



# URZĄDZENIA MASARSKIE

Nowoczesne urządzenia do obróbki mięsa

Urządzenia masarskie Inoxxi to solidne urządzenia do obróbki mięsa przeznaczone do profesjonalnych zastosowań w sklepach mięsnych, zakładach mięsnych i przetwórczych, super- i hipermarketach oraz placówkach żywienia zbiorowego. Wszystkie urządzenia masarskie Inoxxi zbudowane są ze stali nierdzewnej, a ich konstrukcja została zoptymalizowana pod względem wysokiej wydajności, łatwości czyszczenia, bezpieczeństwa użytkowania i ergonomicznej pracy. Zastosowane rozwiązania techniczne są zgodne z europejskimi standardami w zakresie higieny i bezpieczeństwa oraz specyficznymi wymaganiami określonymi dla maszyn do mięsa.

## Mieszalki do farszu serii MD

- Szybko mieszają mięso, przyprawy i inne składniki w celu uzyskania jednorodnego farszu do kielbasy, hamburgerów, kotletów i innych
- Niezawodne, wygodne w użyciu i łatwe do czyszczenia
- Idealne do mniejszych zakładów przetwórczych i większych sklepów
- Obudowa, miska i noże wykonane ze stali nierdzewnej

- Uchylna miska do łatwego opróżniania
- Łatwy demontaż noży w celu wyczyszczenia
- Podstawa na czterech kołach (w tym dwa z blokadą)
- Pokrywa ze stali nierdzewnej blokowana w dwóch pozycjach
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Wentylowany silnik do pracy ciągłej
- Bieg wsteczny i zabezpieczenie przed niekontrolowanym uruchomieniem po zaniku zasilania (NVR).



Wilk Inoxxi WLS 1500-32

Mieszalka do farszu Inoxxi	MD 50	MD 90	MD 120
Ilość noży:		2	
Pojemność miski [L]:	50	90	120
Waga [kg]:	127	137	147
Silnik:	1,85 kW (380V/3-faz./50Hz)		
Wysokość [mm]:	1040	1040	1060
Szerokość [mm]:	815	1185	1100
Głębokość [mm]:	500	500	555



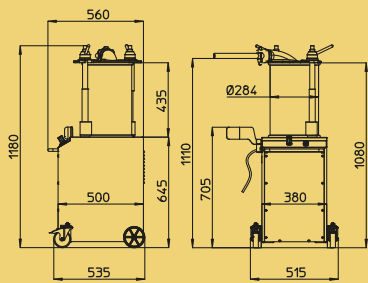
Inoxxi MD 90

## Nadzewarki do farszu serii NX

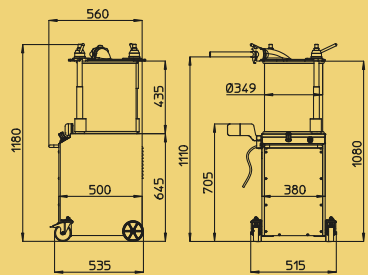
Profesjonalne nadzewarki zaprojektowane do długich cykli pracy. Maksymalnie ergonomiczne, wygodne dla operatora. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Solidność, jakość wykończenia, łatwość i precyzja, z jaką pozwalają pracować, czyni je idealnymi narzędziami dla przemysłu spożywczego, zakładów mięsnych oraz dużych sklepów mięsnych, super- i hipermarketów.

### Innoxi NX 22/32/45

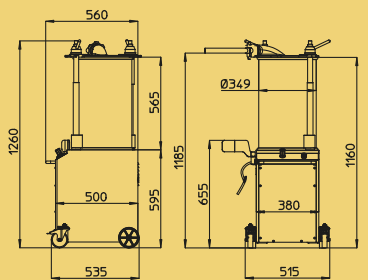
- Mocna, solidna, kompaktowa nadzewarka
- Łatwa praca dzięki ergonomicznej pozycji operatora
- Łatwa do czyszczenia – bardzo dokładnie wykończona powierzchnia
- Konstrukcja i pokrywa ze stali nierdzewnej
- Wyjmowany tłok z polerowanej stali nierdzewnej
- Możliwość ustawienia prędkości tłoczenia
- Automatyczny start/stop sterowany kolanem (dostępna opcja sterowania stopą)
- 3 lejki ze stali nierdzewnej  $\varnothing$  14, 22 i 30 mm



