

Katalog maszyn i urządzeń *dla piekarni i cukierni*





MASZ Malinowski Gliwice

Doświadczenie - MASZ Gliwice, firma o 20 letnim doświadczeniu, z całkowicie polskim kapitałem, to dzisiaj czołowy i ceniony producent polskich maszyn i urządzeń piekarniczo-cukierniczych. Ceniony w Polsce, ale także w Unii Europejskiej. Nasze urządzenia wzbudzają coraz większe zainteresowanie na rynku wspólnotowym, efektywnie konkurując z producentami niemieckimi, czy włoskimi.

Wszechstronna obsługa - Oprócz produkcji, remontów maszyn używanych i serwisu, nasz dział handlowy aktywnie wspomaga branżę piekarniczo-cukierniczą, a także gastronomiczną, proponując asortyment dobrej jakości w niewygórowanych cenach. Jeśli Klient życzy sobie, by wyposażyć jego nowy zakład, czy zmodernizować dotychczasowy, robimy to z przyjemnością. Prowadzony przez dział handlowy sklep internetowy stanowi cenną pomoc dla naszych Klientów w ich procesie decyzyjnym.

Indywidualne podejście - Stosujemy rozwiązania sprawdzone przez lata praktyki we własnej piekarni testowej i udostępniamy je naszym Klientom w celu realizacji ich określonych potrzeb. Do każdego Klienta podchodzimy w sposób indywidualny, proponując jak najbardziej korzystne warunki współpracy. Podobnie działają instytucje finansowe, z którymi współpracujemy. Dlatego polecani przez nas Klienci są obsługiwani szybko i sprawnie, jeśli potrzebują wsparcia finansowego.

Profesjonalizm i niezawodność - Własny dział konstrukcyjny? Tak. To ambicja niejednej firmy produkcyjnej. Nasze maszyny są nieustannie modyfikowane tak, by spełniały wszelkie oczekiwania branży. Nienaganne działanie naszych urządzeń to dla nas konieczna codzienność. Jesteśmy pewni niezawodności naszych urządzeń, dlatego udzielamy na nie dwóch lat gwarancji. Znamy Twoje potrzeby. Chcesz działać szybko i efektywnie - zupełnie tak, jak my. Dlatego chcemy wywiązywać się ze wszystkich swych zobowiązań terminowo.

Otwartość i współpraca - Z uwagą obserwujemy rynek technologiczny i spożywczy. Dzięki współpracy z markowymi koproducentami mamy wiedzę o wszelkich nowych trendach i rozwiązaniach.

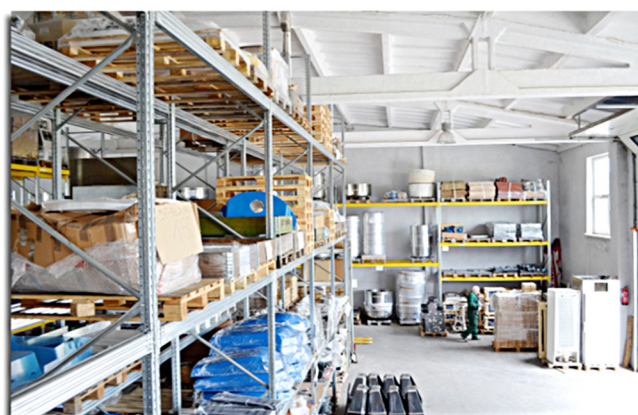




inż. Ryszard Malinowski
Główny konstruktor MASZ Gliwice



Marcin Zdziebko
Szef produkcji i serwisu MASZ Gliwice





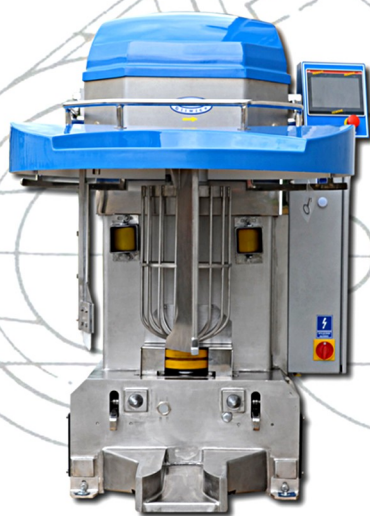
**Firma Handlowa MASZ Malinowski Gliwice
oferuje w ciągłej sprzedaży**

Miesiarki spiralne z dzieżą stałą SM
Miesiarki spiralne z dzieżą na wózku jezdnym SMR
Miesiarki spiralne do ciasta twardego HT
Miesiarko-ubijaczki z dzieżą na wózku jezdnym SMRU
Wywrotnice do dzież na wózkach jezdnych WBS
Krajalnice do chleba RAMZES, REX, ROCH i ROXY
Stacja pakowania automatycznego SPA
Dzielarki do ciasta i zaokrąglarki stożkowe SPA i SMQ
Walcarki i rogalikarki EASY i FRL
Ubijaczki o dużej pojemności REMIX
Ubijaczki cukiernicze RM
Maszyny do kremów MK
Urządzenia do produkcji minipączków DROP

Smażalnie
Rozdrabniacze spożywcze
Myjki do koszy i pojemników MP
Przesiewacze do mąki SMOK

Zapraszamy do korzystania z naszych usług

Serwisy maszyn i urządzeń piekarskich i cukierniczych
Remonty maszyn i urządzeń piekarskich i cukierniczych
Branżowy sklep internetowy





SM – Miesiarki spiralne z dzieżą stałą

Są to miesiarki z dzieżami o pojemności od 60l. do 320l. (od 40 kg ciasta do 200 kg), przeznaczone do mieszenia ciasta o zawartości wody minimum 40%. Minimalna ilość ciasta w dzieży podczas mieszenia to 10% miary maksymalnej dla każdego z typów maszyn. Maszyny posiadają korpus wykonany ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania ich ze stali nierdzewnej. Dzieża, spirala, zgarniacz ciasta i druciana pokrywa dzieży wykonane są ze stali kwasoodpornej. Można wyposażyć miesiarki w pełną pokrywę dzieży z tworzywa sztucznego. Urządzenia posiadają dwubiegowe silniki napędu spirali i jednobiegowy silnik napędu dzieży. Wyposażone są w przełącznik na tryb manualny, co pozwala kontynuować pracę w przypadku awarii systemu elektronicznego. Wymagane zasilanie to 400 V. Dzięki zastosowaniu przekładni pasowych nasze urządzenia pracują wyjątkowo cicho. Łatwy w obsłudze panel sterujący pozwala na ustawienie czasu mieszenia na I i II biegu oraz temperaturę graniczną ciasta (za wyjątkiem modeli SM 60 i SM85).

Jako opcję proponujemy modele z cyfrowym panelem dotykowym, co umożliwia pełne programowanie i zapisanie procesu mieszenia. Miesiarki SM wyposażone są w ledowe oświetlenie dzieży.



