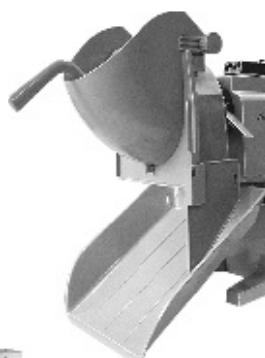


MESKO-AGD
Skarżysko-Kamienna

55 lat tradycji



**PROFESJONALNE
POLSKIE URZĄDZENIA
GASTRONOMICZNE**

spis treści



KU 2-4

str. 3

wielofunkcyjny robot gastronomiczny



A2-2, AL2-4

str. 4

wielofunkcyjne roboty kuchenne



EM 10E, EM 11E, EM11/EP

str. 5

wielofunkcyjne roboty kuchenne



STEAKER

str. 6

przystawka do nacinania i skruszania mięsa



W60N

str. 7

przystawka do mielenia mięsa



R2.1, R4

str. 8

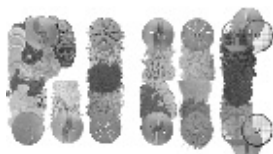
przystawka do ubijania piany, śmietany oraz wyrabiania ciast i kremów



G25GR

str. 9

przystawka do rozdrabniania warzyw



G11, G1000

str. 10-11

wyposażenie rozdrabniarek



G11

str. 12

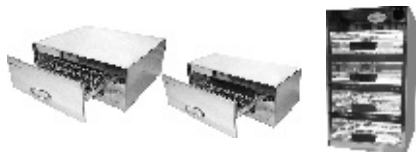
rozdrabniarka do warzyw



EM 3/8

str. 13

Maszynka do mielenia mięsa



NB 2

str. 14

Naświetlacz bakteriobójczy



OE-2, OE-2ST, OE-3, OE-3ST OE-5

str. 15

Opiekacze do pizzy

KU 2-4E

Wydajność dla 100 - 300 osób. Urządzenia przeznaczone do usprawnienia prac kuchennych w zakładach gastronomicznych, stołówkach, restauracjach, barach itp.

Dostępne przystawki:

- Maszynka do mięsa W 60 N
- Wyposażenie do wyrobu kiełbas WS 60
- Rozdrabniarka do warzyw G 25GR
- Mieszarka do ciasta 10 l - R2.1
- Mieszarka planetarna do ciasta 10 l - R 4



Typ	Moc znamionowa do pracy ciągłej (kW)	Rodzaj wyjścia napędu	Regulacja obrotów	Obroty wyjściowe (obr/min)	Napięcie (V)	Wymiary (szer./wys./gł.) (mm)	Masa (kg)
KU2-4 E	0,8	poziome	bezstopniowa	50-260	230V 50-60Hz	360x260x450	16,8

A2-2, AL2-4

Wydajność dla 50 - 80 osób. Rodzina niezawodnych robotów kuchennych z przeznaczeniem dla średniej wielkości placówek gastronomicznych.



A2-2



AL2-4

Dostępne przystawki:

- Maszynka do mięsa W 60N
- Wyposażenie do wyrobu kiełbas WS 60

Typ	Moc znamionowa do pracy ciągłej	Rodzaj wyjścia napędu	Regulacja obrotów	Obroty wyjściowe	Napięcie	Wymiary (szer./wys./ gł.)	Masa
	(kW)			(obr/min)	(V)	(mm)	(kg)
A2-2	0,60	poziome+ pionowe	dwustopniowe I/II	I - 140, II - 220 ± 15 obr./min	230V 50-60Hz	310x195x250	9
AL2-4	0,60	poziome	dwustopniowe I/II	I - 140, II - 220 ± 15 obr./min	230V 50-60Hz	310x195x250	9

EM10E, EM11E, EM11/EP

Wydajność dla 50 - 80 osób. Rodzina niezawodnych robotów kuchennych z przeznaczeniem dla średniej wielkości placówek gastronomicznych.