Innoxi NX 22



Innoxi NX 32



Innoxi NX 45



Nadzewarka do farszu mięsnego Innoxi	NX 22	NX 32	NX 45
Pojemność [L]:	22	32	45
[kg]:	19	27	38
Silnik:	0,52 kW/ 380 V/ 3-faz./ 50 Hz		
Waga netto [kg]:	119	125	135

## Pity do mięsa, ryb i drobiu Innoxi serii BS

Przeznaczone do cięcia zamrożonego lub surowego mięsa z kośćmi, ryb i drobiu.

### Maksymalnie higieniczna, łatwa do czyszczenia konstrukcja

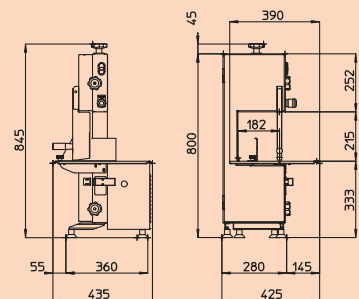
- łatwe czyszczenie i wygodna praca
- płaskie, łatwe do czyszczenia powierzchnie pozbawione miejsc, gdzie mogłyby gromadzić się resztki mięsa, brud i bakterie

### Mocna, solidna konstrukcja i niezawodny napęd

- konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304
- szybkoobrotowy wentylowany silnik

- niskonapięciowa automatyka (24V) z systemem NVR (No Volt Release) uniemożliwiającym przypadkowy rozruch silnika po zaniku napięcia, z przyciskiem startu i wyłącznikiem grzybkowym
- wyłącznik bezpieczeństwa (krańcowy) w pokrywie
- klasa ochrony IP56
- urządzenia certyfikowane na zgodność z przepisami w zakresie higieny i bezpieczeństwa obsługi

Pity wyposażone są w odczepiany pojemnik na okrawki oraz w łatwy do wyciągnięcia skrobak ostrza.



Pita Innoxi BS 155T

# Wilki

## Wilk Innoxi WLS 750-32 oraz WLS 1500-32

- Wilki przeznaczone dla zakładów mięsnych, super- i hipermarketów, placówek żywienia zbiorowego
- Obudowa ze stali nierdzewnej, podstawa na blokowanych kołach
- Głowica zewnętrzna 32/98 ze stali nierdzewnej. Do wyboru zestaw nacinający:
  - Enterprise: 1 tarcza i 1 nóż samoostrzący ze stali nierdzewnej
  - Unger S5: Ø 98, 3 tarcze, 2 noże samoostrzące i 2 pierścienie

- Łatwy demontaż zestawu nacinającego i tacy załadowniczej w celu dokładnego wyczyszczenia
- Bieg wsteczny
- Wyposażenie dodatkowe: zestaw do formowania paszтетów lub pedał nożny

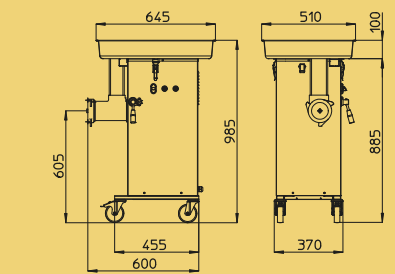


Wilk Innoxi WLS 750-32

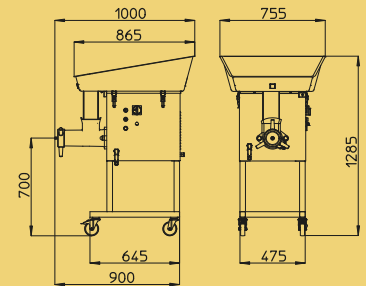


Wilk Innoxi WLS 1500-32 dostępny jest z różnymi typami tacy załadowniczej:  
 o poj. 85 L – z podwyższoną ścianą tylną (w standardzie)  
 o poj. 66 L – płaska (63 x 93 x 12,5 cm)  
 o poj. 85 L – z podwyższoną ścianą boczną (84,5 x 92,5 x 11–25 cm)