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (KW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SM 60	40/60	53	2,4	98/60/109	260
SM 85	60/85	58	3,5	103/62/118	310



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SM 130	80/130	70	4,25	134/73/136	516
SM 180	120/180	75	6,1	137/78/136	536
SM 260	160/260	86	7,1	147/90/142	585
SM 320	200/320	94	9	164/98/153	852



SMR – Miesiarki spiralne z dzieżą na wózku jezdnym

Są to miesiarki z dzieżami wyjezdnymi o pojemności od 130l. do 500l. (od 80 kg do 350 kg), przeznaczone do miesienia ciasta o zawartości wody minimum 40%. Minimalna ilość ciasta w dzieży podczas miesienia to 10% miary maksymalnej dla każdego z typów maszyn. Maszyny posiadają korpus wykonany ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania ich ze stali nierdzewnej. Dzieża, spirala, zgarniacz ciasta i druciana pokrywa dzieży wykonane są ze stali kwasoodpornej. Można wyposażyć miesiarki w pełną pokrywę dzieży z tworzywa sztucznego. Dzięki zastosowaniu przekładni pasowych nasze maszyny pracują wyjątkowo cicho. Urządzenia te posiadają automatycznie podnoszoną głowicę za pomocą cylindrów hydraulicznych. Dzieża na wózku jest automatycznie przyciągana i blokowana pod głowicę za pomocą specjalnych zaczepów systemu hydraulicznego. Łatwy w obsłudze panel sterujący pozwala na ustawienie czasu miesienia na I i II biegu (wraz z rewersem) oraz temperaturę graniczną ciasta (czujnik temperatury ciasta znajduje się w zgarniaczu). Jako opcję proponujemy modele z cyfrowym panelem dotykowym, co umożliwi pełne programowanie i zapisanie procesu miesienia oraz dozownik wody (zamontowany elektrozawór podaje zadaną ilość wody z istniejącej sieci zasilającej bezpośrednio do dzieży). Miesiarki SMR posiadają dwa silniki, osobno do napędu spirali i do napędu dzieży. Wymagane zasilanie to 400 V. Z tyłu korpusu znajduje się przełącznik na tryb manualny, pozwalający kontynuować pracę maszyny w przypadku awarii systemu elektronicznego.



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SMR 130	80/130	70	5,6	147/85/128	715
SMR 180	120/180	75	6,8	149/87/128	726
SMR 260	160/260	86	7,8	158/93/138	797



Producent maszyn piekarniczych i cukierniczych
Polish bakery machines manufacturer
www.masz.gliwice.pl



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SMR 320	200/320	94	10,5	170/103/146	1149
SMR 350	250/350	100	14	175/106/156	1297
SMR 450	300/450	100	14	175/106/156	1312
SMR 500	350/500	110	18,7	194/113/164	1580



Profesjonalizm budowany na pasji

HT i HRT – Miesiarki spiralne do ciasta twardego

Są to miesiarki z dzieżą stałą (HT) i wyjezdzną (HRT) o pojemności od 180l. do 320l., przeznaczone do mieszenia ciasta o zawartości wody mniejszej niż 40% (minimalna ilość ciasta w dzieży podczas mieszenia to około 10% wartości maksymalnej). Korpusy maszyn wykonane są ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania korpusów ze stali nierdzewnej. Dzieża, spirala, zgarniacz ciasta i drucziana pokrywa dzieży wykonane są ze stali kwasoodpornej. Maszyny mogą być także wyposażone w pełną pokrywę dzieży z tworzywa sztucznego. Dzięki zastosowaniu przekładni pasowych urządzenia pracują wyjątkowo cicho. Miesiarki z dzieżami wyjezdnymi posiadają automatycznie podnoszoną głowicę za pomocą cylindrów hydraulicznych. Dzieża jest automatycznie przyciągana i blokowana pod głowicą za pomocą specjalnych zaczepek systemu hydraulicznego. Łatwy w obsłudze panel sterujący pozwala na ustawienie czasu mieszenia na I i II biegu (wraz z rewersem) oraz temperaturę graniczną ciasta.

Jako opcję proponujemy modele z dotykowym panelem sterującym (umożliwia to pełne programowanie i zapisywanie procesu mieszenia) oraz dozownik wody (podaje zadaną ilość wody z istniejącej sieci bezpośrednio do dzieży). W porównaniu z miesiarkami standardowymi (SM i SMR), na bazie których budowane są modele HT i HRT, maszyny te posiadają mocniejsze silniki, osobno do napędu spirali i napędu dzieży, dodatkowe paski napędu oraz wzmocnioną spiralę, przeznaczoną do mieszenia ciast twardych. Wymagane zasilanie to 400 V. Z tyłu korpusu znajduje się przełącznik na tryb manualny, pozwalający kontynuować pracę maszyny w przypadku awarii systemu elektronicznego.



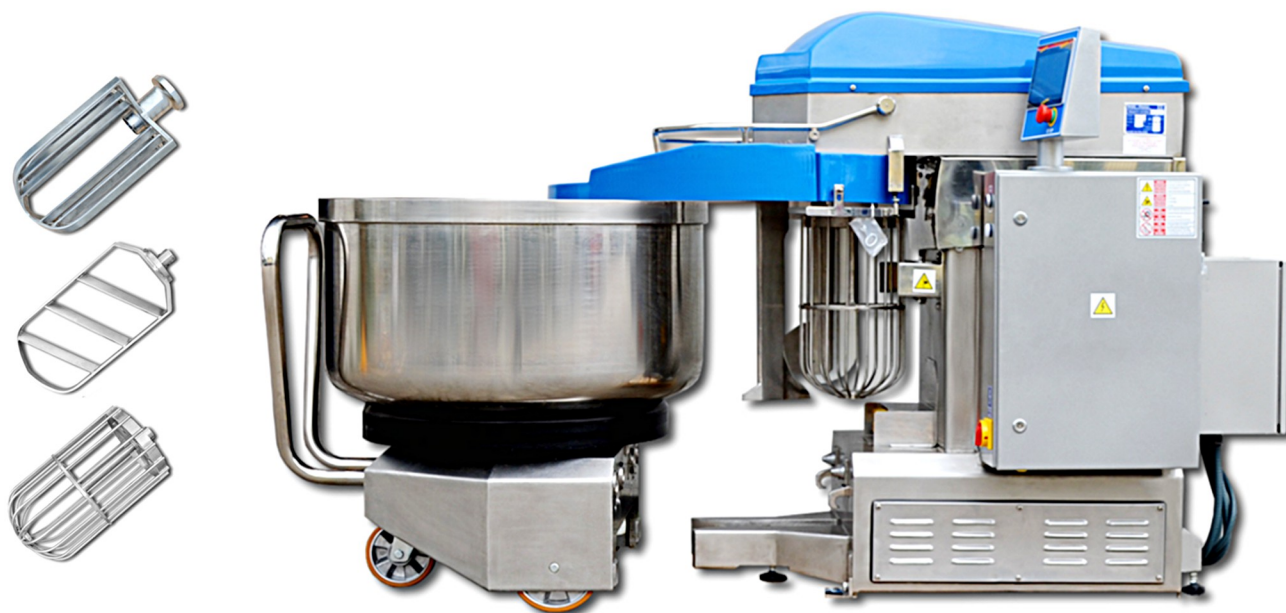
Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
HT 100	100/180	75	9	155/89/153	770
HT 150	150/260	86	9	155/89/153	805
HRT 100	100/180	75	10,5	164/93/146	1102
HRT 150	150/260	86	14	170/103/146	1253
HRT 200	200/320	94	18,7	194/113/164	1557



SMRU - Miesiarko-ubijaczki z dzieżą na wózku jezdnym

Są to maszyny z dzieżami wyjezdnymi o pojemnościach od 130 l. do 350 l., przeznaczone do ubijania i ucierania mas cukierniczych oraz przygotowywania ciast lekkich. Korpus maszyny wykonany jest ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania korpusu ze stali nierdzewnej. Dzieża, narzędzia do pracy, zgarniacz ciasta i druciana pokrywa dzieży wykonane są ze stali kwasoodpornej. Maszyna może być także wyposażona w pełną pokrywę dzieży z tworzywa sztucznego. Dzięki zastosowaniu przekładni pasowych urządzenie pracuje wyjątkowo cicho. Miesiarko-ubijaczki posiadają automatycznie podnoszoną głowicę za pomocą cylindrów hydraulicznych. Dzieża na wózku jest automatycznie przyciągana i blokowana pod głowicą za pomocą specjalnych zaczepów systemu hydraulicznego. Łatwy w obsłudze dotykowy panel sterujący umożliwia pełne programowanie i zapisywanie procesu technologicznego, ustawienie czasu pracy oraz kontroli temperatury ucieranych mas (czujnik temperatury znajduje się w zgarniaczu). Jako opcja, istnieje możliwość instalacji dozownika wody (za wyjątkiem maszyny SMRU130).