EM 10E

Obudowa ABS lakierowana



EM 11E

Obudowa ze stali nierdzewnej



EM 11/EP

Obudowa ze stali nierdzewnej

Dostępne przystawki:

- Maszynka do mięsa W60N
- Wyposażenie do wyrobu kiełbas WS 60

Typ	Moc silnika	Rodzaj wyjścia napędu	Regulacja obrotów	Obroty wyjściowe	Napięcie	Wymiary (szer./wys./gł.)	Masa
	(kW)			(obr/min)	(V)	(mm)	(kg)
EM10E	0,60	poziome	płynna	75-230 ± 15 obr./min	230V 50-60Hz	310x195x250	9
EM11E	0,60	poziome	płynna	75-230 ± 15 obr./min	230V 50-60Hz	310x195x250	9,5
EM11E/EP	0,60	poziome	płynna	60-260 ± 15 obr./min	230V 50-60Hz	480x380x400	11,5

STEAKER

Urządzenie wysokowydajne służące do przygotowywania mięsa na steki, kotlety, bitki itp. zastępuje klasyczne ręczne ubijanie mięsa tłuczkiem przed jego smażeniem, grillowaniem

S 1000 Obudowa

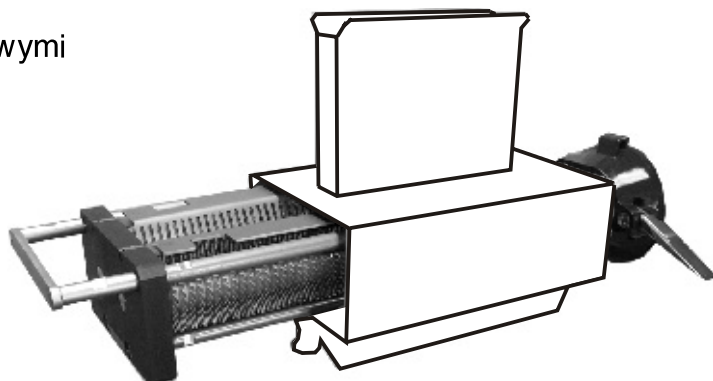
Wymiary otworu wrzutowego	164 x 25 mm
Wymiary gabarytowe	307 x 151 x 248 mm
Masa	3,75 kg



SN 1000 Nacinarka

Narzędzie nacina włókna mięsne na całej grubości nie powodując miażdżenia jego struktury i wypływu soków naturalnych. Dzięki temu sposobowi skruszenia mięsa następuje znaczne nawet do 50% skrócenie czasu smażenia, grillowania

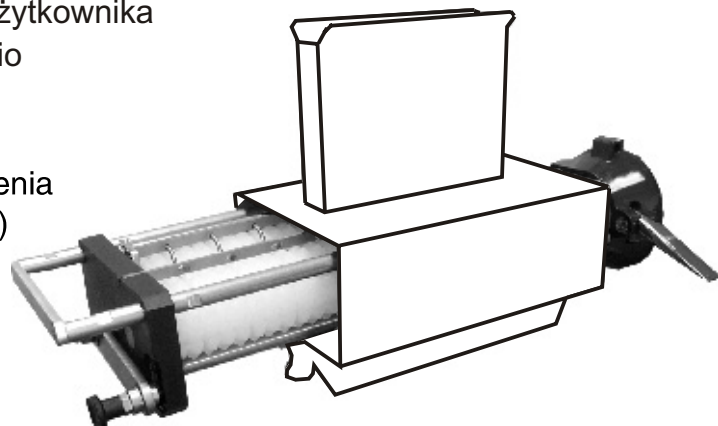
Elementy robocze	2 wałki z tarczami nożowymi
Ilość tarcz nożowych	28 x 2 = 56 sztuk
Ilość zębów nacinających	30 x 56 = 1680 ostrzy
Wymiary gabarytowe	309 x 145 x 80 mm
Masa	3,45 kg
Ostrza typu „Viktor®II”	



SZ 1000 Kotleciarka

Narzędzie formuje płaty mięsa do wybranej przez użytkownika grubości poprzez zgniatanie za pomocą odpowiednio ukształtowanych walców.

