



Wilk Inoxi WB 22

Nowoczesne maszyny do mielenia mięsa:

- Profesjonalna wydajność dostosowana do Twoich potrzeb: od 120 do 450 kg mięsa/h
- Poziom higieny bez kompromisów
- Płynna praca, prosta obsługa, łatwy demontaż i czyszczenie
- Wentylowane silniki z zabezpieczeniami
- Mocna, trwała, solidna konstrukcja

Piły do mięsa, ryb i drobiu:

- Spełniają surowe standardy bezpieczeństwa obsługi
- Łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Idealne do użytku w sklepach i mniejszych zakładach przemysłowych

Piła Inoxi BS 155T



WILKI I PIŁY

Nowoczesne maszyny do obróbki mięsa

Profesjonalne maszyny INOXXI to nowoczesne urządzenia do intensywnej pracy. To solidny sprzęt, który zaspokoi potrzeby związane z przygotowaniem mięsa z optymalną wydajnością, zapewni odpowiednią jakość produktu końcowego oraz szybką, płynną pracę.

Maszyny INOXXI zaprojektowano z dbałością o każdy detal, aby stworzyć sprzęt wyjątkowy i wyróżniający się wśród konkurencyjnych urządzeń. Urządzenia INOXXI są skonstruowane z zapewnieniem europejskich standardów w zakresie higieny i bezpieczeństwa pracy.

Wysoki poziom higieny i solidna konstrukcja

Bezkompromisowa pod względem poziomu higieny konstrukcja ze stali nierdzewnej pozbawiona jest wydrzeń, kantów i szczelin, w których mogłyby gromadzić się resztki mięsa i bakterie. Elementy zostały wygładzone i wypolerowane, a łączenia precyzyjnie spasowane, aby wyeliminować krytyczne pod względem higieny miejsca. Łatwy demontaż zestawu tnącego sprawia, że czyszczenie maszyn INOXXI jest szybkie, łatwe i skuteczne.

Wentylowane silniki

Nawet podczas bardzo intensywnej pracy nie ma możliwości uszkodzenia silnika. Skuteczny system wentylacji silnika nie dopuszcza do jego szybkiego przegrzewania się, dlatego praca jest płynna. System „no volt release” (NVR) zabezpiecza silnik przed przypadkowym uruchomieniem po zaniku napięcia.

Zestaw nacinający ze stali nierdzewnej wysokiej jakości

Wszystkie elementy zestawu nacinającego – sito, nóż, ślimak, obudowę – wykonano

z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, dlatego są one wytrzymałe i nie wchodzą w reakcje chemiczne.

Wysoka wydajność

Mimo kompaktowych wymiarów są to urządzenia o imponującej wydajności. Uzyskano ją dzięki wysokiej prędkości pracy i konstrukcji zespołu tnącego, który nie nagrzewa się nadmiernie nawet podczas długotrwałej pracy urządzenia. Dzięki temu mięso mielone jest w odpowiedniej temperaturze i nie traci swoich właściwości smakowych. Proces mielenia nie pogarsza jakości surowca, a ilość mięsa, które można zmielić, budzi respekt.

Po zakończeniu cyklu pracy w urządzeniu pozostaje tylko minimalna ilość surowca – dzięki temu można mielić inne mięso nawet bez rozbierania zespołu tnącego.

Piły do mięsa, ryb i drobiu

Piły INOXXI są przeznaczone do cięcia zamrożonego lub surowego mięsa z kośćmi, ryb i drobiu – w sklepach i mniejszych zakładach przemysłowych. Spełniają wysokie standardy bezpieczeństwa - mają zabezpieczenie przed uruchomieniem przy zdjętej osłonie noża, a części elektryczne są zabezpieczone przed ingerencją wody. Brzeszczotem o szerokości 16 mm mogą ciąć produkty o wysokości do 300 mm na głębokość do 190 mm. Wykonane ze stali nierdzewnej - są odporne na kwas i soki z mięsa.

Wilki INOXXI serii WLM

Wilki Inoxxi serii WLM są w standardzie wyposażone w zestaw tnący Enterprise, z sitem i nożem w zestawie. Opcjonalnie dostępne są sita o różnej średnicy otworów.



Elementy zestawu nacinającego Enterprise

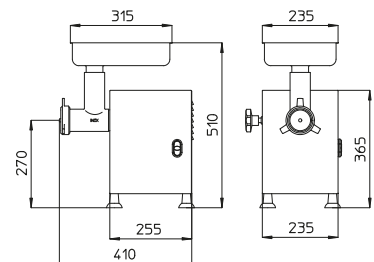


- Przeznaczone do typowych zastosowań w większych sklepach
- Wydajność: do 150/250/450 kg/h (odpowiednio w modelach WLM 12/22/32)
- Solidne i trwałe, wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa konstrukcja (zajmują mało miejsca)
- Łatwe do czyszczenia
- Wyposażone w doskonale uszczelniony silnik, do którego nie przedostają się zanieczyszczenia
- Skuteczna wentylacja silnika pozwala na długotrwałą i bezawaryjną pracę
- System „no volt release” (NVR) zabezpiecza urządzenie przed przypadkowym uruchomieniem po zaniku napięcia
- Certyfikat CE na zgodność z obowiązującymi przepisami w zakresie higieny i bezpieczeństwa obsługi maszyn do mięsa
- Możliwość zastosowania szarpaków 3 i 5-częściowych jako opcja

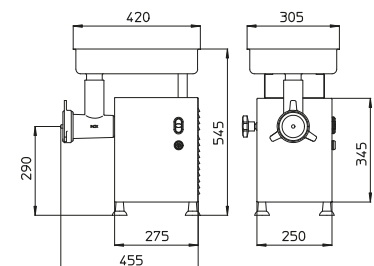


Inoxxi WLM 32 o wydajności 450 kg/h

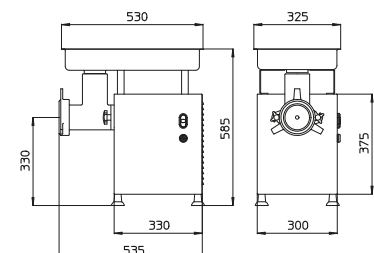
Model	Inoxxi WLM 12
Wydajność	150 kg/h
Wymiary zewn.	235 x 410 x 510 mm
Wymiary podstawy	235 x 255 mm
Waga maszyny bez opakowania	24 kg
Moc silnika	750 W
Zasilanie	230 V/ 50 Hz / 1-faz. lub 380 V/ 50 Hz / 3-faz



Model	Inoxxi WLM 22
Wydajność	250 kg/h
Wymiary zewn.	248 x 455 x 545 mm
Wymiary podstawy	248 x 275 mm
Waga maszyny bez opakowania	26 kg
Moc silnika	1100 W
Zasilanie	230 V/ 50 Hz / 1-faz. lub 380 V/ 50 Hz / 3-faz.



Model	Inoxxi WLM 32
Wydajność	450 kg/h
Wymiary zewn.	300 x 536 x 587 mm
Wymiary podstawy	300 x 330 mm
Waga maszyny bez opakowania	45 kg
Moc silnika	2200 W
Zasilanie	230 V/ 50 Hz / 1-faz. lub 380 V/ 50 Hz / 3-faz.



Wilki Inoxxi serii WB i WBR

Wilki Inoxxi WB22 i WB32

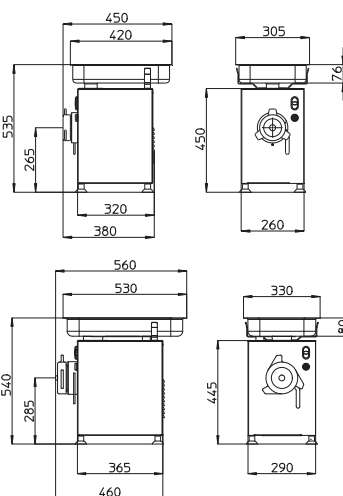
Urządzenia przeznaczone do pracy w większych sklepach, placówkach zbiorowego żywienia oraz do zastosowań półprodukcyjnych w zakładach przetwórczych.

Najważniejsze zalety:

- Gardziel wyjmowana jednym ruchem – łatwe czyszczenie i przechowywanie
- Zestaw nacinający, taca załadownicza oraz obudowa wykonane ze stali nierdzewnej
- Zwarta, elegancka obudowa
- Bieg wsteczny
- Urządzenia w standardzie wyposażone w zestaw tnący Enterprise.



Inoxxi WB32



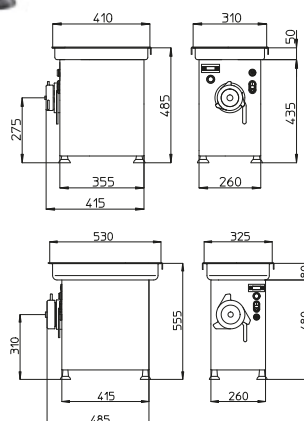
Model	WB22	WB32
Głowica	22/82	32/82
Wydajność	270 kg/h	500 kg/h
Zasilanie	230 V/ 50 Hz/ 1-faz.	
Moc silnika	1100 W	2200 W
Średnica sitka	80 mm	
Maks. wymiary zewnętrzne (szer. x dł. x wys.)	305 x 450 x 535 mm	330 x 565 x 540
Waga	33 kg	50 kg

Wilki Inoxxi WBR22 i WBR32 z chłodzoną gardzielią i tacą

Urządzenia z chłodzoną gardzielią i tacą załadowniczą przeznaczone do typowych zastosowań w sklepach o większej powierzchni, spełniające wymagania HACCP. W całości wykonane ze stali nierdzewnej. Wyposażone w bardzo cichy moduł chłodzący wypełniony ekologicznym gazem. Wentylowany silnik zapewnia pracę bez przerw. W standardzie: bieg wsteczny i zestaw tnący Enterprise.



Inoxxi WBR32



Model	WBR22	WBR32
Głowica	22/82	32/98
Wydajność	250 kg/h (4,2 kg/min)	450 kg/h (7,5 kg/min)
Zasilanie	230 V/ 50 Hz/ 1-faz.	
Moc silnika	1100 W	2200 W
Moc modułu chłodzącego	190 W	
Maks. wymiary zewnętrzne (szer. x dł. x wys.)	326 x 443 x 488 mm	340 x 545 x 555
Waga netto	40 kg	52 kg



W wilkach Inoxxi seria WB i WBR po zmieleniu jednej partii mięsa można łatwo i szybko wyjąć zestaw nacinający i przechować go w chłodni. W ten sposób, dzieląc pracę na etapy, możemy mieć raz na jakiś czas, a warunki bakteriologiczne będą wciąż zachowane. Nie trzeba wówczas myć zestawu po każdym użyciu, a wystarczy jedynie pod koniec dnia. Prosty demontaż pozwala bardzo szybko i bez żadnych narzędzi przygotować zestaw nacinający do mycia.



Piły do mięsa, ryb i drobiu Inoxxi 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

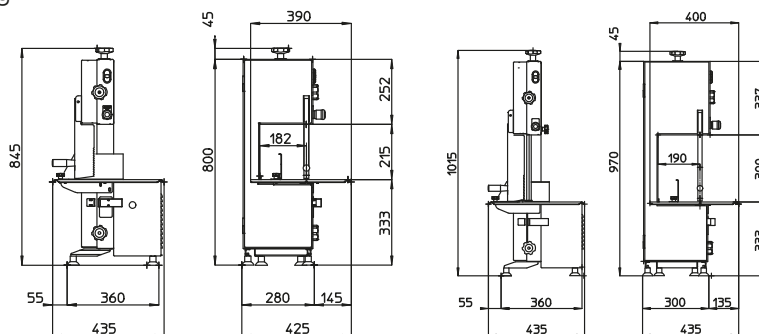


BS 182T



Piły Inoxxi serii BS charakteryzują się wysoką jakością wykonania w przystępnej cenie. Piły te stanowią idealne rozwiązanie dla sklepów i placówek żywienia zbiorowego. Certyfikowana konstrukcja jest zgodna z zaleceniami dyrektywy 98/37/EEC.

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



Model	Piła Inoxxi BS 155T	Piła Inoxxi 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.	



BS 155T

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DO OBRÓBKİ ŻYWNÓŚCI 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, 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