SMRU są wyposażone w szybkozłącze do łatwej wymiany narzędzi (nie ma możliwości zamontowania w urządzeniu spirali do ciasta zwykłego). Producent oferuje do wyboru trzy narzędzia pracy maszyny - pletwę, krzyżak i różgę. Silnik napędzający narzędzie jest sterowany za pomocą falownika, co umożliwia płynną regulację obrotów. Wymagane zasilanie maszyny to 400 V. Z tyłu korpusu urządzenia znajduje się przełącznik na tryb manualny, pozwalający kontynuować pracę maszyny w przypadku awarii systemu elektronicznego. Maksymalna prędkość obrotowa narzędzi dla SMRU130, 180 i 260 wynosi 330 obr/min. Dla maszyny SMRU350 wynosi ona 300 obr/min. Minimalna prędkość wynosi 93 obr/min.

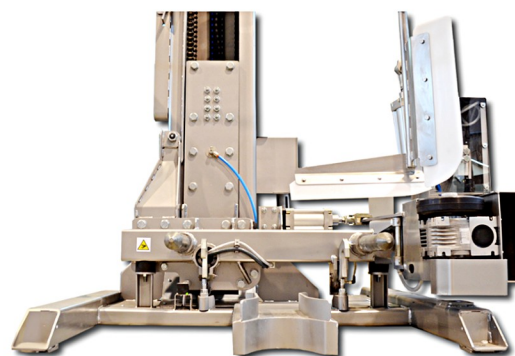


Model	Pojemność dzieży (l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SMRU 130	130	70	5,6	147/85/128	715
SMRU 180	180	75	6,8	149/87/128	726
SMRU 260	260	86	7,8	158/93/138	797
SMRU 350	350	100	14	175/106/156	1297



WBS - Wywrotnice do dzież piekarniczych na wózkach jezdnych

Oferowane przez nas wywrotnice są przeznaczone do podnoszenia i wywracania dzież z ciastem bezpośrednio do leja dzielarki. Istnieje możliwość rozbudowania urządzenia o dodatkowy, zautomatyzowany moduł wygarniający ciasto z dzieży. Wywrotnice są produkowane w wersjach odpowiednich do różnych pojemności dzież, z wywrotem na prawą lub lewą stronę (do ustalenia). Składają się one z podstawy, najazdu oraz słupa, na którego szczycie umieszczono motoreduktor napędzający koło łańcuchowe. Dzieża podnoszona jest na belce podciąganej łańcuchem umieszczonym wewnątrz słupa konstrukcyjnego. Do słupa przymocowane jest ramię obrotu powodujące odpowiednie przechylenie belki w momencie podnoszenia jej w górę. Urządzenia są wykonywane ze stali konstrukcyjnej lub opcjonalnie ze stali nierdzewnej. Moduł wygarniacza składa się z korpusu przykręconego do belki poziomej wywrotnicy. Do korpusu przymocowany jest obrotowy zespół listew zgarniających ciasto ze ścian dzieży. Po osiągnięciu przez kocioł odpowiedniej wysokości i wypłynięciu ciasta do leja dzielarki następuje samoczynne włączenie napędu dzieży wraz z systemem wygarniaczy. Po określonym czasie moduł powraca do pozycji wyjściowej a dzieża z wózkiem opuszczana jest do poziomu podstawy. Podajemy poniżej standardowe dane techniczne tego urządzenia, które ulegają jednak zmianie, stosownie do konkretnych potrzeb konstrukcyjnych.



Model	Udźwig (kg)	Wysokość podnoszenia (cm)	Czas podnoszenia (s)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
UNIWERSALNA	700	dopasowana do potrzeb	30	1,35	120/110/320	715



RAMZES - Krajalnice do pieczywa z nożem tarczowym



Wychodząc naprzeciw potrzebom klientów, wprowadziliśmy do produkcji krajalnicę RAMZES, przeznaczoną do krojenia różnego rodzaju pieczywa na kromki o grubości od 4 do 20 mm. Urządzenie to kroi pieczywo (o dł. maksymalnej 35 cm) umieszczone w komorze, według dwóch procedur (co wyraźnie uwidoczniło na pulpicie sterowniczym): automatycznie (dobiera grubość i ilość kromek według ustalonego i zapisanego w pamięci urządzenia programu) lub zgodnie z opcją ustawianą ręcznie (umożliwia precyzyjny dobór grubości i ilości kromek np. w sklepie, według bezpośrednich wskazań klienta). Zaprogramowana, maksymalna ilość kromek, na które można podzielić pieczywo, to 99 sztuk (zwiększanie grubości kromki dokonuje się co 1 mm). Istnieje także możliwość pokrojenia bochenka na dwie połowy. Krajalnica składa się z korpusu (stal nierdzewna), w którym zostały umieszczone:

1. mechanizm napędu zespołu tnącego (wykonujący ruch rotacyjny) - poruszany silnikiem z przekładnią kątową;
2. tarcza tnąca (noż tarczowy) ze stali węglowej pokrytej teflonem (można nim kroić także pieczywo świeże) oraz;
3. podajnik pieczywa (doprowadzający pieczywo do tarczy tnącej) - wykonujący ruch posuwisto zwrotny. Zespół tnący nie wymaga olejenia. Krajalnica jest dedykowane głównie do pracy w małych piekarniach i sklepach z pieczywem (do obsługi przez personel, ale nie przez klientów). Przewidziano dla tego urządzenia możliwość zabudowy w sklepowym ciągu meblowym. Napięcie zasilania maszyny to 230V.

Model	Wydajność przy chlebie 0,6 i 1kg	Szerokość kromki (mm)	Ilość noży (szt)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
RAMZES	120 cięć na min.	od 4 do 20	1	1,5	84/72/107	242



RAMZES - w zabudowie meblowej

Dla kralajnicy RAMZES przewidziano możliwość jej zabudowy w sklepowym ciągu meblowym. Przedstawiamy tutaj standardowe wykonanie takiej zabudowy. Kralajnica tego rodzaju może być dostarczona oczywiście osobno, do indywidualnej zabudowy przez Klienta.

Trwałość noża użytego w kralajnicy RAMZES określa się na około 1 mln przekrojonych kromek, czyli około 40 tys. przekrojonych bochenków chleba. W praktyce jednak tarcza wystarcza na dużo więcej cięć, niż to wynika z gwarancji producenta.



Model	Wydajność przy chlebie 0,6 i 1kg	Szerokość kromki (mm)	Ilość noży (szt)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
RAMZES w zabudowie	120 cięć na min.	od 4 do 20	1	1,5	150/82/91	340



ROCH - Kralajnice do chleba

Kralajnice te są przeznaczone do krojenia chleba na kromki o grubości 11 lub 13 mm. Można na nich kroić bochenki o maksymalnych wymiarach: dł. 47, szer. 23, wys 14 cm. Załadunek i odbiór pokrojonego pieczywa odbywa się ręcznie, za każdym razem po jednym bochenku. Wydajność zależy od rodzaju pieczywa i stopnia jego wychłodzenia. Noże zamontowane są w ramce, a ich naciąg jest regulowany. Chleb przesuwany jest w kierunku noży za pomocą ręcznie uruchamianego popychacza, bądź automatycznie. Urządzenie przeznaczone głównie do pracy w małych piekarniach i sklepach. Zasilanie 230 V lub 400 V.