Elementy robocze	2 wałki zgniatające
Odległość między wałkami	1 do 5 mm (4 położenia ustawiane skokowo)
Wymiary gabarytowe	309 x 145 x 80 mm
Masa	2,65 kg



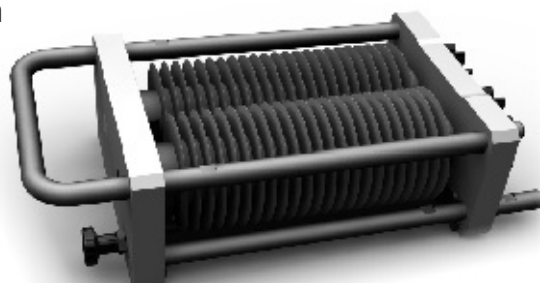
SP 1000 Przecinarka

Przecinarki przeznaczone do cięcia szczególnie trudnych gatunków mięs.

Przecinarki do cięcia w paski o szerokości 3, 7, 10, 14 mm

Przecinarki wyposażone są w dwa wałki tnące
- zwiększona skuteczność.

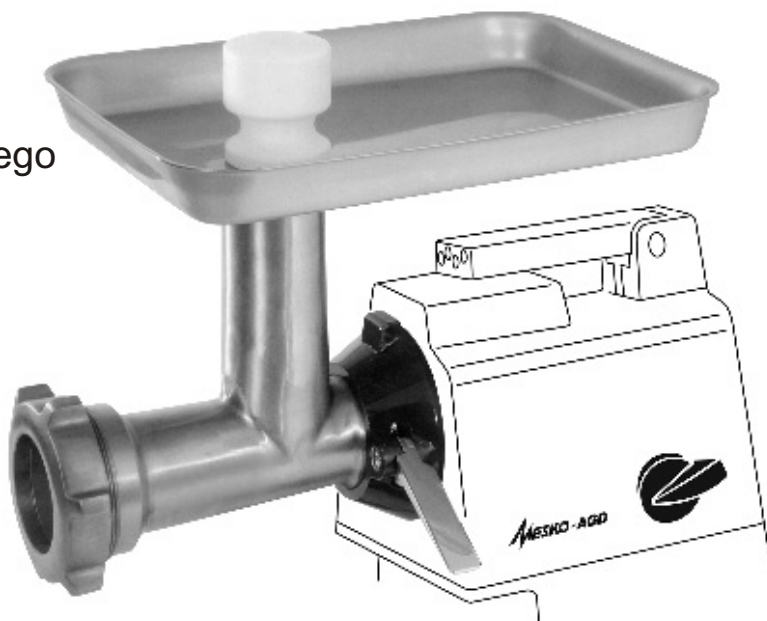
Wymiary	309mm x 145mm x 80mm (długość x szerokość x wysokość)
---------	--



PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA W60N

Przystawka służy do bardzo wydajnego mielenia wszystkich gatunków mięsa surowego i gotowanego.

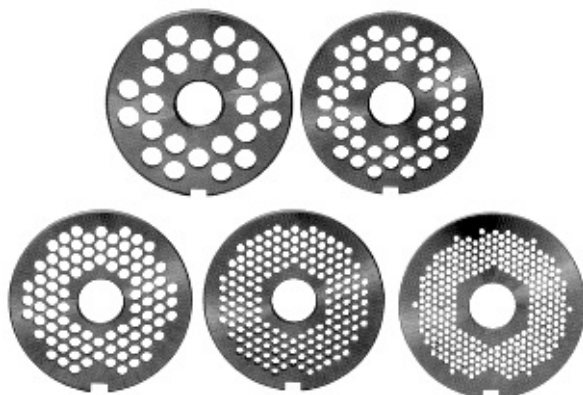
- W60N - stal nierdzewna
- wydajność 60-120 kg/h

**WYPOSAŻENIE PODSTAWOWE:**

- Pierścień tnący - szarpak
- Nóż dwustronnego cięcia
- Sitko z otworami 4,5 mm

**WYPOSAŻENIE DODATKOWE:**

- Sitko z otworami: 2mm, 3mm, 6mm, 8mm, 13mm



- Zestaw do wyrobu kiełbas WS60:
 - tulejka, pierścień



PRZYSTAWKI DO UBIJANIA PIANY I WYRABIANIA CIAST**Mieszarka typu R2.1**

przeznaczona jest do mieszania i wyrabiania produktów żywnościowych. Doskonała do wyrabiania ciast lekkich (naleśniki, biszkopty) oraz do ubijania piany, śmietany, majonezu, kremów.

