбинацији са системом за сечење кромпира можете брзо и лако имати свеже исећи кромпир у чиповима на време и не раде са ниским трошковима.

Нерђајући љуштење кромпира систем је једноставан за чишћење, маске европским стандардима и прописима и безбедност Поуер-офф бы отварања поклопца.

Вертикални хлеб слицер



Његова структура је за сечење кришке хлеба у страну или не. Брзе и регулисати увоз производа даје предност за директно и лако сечење хлеба. Његова структура је од нерђајућег челика и покрива све сигурносне и хигијенске захтеве.

Она има могућност да лако регулише дебљина кришка хлеба од 0,5 до 8 центиметара.

Шлаг Миксер



The **Крема за краља** или **Еко краљ** су апарати који производе шлага у контејнерима капацитета 0, 5-3, 6, 10 или 20 литара, па чак и специјалних контејнера са димензијама које желите, ако је то могуће. Она има 4 скале ваздуха увоза и 2 брзине за мућење (у зависности од модела) крема. Апарат је стерилизација систем за већу сигурност.



Професионални ножеви

Санелли професионалне линије ножева су посебно израђени за тешка професионалну употребу и користи се многи од најбољих ресторана у Европи кухиње због њихове издржљивост, чврстину и велике вредности за њихову цену.

К & Н инжењера дистрибуира професионални ножеви који су пажљиво дизајниран од стране анализирање и решавање свих проблема од куvara који користи те алате сваки дан. Резултат је тешко сечива од нерђајућег челика са флексибилност, сечење моћ, издржљивост као и одличан потенцијал за оштрење и патентирао дупли слој ергономски руковање, лако зграти и удобан за руковање.



Укупно:

- Издржљива сечива са високим еластичност и отпорност (54-56 људска права)
- Велика снага резања
- Ивица дуг живот
- Одлично оштрење потенцијал
- Патентирана двоструки слој ергономски регулатор који смањује замор корисника
- Специјална Неклизави површине
- Хандле савршено избалансирани са сечиво



Нож схарпенерс

Нож за оштрење решења које нуди к & Н Инжењери доо су дизајнирани са уноса инжењера из тржишту професионалних есцајг и дају вам нове фабрике ножеви након сваке употребе.



Предности:

- Најбољи цена / ефикасност однос
- Компактан и робустан дораде
- Једноставан, прецизан и сигуран рад
- Идеалне за одржавање

Нож стерилизатор



Антибактеријске зрачења, претварањем кисеоника у озон, уништава бактерије кроз процес оксидације. Стерилизатор је ефикасност је апсолутно у вези уништавања бактерија, гљивица и паразита. Озон производи ножем стерилизатор осигурава изузетну алатку за дезинфекцију, следећи одредбе Закона о хигијени, и представља снажан савезник у свим апликацијама за индустрију и трговину храном.

Бандсау сечива

К & Н Инжењери доо залиха бандсау лопатице које су савршено решење за сваку апликацију и карактеришу:



- Чисте сече
- Перфект заварених шавова
- Сталан квалитет
- Минимизирање доунтимес

Филтер за уље



Током пржење процеса, велике и / или мањих честица одвојите / одвојено од производа и остати на дну Пан као мали остаје или седимената, у зависности од квалитета производа.

После неколико пута поновне употребе овим остаци су уништени и придодати нови производи скуп за пржење или населе на дну као "угљен-угаљ". Резултат је непријатна, зачињени мирис и пржене хране са горко-киселог укуса.

Користећи право уље заједно са филтер за уље на свакодневно ће се максимизира уља животног циклуса, смањење трошкова, као и одржавање изузетног квалитета.

Машина за прање судова



Теикос Италија са преко 35 година искуства у производњи машине за прање судова за професионалну употребу обезбеђује тачне и вишегодишњег рада машине за прање беспрекорни чистоћи чаше и ваша јела.

Аутономне исперите руке обезбеђује највећи излаз чак и код ниског притиска воде. Посебне сушења гарантује највећи део ротације са нижим шума, а произведени од индивидуалних лист од нерђајућег материјала осигура највеће могуће време трајања у времену.

Перилица кабине је израђен од нерђајућег материјала, тако дебљине 25мм која се производи минимум буке и топлоте у околину места економисинг своју енергију и новац.

Дигиталне ваге



Едлунд'с ваге су посебно произведени за прехранбену индустрију. Они су направљени од нерђајућег материјала, не само споља него и интерно, дакле влаге, дима и других фактора који постоје у простору шпорет не утичу на рад скале.

Једноставно израчунати да ли дати 30-40 грама већи за у сваки део и под претпоставком да прода делове 40 дана можете изгубити 1,200 са 1,600 грама. То јест 5 са 8 делова који износи са 5 делова кс 28 дана кс 11 месеци = 1,540 изгубљене делове у годишњим базу.

Едлунд'с ваге изузетно функционнал, прецизан, поуздан и специјално произведен за употребу тешких и долазе у три врсте:

- механичар
- дигитални, и
- Дигитални пере

Могу Отварачи



Ако се ваше предузеће мора да отвори довољно конзерви дневно Едлунд'с апарати можете послужити на најефикаснији начин. Они су пројектовани са циљем да отвори контејнер са једним покретом. Независно, са ручно тип уређаја, управља или интелектуалне сигурни смо да ћете наћи апарата Едлунд невероватно корисна. Отвори конзерве, без рана и брзе ...
Једноставно са ударац !!!!!