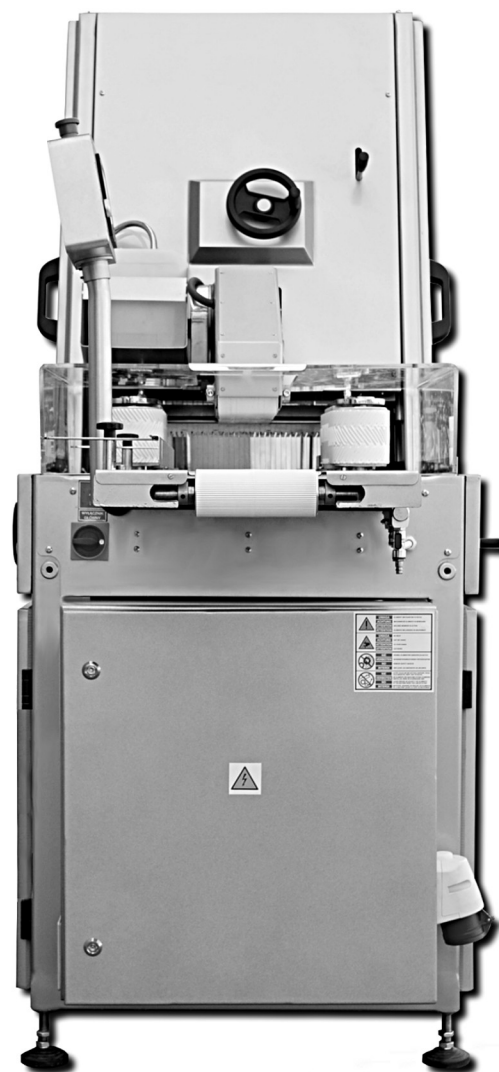
Model	Wydajność przy chlebie 0,6 i 1kg (szt/h)	Szerokość kromki (mm)	Ilość noży (szt)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
ROCH	360/320	11/13	40/34	0,55	73/70/1250	175



REX -Krajalnice do chleba taśmowe

Krajalnice REX to przemysłowe urządzenia o wydajności do 2500 bochenków chleba na godzinę (o wadze 0,6 kg). Ilość ta ulega zmianie w zależności od rodzaju chleba, stopnia jego wypieczenia i wychłodzenia. Chleb (o maksymalnej długości 38 cm) jest krojony na kromki o grubości 11 lub 13 mm. Część załadownicza składa się z podajnika dolnego, górnego i podajników bocznych. Strefę odbiorczą stanowi podajnik tylny do pracy z linią pakującą. W środkowej części umieszczono zespół taśm tnących o dużej trwałości, system ich olejenia (w trzech zakresach - niskim, średnim i wysokim) oraz skrobaki bębna górnego i dolnego (usuwające okruszki chleba). Urządzenia posiadają także czujnik „złamanego noża” (w przypadku pęknięcia chociaż jednej taśmy cały napęd krojenia jest natychmiast wyłączany), mechanizm podostrzenia taśm tnących oraz ich skrobaki (w opcji) oraz licznik pokrojonych bochenków. Całość pracy sterowana jest poprzez elektroniczny pulpit dotykowy. Prędkość podajników jest płynnie regulowana za pomocą potencjometra. System olejenia noży zapewnia efektywne krojenie chlebów ciężkich i twardych oraz zmniejsza tarcie w prowadnicach, tym samym zwiększając żywotność noży.

Fotokomórka zamontowana w części odbiorczej wstrzymuje ruch taśmy, jeśli pokrojony chleb nie został przesunięty do pakowania. Krajalnice REX wymagają co najmniej dwuosobowej obsługi. Mogą one zostać wyposażone także w dwukierunkowy (prawo-lewo) stół do pakowania, wyposażony w nadmuchiwarękę do woreczków i stół obrotowy na spakowane pieczywo lub automatyczną stację do pakowania SAP.





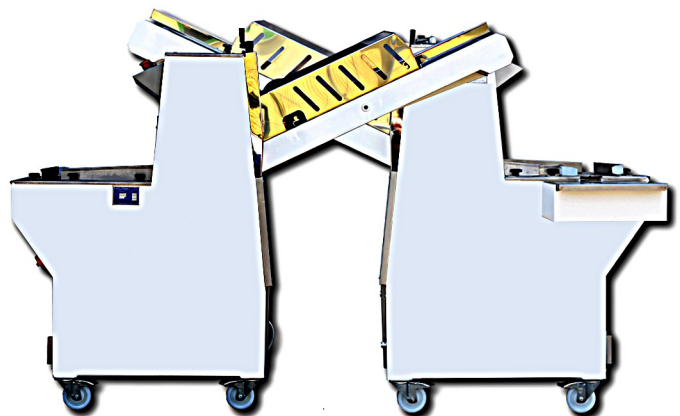
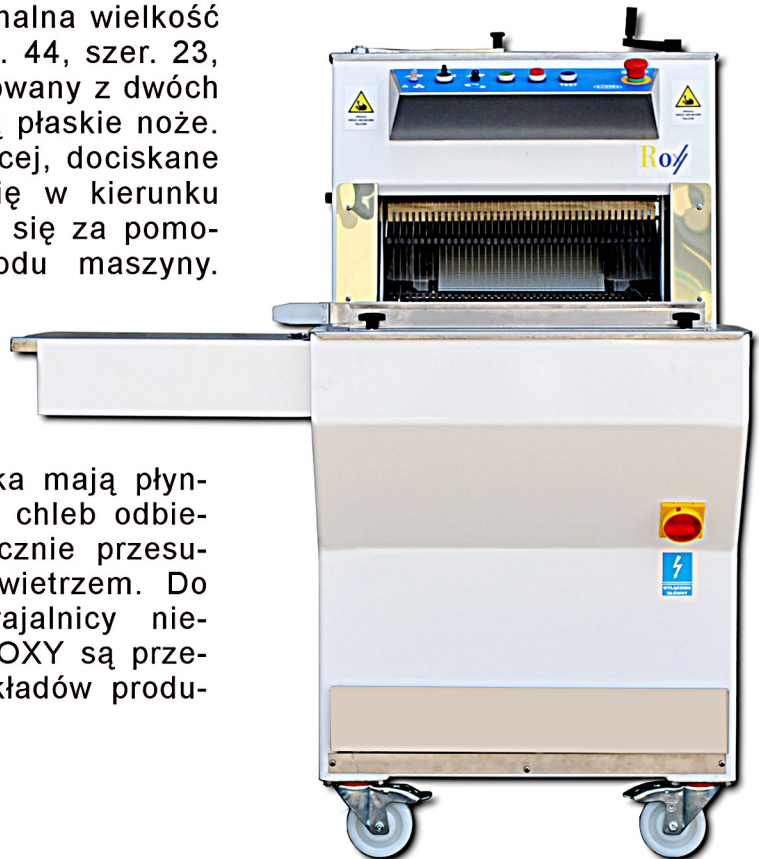
Model	Wydajność przy chlebie 0,6 i 1kg (szt/h)	Szerokość kromki (mm)	Ilość noży (szt)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
REX 11	2500/2000	11	16	4,18	234/87/200	765
REX 13	2500/2000	13	14	4,18	234/87/200	765



ROXY - Krajalnice do chleba z podajnikiem taśmowym

Krajalnice te są przeznaczone do krojenia wychłodzonego chleba na kromki o grubości 11 lub 13 mm (nawet 15 i 16 mm). Maksymalna wielkość bochenków chleba do krojenia to: dł. 44, szer. 23, wys. 14 cm. Zestaw tnący jest zbudowany z dwóch ramek, do których przymocowane są płaskie noże. Pieczywo ułożone na taśmie podającej, dociskane regulowanymi rołkami, przesuwane w kierunku noży. Sterowanie krojeniem odbywa się za pomocą pulpitu umieszczonego z przodu maszyny.