NOWOŚĆ !

Na życzenie Klientów wprowadzono jako dodatkowe wyposażenie pokrywę pojemnika

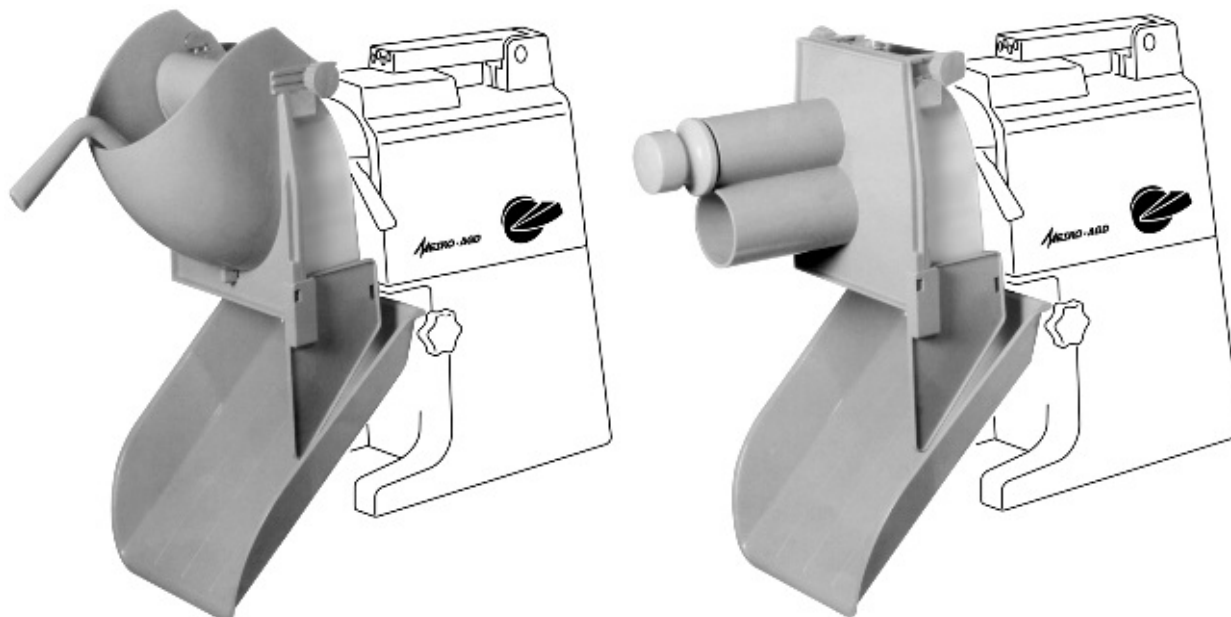


Mieszarka typu R4 służy do mieszania ciast lekkich i ciężkich łącznie z ciastem chlebowym, produktów mięsnych oraz innych produktów wieloskładnikowych. Dzięki przeciwbieżnemu ruchowi mieszadeł **doskonale ubija pianę, śmietanę**, majonez i kremy cukiernicze. Posiada specjalne zabezpieczenie uniemożliwiające pracę bez prawidłowego montażu pokrywy.

- masa ciasta ciężkiego 1-2,5 kg
- ubijanie śmietany 30% ok. 4 do 6 min



PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA WARZYW - G25GR



Rozdrabniarka typ G25GR jest przeznaczona do szatkowania i krojenia jarzyn takich jak: kapusta, ogórki, marchew, rzodkiewka oraz rozdrabniania poprzez ścieranie surowców takich jak ziemniaki, buraki, ser żółty, czekolada, orzechy itp. Stosowana w stołówkach i punktach zbiorowego żywienia obsługujących do 120 osób.