Wilk Innoxi	WLS 750-32	WLS 1500-32
Głowica:	32/98	32/98
Wydajność:	750 kg/h (12,5 kg/min)	1500 kg/h (25 kg/min)
Silnik:	3 kW/380 V/3-faz./50 Hz	3 kW/380 V/3-faz./50 Hz
Waga netto:	74 kg	117 kg



Innoxi WLS 750-32

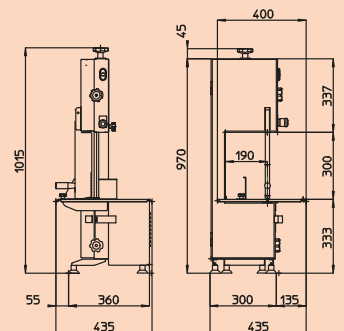


Innoxi WLS 1500-32



BS 182T

Model	Piła Innoxi BS 155T	Piła Innoxi BS 182T
Konstrukcja	Wykonana w całości ze stali nierdzewnej	
Wymiary	435 x 425 x 845 mm	435 x 435 x 1015 mm
Waga	32 kg	35 kg
Prędkość brzeszczotu	15 m/s	16 m/s
Długość brzeszczotu	1550 mm	1820 mm
Szerokość brzeszczotu	16 mm	16 mm
Rozmiary ciętych produktów:	Wys. 240 mm Głęb. 182 mm	Wys. 300 mm Głęb. 190 mm
Klasa ochrony	IP 56	
Moc silnika	750 W	
Zasilanie	230 V/ 50 Hz/ 1-faz.	



Piła Innoxi BS 182T



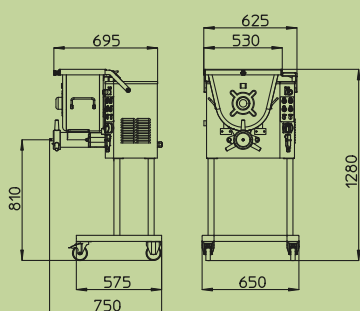


## Wilkomieszarka do farszu mięsnego Inoxxi WXM 800

Wilkomieszarka przeznaczona dla sklepów mięsnych, zakładów mięsnych, supermarketów i placówek żywienia zbiorowego

- Obudowa, głowica, zespół nacinający, noże i miska wykonane ze stali nierdzewnej
- Wysokowydajna głowica zewnętrzna 32/98. Do wyboru zespół nacinający:
  - Enterprise: 1 tarcza i 1 nóż samoostrzący ze stali nierdzewnej
  - Unger S5: Ø 98, 3 tarcze, 2 samoostrzące noże i 2 pierścienie

- Urządzenie wyposażone w 2 niezależne silniki z funkcją biegu wstecznego
- Łatwy demontaż zestawu nacinającego i tacy załadowniczej w celu dokładnego wyczyszczenia
- Konstrukcja zgodna ze standardami w zakresie higieny i bezpieczeństwa oraz specyficznymi wymaganiami określonymi dla maszyn do mięsa



Inoxxi WXM 800



Inoxxi	WXM 800
Głowica:	32/98
Pojemność miski:	42 L
Wydajność:	800 kg/h (13,3 kg/min)
Moc silnika wilka:	2,2 kW
Moc silnika mieszalki:	0,6 kW
Waga netto:	119 kg

**NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DO OBRÓBKİ ŻYWNOCİ DLA PROFESJONALISTÓW**



Inoxxi to profesjonalna obróbka żywności dostosowana do tempa życia i wysokich wymagań jakościowych konsumentów XXI w. To nowoczesne rozwiązania dla gastronomii, handlu i przemysłu spożywczego, które pozwalają profesjonalistom pracować szybko, wydajnie i na wysokim poziomie.

[www.inoxxi.eu](http://www.inoxxi.eu), [www.inoxxi.pl](http://www.inoxxi.pl)

**UNISCALE**

Dystrybucja w Polsce: Uniscale Sp. z o.o.  
ul. Opłotek 29, 01-940 Warszawa  
tel. (0 22) 569 52 50, faks (0 22) 569 52 51  
[www.uniscale.pl](http://www.uniscale.pl)