Taśma podająca jak i nadmuchiarka mają płynnie regulowaną prędkość. Pokrojony chleb odbierany jest z przodu urządzenia i ręcznie przesuwany do woreczka otwieranego powietrzem. Do efektywnego wykorzystania tej krajalnicy niezbędne są dwie osoby. Krajalnice ROXY są przeznaczone dla średniej wielkości zakładów produkcyjnych.



Model	Wydajność przy chlebie 0,6 i 1kg (szt/h)	Szerokość kromki (mm)	Ilość noży (szt)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
ROXY	950/730	11/13	40/36	1,35	174/108/125	250



SPA - Stacje pakowania automatycznego



Stacje automatycznego pakowania służą do zamykania różnego rodzaju produktów w woreczkach foliowych lub papierowych. W przypadku pokrojonego pieczywa jest ono ręcznie umieszczane w rozdmuchanym uprzednio woreczku i odkładane na taśmę podającą. Woreczek jest opróżniany z nadmiaru powietrza i zamykany klipsem drucianym, powleczonym plastikiem. Maszyna posiada (opcjonalnie) zespół drukujący, który po wcześniejszym włączeniu pozwala na wydrukowanie daty (produkcji lub przydatności do spożycia). Zamknięty w ten sposób produkt można gromadzić na stole obrotowym a następnie ułożyć w pojemnikach do transportu. Urządzenie sterowane jest z panelu LCD z przełącznikiem wyboru trybu pracy - automatycznej lub impulsowej. Strefa klipsowania zabezpieczona jest przezroczystą pokrywą. Osłony zewnętrzne urządzenia wykonane są z blachy nierdzewnej. Maszyna posiada licznik zapakowanych bochenków i regulację wysokości stołu roboczego, tak by ustawić zespół zamykający zgodnie z potrzebą (stosownie do wielkości krojonego pieczywa). Instalacja pneumatyczna przystosowana jest do podłączenia nadciśnienia stałego - 6 bar. Przesuwająca się poziomo na całej długości maszyny taśma posiada zamocowane wulkanizowane poprzeczki, które gwarantują poprawny ruch zapakowanych produktów.

Model	Wydajność (op/min)	Wymiary pakowanego produktu (mm)	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SPA	50	długość 140-150 szerokość 100-300 wysokość 50-140	1	215/145/120	475



FVD 3000 M - Wagodzielarki do ciasta

Wagodzielarka objętościowa FVD 3000 M służy do dzielenia ciasta pszennego miękkiego i mieszanego o zawartości około 50% wody. Wagę kęsów można regulować za pomocą przycisków na płycie sterującej. Cylinder urządzenia jest wykonany ze stali chromowanej. Tłok ssący i pierścienie nakrętkowe są wykonane ze specjalnego stopu, odpornego na wodę i olej, korpus jest wykonany ze stali. Urządzenie posiada zamontowany posypywacz do mąki i przenośnik taśmowy. Małe kółka ułatwiają przemieszczanie maszyny. Ciasto wewnątrz leja zasysane jest przez tłok, po czym cylinder wykonuje ruch obrotowy. Gdy jest on całkowicie wypełniony ciastem, tłok porusza się do przodu i wypycha kęs ciasta o określonej wadze na taśmociąg. Zakresy wagowe:

dla tłoka o śr. 70 mm - od 50 do 200 g
dla tłoka o śr. 110 mm - od 100 do 600 g
dla tłoka o śr. 130 mm - od 250 do 1000 g
dla tłoka o śr. 140 mm - od 250 do 1250 g
dla tłoka o śr. 150 mm - od 300 do 1400 g



Model	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Wydajność (kg/h)
FVD 3000 M	3	60 x 100 x 158	500	60-2400

SPA -Dzielarko-zaokrąglarki do ciasta



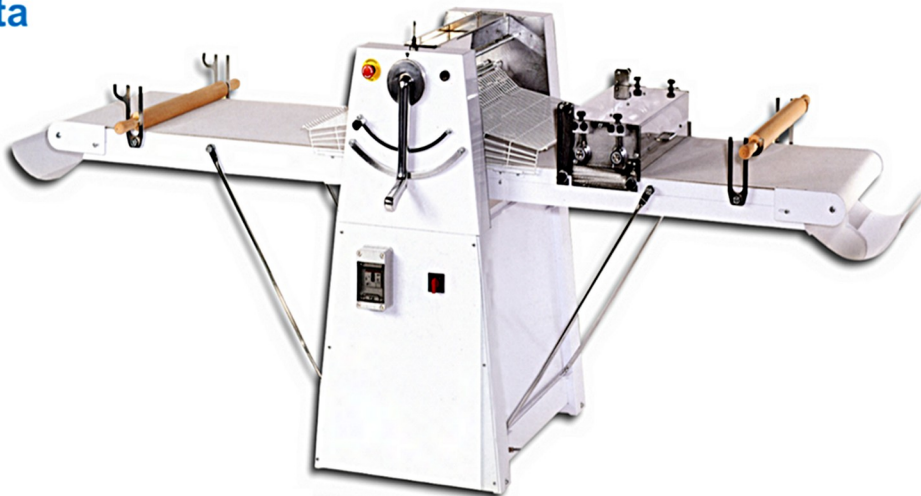
Dzielarko-zaokrąglarki to urządzenia do dzielenia dużych porcji ciasta na mniejsze kęsy, za pomocą zestawu noży wysuwających się z górnej płyty umieszczonej w głowicy i zaokrąglania ich na specjalnej tacy do formy bułeczki lub pączka. Oferujemy dwa rodzaje maszyn - wersję automatyczną (SPA A 30), uruchamianą przyciskiem i półautomatyczną (SPA 30SA), gdzie głowica opuszczana jest ręcznie za pomocą dźwigni. Oba typy urządzeń dzielą wsadową porcję ciasta na 30 kęsów. Maszyny posiadają korpusy stalowe, emaliowane. Wymagane zasilanie to 400 V.

Model	Ilość kęsów (cm)	Zakres wagowy kęsów ciasta (g)	Zakres wkładu ciasta (kg)	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SPAA-30 automatyczna	30	40 - 135	1,2 - 4,0	0,75	68 x 66 x 144	320
SPA-30SA półautomatyczna	30	40 - 135	1,2 - 4,0	0,75	68 x 66 x 144	320



Easy - Walcarki do ciasta

Seria walcarek Easy to urządzenia przeznaczone do wałkowania wszelkiego rodzaju ciast. Posiadają kalibrowane cylindry rolujące, polerowane i pokryte warstwą chromu oraz dwa zakresy prędkości przesuwu taśmy. Stosowane są w nich dwa rodzaje sterowania - ręcznie (standard) lub nożne (opcja). Proponujemy dwa typy tych urządzeń - na kolumnie, wyposażonej w kółka jezdne oraz przenośne walcarki stołowe. Ramiona w tych maszynach są składane tak, by nie zajmowały miejsca, gdy urządzenie nie jest używane. Modele 600 mogą być wyposażone w wykrojniki do ciasta, łatwe w montażu. Zasilanie to 400 V.



Model	Długość cylindra (cm)	Wymiary taśmy (cm)	Moc silnika (kW)	Wymiary z rozłożonymi ramionami dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
Easy 500	50	50x80	1	89 x 198 x 126	170
		50x100		89 x 238 x 126	180
Easy 600	60	60x100	1,5	102 x 238 x 129	225
		60x130		102 x 305 x 129	240
		60x150		102 x 338 x 129	250

FRL - Rogalikarki do ciasta

Rogalikarki to urządzenia do rozwałkowywania i zwijania kęsów ciasta w zakresie od 30g do 1200g.

Typ maszyny (**500** lub **630**) oznacza jednocześnie szerokość jej wałków, a tym samym maksymalną długość zwijanych lub wałkowanych kęsów. Korpus maszyny mieści chromowane, trwałe wałki oraz specjalne listwy czyszczące.

Części wałkujące (rolujące) można ustawić tak, by ciasto podawane z jednej strony wychodziło zrolowane z drugiej strony, lub na tę samą stronę skąd było podawane (obsługa 1-osobowa). Istnieje możliwość odłączenia taśm rolujących tak, by urządzenia służyły tylko do wałkowania ciasta np. spodów do pizzy. Zasilanie to 400 V.



Model	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
FRL 500	0,55	80x75x120	145
FRL 630	0,55	93x75x120	160



REMIX - Ubijaczki planetarne

Przemysłowa ubijaczka planetarna REMIX to urządzenie przeznaczone głównie do pracy w cukierniach i piekarniach, choć i inne branże przemysłowe, jak chemiczna, farmaceutyczna, czy przetwórstwa żywności, mogą z powodzeniem z niej korzystać. Wyposażona jest w automatycznie podnoszony kocioł (transportowany na obszarze zakładu na trzykołowym wózekczku) i trzy narzędzia robocze; różgę – ubijanie piany, kremów, śmietany, itp., na dużych prędkościach, mieszadło płaskie – odpowiednie dla żywności sproszkowanej i gąbczastej, np. farszów, na prędkościach średnich, i hak-spiralę – do miesienia ciast luźnych, lepkiej żywności stałej, surówek, itp. na małych prędkościach. Narzędzia te obracają się wokół swej osi i jednocześnie po okręgu kotła. Części maszyny, mające bezpośredni kontakt z żywnością, wykonane są ze stali nierdzewnej, a ich powierzchnia jest wykończona zgodnie z najwyższymi standardami higienicznymi. Masywna, stalowa obudowa, w której umieszczony jest silnik elektryczny, zapewnia stabilność pracy maszyny i niski poziom hałasu.

Urządzenie jest sterowane za pomocą czytelnego i łatwego w obsłudze panelu elektronicznego, na ekranie którego widoczne są wszystkie istotne parametry pracy urządzenia. Panel umożliwia także zapisanie w jego pamięci wielu aplikacji roboczych. Można wybrać dwie opcje pracy ubijaczki. Tryb automatyczny – uruchamia zapisane w pamięci cykle pracy i tryb manualny – gdzie każdy pojedynczy parametr pracy narzędzia można ustawić ręcznie, na poziomie koniecznym w danej chwili. Prędkość obrotowa narzędzia jest niezmienna w danym cyklu pracy. Niezbędne zasilanie to 400V, 50 HZ.



Model	Pojemność (l)	Obroty na minutę	Moc silnika	Wymiary (cm) dł./szer./wys.	Waga (kg)
REMIX 80	80	od 60 do 320 skok co 10 obr.	4 kW	105/70/150	340
REMIX 100	100	od 60 do 320 skok co 10 obr.	5.5 kW	105/70/150	450



RM - Miksery uniwersalne



Miksery uniwersalne RM posiadają masywną konstrukcję, zapewniającą stabilność i dużą wytrzymałość tych maszyn. Posiadają dzieże o pojemności od 8 do 80l. Poziome wyjście napędowe daje możliwość zamontowania przystawki do mielenia mięsa lub szatkowania warzyw. Są standardowo wyposażone w różgę, hak, oraz pletwę, które w trakcie pracy obracają się planetarnie (jednocześnie wokół osi i po okręgu). Opcjonalnie dostępne są kotły redukcyjne, o mniejszej pojemności oraz wózki transportowe do dzież. Urządzenia posiadają trzy prędkości pracy. Wymagane zasilanie to 230 V lub 400 V.

Model	Pojemność (l)	Wymiary (cm)	Moc silnika (kW)	Obroty (I,II,III bieg) (obr/min)	Waga (kg)
RM 800	7,6	40 x 30 x 58	0,2	132 / 284 / 590	25
RM 100	9,5	49 x 41 x 74	0,25	106 x 196 x 358	65
RM 200	19	54 x 49 x 84	0,37	106 / 196 / 358	80
RM 22	24	57 x 54 x 91	0,55	102 / 183 / 352	110
RM 30	30	67 x 62 x 116	0,75	99 / 176 / 320	180
RM 50	50	73 x 64 x 130	1,5	99 / 176 / 320	270
RM 60	60	73 x 64 x 130	2,25	99 / 176 / 320	270
RM 80	80	125 x 90 x 180	2,25	96 / 121 / 204 / 356	470

SMOK - Przesiewacze do mąki

Są to urządzenia przeznaczone do oczyszczania i spulchniania mąki. Występują w dwóch wersjach – z korpusem stalowym, malowanym lub ze stali nierdzewnej. Poprzez kosz zasypowy oraz wirnik z sitem mąka przedostaje się do komory przesiewacza, a stamtąd podajnikiem ślimakowym, zamocowanym w rurze podającej, oczyszczona już mąka jest transportowana na zewnątrz urządzenia. Istnieje możliwość doposażenia przesiewacza w przystawkę do tarcia suchej bułki, łatwą i szybką w montażu. Zgodnie z zaleceniami HACCP przesiewacz do mąki stanowi w piekarni, czy cukierni Krytyczny Punkt Kontrolny (CCP), bowiem czystość mąki ma decydujące znaczenie dla kontrolerów Sanepidu. Wymagane zasilanie to 400 V.

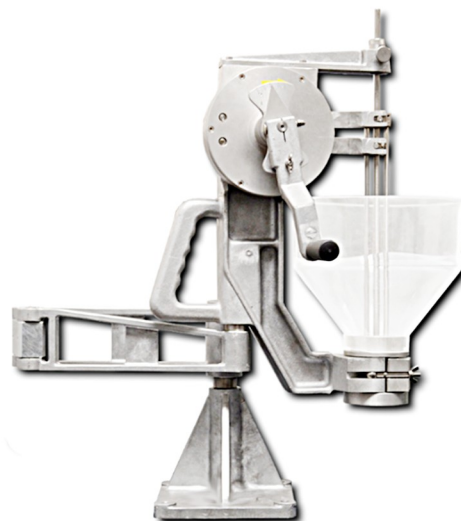


Model	Prędkość obrotowa wirnika (obr/min)	Wydajność (kg/h)	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SMOK	960	2500	1,1	134 x 70 x 112	135



DROP – Urządzenia do produkcji mini pączków

DROP to urządzenie dozujące, wykorzystywane do produkcji ciastek smażonych, takich jak pączki, kulki serowe, itp. przygotowywane z ciast lekkich, jak np. ptysiowe. Podczas jednego obrotu następuje uformowanie jednej porcji, która wpada bezpośrednio do gorącego tłuszczu w smaźalni. Moduł dozujący jest umieszczony na podwójnym ramieniu obrotowym o łącznej długości 70 cm.



Proponujemy dwa typy tego urządzenia; napędzane ręcznie lub za pomocą silnika elektrycznego (zasilanie 230V, 10 A). Dozownik zasilany elektrycznie może pracować w trybie taktu, jak i w trybie ciągłym, ze stałą prędkością. Gramatura wypieków może ulegać zmianom, stosownie do potrzeb, od około 10 g do 80. Urządzenie jest proste w obsłudze i łatwe w czyszczeniu. Jego obudowa, kadłub i ramię wychylne są zrobione z aluminium, lej z tworzywa sztucznego, a mechanizmy robocze ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.

Model	Pojemność leja (l)	Wydajność	Promień wylotu leja	Moc silnika	Wymiary dł./szer./wys.	Waga (kg)
DROP napęd ręczny	7	45 - 50 porcji/min	9,3 cm	-	95/30/70 cm	20
DROP napęd elektryczny	7	45 - 50 porcji/min	9,3 cm	90 W	95/30/70 cm	27

Smaźalnie

Urządzenia przeznaczone są do smażenia pączków, ryb, frytek, faworków, itp. W komorze smaźalni znajdują się trzy wymiwalne grzałki o mocy 3 kW każda. Temperaturę oleju w wannie kontrolują dwa termostaty połączone z układem sterowania. Jeden z nich służy do zabezpieczenia urządzenia przed pożarem w przypadku awarii drugiego. Wszystkie elementy smaźalni wykonane są z blachy kwasoodpornej; pokrywa pełni rolę ociekacza oleju. Dwa kosze, służące do wkładania i wyjmowania produktów, stanowią standardowe wyposażenie urządzenia. Smaźalnia zaopatrzona jest w zawór spustowy.



Model	Moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Temperatura oleju (C)	Pojemność komory (l)	Czas rozgrzewania (min)
Smaźalnia	3 x 3	99 x 70 x 95	66	min. 20 max. 210	min. 15 max. 70	do temperatury 170 C - 20



FCR 3000 - Zaokrąglarki stożkowe do ciasta

Zaokrąglarki stożkowe typu FCR3000 służą do zaokrąglania odważonych kęsów ciasta chlebowego. Porcja ciasta, dzięki ruchowi obrotowemu stożka, przemieszcza się w górę po torze pokrytym powłoką teflonową, po czym, już zaokrąglona, wypada na stół roboczy. Korpusy urządzeń wykonane są w całości ze stali nierdzewnej. Do obsługi maszyny wystarcza jedna osoba. Wymagane zasilanie to 400 V.

Model	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
FCR 3000	0,55	95 x 96 x 149	205
	Zakres wagowy kęsów (g)	Wydajność (szt/h)	Długość toru (m)
	100-1200	2000-3000	3

MP 150 - Myjki automatyczne do pojemników

Urządzenie to przeznaczone jest do automatycznego mycia i suszenia plastikowych i aluminiowych pojemników o maksymalnej szerokości i wysokości do 400 mm. Można w nim również myć pokrywy pojemników EURO. Stosowanie myjki pozwala zdecydowanie ograniczyć zużycie wody w zakładzie, detergentów i energii. Proces mycia odbywa się pod dużym ciśnieniem, strumieniami wody z dodatkiem środka myjącego, w zadanej temperaturze. Dysze o regulowanym kierunku, rozmieszczone na obwodzie tunelu, zasilane są pompą o dużej wydajności. Woda krąży w układzie zamkniętym. W celu ochrony dysz przed zatkaniami oraz pompy przed uszkodzeniem, w zbiorniku wody umieszczony jest filtr sito o dużej powierzchni. Ubytki wody uzupełniane są automatycznie. Woda pobierana jest bezpośrednio z sieci wodociągowej automatycznie, z chwilą rozpoczęcia procesu mycia i zasila zbiornik główny. Stosowanie takich urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego nie tylko pozwala zaoszczędzić czas, lecz zapewnia także należyłą czystość pojemników i koszy. W naszej ofercie znajduje się także model o wydajności 300 pojemników na godzinę. Myjkę, w zakresie podgrzewania wody i suszenia pojemników można zasilać: gazem GZ-50, lekkim olejem opałowym, parą technologiczną lub energią elektryczną.



Model	Wydajność (poj./h)	Zużycie wody	Zbiornik wody	Moc grzewcza	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
MP 150	150	0,75 l na pojemnik	280 l	27 kW	320/145/215 cm	615



MK - Maszyny do kremów

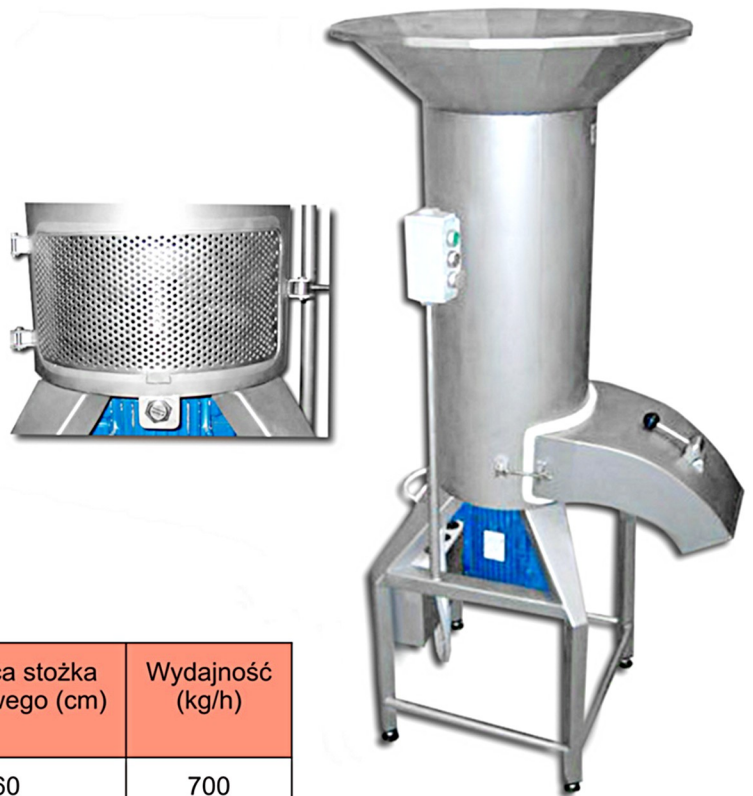


Urządzenia te służą do produkcji kremów oraz innych mas spożywczych wymagających podgrzewania (maksymalnie do 160 C) i jednoczesnego mieszania. Specjalne mieszadło wyposażone jest w zbieraki zapobiegające przywieraniu i przypaleniu. Ogrzewanie mas odbywa się za pomocą gorącego oleju, umieszczonego pomiędzy ściankami kotła. Maszyny pracują na 2 prędkościach roboczych. Wszystkie elementy mające kontakt z produktem spożywczym są wykonane z wysokiej jakości stali kwasoodpornej. Uchylny kocioł posiada blokadę w pozycji 90 stopni, która ułatwia jego opróżnianie i czyszczenie. Wymagane zasilanie to 400 V.

Model	Pojemność (l)	Zalecane wypełnienie kotła (l)	Wymiary (cm) szer.xdł.xwys.	Waga (kg)	Moc całkowita (kW)
MK 30	30	3 - 23	940 x 730 x 1460	95	4,4
MK 60	60	4 - 48	940 x 730 x 1460	110	6,4
MK 80	80	4 - 65	940 x 730 x 1460	130	9,8
MK 120	120	12 - 100	1115 x 905 x 1660	240	16,8

MTB 3 - Rozdrabniacze spożywcze

Urządzenia tego typu służą do rozdrabniania suchego pieczywa pszennego na bułkę tartą. Są to maszyny wolnostojące o zwartej i stabilnej konstrukcji ze stali nierdzewnej, co zapewnia możliwość wielogodzinnej pracy i ich dużą wydajność. Zastosowano w nich podwójne noże z nowym systemem wspomaganego mielenia. Wyposażone są w chwytak przytrzymujący worki, podstawę z regulowanymi nóżkami i zabezpieczenie przed mimowolnym otwarciem wysypu podczas pracy. Łatwa i szybka wymiana sit pozwala na uzyskiwanie żądanej granulacji produktu. Dostępne są sita o średnicy otworów 5, 4 i 3,5 mm.