ZESTAW OFEROWANYCH TARCZ TNĄCYCH

Plastry
regulowana
grubość od 1-10 mm

G23-05

Miazga
ziemniaki
(ucieranie)

G21-08

Miazga + wiórki

G21-18

Wiórki 1,5 mm

G21-12

Wiórki 2,3 mm

G21-05

Wiórki 3 mm

G21-14

Wiórki 5 mm

G21-15

Wiórki 7 mm

G21-06

Wiórki 9 mm

G21-16

Wiórki 12 mm

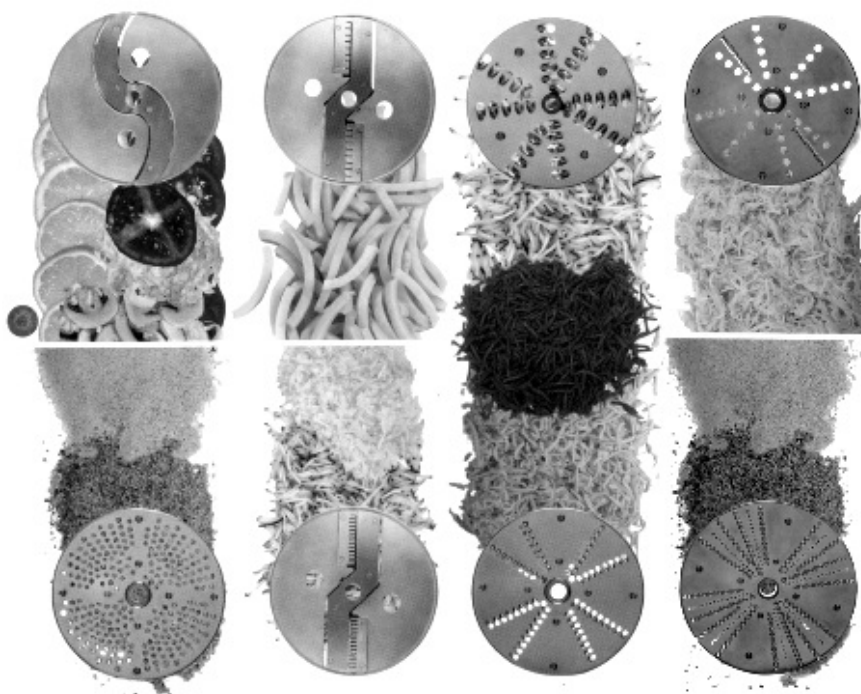
G21-07

Paski 2,5x2,5mm

G23-08

Paski 4mm
regulowana
grubość od 1-8 mm

G23-04



WYPOSAŻENIE ROZDRABNIAREK G11, G1000**PLASTRY**

Regulacja grubości 1-10 mm

G1-18**PLASTRY**

Do pomidorów gr. 5mm

G1-23**PASKI**

O wym. 2x2mm

G1-25**WIÓRKI**

Śr. oczek 7mm, 5mm

G1-12, G1-15**WIÓRKI**

Śr. oczek 2,3mm, 3mm

G1-13, G1-14

PASKI

O szer. 4 mm i 8mm
z regulacją grubości 1-10mm

G1-19, G1-20



**TARCZA
ŚCIERAJĄCA, MIAŻDŻĄCA
KORONOWA**

G1-17

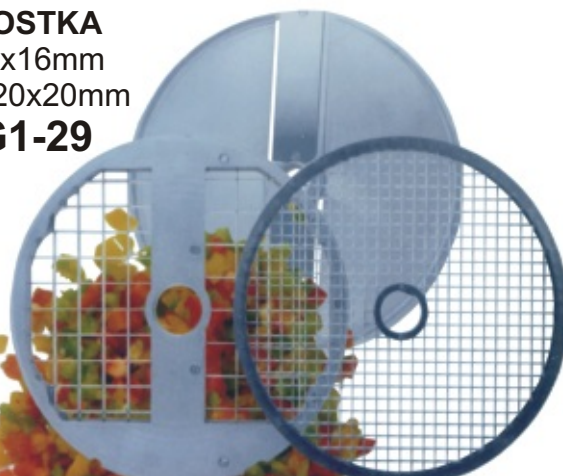


**TARCZA ODCINAJĄCA
DO KOSTKI 9mm**

G1-10

KOSTKA
16x16mm
lub 20x20mm

G1-29



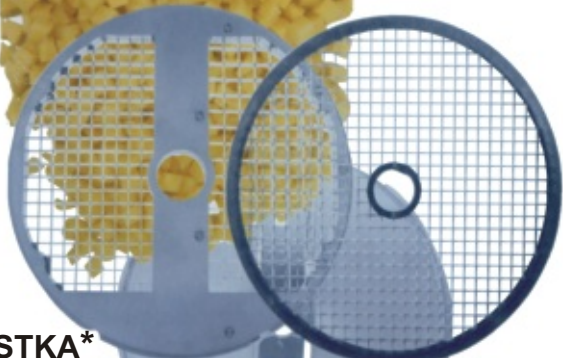
KOSTKA*
8x8mm

G1000-26

***TYLKO
DO G1000**

KOSTKA*
10x10mm
16x16mm

G1000-27

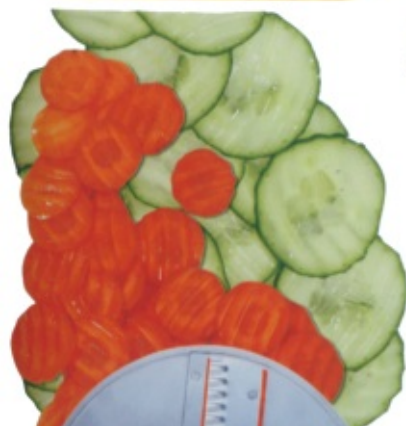


KOSTKA*
8x8mm
lub 10x10mm

G1-11

**TARCZA ODCINAJĄCA
DO KOSTKI 9mm**

G1-10



PLASTRY FALISTE
Regulacja gr. 1-10mm

G1-24



MIAZGA
Do ziemniaków

G1-16



G11

