



JAKOŚĆ
W KAŻDYM DETALU



model 612p

WERSJA ZMODERNIZOWANA

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
--------------------	----

Szatkownice

⊙ model MKJ3-250.1	11
⊙ model MKJ3-250.2	12

Piła do mięsa

⊙ model PM 1550 S	13
-------------------------	----

Wilki do mięsa

⊙ model WM12/WM22	14
⊙ model TC12/TC22	15
⊙ model WM22-U3	16

Steker/Kotlecarki

⊙ model S20	17
⊙ model KM20	18
⊙ model KM27	19

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 podwieszanym systemem prowadnicy 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 pochylenie 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 pochylenie 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 umożliwiający 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 Ø 300mm
- idealny 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 Ø 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 Ø 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

Szatkownice do warzyw - model MKJ3-250



MKJ3-250.I z zasilaniem trójfazowym

- ◉ wyposażona w dyski ewakuacyjne oddzielnie dla tarczy i kostek
- ◉ 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 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 100 – 250kg na godzinę
- ◉ zasilanie trójfazowe 400V/50Hz, moc silnika 0,55kW



YouTube



Szatkownice do warzyw - model MKJ3-250



MKJ3-250.2 z zasilaniem jednofazowym
i regulacją obrotów

- ◉ wyposażona w dyski ewakuacyjne oddzielnie dla tarczy i kostek
- ◉ 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 duże wyspy 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



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



Wilki do mięsa



WM12/WM22

Wilk do
mięsa

- ◉ przeznaczony do pracy ciągłej
- ◉ przeznaczony do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego
- ◉ nowoczesna konstrukcja i zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym zapewnia wysoką jakość, niezawodność, wygodną obsługę, łatwość utrzymania w czystości oraz bezpieczeństwo użytkowania
- ◉ gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- ◉ niezawodny napęd w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej smarem półpłynnym daje dużą żywotność przekładni oraz redukuje hałas
- ◉ dostosowany do współpracy z modułami kotleciarki „Ma-Ga” co umożliwia uniwersalne wykorzystanie zarówno jako maszyny do mielenia mięsa jak i kotleciarki
- ◉ elastyczna kompletacja poprzez możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek 4,5mm; 6mm lub 8mm
- ◉ wydajność do 150kg/h dla WM12 i do 250kg/h dla WM22



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 kompletacja 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

You Tube

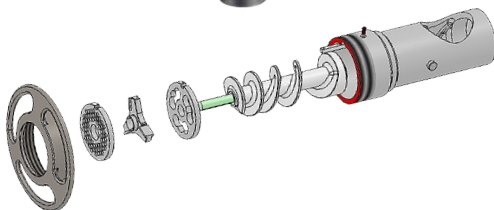


Wilki do mięsa z UNGEREM 3-elementowym



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



Steker do mięsa - model S20

**S 20**

Steker do mięsa

- ◉ profesjonalne urządzenie do przetwarzania każdego rodzaju mięsa, a w szczególności drobiu, wieprzowiny i wołowiny w celu grillowania, podsmażania, duszenia lub marynowania
- ◉ wyposażony w zespół specjalnie ukształtowanych nożyków nacinających wykonanych ze stali nierdzewnej,
- ◉ posiadający duży lej wlotowy umożliwiający szybkie i bezproblemowe przetwarzanie dużych i grubych porcji bez konieczności używania popychacza,
- ◉ przeznaczony do pracy ciągłej,
- ◉ preferowany do zastosowania w gastronomii, cateringu, marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego,
- ◉ zapewnia wysoki komfort użytkowania dzięki zaprojektowanej odpowiedniej wysokości wylotu,
- ◉ umożliwia prosty demontaż i łatwe czyszczenie,
- ◉ pozwala na łatwą i szybką wymianę modułu nacinającego,
- ◉ umożliwia tanią eksploatację,
- ◉ gwarantuje dużą niezawodność użytkową,
- ◉ zapewnia wysokie bezpieczeństwo pracy,
- ◉ zaprojektowany do zasilania jednofazowego 230 V.



Kotleciarka - model KM20



KM20 Kotleciarka do mięsa

- ◉ profesjonalne urządzenie do rozgniatania i zmiękczenia plastrów mięsa,
- ◉ przeznaczona do przygotowywania różnego rodzaju mięsa na prawdziwe polskie kotlety w trybie pracy ciągłej,
- ◉ wyposażona w zespół specjalnie ukształtowanych segmentów ugniatająco-nacinających wykonanych ze stali nierdzewnej,
- ◉ duża wydajność użytkowa – skuteczne rozgniatanie już w pierwszym cyklu rozgniatania
- ◉ znakomita do zastosowania w gastronomii, restauracjach, cateringu, marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego,
- ◉ prosty demontaż i łatwe czyszczenie,
- ◉ łatwa i szybka wymiana modułu rozgniatającego,
- ◉ tania eksploatacja,
- ◉ duża niezawodność użytkowa,
- ◉ wysokie bezpieczeństwo pracy,
- ◉ odpowiednia wysokość wylotu gwarantująca wysoki komfort użytkowania,
- ◉ zasilanie jędnofazowe 230 V.

**Konstrukcja kotleciarki jest chroniona
zgłoszeniem patentowym nr P. 432697**



YouTube



Kotłeciarka (Steker) - 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.



YouTube





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