Model	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Średnica stożka zasypowego (cm)	Wydajność (kg/h)
MTB 3	3	75x75x147	63	60	700



RP1 - Rozdrabniacz do pieczywa

Urządzenie to przeznaczone jest do rozdrabniania (siekania) różnorodnego pieczywa, szczególnie bagietek, bochenków chleba czy bułek, na kęsy o niewielkiej wielkości, przeznaczone na susz do pieca lub do wytwarzania kwasu chlebowego. Zaleca się, aby rozdrabniane pieczywo było suche lub wystudzone do temperatury około 20 stopni C.

Rozdrabniacz składa się z korpusu stalowego, w którym został osadzony mechanizm napędu zespołu tnącego, złożony z bębna i czterech noży. Do komory rozdrabniania pieczywo doprowadzane jest podajnikiem taśmowym o regulowanej prędkości, od góry dociskane dwoma rolkami. Sterowanie odbywa się w trybie ręcznym, z poziomu pulpitu sterowniczego. Bęben tnący, z płynną regulacją prędkości obrotowej, napędzany jest silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię pasową. Należy wyregulować prędkości obrotowe bębna oraz taśmy podającej w zależności od potrzeb.

Zmniejszenie obrotów bębna i zwiększenie przesuwu taśmy powoduje powiększenie grubości kęsów, a zwiększenie obrotów bębna i zmniejszenie przesuwu taśmy zmniejsza kęsy. W strefie odbioru, rozdrobnione pieczywo może być przekazywane do pojemników lub na taśmę odbierającą.



Model	Ilość noży	Obroty bębna na minutę	Prędkość taśmy cm/s	Moc kW	Wymiary dł./szer./wys. cm	Waga kg
RP1	4 szt.	min. 163 maks. 492	min. 8 maks. 20	3.16	190/84/128 cm	450

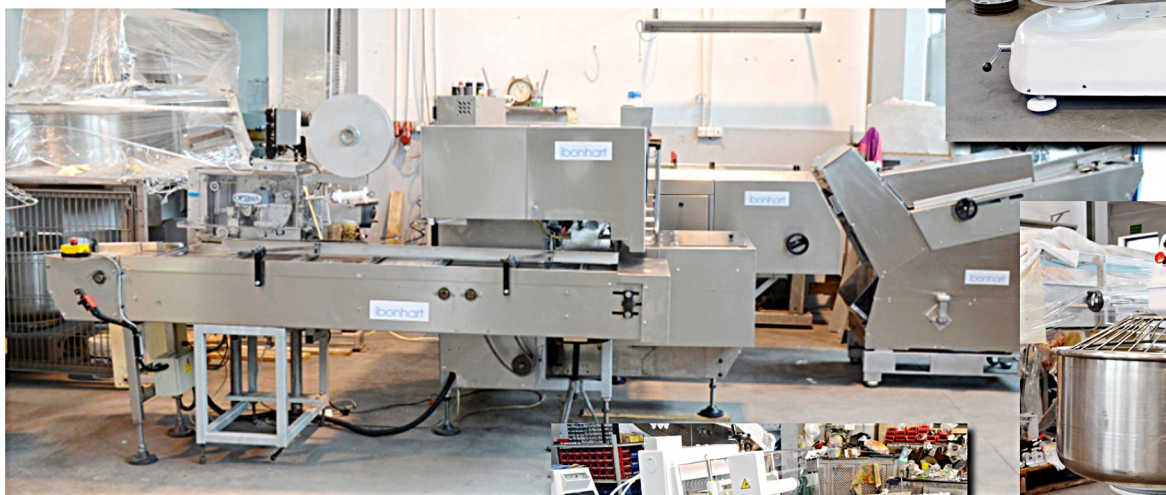


Remonty maszyn i urządzeń

Zaplecze warsztatowe firmy MASZ Gliwice pozwala na działalność usługową związaną z remontami maszyn piekarsko-cukierniczych.

Wykonujemy remonty generalne urządzeń takich marek jak Kemper, Daub, Fortuna, Hoba, Ibonhart i wielu innych, jeśli tylko istnieje możliwość pozyskania do nich części zamiennych. Dokonujemy napraw serwisowych w siedzibie klienta albo w naszych warsztatach produkcyjnych. Szczegółowych informacji w tych kwestiach udziela bezpośrednio właściciel firmy.

Dariusz Malinowski - tel. 502 540 109



Jesteśmy jedną z niewielu firm, która wykonuje remonty generalne bardzo popularnych w polskich piekarniach miasiarek widelcowych XUN. Dysponujemy także częściami zamiennymi do tych maszyn.



MASZ Gliwice w internecie

Zapraszamy do korzystania ze stron internetowych firmy MASZ Gliwice, a szczególnie ze strony branżowego sklepu internetowego, który oferuje szeroką gamę maszyn, urządzeń i galanterii piekarniczo-cukierniczej. Strona sklepu pełni także ważną funkcję informacyjną, prezentując parametry techniczne oraz aktualne ceny wyposażenia piekarni i cukierni na rynku polskim.

NOWOŚCI
PROMOCJE
STRONA GŁÓWNA
PROMOCJE
O SKLEPIE
JAK KUPOWAĆ
RABATY
AKTUALNOŚCI
PRODUCCENCI
KONTAKT

Strona główna > Piekarnia i cukiernia > Wózki do pieców obrotowych

Kategorie

- Piekarnia i cukiernia** x
- Akcesoria piekarnicze i cukiernicze
- Błachy piekarnicze i cukiernicze
- Formy piekarnicze i cukiernicze
- Wózki do pieców obrotowych**
- wózki transportowe i pojemniki
- Dzielniki do bułek
- Krajalnice do chleba, bułek i bagietek
- Miesiarka XUN 300
- Miesiarki, miksery i ubijaczki
- Nadziejarki
- Odkurzaczki piekarnicze
- Piece
- Prasy do odpadów
- Przesiewacze i rodrabniacze
- Smażalnie
- walczarki i rogalnikarki
- Zaokrąglarki do chleba
- Zmywalnia
- Środki chemiczne i urządzenia do czyszczenia

- Gastronomia >
- Bemary i witryny >
- Urządzenia chłodnicze >
- Meble i zabudowa >

Wózki do pieców obrotowych

Sortowanie: od A do Z

www.sklep.masz.gliwice.pl

do koszyka

szczegóły

?

do koszyka

szczegóły

?

do koszyka

SPRZEDAJĘ NA

allegro



Producent maszyn piekarniczych i cukierniczych

Bakery machines manufacturer



F.H. MASZ Dariusz Malinowski
44-109 Gliwice, ul. Wolności 22
NIP 969-088-12-17
Polska, Poland
www.masz.gliwice.pl

Dział handlowy (Commercial office)
44-102 Gliwice, ul. J.Śliwki 33
email: masz@masz.gliwice.pl
tel. 32 234 24 47, 534 333 320

Dyrektor handlowy
Jacek Podgórski
tel. 502 208 274
jacek.podgorski@masz.gliwice.pl

Szef produkcji i serwisu
Marcin Zdziebko
tel. 502 609 561
serwis@masz.gliwice.pl

Serwisanci
Andrzej Urbaniak - tel. 508 175 786
Grzegorz Wolf - tel. 781 520 296

Dział konstrukcyjny i hala produkcyjna
ul. Portowa 4
44-102 Gliwice
tel. 32 305 30 53
konstrukcyjny@masz.gliwice.pl

Księgowość
tel. 32 335 61 26



POLSKA CENA EUROPEJSKA JAKOŚĆ - POLISH PRICE EUROPEAN QUALITY



Profesjonalizm budowany na pasji

www.masz.gliwice.pl