Rozdrabniarka do warzyw G11 jest kompletnym urządzeniem przeznaczonym do rozdrabniania: ziemniaków, kapusty, cebuli, ogórków, marchwi, selera, pomidorów, porów, pieczarek, owoców, serów twardych.

Przeznaczona jest do stosowania w gastronomii i przetwórstwie artykułów żywnościowych.

Umożliwia przetworzenie dużych ilości surowców w krótkim czasie:

- cięcia w plastry lub w paski
- szatkowania i rozdrabniania
- ścierania i tarcia
- cięcia w kostkę

Zabezpieczenia:

- mikrowyłącznik bezpieczeństwa pracy
- wyłącznik termiczny silnika



Kaseta do przechowywania tarcz tnących

Moc silnika	Rodzaj zasilania	Wydajność	Obroty tarczy roboczej	Średnica tarczy	Klasa zabezpieczenia	Poziom hałasu	Wymiary (szer./wys./gł.)	Mikrowył. bezp. pracy/ Wył. termiczny silnika	Masa
(kW)	(V)	(kg/h)	(obr/min)	(mm)		(dB)	(mm)		(kg)
0,75 1,04	230~50Hz 400~50Hz	100-400	340	210	IP24	<70	240/480/610	tak/tak	23

EM-3/8

Maszynka do mielenia mięsa EM-3/8 przeznaczona jest do rozdrabniania surowców spożywczych przy przygotowaniu potraw w gospodarstwie domowym oraz w małej gastronomii. Szczególnie przydatna do mielenia np.: mięsa, sera, jarzyn i maku.

Przy zastosowaniu dodatkowego wyposażenia można wyciskać sok z owoców jagodowych, napełniać kielbasę i rozdrabniać warzywa.

Dostępne przystawki:

- Tulejka do wyrobu kielbas AWS



Typ	Rodzaj zasilania	Znamionowa moc pobierana	Moc max.	Wydajność przy mieleniu mięsa	Wymiary (szer./wys./gł.)	Masa
	(V)	(W)	(W)	(kg/min)	(mm)	(kg)
EM-3	230~50Hz	275	600	0,7	300/250/225	5,5

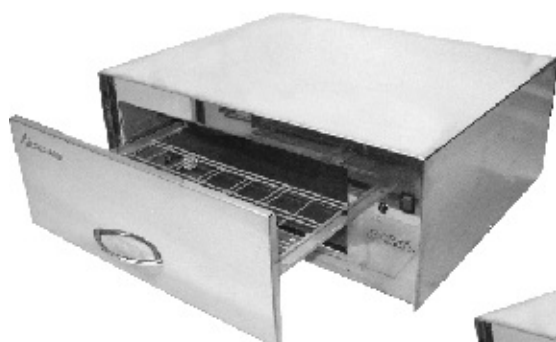
NB-2

Naświetlacz bakteriobójczy niezbędny jest w każdej kuchni hotelowej, szkolnej, restauracji, stołówce, cukierni itp. Przeznaczony jest do dezynfekcji jaj promieniami UV. Jest wysoce skuteczny, zabija do 100% salmonelli w czasie 90 sekund. Skuteczność odkażania zapewniają **2 lub 4 lampy 16W emitujące promieniowanie UV-C**.

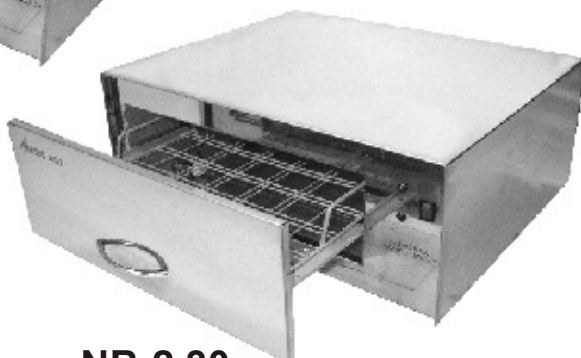
Naświetlacz posiada Certyfikat Państwowego Zakładu Higieny oraz pozytywne opinie Wydziałów Medycyny Weterynaryjnej przy Akademii Rolniczej we Wrocławiu i SGGW w Warszawie.

Wykonany jest ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Wysoki komfort pracy zapewnia wysuwana szuflada osadzona na łożyskach.

Pojemność szuflady 10 jaj oraz 30.



NB-2.10



NB-2.30

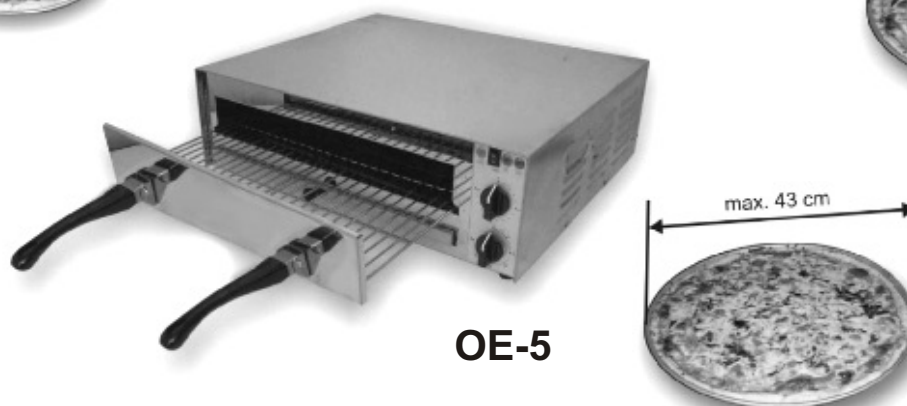


NB-120

Typ	Napięcie zasilające	Źródło światła	Długość fal	Czas trwania cyklu	Trwałość promienników	Wymiary (wys./szer./gł.)	Masa
	(V)		(nm)	(s)	(h)	(mm)	(kg)
NB-2.10	230 ~50Hz, 0,35A	2x TUV 16W	253,7	90	7500	175/429/185	4,35
NB-2.30	230 ~50Hz, 0,35A	4x TUV 16W	253,7	90	7500	184/460/380	6,6
NB-120	230 ~50Hz, 0,35A	10x TUV 16W	253,7	120...900	7500	420/355/605	18

OE-2, OE-3, OE-5

Opiekacze przeznaczone są do pieczenia pizzy, bagietek, zapiekanek, kiełbasek, grillowania mięsa itp. Mogą być użytkowane w punktach gastronomicznych jak również w gospodarstwach domowych. Wykonane są ze stali nierdzewnej. Opiekacze „MESKO-AGD” są łatwe do czyszczenia ze względu na wysuwany ruszt i szufladę do zbierania okruszków. Posiadają funkcję (ST) utrzymywania stałej temperatury 100 °C po zakończonym procesie pieczenia. OE-5 wyposażony jest w dwa niezależnie sterowane grzejniki 1100W każdy.



Typ	Moc	Ilość grzałek	Napięcie	Wymiary gabarytowe	Wymiary rusztu	Masa	Minutnik	Regulator temperatury	Wyłącznik grzałki dolnej	Stała temperatura	Wysokość rusztu
	(W)	(szt.)	(V)	(mm)	(mm)	(kg)					
OE-2	1800	2	230V 50-60Hz	380x420x214	340x330	9,2	tak	do 300°C	tak	nie	1
OE-2/ST	1800	2	230V 50-60Hz	380x420x214	340x330	9,2	tak	do 300°C	tak	tak	1
OE-3	2250	2	230V 50-60Hz	570x490x214	450x440	13,4	tak	do 300°C	tak	nie	1
OE-3/ST	2250	2	230V 50-60Hz	570x490x214	450x440	13,4	tak	do 300°C	tak	tak	1
OE-5	2200	2	230V 50-60Hz	570x490x214	450x440	13,5	nie	do 300°C	tak	regulowana	1

Zestawienie możliwości konfiguracji napędów i przystawek Mesko AGD

Przystawki 		Maszynki do mięsa		Mieszarki		Rozdrabniarki	Steaker	Wyciskarki
		W60	W60N	R2-1	R4	G25GR 	S1000 SZ1000 SN1000	MW-4
AI2-1	450W, ②	✓	✓				✓	✓
A2-1	450W, ②	✓	✓				✓	✓
AI2-4	600W, ② ⊗	✓	✓				✓	✓
A2-2	600W, ② ⊗	✓	✓				✓	✓
KU2-1	450W, ②	✓	✓	✓			✓	✓
KU2-3E/K	800W, ⊙ ⊗	✓	✓	✓	✓		✓	✓
KU2-4E	800W, ⊙ ⊗  *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
EM10	450W, ②	✓	✓				✓	✓
EM11	450W, ②	✓	✓				✓	✓
EM11-E	600W, ⊙ ⊗	✓	✓				✓	✓
EM10-E	600W, ⊙ ⊗	✓	✓				✓	✓
EM11-EP	600W, ⊙ ⊗	✓	✓				✓	✓
Napędy 		W1000		R1000		G1011 	S1000 SZ1000 SN1000	
Przystawki 								

Wyroby z aktualnego programu produkcji

- ✓ Konfiguracja możliwa
-  Konfiguracja możliwa po przebudowie napędu (zgodnie z wymaganiami aktualnych norm bezpieczeństwa)
- ② 2-stopniowa regulacja prędkości
- ⊙ bezstopniowa regulacja prędkości
- ⊗ Zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem napędu po chwilowym zaniku napięcia w sieci
-  Zabezpieczenie uniemożliwiające dostęp do niebezpiecznych, wirujących elementów tnących
- * Dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem silnika z lampką sygnalizacyjną

Producent:

MESKO-AGD Sp. z o.o.

www.meskoagd.pl

ul. Mościckiego 30, 26-110 Skarżysko-Kamienna

Dział Sprzedaży: tel. 41/ 253 33 85 w. 107

Dział Sprzedaży: tel. 41/ 253 33 85

Dział Marketingu: tel. 41/ 253 33 85 w. 100

fax. 41/ 253 33 72

email: marketing@meskoagd.pl

handel@meskoagd.pl

Dystrybutor:

