BEZPŁATNY OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

NR 8
264
2017
ISSN 1234–7450

NOWA JAKOŚĆ PIEPRZU

promar®
więcej niż standard

EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

smakoVITA®

polecają środki, aromaty oraz preparaty funkcjonalne
bez alergenów do kiełbas tradycyjnych:

Aromix Kiełbasa Pikantna
Aromix Kiełbasa Swojska
Aromix Krakowska Kiełbasa polędwicowa

Aromix Mieszanka do Kiełbasy Wiejskiej
Aromax Kiełbasa Chorizo II
Aromax Kiełbasa Słowacka Plus G

Aromax Kiełbasa Wiejska
Aromix Kiełbaska Wiedeńska

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

Skontaktuj się z nami, wejdź na www.smakovita.com

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems

3 lata gwarancji

Pakowarki próżniowe

Stołowe

Wolnostojące

Pakowarki próżniowe HENKELMAN:

- **Blisko 30 modeli do wszystkich zastosowań,**
- **Niewiarygodna jakość w dobrej cenie,**
- **Zastosowanie pomp próżniowych BUSCH,**
- **Pakowanie w atmosferze modyfikowanej MAP,**
- **Pełna funkcjonalność dla różnych produktów,**
- **Nowoczesne wzornictwo,**

Drukowanie etykiet dla spełnienia wymogów HACCP

Dwukomorowe

Pakowarki dwukomorowe typu "MOJA-TWOJA" z listwami o długości od 450 do 1100 mm.

Również w wersji automatycznej z przenośnikami taśmowymi.

SolArM

SolArM s.c.
ul.Węgierska 205
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 445 72 14
fax: 18 445 79 70

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

DZIEŃ DOBRY Tematyka związana z jakością i zdrowotnością żywności, w branży mięsnej, to sprawa wciąż żywa i pojawiająca się systematycznie na łamach naszego wydawnictwa. Rynek determinuje produkcję a wytwórcy poszukują lepszych rozwiązań. Konsumenci stawiają coraz większe wymagania - coraz więcej mówi się o żywności funkcjonalnej - czy wyroby mięsne spełniają taką rolę, czy poza funkcjami odżywczymi mogą wspomagać nasz organizm i dostarczać składników korzystnie wpływających na prawidłowe działanie organizmu człowieka? Producenci, aby sprostać potrzebom rynku, stosują dodatki i komponenty prozdrowotne. /s. 12/ Mięso jest źródłem wielu składników pokarmowych. Temat wciąż aktualny i sporny - wpływ spożywania mięsa czerwonego na zdrowie. Jakie są pozytywy a na co powinniśmy uważać w codziennej diecie? /s. 26/ Rynek wymusza na producentach żywności zachowania możliwie jak najdłuższego terminu przydatności produktu do spożycia. Firma Wipol ma na to sposób - jak wydłużyć trwałość produktów? /s. 45/ Nowa strategia medialna - opracowana przez Związek Polskie Mięso - pod hasłem: Wołowe triki i techniki. Powstała kampania przełamująca stereotypy - cykl materiałów filmowych na temat wołowiny - przepisy, szeroko zakrojone poradnictwo skierowane dla profesjonalistów i konsumentów. /s. 47/ Po nowości, po wiedzę, po kontakty biznesowe - zapraszamy do Poznania na Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych Polagra Food 2017 - /s. 50/ Za miesiąc numer targowy - Do zobaczenia na Polagrze!

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

SPICEBAR
OSŁONKA BARIEROWA
Z TRANSFEREM PRZYPRAW
WWW.GRUPANOMAX.PL
GRUPA
NOMAX

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

SIERPIEŃ 2017

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

12 Probiotyki i prebiotyki w produkcji wędlin surowych
Dr inż. Jerzy Wajdzik

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

26 Spożycie mięsa czerwonego a zdrowie konsumentów
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

8 Nowości

45 WIPOL wydłużamy trwałość produktów

47 Polskie Mięso „Wołowe triki i techniki" przełamywanie stereotypów o wołowinie

50 Polagra Food. Po nowości, wiedzę i kontakty biznesowe do Poznania

INNE

6 Spis reklam

52 Giełda maszyn używanych

62 Branżowy spis firm

80 Cennik reklam

Redakcja:
10-460 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12, fax (89) 533 43 30
email: masarski@koopress.com
email: kurbaniak@koopress.com

Redaktor naczelna:
Katarzyna Urbaniak

Skład:
Błażej Majewski

Okładka: Regis, Promar

Wydawca, druk:
koopress®
10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12
fax (89) 533 43 30
www.koopress.com

ISSN 1234–7450

Konto: **KOOPRESS Sp. z o.o. PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW**

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść ogłoszeń oraz za materiały nadesłane przez klienta
Wszelkie prawa zastrzeżone. Reprodukowanie części lub całości tekstów bez pisemnej zgody redakcji - zabronione

Automatyczny wilk kątowy W-200 B

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

przeznaczony do rozdrabniania bloków mięsa mrożonego do -20°C oraz wykonywania innych operacji technologicznych w zależności od użytego osprzętu

POLAGRA-TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Serdecznie zapraszamy na nasze stoisko podczas Targów POLAGRA-TECH w Poznaniu, w dniach 25-28 września 2017, pawilon 5, stoisko 94

NASTRZYKIWARKI SERII SAS

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

KUTRY PRÓŻNIOWE

Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

Podlas 3 | Rawa Mazowiecka | tel. 46 814 55 00 | metalbud@metalbud.com

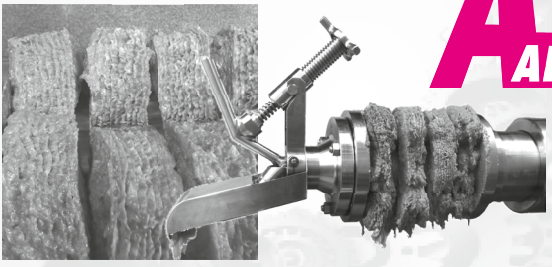
SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	36
Arendt	6
Art-Mas	44
Axis	37
Brökelmann	27
Dadaux	insert
Erka	21
Elektrocar	41
Eurodis	25
Industrial Auctions	31
J&J	29
Jarvis	17
Jugema	40
Ka-Gra	38, 39
Master	7, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 22
Metalbud	5
Młynkol	44
Nomax Trading	3, 24
Pek-Mont	9
Plan	43
Promar	I str. okł.
Regis	I str. okł.
Sekwens	34
Solarm	1, 10, 12, 33
Sollid	35
SPO-MAS BIS	42
Techmet	23
TI-MA	III str. okł.
Vemag Polska	19, II str. okł.
Wamma	insert

ODKOSTNIARKI KOMPLETNE ORAZ GŁOWICE

Wytwarzanie głowic odkostniających do wszystkich typów rozdrabniaczy („wilków") o wielkości 130 ÷ 200.



ARENDT

70-700 Szczecin
ul.Rymarska 148 c
tel. kom. +48 602 677 100
tel. kom. +48 602 677 200
tel/fax. (91) 460 67 72
andrzejarendt@gmail.com
www.arendt.pl

Głowice pozwalają przekształcić wszystkie "wilki" w profesjonalne odkostniarki, osiągające wydajność (zależnie od typu "wilka" od 500 do pow. 3000 kg/godz. przy uzyskach (z porcji rosołowych) 58% do 86% masy mięsnej.

W nasze głowice wyposażamy „wilki" różnych wytwórców

Wytwarzamy również wałki czyszczące do wszystkich typów „żołądkarek" do drobiu.

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

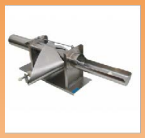
MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

Aparaty ubojowe

Aparaty ubojowe pneumatyczne



Aplikatory do szynek

Bicze gumowe do myjek

Brzeszczoty do pił taśmowych

Drzwi kwasoodporne

Fartuchy ochronne

Formy siatkowe

Haki

Igły do nastrzykiwarek

Kije wędzarnicze aluminiowe, kwasoodporne

Klipsy do podwiązywania przełyku bydła

Kloce masarskie

Kolumny do formowania mięsa

Koła tworzywowe oraz aluminiowe

Koła dociskowe do skórowaczek i odbłaniarek

Konfiskatory

Kosze na noże, stalki oraz rękawice

Kurtyny paskowe

Listwy narożnikowe

Łapy gumowe do szczeciniarek

Myjki butów

Myjki fartuchów

Naboje do ogłuszania zwierząt

Nośniki noży

Noże do kostkownic

Noże do kutrów

Noże do skórowaczek i odbłaniarek

Noże do wycinania żeberek

Noże pneumatyczne

Noże pneumatyczne do wycinania żeberek

Noże rurkowe do wykrwawiania trzody i bydła

Noże, sita, szarpaki do "wilków"

Noże, sita, głowice kutra Karl-Schnell

Noże trybowniki

Noże żyłkowe do wycinania żeberek

NOWOŚCI

KAGRA

MYJKA DO KOSZY NA NOŻE 22500

więcej na stronach: 38,39

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

www.master-solec.pl

OSTRZAŁKA NOŻY KRĄŻKOWYCH

więcej na stronach: 7, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 22

PEK-MONT®

Producent maszyn dla przemysłu mięsnego oraz oczyszczalni ścieków

NÓŻ OBROTOWY

LINIE ROZBIOROWE

PEK-MONT SP. Z O.O.
Polska
09-230 Bielsk k/Płocka
ul. Spółdzielcza 30

tel./fax (+48 24) 261 55 09
(+48 24) 261 51 30
(+48 24) 261 50 95
fax (+48 24) 261 58 26

TÜV NORD Polska
PN-EN ISO 9001

TECHNOLOGIA

PROJEKT

REALIZACJA

www.pekmont.pl
pekmont@pekmont.pl

76 lat doświadczenia w produkcji maszyn

Piły taśmowe KT

Piły taśmowe KT:

- **6 modeli o zróżnicowanej wielkości,**
- **Stoły w wersji ruchomej, stałej lub z rolkami,**
- **Automatyczny hamulec bezpieczeństwa,**
- **2 prędkości cięcia w modelach wolnostojących,**
- **Bardzo wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej,**

Wilki i Wilkomieszałki

Prasa do mięsa KT-ALP

SolArM

SolArM s.c.
ul.Węgierska 205
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 445 72 14
fax: 18 445 79 70

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

Odcinacze papieru

Ostrzałki noży

Pęta

Pistolety do wody

Płyty PE na stoły rozbiorowe

Poganiacze

Półki siatkowe do wózków wędzarniczych

Praski do mięs

Pulpity do pisania

Rękawice ochronne

Rozpieracze

Szczotki do myjek

Stalki do ostrzenia noży

Stanowiska do oszałamiania bydła

Sterylizatory

Stojaki do worków na śmieci

Stoły do nadziewarek

Stoły rozbiorowe

Suszarki do butów

S-haki

Tasaki, topory rzeźnicze

Taśmy trans. do skórowaczek i odbłaniarek

Termometry

Umywalki

Urządzenia do ogłuszania zwierząt

Uszczelki do komór wędzarniczych, chłodni

Wieszaki do boczku

Widły, łopaty, wybieraki, mieszadła

Wieszaki choinkowe

Wieszaki do węży

Wirniki gumowe nastrzykiwarek

Wózki do farszu

Wózki do przewozu pojemników

Wózki na osierdzia

Wózki wędzarnicze

Wózko-wanny

PROBIOTYKI I PREBIOTYKI W PRODUKCJI WĘDLIN SUROWYCH

Dr inż. Jerzy Wajdzik

Konsumenci żywności stawiając coraz większe wymagania wyrobom mięsnym, również oczekują od nich coraz częściej spełniania roli żywności funkcjonalnej. Z tego względu, wyroby te, powinny stawać się dostarczycielem składników korzystnie wpływających na prawidłowe działanie organizmu człowieka. Producenci wyrobów mięsnych, aby sprostać potrzebom rynku coraz częściej praktykują stosowanie w przetwórstwie nowych dodatków i komponentów przejawiających pozytywne efekty prozdrowotne. Do grupy takich substancji dodatkowych należą również probiotyki (*z grec. pro bios* - dla życia) i prebiotyki, które mają jeszcze jednak ograniczone możliwości zastosowania. Najbardziej przydatne okazują się te substancje w produkcji wędlin surowych dojrzewających.

Szerokie jednak stosowanie probiotyków w produkcji wędlin surowych dojrzewających jako kultur startowych jest utrudnione przez fakt, że w w tych wyrobach jest na poziomie utrudniającym rozwój wielu potencjalnych szczepów drobnoustrojów probiotycznych. Niezbędnym warunkiem zastosowania do produkcji jest właściwy ich dobór, który musi uwzględniać skuteczną adaptację do rozwoju w produkcie w czasie zachodzącego dojrzewania.

SolArM

Stosuj klipsy SolArM:
• Znacząco obniż koszty produkcji,
• Oszczędzaj bez utraty jakości,
• Dbaj o bezpieczeństwo maszyn,
• Korzystaj z porad polskiej firmy z 25-letnim doświadczeniem produkcji,
• Zapewnij swojej firmie pewność dostaw przy najniższych cenach,
• Pełna higiena, precyzja i solidność,
• Kompleksowa oferta klipsów typu U, klipsów taśmowych oraz pętelek.

33-335 Nawojowa 456
tel. (+48) 18 445 72 14, fax (+48) 18 445 79 70
e-mail: solarm@solarm.pl, www.solarm.pl

CHARAKTERYSTYKA PROBIOTYKÓW

W produkcji surowych wędlin dojrzewających jako kultury startowe stosuje się w szerokim zakresie bakteryjne mikroorganizmy produkujące kwas mlekowy. Jednak tylko nieliczne z nich korzystnie działają na organizm człowieka, poprzez poprawę równowagi mikroflory jelitowej i są traktowane jako probiotyczne. Większość takich drobnoustrojów należy do grupy bakterii kwasu mlekowego (Lactic Acid Bacteria - LAB). Kryteria charakterystyki drobnoustrojów probiotycznych spełniają ponadto niektóre pleśnie (z rodzaju Aspergillus) oraz drożdże (z rodzaju Saccharomyces) i grzyby określane jako drożdżaki (z rodzaju Candida).Wszystkie drobnoustroje zaliczane do probiotycznych powinny charakteryzować się następującymi właściwościami: ➤

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

PROMOCJA

medoc | KENTMASTER | B&D | L&W LUMBECK & WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięc mięsa i kości

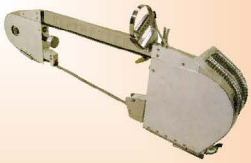
piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

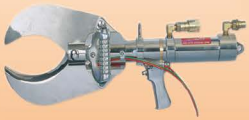
piły do półtusz - tarczowe



piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe



nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

- przejawiać bezpieczeństwo stosowania,
- posiadać cechy funkcjonalne,
- wykazywać przydatność technologiczną.

W zakresie cech funkcjonalnych probiotyki powinny natomiast:
- wykazywać oporność na kwasowość soku żołądkowego, sole kwasów żółciowych,
- być antagonistami w stosunku do patogenów jelitowych i wykazywać konkurencyjność w stosunku do mikroflory jelitowej,
- charakteryzować się zdolnością do kolonizacji określonych miejsc przewodu pokarmowego,
- być opornymi na bakteriocyny, kwasy i inne związki produkowane przez mikroflorę jelitową,
- cechować się immunomodulacją,
- poprawiać efekt korzystnego działania żywności na organizm.

W zakresie aspektów bezpiecznego stosowania, probiotyki powinny posiadać dokładną diagnostykę dotyczącą swojej identyfikacji, działać bezpiecznie, nie posiadać genów opornych na antybiotyki oraz pochodzić wskutek wyizolowania z przewodu pokarmowego człowieka. Z punktu widzenia stosowania probiotyków w produkcji wędlin surowych istotne są również ich cechy technologiczne. Należą do nich:
- łatwość zastosowania w produkcji,
- oporność na procedury utrwalania (zamrażanie, liofilizacja, przechowywanie),
- żywotność i stabilność w czasie przechowywania,
- brak pogarszania się ich cech sensorycznych w czasie,
- stabilność genetyczna,
- oporność na bakteriofagi.

Głównym zadaniem drobnoustrojów probiotycznych, dodanych do produkcji, jest poza efektem technologicznym (np. produkcja kwasu mlekowego) korzystne działanie na zdrowie człowieka w układzie pokarmowym przez immunostymulację wytwarzania różnych związków chemicznych, a także wpływ na zachowanie prawidłowej mikroflory fizjologicznej. Żywe drobnoustroje należy wprowadzać w takiej formie do wyrobów, żeby przetrwały proces technologiczny oraz późniejsze działanie soków trawiennych w żołądku i dwunastnicy a zarazem były w efekcie aktywne w okrężnicy (jelito grube).
Probiotyczne bakterie analogicznie jak wszystkie szczepy z grupy LAB bytując w przewodzie pokarmowym człowieka spełniają rolę składnika złożonej mikroflory. Biorą udział w zakwaszaniu ➤

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

PIŁA DO KOŚCI POKRZEPOWEJ

Urządzenie opatentowane przez Gronkjaer - Dania zapewnia większą wydajność pracy oraz lepszy uzysk po cięciu, dzięki zakrzywionej taśmie tnącej o gr. 0,56 mm, która gwarantuje bardziej precyzyjne cięcie. Idealna podczas pracy na poruszającej się taśmie przenośnika. Statyczne zawieszenie na przeciwwadze gwarantują łatwą obsługę urządzenia. Piła wykorzystywana jest również do bydła i dostępna w formie modułu pionowego ze specjalnym systemem unoszenia. Piła jest wodoodporna i może być w łatwy sposób czyszczona wodą pod wysokim ciśnieniem.

ŻEBERKOWNICA ŻYŁKOWA

Żeberkownica żyłkowa stała się niezbędnym narzędziem w ubojniach, w których wprowadzona został jako element wyposażenia linii produkcyjnych. Stosowana jest z powodzeniem w zakładach przetwórstwa mięsnego na całym świecie.
Występuje w wersji pneumatycznej i elektrycznej z czujnikiem indukcyjnym 6 V, w dostępnych dwóch prędkościach działania. Urządzenie zwiększa wydajność. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt ułatwia operatorom obsługę żeberkownicy.

ŁOPATKARKA

Urządzenie szczególnie przydatne do obróbki trzody chlewnej. Kompaktowa i ergonomiczna budowa. Specjalnie zaprojektowane wgłębienie na końcu narzędzia ułatwia precyzyjny uchwyt łopatki.
Mniejsze obciążenie i łatwa obsługa.

Urządzenia mogą zostać wyprodukowane i dostosowane do indywidualnych potrzeb klienta. Film demonstracyjny trzech urządzeń dostępny w biurze.

GRØNKJÆR

środowiska jelita grubego i uczestniczą aktywnie w procesach trawiennych. Stosowanie tych bakterii, w produkcji wędlin surowych, prowadzi do aktywnej obecności ich w wyrobach kierowanych do bezpośredniego spożycia. Wykorzystanie probiotycznych bakterii w procesie żywienia może dodatkowo:

- zapobiegać zakażeniom układu pokarmowego,
- hamować rozwój patogennych drobnoustrojów,
- hamować adhezję do nabłonka jelitowego konkurencyjnych drobnoustrojów,
- zwiększać syntezę i aktywność przeciwciał w przewodzie pokarmowym,
- łagodzić objawy nietolerancji laktozy,
- wpływać korzystnie na zaburzenia ilościowe, jakościowe mikroflory jelitowej,
- oddziaływać anty-kancerogennie,
- poprawiać profil lipidowy krwi człowieka.

Probiotyczne bakterie kwasu mlekowego (LAB)

Bakterie kwasu mlekowego (LAB) są G (+) ziarniakami, pałeczkami lub laseczkami prowadzącymi fermentację glukozy do kwasu mlekowego (homofermentacja o wydajności powyżej 85%) lub do kwasu mlekowego, masłowego, bursztynowego, octowego, etanolu, diacetylu i CO2 (heterofermentacja o wydajności ok. 50% kwasu mlekowego). Wszystkie te bakterie są beztlenowcami, a niektóre z nich tolerują tylko niewielkie stężenie tlenu. Największe znaczenie w procesie fermentacji i wytwarzania kwasu mlekowego w produkcji wędlin surowych mają bakterie LAB z rodziny *Lactobacillaceae* (rodzaj *Lactobacillus*).

Do grupy bakterii kwasu mlekowego należą ponadto morfologiczne i biochemiczne rodzaje ziarniaków, takich jak:

- *Streptococcus*,
- *Pediococcus*,
- *Leuconostoc*

a także blisko spokrewnione z rodzajem *Lactobacillus*, bakterie kwasu propionowego z rodzaju *Propionibacterium*.

Bakterie mlekowe z rodzaju *Lactobacillus* (LAB) pozyskują energię z fermentacji cukrów i rozwijają się na podłożach bogatych w aminokwasy, witaminy, puryny i pirymidyny. Do wzrostu wymagają ponadto kwasów tłuszczowych, estrów oraz składników kwasów nukleinowych. Intensywnie rosną fermentując węglowodany do momentu:

- wyczerpania się węglowodanów,
- nagromadzenia się substancji hamujących ich wzrost (nadtlenek wodoru),
- wzrostu stężenia jonów wodorowych do poziomu, którego nie tolerują. ➤

JARVIS®

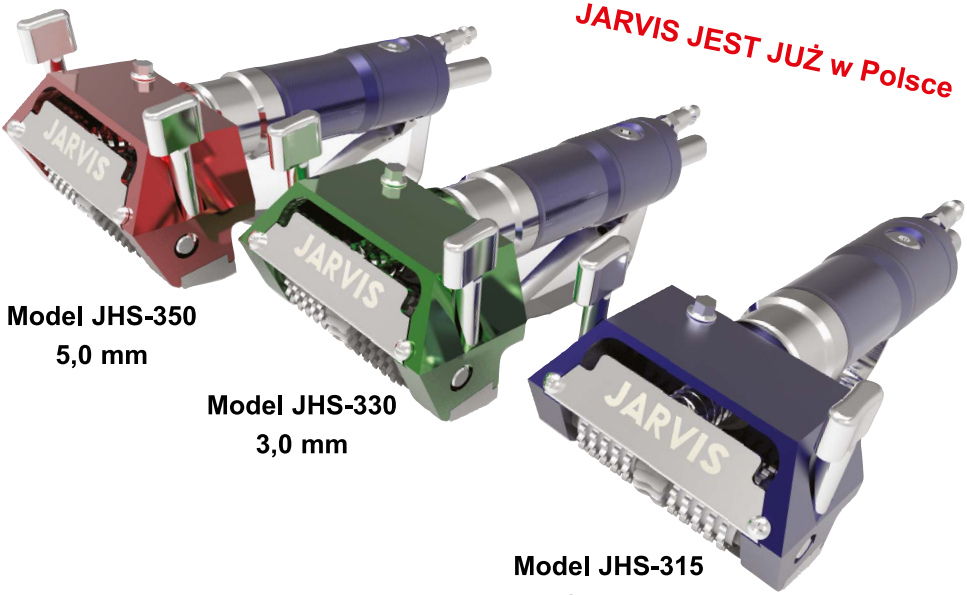
NOWOŚĆ

Model JHS

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA

Szybki i łatwy Sposób na Usunięcie Skóry i Słoniny

JARVIS JEST JUŻ w Polsce



Model JHS-350
5,0 mm

Model JHS-330
3,0 mm

Model JHS-315
1,5 mm

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

Przy zakupie nowych urządzeń JARVIS w rozliczeniu przyjmujemy stary sprzęt naszej i innych firm.

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

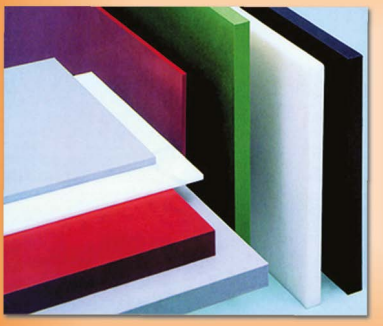
Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

Jarvis Polska Limited Sp. z o.o.
St. Dabrowa 39
76-231 Damnica Polska
Tel: 48 59 725 62 67
Mobile: 48 696-625 474
E-mail: info@jarvispolska.pl
www.jarvispolska.pl

Generalnie bakterie te rosną i pozostają żywe przy wartości pH w zakresie od 4,5 do 7,0. Te z nich, które tolerują niewielkie stężenie tlenu (mikroaerofile) wytwarzają w takim środowisku zwiększone ilości kwasu mlekowego. Bakterie LAB rosną w zakresie temperatur od 10 do 45° C, przy zasoleniu środowiska do poziomu nawet 6,5% NaCl co umożliwia ich stosowanie jako kultury startowe w produkcji wędlin surowych dojrzewających.

Drobnoustroje te, do wzrostu potrzebują aminokwasy egzogenne i peptydy, które są uwalniane w procesie enzymatycznej proteolizy białek mięśniowych względnie wskutek sprawnie działającego systemu proteolitycznego bakterii, pozwalającego na hydrolizę peptydów oraz białek do aminokwasów. Ma to istotne znaczenie w procesie fermentacji i dojrzewania wędlin surowych. Bakterie LAB wpływają ponadto na konwersję powstających aminokwasów do związków aromatycznych. W wyniku takich transaminacji tworzą się ketokwasy, które dalej są konwertowane do aldehydów i kwasów karboksylowych wpływających na wytwarzający się profil smakowo- zapachowy wędlin dojrzewających.

Płyty tworzywowe na stoły rozbiorowe, dostępne gr.1mm do 80 mm docinane na wymiar.



www.master-solec.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.
86-050 Solec Kujawski,
ul. Powstańców 6a
tel./fax (52) 387 12 44
e-mail: info@master-solec.pl

Następujący w wyniku zakwaszenia masy wędlinowej proces fermentacji i dojrzewania zapobiega rozwojowi patogennej i niekorzystnej mikroflory. Dodawane bakterie kwasu mlekowego zapewniają więc stabilny przebieg tych procesów, prowadzący do uzyskania wędlin surowych o pożądanych cechach jakościowych. Negatywnym skutkiem działania bakterii zakwaszających może być jednak tworzenie się niekorzystnego nadtlenku wodoru, który działając utleniająco wpływa na niekorzystny kierunek zmian w zakresie barwy wędlin. Wobec tego faktu, nieodzowne jest równoczesne wprowadzanie do masy wędlinowej bakterii z rodziny Micrococaeae, które wytwarzając katalazę lub pseudokatalazę prowadzą do skutecznego rozkładu tworzącego się nadtlenku wodoru. Bakterie te odpowiadają ponadto za intensyfikację procesu wybarwienia peklowniczego poprzez możliwość wytworzenia reduktazy azotanowej, która redukuje azotany do azotynów.

Wśród wielu szczepów bakterii fermentacji mlekowej produkujących kwas mlekowy w procesie fermentacji cukrów tylko niektóre można uznać za gatunki probiotyczne. Powinny one spełniać niezbędne kryteria i właściwości w zakresie bezpieczeństwa stosowania, pożądanych cech funkcjonalnych oraz technologicznych. Należą do nich następujące szczepy bakterii:

- *Lactobacillus acidophilus*
- *Lactobacillus amylovorus*
- *Lactobacillus casei*

VARIOVAC
know-how in packaging

NAJNOWSZY PRIMUS WYPRZEDZA KONKURENCJĘ

PRIMUS - pakowarka termoformująca najnowszej generacji zapewnia **większą wydajność nawet o 20- 30%** w porównaniu z maszynami konkurencji.
Jest to możliwe dzięki wprowadzeniu **RapidAir System**, który gwarantuje wysoką jakość opakowania. RapidAirSystem daje możliwość zastosowania cieńszych folii bez utraty walorów opakowania, co przekłada się na **duże oszczędności**. Łatwa i szybka zmiana wielkości opakowania oraz folii, ergonomiczna i stabilna konstrukcja, oparta na solidnych i o dużej żywotności podzespołach, ułatwiająca utrzymanie wysokiego poziomu higieny, **inteligentne sterowanie dotykowe** z funkcją przechylną dla pracy z obu stron, ze stałą kontrolą parametrów i statusu pracy
- to tylko niektóre zalety nowego Primusa.
Chętnie przedstawimy go Państwu osobiście.

VEMAG

VEMAG POLSKA Sp. z o.o.
02-285 Warszawa, ul. Szyszkowa 20
tel. 22 867 56 59 ,tel./fax 22 867 67 50
e-mail: info@vemag.pl www.vemag.pl

Zapewniamy szybki i profesjonalny serwis, bogato wyposażony magazyn części zamiennych w Warszawie, fachowe doradztwo przy zakupie. Zapraszamy do współpracy!

- *Lactobacillus crispatus*
- *Lactobacillus delbrueckii (Lactobacillus bulgaricus)*
- *Lactobacillus gallinarum*
- *Lactobacillus gasseri*
- *Lactobacillus johnsonii*
- *Lactobacillus paracasei*
- *Lactobacillus plantarum*
- *Lactobacillus reuteri*
- *Lactobacillus rhamnosus*

Stosując dodatek probiotycznych bakterii fermentacji mlekowej (LAB) w postaci kultur startowych należy tak pokierować procesem dojrzewania wędlin w zakresie ich namnażania się, aby uzyskać w wyrobach wartość na poziomie minimalnym wynoszącym 106 – 108 jtk/g. Niezbędnym warunkiem jest więc stworzenie w procesie produkcyjnym wędlin surowych dojrzewających możliwości poprawnego rozwoju dodanych drobnoustrojów probiotycznych. Surowce mięsno-tłuszczowe a co za tym idzie farsz wędlinowy, należy wzbogacać w cukry proste lub dwucukry do poziomu umożliwiającego intensywne namnażanie się tych drobnoustrojów.

Prowadzone liczne badania nad szczepami bakterii probiotycznych w zakresie ich właściwości wykazały pozytywny ich wpływ w różnym zakresie na przewód pokarmowy. Dobrym w tym zakresie okazuje się gatunek *Lactobacillus gasseri*, który jest oporny na kwasy żołądkowe oraz związki żółci. Szczep ten jak wykazały badania skutecznie hamuje rozwój i wydzielanie enterotoksyn przez *Staphylococcus aureus*. *Bakterie Lactobacillus gasseri* mają ponadto wyjątkową zdolność do wytwarzania nadtlenku wodoru, który może hamować rozwój wielu niekorzystnych drobnoustrojów. Właściwość polegająca na wytwarzaniu nadtlenku jest jednak niepożądana w procesie wytwarzania wędlin surowych dojrzewających. Niezbędnym warunkiem stosowania tych probiotycznych mikroorganizmów jest konieczność wprowadzenia ich do surowca na etapie wytwarzania farszu wędlinowego równocześnie z bakteriami wytwarzającymi katalazę. Przy takich założeniach można rekomendować wykorzystanie probiotycznych bakterii mlekowych *Lactobacillus gasseri* w procesie produkcji kiełbas dojrzewających. Szczepy te, swoimi właściwościami i przydatnością, przewyższają bakterie probiotyczne z gatunku *Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus crispatus, Lactobacillus amylovorus, Lactobacillus gallinarum i Lactobacillus johnsoni*.

Wysokimi cechami probiotycznymi charakteryzują się szczepy *Lactobacillus delbrueckii*, które nie mają jednak zastosowania w produkcji wędlin. Bakterie te należą bowiem do grupy drobnoustrojów acidofilnych i wymagają dla swojego rozwoju niskiej wartości pH (4,6-5,4) a ponadto mają złożone wymagania żywieniowe. Z powyższego względu nie miałyby one istotnego i szeroko pożądanego wpływu na proces fermentowania cukrów w farszu mięsno-tłuszczowym. Dodatkowo produkują aldehyd octowy, który charakteryzując się ostrym i specyficznym zapachem byłby nieakceptowalny w wyrobach mięsnych. Wobec takich faktów właściwości tych bakterii wykluczają je z zastosowania jako probiotyczne kultury startowe do produkcji wędlin surowych dojrzewających.

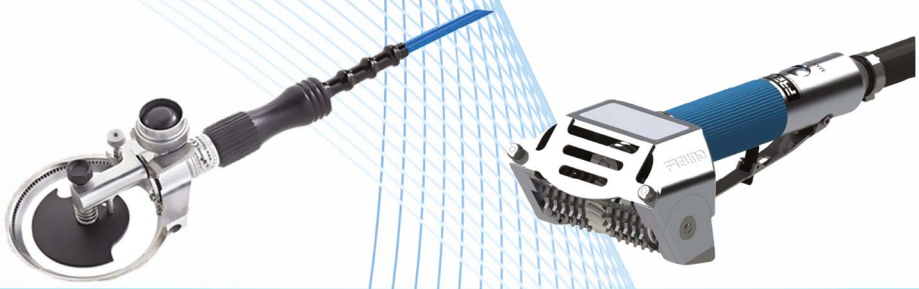
Pożądane cechy probiotyczne wykazują natomiast szczepy *Lactobacillus reuteri*, które naturalnie zasiedlają jelita człowieka i wykazują ich intensywną kolonizację w czasie wprowadzania równocześnie z żywnością. Bakterie te ponadto produkują reuterynę, która wykazuje znaczące właściwości przeciwdrobnoustrojowe na niektóre bakterie G (-) i G (+) oraz ➤

ERKA

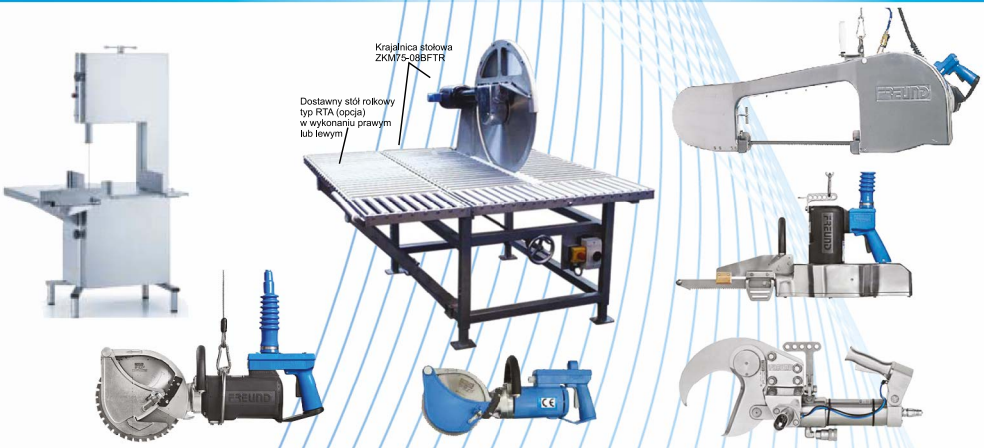
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

ERKA Piły do mięsa
ul. Ujeścisko 18 H, 80-130 GDAŃSK
tel/fax 58 325 61 13, kom. 601 986 562
www.erka-pily.pl, biuro@erka-pily.pl

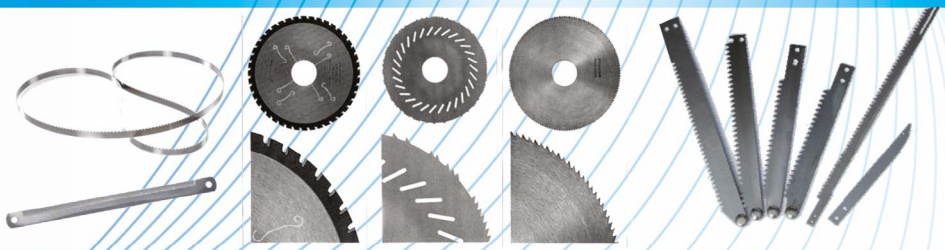
TRYMERY I SKÓROWACZKA



MASZYNY I URZĄDZENIA DO UBOJU I ROZBIORU



NARZĘDZIA TNĄCE I OSPRZĘT



DOSTARCZAMY TARCZE, BRZESZCZOTY, TAŚMY TNĄCE DO PIŁ WSZYSTKICH PRODUCENTÓW

BOGATY MAGAZYN CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO MASZYN m.in.

FREUND GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

medoc

REICH

EFA

działa niszcząco na drożdże. Ta ostatnia cecha, z punktu widzenia przydatności tych bakterii w produkcji kiełbas surowych dojrzewających, wydaje się być pewną przeszkodą w ich szerokim zastosowaniu technologicznym.

Analizując probiotyczne właściwości niektórych szczepów bakterii kwasu mlekowego (*L. casei, L. paracasei, L. plantarum, L. rhamnosus*) stwierdzono, że szczepy z gatunku *Lactobacillus plantarum* wykazują lepszą adhezję do nabłonka jelita niż pozostałe z wymienionej grupy. Wytrzymują one ponadto stosunkowo długi czas swojej bytności w układzie pokarmowym człowieka. Również właściwości technologiczne tych drobnoustrojów zdecydowanie przekonują do ich stosowania w postaci kultur startowych w produkcji wyrobów surowych. Rozwijają się one bowiem w temperaturze już od 15°C. Są względnymi tlenowcami i fermentują cukry proste (glukoza, fruktoza) oraz dwucukry (sacharoza, laktoza, maltoza). Szczepy te wytwarzają również bakteriocyny (laktocyny) działające antybakteryjnie na niektóre niepożądane drobnoustroje.

Mniejszą przydatnością technologiczną cechują się szczepy z gatunku *Lactobacillus casei* oraz zbliżone do nich gatunkowo *Lactobacillus paracasei*. Te drobnoustroje należące do grupy homofermentatywnych łatwo wytwarzają niekorzystny w produkcji wędlin nadtlenek wodoru. Stąd przy ich stosowaniu należy uwzględnić dodatek mikroorganizmów wytwarzających katalazę, która rozkłada tworzący się H_2O_2. Szczepy *Lactobacillus casei* podobnie jak nie mające zastosowania w produkcji kiełbas dojrzewających, szczepy *Lactobacillus acidophilus* skutecznie poprawiają trawienie człowieka poprzez regulowanie nieprawidłowości fizjologicznych. Przypisuje się im również działanie mające na celu obniżenie poziomu cholesterolu we krwi. Hamują one ponadto rozwój bakterii patogennych z rodzaju *Salmonella, Shigella* oraz szczepów *Campylobacter jejuni* i *Helicobacter pylori*.

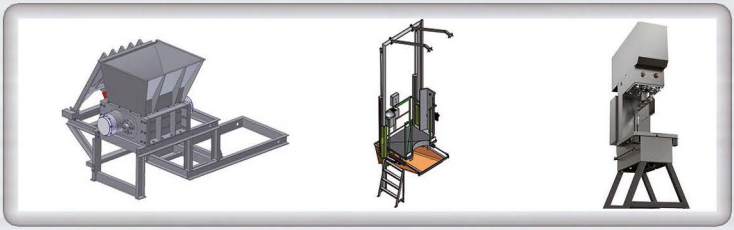
Prebiotyki w produkcji wędlin

Prebiotyki są to substancje obecne naturalnie w produktach lub wprowadzone do żywności w celu stymulacji rozwoju prawidłowej flory jelitowej. W ten sposób wykazują one prozdrowotne działanie. Prebiotykiem może więc być naturalny składnik diety lub dodatki do żywności o charakterze prozdrowotnym. Są to substancje oporne na działaniu enzymów trawiennych i łatwo docierające do jelita grubego w formie niezmienionej, gdzie rozwijają swoje działanie prozdrowotne. Działanie to sprowadza się do stymulowania wzrostu lub aktywno- ➤

GMN® TECHMET

Kompleksowe wyposażenie zakładów przetwórstwa mięsnego

MASZYNY I URZĄDZENIA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO



W dn. 25.09.2017 - 28.09.2017r.
jesteśmy w Poznaniu na Targach
Polagra - Tech 2017

POLAGRA·TECH
Pawilon 5 stoisko 21

Serdecznie Zapraszamy

GMN TECHMET Sp. z o.o.
ul. Wróblewskiego 2
09-200 Sierpc
www.techmet.com.pl

techmet@techmet.com.pl
Tel./fax +48 24 275 05 05
Mobile +48 504 298 536
+48 500 124 411

ści określonego rodzaju bakterii, głównie probiotycznych, dla których stają się pożywką. Prebiotyki ulegają w przewodzie pokarmowym przemianom pod wpływem działań drobnoustrojów co prowadzi ponadto do powstawania substancji działających prozdrowotnie.

Najczęściej stosowanymi prebiotykami i mającymi realne możliwości zastosowania w produkcji wyrobów surowych dojrzewających są poli- i oligosacharydy, do których należy inulina, fruktooligosacharydy (FOS) zawarte w roślinach oraz laktuloza, będąca polimerem fruktozowo- glukozowym powstającym podczas przemiany laktozy. Laktuloza chemicznie będąca dwusacharydem przyspiesza rozwój bakterii kwasu mlekowego. Oligosacharydy pełniące funkcje błonnika pokarmowego dodawane w procesie wytworzenia farszów wędlinowych w produkcji kiełbas surowych dojrzewających, obniżają aw wytwarzanych farszów co przyspiesza proces późniejszego suszenia wędlin. Zawierając w swojej budowie chemicznej wiązania glikozydowe są odporne na działanie enzymów trawiennych układu pokarmowego człowieka (jelito cienkie). W ten sposób stają się źródłem węgla dla probiotycznych bakterii kwasu mlekowego. Typowym przykładem substancji prebiotycznej jest inulina należąca do grupy oligosacharydów, która jest właśnie rozkładana w drodze selektywnej fermentacji. W rezultacie powoduje to wzrost ilości probiotycznych bakterii kwasu mlekowego oraz w wyniku zakwaszania środowiska następuje hamowanie rozwoju innych niepożądanych drobnoustrojów. Działanie prebiotyczne oligosacharydów oraz laktulozy wynika również z faktu, że sprzyjają one rozwojowi szczepom bakteryjnym z rodzaju Bifidobacterium bytujących w jelicie grubym człowieka i wykazujących cechy prozdrowotne. Jest to istotne ze względu na fakt, że drobnoustroje te są wrażliwe na tlen, kwasy oraz wysoką temperaturę, co może utrudniać skuteczność wzrostu przy bezpośrednim wprowadzeniu ich do organizmu wraz ze spożywaną żywnością.

Literatura

1. *Dolatowski Z. J., Kołożyn- Krajewska P. (2011): Probiotyki w produkcji wyrobów mięsnych. ,,Gospodarka Mięsna" nr 4*
2. *Gajewska J., Błaszczyk M. K. (2012): Probiotyczne bakterie fermentacji mlekowej (LAB). ,,Postępy mikrobiologii" tom 51, zeszyt 1*
3. *Jankiewicz L., Słowiński M. (2007): Mięso i przetwory mięsne jako żywność funkcjonalna. PWF. Warszawa*
4. *Wajdzik J. (2013): Aspekty jakości wędlin surowych dojrzewających. ,,Gospodarka Mięsna" nr 7.* ■

Nadaj atrakcyjny wygląd

Wypróbuj Collarex®

Jadalna osłonka kolagenowa nagrodzona Złotym Medalem targów Polagra Food

GRUPA NOMAX

NOMAX. Nadajemy charakter wyrobom mięsnym

www.nomaxtrading.eu

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

EURODIS

Półbuty model
„OKENITE S2"
cena netto - **93,50 zł**/para, wykonany z wodoodpornej mikrofibry, podeszwa antypoślizgowa, metalowy podnosek

Obuwie zgodne z normą EN ISO 20345:2011

Półbuty model
„ALISO"
cena netto - **96,40 zł**/para, wykonany z bardzo dobrej, wodoodpornej mikrofibry, podeszwa antypoślizgowa, kompozytowy podnosek, czubek obuwia oblany gumą, dzięki czemu zapobiega najczęstszym uszkodzeniom, jakimi są zadrapania przedniej części obuwia

Obuwie zgodne z normą EN ISO 20344:2007

Półbuty model
„OTTAWA COMPO SRC"
cena netto - **96,40 zł**/para, wykonany z bardzo wysokiej jakości, wodoodpornej skóry, która jest dodatkowo „lakierowana", dzięki czemu ma bardzo długą żywotność, podeszwa antypoślizgowa, kompozytowy podnosek

Obuwie zgodne z normą EN ISO 20345:2011

Półbuty model
„FLORA SRC"
cena netto - **102,50 zł**/para, wykonany z bardzo dobrej, wodoodpornej mikrofibry, podeszwa antypoślizgowa, kompozytowy podnosek, czubek obuwia oblany gumą, dzięki czemu zapobiega najczęstszym uszkodzeniom, jakimi są zadrapania przedniej części obuwia

Obuwie zgodne z normą EN ISO 20345:2011

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k. Bydgoszczy
darmowy numer: 0 800 278 178

info@eurodis.pl www.eurodis.pl

SPOŻYCIE MIĘSA CZERWONEGO A ZDROWIE KONSUMENTÓW

Dr inż. Magdalena Kuchlewska

Spożywanie mięsa czerwonego budzi wiele kontrowersji dotyczących jego roli i znaczenia w diecie człowieka. W artykule przedstawiono wycinek zagadnień związanych z tą tak istotną dla konsumentów problematyką.

Mięso stanowi w diecie człowieka wartościowe i trudne do zastąpienia źródło wielu składników pokarmowych. W ostatnich latach obserwuje się ciągły wzrost produkcji i konsumpcji mięsa, zwłaszcza czerwonego, oraz różnego typu przetworów mięsnych. Czy ta sytuacja wróży poprawę, czy pogorszenie zdrowia konsumentów? Na przestrzeni ostatnich lat informowano opinię publiczną m.in. o wynikach badań wskazujących na powiązanie zwiększonej konsumpcji mięsa czerwonego i produktów mięsnych z występowaniem chorób układu sercowo-naczyniowego oraz niektórych nowotworów (nowotwór żołądka, jelita grubego, płuc, prostaty, piersi). Część naukowców zdecydowanie przeciwstawia się tak jednoznacznemu formułowaniu tego typu wniosków, przypominając że powstawanie m.in. nowotworów uwarunkowane jest wieloma czynnikami, tak genetycznymi, jak i środowiskowymi, spośród których wielu do dziś nie rozpoznano. Wiele jest także zastrzeżeń odnośnie metodologii badań klinicznych nad wpływem mięsa na zdrowie człowieka – ich wyniki nie zawsze potwierdzają statystycznie istotne zależności, analizowane dane często są oparte jedynie na wywiadzie lub ankiecie, a w wielu przypadkach nie można rozróżnić, jaką postać konsumowanego mięsa uwzględniono w badaniach. Wpływ spożywania mięsa czerwonego na zdrowie człowieka jest więc tematem wciąż aktualnym i spornym.

Spożywanie mięsa czerwonego a nowotwory

Istnieje kilka hipotez dotyczących wpływu mięsa czerwonego na powstawanie nowotworów u człowieka. Do pochodzących z niego czynników rakotwórczych zalicza się nadmierną zawartość tłuszczu i białka, żelaza hemowego, a także związki mutagenne powstające podczas niewłaściwie przeprowadzanych procesów technologicznych związanych z przetwarzaniem mięsa – m.in. obróbka cieplna w temperaturze powyżej 180°C, zbyt długi czas jej trwania, niewłaściwy sposób wędzenia mogą prowadzić do akumulacji niebezpiecznych dla zdrowia człowieka związków, takich jak wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) i aromatyczne aminy heterocykliczne (HAA). Dodatkowo przetwory mięsne zawierają znaczne ilości soli kuchennej oraz azotanów stosowanych w procesie peklowania. Jak wskazują wyniki badań, zdecydowanie nadmierne spożycie mięsa czerwonego i białka wpływa na zwiększenie we krwi stężenia insulinopodobnego czynnika wzrostu 1 (IGF-1). Wykazano, że jego podwyższone stężenie może wpływać na zwiększenie ryzyka wystąpienia nowotworów jelita grubego, prostaty, a także piersi. W literaturze odnaleźć można wyniki ok. 100 prac badawczych dotyczących zależności pomiędzy spożywaniem mięsa czerwonego a prawdopodobieństwem zachorowania na nowotwór jelita grubego. Zgodnie z obecnym stanem wiedzy mniejsze ryzyko zapadalności na ten rodzaj nowotworu stanowi spożywanie mięsa kulinarnego niż mięsa pod postacią przetworów mięsnych. Do rozwoju raka jelita grubego przyczyniają się zwłaszcza związki powstające w mięsie podczas ➤

Brőkelmann

NOWOŚĆ
Myjka skośna
6881006M2

- zasilanie 400 V 50 HZ, 16 A
- doprowadzenie wody 3/4”
- odprowadzenie wody 50 mm
- 6 szczotek myjących
- timer

Zapraszamy na targi

POLAGRA·TECH

25-28.09.2017 Poznań | Hala nr 5 | Stoisko 139

Brokelmann Sp. z o.o.
PL 56-300 Milicz, ul. Stawna 6
tel./fax: +48 71 384 25 84, e-mail: brokelmann@brokelmann.pl
www.brokelmann.pl

jego przetwarzania (np. związki N-nitrozowe, HAA, nitraty), ale na ryzyko jego wystąpienia wpływają także naturalnie obecne w mięsie hem i białka. Fermentacja bakteryjna spożytego w nadmiarze, niestrawionego białka a także metabolity wytwarzane przez bakterie z rozkładu aminokwasów zaburzają równowagę oraz odnowę nabłonka jelita grubego.

Nadmiar tłuszczu zawartego w pokarmie (m.in. w przetworach mięsnych) zwiększa wydzielanie kwasów żółciowych, które mogą uszkadzać nabłonek jelita grubego. Naprawa takich uszkodzeń skutkuje intensywniejszym namnażaniem komórek. Nadmierna ilość tłuszczu w diecie sprzyja również otyłości. Wykazano, że zaburzenia metaboliczne u osób otyłych często prowadzą do podwyższonego poziomu glukozy, insuliny, wolnych kwasów tłuszczowych, a także IGF-1 we krwi. Jednoczesne oddziaływanie tych czynników zwiększa proces namnażania się komórek przedrakowych, hamuje proces ich obumierania, a kolejnym etapem jest rozwój guza.

Badania wykazały także, że zawarte w diecie mięso czerwone, oprócz ewidentnej w tym przypadku roli palenia tytoniu, może sprzyjać rozwojowi raka płuc. Do głównych czynników sprawczych zalicza się zawarte w mięsie duże ilości hemu i nasyconych kwasów tłuszczowych. Hem prawdopodobnie najbardziej przyspiesza progresję tego nowotworu. Badania komórek nowotworowych raka płuc wykazały, że wymagają one zwiększonej wewnątrzkomórkowej biosyntezy hemoprotein mających w swoim składzie hem. Hemoproteiny te zwiększają zużycie tlenu i wytwarzanie energii komórkowej, napędzając tym samym progresję nowotworu.

Wśród mechanizmów działania kancerogennego w nowotworze piersi wymienia się szkodliwe działanie substancji powstających podczas obróbki mięsa, m.in. powstającą w wysokich temperaturach (np. w grillowanym mięsie) heterocykliczną aminę: 2-amino-1-metylo-6-fenylo-1H-imidazo(4,5-b)pirydynę (PhIP), która po przemianach może reagować z DNA, co prowadzi do powstawania mutacji. Amina ta wykazuje również aktywność estrogenową, a także powoduje pojawienie się większej ilości receptorów dla progesteronu. Udowodniono już, że PhIP pochodząca z przetworzonego mięsa czerwonego zwiększa ryzyko zachorowania na raka gruczołu piersiowego.

Nieprawidłowe nawyki żywieniowe związane z nadmierną konsumpcją przetworzonego mięsa czerwonego mogą także zwiększać ryzyko wystąpienia raka żołądka. I tutaj istnieje kilka hipotez dotyczących mechanizmu kancerogennego działania czerwonego mięsa. Zawiera ono więcej żelaza hemowego niż mięso białe. Cała cząsteczka hemu, jak wspomniano powyżej, odgrywa rolę w progresji raka płuc. Samo żelazo hemowe przyczynia się również do endogennego powstawania rakotwórczych związków N-nitrozowych, a także do nasilenia stresu oksydacyjnego, czego skutkiem są uszkodzenia DNA. Obecne w przetworzonym mięsie azotany i azotyny również przyczyniają się do endogennego wytwarzania związków N-nitrozowych. Badania wykazały, że zarówno te związki, jak i stres oksydacyjny sprzyjają rozwojowi raka żołądka. Wykazano również, że żelazo jest czynnikiem wzrostu dla bakterii Helicobacter pylori, odpowiedzialnych m.in. za powstawanie raka żołądka typu MALT. Kolejnym czynnikiem ryzyka rozwoju nowotworu w związku ze spożywaniem mięsa czerwonego jest sól wykorzystywana w procesach jego przetwarzania. Wysokie spożycie soli może uszkadzać błonę śluzową żołądka, indukując martwicę jej komórek, co z kolei prowadzi do przewlekłego stanu zapalnego. Dodatkowo sól jest jednym z czynników nasilających stres oksydacyjny.

W dostępnej literaturze znaleźć można propozycje metod ograniczenia ryzyka zachorowania na nowotwory, dotyczące zarówno diety, jak i procesu przetwarzania mięsa. Aby zminimalizować ryzyko zachorowania, ilość spożytego w ciągu ➤

OFERTA DLA SEKTORA BRANŻY SPOŻYWCZEJ

PRODUKCJA WYROBÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ:

- **KOLEJKI DO TRANSPORTU PÓŁTUSZ: rurowe nierdzewne i ocynkowane**
- **WAGI PRZEMYSŁOWE: kolejkowe, inwentarzowe, platformowe, najazdowe**
- **WYPOSAŻENIE: SOCJALNE, POMOCNICZE, TRANSPORTOWE, SANITARNE**

NOWOŚĆ !!!

INNOWACYJNY PRZEMYSŁOWY STERYLIZATOR DO NOŻY UV

- Pojemność: 120 koszyków

OFERTA SPECJALNA!!!

- Wózek wędzarniczy typu Z w cenie od 800 zł netto

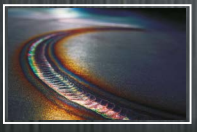
J & J COMPANY SP. Z O.O.
ul. Kolbego 13,
Oświęcim

tel. 518 040 688
tel. 33/841-12-06
jjcompany@onet.pl

J&J Company Sp. z o.o.
30-133 Kraków, ul. Juliusza Lea 114
tel.:33/841 12 06, tel. kom.: +48 518 040 688
e-mail: biuro@jjcompany.pl, www.jjcompany.pl

NASZA OFERTA:

- HURTOWNIA STALI NIERDZEWNEJ I ALUMINIUM
- HANDEL DETALICZNY I HURTOWY
- PRODUKCJA WYROBÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ I POCHODNYCH
- USŁUGI GIĘCIA I CIĘCIA STALI NIERDZEWNEJ
- SPAWANIE ALUMINIUM
- SPAWANIE ESTETYCZNE STALI NIERDZEWNEJ
- OBRÓBKA STALI: SZLIFOWANIE I PASYWACJA



DLA BRANŻ Z SEKTORA :

- BUDOWNICTWO PRZEMYSŁOWE
- BUDOWNICTWO INDYWIDUALNE
- PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY
- PRZEMYSŁ GASTRONOMICZNY
- PRZEMYSŁ METALURGICZNY
- PRZEMYSŁ CHEMICZNY
- PRZEMYSŁ ELEKTROMASZYNOWY

Zakład Produkcyjny:
ul. Kolbego 13, Oświęcim
jjcompany@onet.pl

POSIADAMY WŁASNY TRANSPORT

Production and Sales

tygodnia mięsa czerwonego należy ograniczyć do 500 g po ugotowaniu, zwiększyć udział mięsa kulinarnego w diecie kosztem przetworów mięsnych, a także unikać zbyt wysokiej temperatury podczas obróbki termicznej mięsa. Wykazano, że spożywanie produktów bogatych w wapń może pomóc w zahamowaniu karcinogenezy. Związki wapnia wiążą bowiem żelazo, co uniemożliwia mu pełnienie funkcji promotora. Postulowane modyfikacje w technologii przetwórstwa mięsnego dotyczą m.in. podejmowania działań spowalniających utlenianie tłuszczu (np. poprzez dodatek przeciwutleniaczy oraz pakowanie eliminujące kontakt z tlenem) oraz zrezygnowanie ze stosowania azotanów w procesie peklowania (co obecnie wydaje się niemożliwe). Należy jednocześnie pamiętać, że wielkość spożycia mięsa i jego rodzaj nie są jedynymi czynnikami ryzyka chorób nowotworowych, a jednymi z wielu.

Spożywanie mięsa czerwonego a inne stany chorobowe

Dane literaturowe wskazują, że spożywanie mięsa, szczególnie czerwonego i przetworzonego, zwiększa ryzyko wystąpienia cukrzycy typu 2 i chorób układu krążenia. Wpływ na to mają zawarte w mięsie i jego przetworach nasycone kwasy tłuszczowe oraz azotany i azotyny. Dodatkowo mięso czerwone jako źródło dużych ilości żelaza hemowego pobudza produkcję wolnych rodników tlenowych i rozwój stanu zapalnego związanego z ryzykiem w/w chorób. Patogenne działanie stresu oksydacyjnego jest wielokierunkowe, m.in. wpływa hamująco na syntezę insuliny przez trzustkę, a także hamuje przenoszenie sygnałów z receptorów insulinowych w komórkach docelowych. Wynikiem tych zmian jest narastająca insulinooporność oraz nasilenie zmian patologicznych w obrębie ścian naczyń krwionośnych.
W celu obniżenia ryzyka chorób serca i układu krążenia należy zmniejszyć w diecie udział energii pochodzącej z tłuszczu, ograniczyć spożycie nasyconych kwasów tłuszczowych oraz kwasów nienasyconych o konfiguracji trans. Na uwagę zasługuje więc fakt, że znaczna część czerwonego mięsa kulinarnego dostępnego obecnie na rynku to mięso chude, pozbawione tłuszczu w wyniku odpowiednich zabiegów hodowlanych, żywienia zwierząt, jak i obróbki poubojowej surowca – m.in. wykrawania tzw. widocznej tkanki tłuszczowej.
Wykazano, że stan układu krążenia zależy od wielkości spożycia mięsa przetworzonego, a spożywanie nieprzetworzonego czerwonego mięsa nie wpływało istotnie na ryzyko wystąpienia chorób sercowo-naczyniowych. Autorzy badań tłumaczyli ten fakt większą zawartością sodu w przetworzonym mięsie (o ok. 400% w stosunku do mięsa nieprzetworzonego), wpływającego na podwyższenie ciśnienia tętniczego.
Powszechnie stosowanym w przetwórstwie mięsa dodatkiem są także fosforany i w związku z tym przetworzone mięso dostarcza organizmowi nadmiernych ilości fosforu. Sprzyja to zaburzeniom wydzielania i działania parahormonu oraz czynnika wzrostu fibroblastów, stanowiąc podłoże do rozwoju osteoporozy, miażdżycy oraz przewlekłej niewydolności nerek.

Pozytywne aspekty spożywania mięsa czerwonego

Temat dotyczący wpływu mięsa czerwonego na zdrowie konsumentów nie powinien być rozpatrywany jedynie w kontekście potencjalnych zagrożeń. Mięso czerwone w diecie człowieka stanowi bowiem cenne źródło wysokowartościowego białka, zawierającego komplet aminokwasów egzogennych we wzajemnych proporcjach bardzo korzystnych z punktu widzenia potrzeb człowieka. Zawiera także dobrze przyswajalne składniki mineralne, jak cynk, selen oraz szczególnie dobrze przyswajalne żelazo hemowe. Jest też jednym z ważniejszych źródeł witaminy B12 - jak podają dane literaturowe, w diecie typu zachodniego mięso i jego przetwory ➤

Industrial Auctions BV

Online auctions for the complete food and beverage industry

24 sierpnia: aukcja internetowa maszyn do przetwórstwa spożywczego, piekarniczego i gastronomicznego w Oirschot, Holandia

7 września: aukcja internetowa sprzętu kuchennego i gastronomicznego z byłej lokalizacji KMS-kazerne w Weert, Holandia

21 września: aukcja internetowa maszyn oraz spis inwentarski z powodu zamknięcia produkcji Struik Food Belgia w Schoten, Belgia

Dni otwarte:
18 i 19 września
w godzinach:
9.00-16.00

Struik®

POLAGRA·TECH

25.-28.09.2017 *(Poznań, Poland)*

Odwiedź nas:
Pawilon Nr 5
Stoisko Nr 148

All machinery and auctions: www.Industrial-Auctions.com

pokrywają ok. 70% zapotrzebowania na tę witaminę. Mięso zawiera również inne witaminy, głównie z grupy B. Najczęściej kupowane w Polsce mięso czerwone - wieprzowina - w świetle najnowszych badań okazuje się być także cennym źródłem witaminy E, której zawartość jest w nim znacznie wyższa niż podawano we wcześniejszych opracowaniach.

Unikanie spożywania mięsa może prowadzić do znacznych niedoborów w/w substancji, a w konsekwencji m.in. do zaburzeń immunologicznych i niedokrwistości. Wymienione składniki, zawarte w mięsie, mogą być co prawda dostarczone do organizmu człowieka również z innych produktów, należy jednak zwrócić uwagę na zachowanie ich właściwego bilansu oraz stopnia przyswajalności. Warto pamiętać, że przyswajalność żelaza hemowego wynosi ok. 20-30%, natomiast żelaza niehemowego (którego źródłem są produkty roślinne) jedynie ok. 1-8%.

W świetle najnowszych doniesień naukowych mięso, ze względu na zawartość specyficznych, biologicznie czynnych składników, może być rozpatrywane jako żywność funkcjonalna – do bioaktywnych komponentów mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych należą: sprzężony kwas linolowy (CLA), karnozyna, anseryna, tauryna, L-karnityna, glutation, koenzym Q, kreatyna. Naturalnymi składnikami mięsa zaliczanymi do substancji bioaktywnych są także: cholina, kwas liponowy i orotowy. Niektórzy autorzy podkreślają również ochronne działanie mięsa przed krzywicą i osteomalacją - korzystny wpływ na metabolizm kości wynika z działania witaminy D zawartej w mięsie, skuteczniejszej w działaniu niż ta podawana w formie gotowego preparatu. Japońscy naukowcy wykazali także, że wieprzowina stanowi naturalne źródło inhibitora konwertazy angiotensyny (ACE I), czyli bioaktywnego peptydu hamującego aktywność enzymu konwertazy (przekształcającej angiotensynę I w angiotensynę II, podnoszącą ciśnienie tętnicze), przyczyniającego się do obniżenia ciśnienia tętniczego. Należy jednak podkreślić, że zawartość poszczególnych substancji bioaktywnych w mięsie jest zmienna i uwarunkowana tak czynnikami genetycznymi (gatunkiem, rasą zwierząt), jak i środowiskowymi (np. żywieniem zwierząt).

Chude mięso czerwone, ze względu na wysoką wartość odżywczą, właściwości prozdrowotne oraz walory smakowe, powinno stanowić składnik prawidłowo zbilansowanej diety, mającej pozytywny wpływ na funkcjonowanie organizmu i zdrowie człowieka. Całkowita rezygnacja z jego konsumpcji wymusza konieczność poszukiwania innych źródeł zawartych w nim aminokwasów egzogennych, witamin i składników mineralnych. Z drugiej strony nadmierna konsumpcja mięsa czerwonego, szczególnie przetworzonego, może być, obok innych czynników związanych ze stylem życia, przyczyną rozwoju wielu stanów chorobowych. Kojarzenie mięsa czerwonego wyłącznie z jego negatywnym wpływem na organizm człowieka jest jednak opinią krzywdzącą, a ważnym elementem edukacji żywieniowej konsumentów powinno być zwrócenie uwagi na odpowiednią, umiarkowaną podaż mięsa czerwonego w diecie.

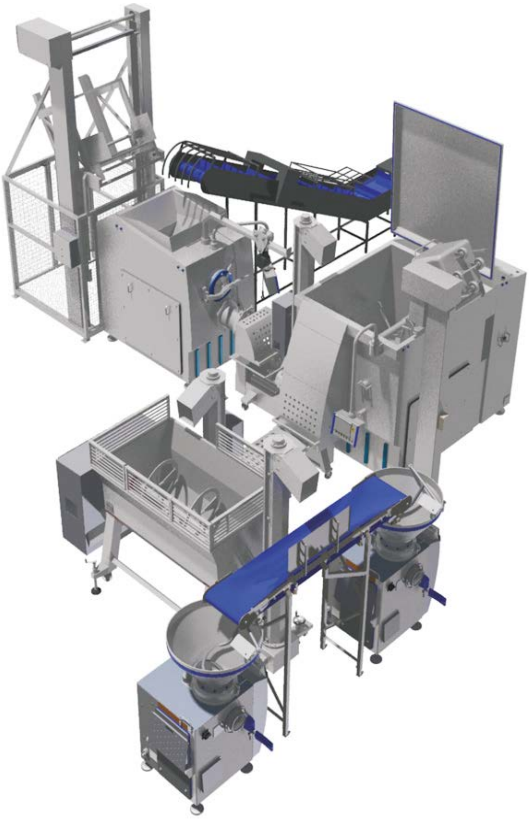
Wykaz literatury:

- *Blicharski T. [Red.] 2015: Aktualna wartość dietetyczna wieprzowiny, jej znaczenie w diecie i wpływ na zdrowie konsumentów. Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS", Warszawa.*
- *Cegiełka A. 2010: Spożycie mięsa czerwonego – porównanie zagrożeń i korzyści. Gospodarka Mięsna 11, 18-19.*
- *Cegiełka A. 2012: Mięso czerwone a nowotwór jelita grubego: Powinniśmy zostać wegetarianami czy wytwarzać bezpieczniejsze mięso? Gospodarka Mięsna 8, 30.*
- *Grześkowiak E., Fabian M., Lisiak D. 2011: Ocena zawartości fosforu oraz jakości mięsa i przetworów mię-* ➤

ROZWIĄZANIA DLA JAKOŚCI I WYDAJNOŚCI

PSS
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

Od projektu...



...do instalacji

- **Wilki 114, 130, 160, 200, 250, 280 mm**
- **Mieszałki łopatkowe o pojemności 700 - 2700 l**
- **Nadziewarki próżniowe ślimakowe**
- **Masownice tradycyjne i próżniowe**
- **Kutry misowe 50, 80, 120, 220, 330 l**
- **Kutry przelotowe**

SolArM

SolArM s.c.
ul.Węgierska 205
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 445 72 14
fax: 18 445 79 70

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

snych dostępnych na rynku krajowym. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 2, 160-170.
- *Hooda J., Shah A., Zhang L. 2014: Heme, an essential nutrient from dietary proteins, critically impacts diverse physiological and pathological processes. Nutriens 13, 1080-1102.*
- *Kołodziej-Skalska A., Matysiak B., Grudziński M. 2016: Mięso wieprzowe a zdrowie człowieka. Kosmos. Problemy Nauk Biologicznych 4, 535-542.*
- *Krzęcio-Nieczyporuk E. 2015: Mięso wieprzowe - aktualna wartość odżywcza i walory prozdrowotne. Food Forum 8, 87-88.*
- *Krzęcio-Nieczyporuk E. 2015: Mięso wieprzowe cennym źródłem składników mineralnych i witamin. Food Forum 9, 124-125.*
- *Krzęcio-Nieczyporuk E., Antosik K. 2015: Spożycie wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego a zachorowalność na choroby cywilizacyjne. Przegląd Hodowlany 6, 8-12.*
- *Lauber S.N., Gooderham N.J. 2007: The cooked meat derived genotoxic carcinogen 2-amino-3-methylimidazo[4,5-b]pyridine has potent hormone--like activity: mechanistic support for a role in breast cancer. Cancer Research 67, 9597-9602.*
- *Makała H. 2014: Mięso i przetwory mięsne jako żywność funkcjonalna. Gospodarka Mięsna 2, 12-15.*
- *Migdał W. 2007: Spożycie mięsa a choroby cywilizacyjne. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 6, 48-61.*
- *Przybylski W. 2016: Spożycie mięsa wieprzowego a zdrowie konsumentów. Gospodarka Mięsna 5, 12-13.*
- *Zdrojewicz Z., Panek G., Sobczak J. 2016: Wpływ spożywania nadmiaru mięsa na zdrowie człowieka. Medycyna Rodzinna 3, 127-132.* ■

www.sollid.pl
ul.Pszczyńska 1 , 43-175 WYRY
tel./fax (32) 323 00 14
mob. +48 601 940 949

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

32 323 00 14

Trzy kroki do SUKCESU

1. Dzwonisz i pytasz o produkt
2. Informacja oraz profesjonalne doradztwo
3. Przygotowanie i wysyłka produktu zgodnie z zamówieniem

FASER I FIBRUS

Przykładowe wzory osłonek

Bumerang

Specjalne

Sznurki Ozdobne oraz Pętelki

Prezentacja poglądowa przykładowych osłonek na wyrobach

Black&White

Dlaczego u nas?

www.sollid.pl

BO:

- Mamy Szeroki wybór i świetne ceny
- Profesjonalnie dobieramy odpowiedni poziom zdejmowalności lub przylegania osłonki dla Wybranego przez Ciebie wyrobu
- Oferujemy Profesjonalną Pomoc w doborze osłonki dla Nowego wyrobu lub w zamianie dotychczasowej osłonki na Faser/Fibrus
- Indywidualnie przygotowujemy osłonki pod klienta : Projekt, Drukowanie, Marszczenie
- Mamy Osłonki szyte „Bumerang" - przylegające, łatwo zdejmowalne (np. Szynkowa,Bałtycka)

usługi kompleksowe
Projektowanie graficzne - Nadruki UV osłonek - Marszczenie -

systemy informatyczne

aplok

ul. Pojezierska 97, 91-341 Łódź
tel.: 42 654 48 56, aplok@aplok.pl

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

- KONTROLA WJAZDÓW I WYJAZDÓW Z ZAKŁADU PRZEZ WAGĘ SAMOCHODOWĄ
- SKUP
- UBÓJ
- KLASYFIKACJA MIĘSNOŚCI - PROTOKÓŁ Z USTALENIA KLASY JAKOŚCI TUSZ MIĘSA
- CHŁODNIA
- ROZBIÓR
- PEKLOWANIE I PRODUKCJA
- WĘDZARNIA
- MAGAZYNY
- WYDANIA
- ZAMÓWENIA I SPRZEDAŻ

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

AXIS®

AXIS Sp. z o.o., ul. Kartuska 375 B, 80-125 Gdańsk,
tel. 58 320 63 01...03 • e-mail: axis@axis.pl

dla przemysłu mięsnego
oferujemy **WAGI SPECJALNE,**

dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

typ N (wagi nierdzewne)
- odporność na wodę i detergenty

typ H (wagi hermetyczne)
- odporność na sole i kwasy

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

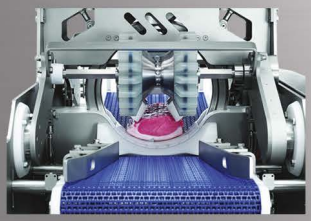
INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA DLA

Firma Ka-gra jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie - istniejemy od 1989 roku, kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg działania. Nasza firma prowadzi aktywną współpracę z partnerami z Austrii, Belgii, Danii (Attec), Niemiec (ITEC), Rosji, Szwecji, Włoch oraz Słowacji. Jako regionalny przedstawiciel firmy Zaltech oferujemy szeroki zakres mieszanek przyprawowych, służymy doradztwem technologicznym i marketingowym.

Firma KA-GRA jest wyłącznym przedstawicielem firm na rynku polskim. Zajmujemy się dostarczaniem innowacyjnych rozwiązań z dziedziny:

Budowy wieprzowych, wołowych i jagnięcych linii rozbiorowych

Kompleksowych rozwiązań logistycznych w zakładach produkcyjnych



Automatyki produkcji

Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

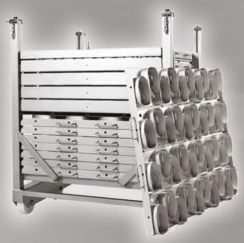
Gospodarki odpadami poubojowymi

Mycia i czyszczenia podrobów, żołądków i jelit

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

ITEC ATTEC COMPANY GROUP

Produkcja wyrobów ze stali kwasoodpornej, pod specyfikację klienta, uzupełnia ofertę o:



Kolumny parzelnicze

Siatki

Praski

Wózki wędzarnicze

Narzędzia pomocnicze

Wszelkiego rodzaju wyposażenie zakładów produkcyjnych oraz punktów gastronomicznych.

BESTSELLER

Myjka do koszy na noże 22500

na 12 lub 24 kosze na noże, - filtr zbierający elementy podczas procesu czyszczenia, - automatyczne dozowanie środka czystości, - temperatura wody podczas procesu mycia 45°C, dezynfekcja i płukanie 85°C, - filtr Activ Plus obniża zanieczyszczenie i zużycie wody, - 85 l zbiornik wody termoformowany do procesu czyszczenia, - podwójne ścianki izolowane, - wykonane ze stali nierdzewnej 1.4301, - trzy programy mycia: I – krótki program - 2 min II – normalny program – czas trwania: 6 min. III – intensywny program - czas trwania: 10 min.

KA-GRA

KA-GRA tel. +48 22 812-40-84, +48 22 812-40-65,
ul. Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa, www.ka-gra.com.pl

Pasteryzacja i sterylizacja w autoklawach JUGEMA

Najlepsze rozwiązanie na powstrzymanie rozwoju niekorzystnej mikroflory w żywności

W procesie przechowywania żywności, niekontrolowany rozwój bakterii, jest zjawiskiem zdecydowanie niepożądanym. Wpływa on na pogorszenie jakości produktu, przyśpiesza psucie oraz powoduje nieprzyjemne wrażenia wizualne oraz smakowe jak zmiana barwy czy śluzowatość.
Aby pozbyć się mikroflory drobnoustrojów zarówno wegetatywnej jak i przetrwalnikowej stosuje się pasteryzację lub sterylizację produktów. Termin przydatności do spożycia produktów po poddaniu ich takiej obróbce, zdecydowanie się wydłuża. Bardzo istotne jest to, że nie potrzebujemy i nie używamy w tym procesie żadnych substancji chemicznych.

Jugema wychodząc naprzeciw potrzebom klientów oferuje typoszereg autoklawów pionowych o pojemnościach od 100 do 500 litrów przeznaczonych do przeprowadzania procesów pasteryzacji. Dodatkowo autoklawy mogą być wykorzystywane do gotowania, wygrzewania w próżni i gotowania ciśnieniowego.

www.jugema.com.pl

jugema Środa Wlkp

ul. Kosynierów 74, 63-000 Środa Wielkopolska
Tel. 61 285 40 56
e-mail: jugema@jugema.com.pl

Wyposażenie dla przemysłu spożywczego

Wózki wędzarnicze typ "Z"

wózki do farszu 200 L

www.jugema.com.pl

jugema Środa Wlkp

ul. Kosynierów 74, 63-000 Środa Wielkopolska
Tel. 61 285 40 56
e-mail: jugema@jugema.com.pl

supervac®
intelligent vacuum packaging

Najnowszy model Supervac GK 850B / 860B

Pakowanie próżniowe mięsa, wędlin, sera i ryb

ELEKTROCAR
RO KZAŁOŻENIA 1969

ELEKTROCAR, ul. Chłopickiego 11/13, Warszawa, tel./fax: (22) 612 30 60

biuro@elektrocar.pl, www.elektrocar.pl

"SPO-MAS" i "SPO-MAS-BIS"
PRODUKCYJNO-HANDLOWO-USŁUGOWA

Producent części zamiennych do maszyn Masarniczych z tradycją wieloletnią

Do każdej maszyny:
• gwarancja • serwis • zaświadczenie dopuszczenia do ruchu

MASZYNY MASARNICZE NOWE I PO GENERALNYM REMONCIE

Wilk W-82
NOWY
motoreduktor 1,5 KW
sterowanie maszyną 24V
krata BHP 24V

Kuter 60 L i 120 L
6-cio nożowe i kwasoodporne
PO REMONCIE.

Wilk W-160 BN.
Przekładniowy kwasoodporny
po generalnym remoncie.

Mieszalniki farszu
140 L i 200 L
NOWE
obroty prawo lewo
łopatkowy samowyładowczy

Wilk W-130
NOWY
motoreduktor 11KW
sterowanie maszyną 24V
krata BHP 24V

Wilk W-130 BN.
Przekładniowy kwasoodporny
po generalnym remoncie.

Mieszalnik farszu 250 L i 350 L
spiralny, kwasoodporny
PO REMONCIE.

68-200 Żary, ul. Podhalańska 15a
tel. (68) 374 81 61, tel. kom. 602 131 064
www.spo-mas.eu, spomas@interia.pl

PLAN
Kochaniec & Limanówka

33-395 Chełmiec, Trzetrzewina 353
tel./fax: 18/547 31 22
kom. 607 997 950, 609 144 667

- Linie do rozbioru wołowiny
- Linie do rozbioru wieprzowiny
- Linie do rozbioru kurczaka
- Podesty
- Systemy mycia centralnego
- Projekty technologiczne
- Transportery taśmowe
- Transportery rolkowe napędzane
- Transportery rolkowe grawitacyjne
- Transportery na wydawki
- Stoły rozbiorowe: 5-cio i 7-mio pojemnikowe

e-mail: biuro@plansc.eu, www.plansc.eu

medoc

MAJA

SREBRNY CERTYFIKAT solidna firma 2013 TRZYKROTNY LAUREAT PROGRAMU

W naszej szerokej ofercie znajdziecie Państwo najwyższej jakości wyposażenie stanowisk w zakładach przetwórczych i produkcyjnych przemysłu mięsnego. Wśród niej:

- noże, noże wymienne do odbłoniarek, brzeszczoty i ostrzałki do noży m.in. firm: DICK, GIESSER, ICEL, SWIBO, VICTORINOX, BERTRAN & GRAF.
- rękawice i fartuchy metalowe (regenerujemy rękawice metalowe)

Również w ofercie wyposażenie utrzymania czystości produkcji europejskiej odporne na kwasy, zasady i wysoką temperaturę
Posiadamy również szeroką gamę artykułów jednorazowego użytku.

i wiele wiele innych produktów - zapraszamy do kontaktu, towar wysyłamy przesyłką kurierską DHL - gwarancja terminowej dostawy.

tel. +48 91 88 540 96, fax91 88 540 97

Ubrania i wyposażenie produkcyjne

ART- MAS Sp. z o.o. w Szczecinie
info@art-mas.pl • www.art-mas.pl

Art-Mas
ART- MAS
Sp. z o.o.

Nasz towar zaspokaja potrzeby!

ART- MAS Sp. z o.o.

Młynki koloidalne - wykonanie z materiałów kwasoodpornych i nierdzewnych, części tnące odpowiednio utwardzane.

Zastosowanie:
rozdrabnianie mięsa, surowych skór, ryb - pasta rybna
- KM 100 o wydajności 100 kg/h i mocy 4 -5,5 kW
- KM 300 o wydajności 300 kg/h i mocy 7,5-11 kW
- KM 700 o wydajności 700-800 kg/h i mocy 11-15 kW
- KM 1500 o wydajności 1500 kg/h i mocy 22-30 kW

MŁYNKOL
Krzysztof Calak

Ceny umiarkowane, ponad 30-letnie doświadczenie w produkcji.
Wykonujemy również remonty.

Serwis zapewniony natychmiast po dostarczeniu urządzenia do naszego zakładu.

05-420 Józefów
ul. Jagodowa 14
tel. 22 789 22 05
tel./fax. 22 789 27 36
kom. 605 317 804
e-mail: mlynki@mlynki.com.pl
www.mlynki.com.pl

WIPOL

WYDŁUŻAMY TRWAŁOŚĆ PRODUKTÓW

Współczesny rynek wymusza na producentach dostarczanie żywności o odpowiednich właściwościach organoleptycznych przy zachowaniu możliwie jak najdłuższego terminu przydatności produktu.
Istotną grupą dodatków do żywności są środki na przedłużenie trwałości produktów spożywczych, zwłaszcza jeśli mamy na uwadze przemysł mięsny. Firma WIPOL właśnie tej gałęzi przemysłu dedykuje swoją ofertę.
Trwałość surowych wyrobów, półproduktów oraz gotowych wyrobów mięsnych zależy od szeregu czynników na poszczególnych etapach produkcji. Już począwszy od transportu i uboju zwierzęcia należy zwracać szczególną uwagę na czynniki wpływające na czystość mikrobiologiczną mięsa. Warunki środowiskowe w jakich odbywa się ubój i rozbiór mięsa, czystość hali, pracowników oraz stosowanego sprzętu także mają bezpośredni wpływ na jakość mikrobiologiczną surowców do produkcji wyrobów mięsnych. Istotny jest również czas i temperatura przechowywania surowców. W momencie rozpoczęcia cyklu produkcyjnego ważnymi kwestiami są parametry obróbki termicznej- temperatura i czas trwania, jej rodzaj (suszenie, wędzenie, mrożenie itp.) oraz higiena procesu produkcji i ludzi w nim uczestniczących. Na etapie porcjowania ważna jest kontrola szczelności opakowań oraz metoda pakowania (w zmodyfikowanej atmosferze - MAP, próżniowo). Producenci, by zapobiec wzrostowi drobnoustrojów w produktach gotowych stosują wtórne ogrzanie w opakowaniu bądź odpowiednią temperaturę przechowywania w warunkach chłodniczych. Ponadto stosowane są substancje dodatkowe mające na celu przedłużenie trwałości i utrwalenie wyrobu.
Firma WIPOL będąca generalnym dystrybutorem francuskiego koncernu MANE w Polsce posiada w swojej ofercie gamę środków do przedłużenia trwałości dostosowaną do konkretnych potrzeb Klienta.
Pierwszą grupą produktową są środki EFFECT FRESH. Wśród nich trzy warianty z różnym przeznaczeniem: EFFECT FRESH S, EFFECT FRESH X oraz EFFECT FRESH C. Co ważne, nie zawierają one alergenów.
Pierwszy z nich - **EFFECT FRESH S** przeznaczony jest zarówno do surowych wyrobów mięsnych jak i produktów mięsnych, w tym mięsnych wyrobów garmażeryjnych. Jego działanie oparte jest na cytrynianie i octanie sodu w połączeniu z przeciwutleniaczami. Środek ma za zadanie kontrolowanie pH w użytym produkcie oraz bardzo skuteczne stabilizowanie barwy mięsa na różnych etapach przetwarzania i w wyrobie gotowym. EFFECT FRESH S można dodawać zarówno do solanki, co wpływa na jej zmiękczenie jak również bezpośrednio do mięsa razem z pozostałymi składnikami. Zastosowanie EFFECT FRESH S w próbach na mięsie garmażeryjnym z indyka wykazało wydłużenie trwałości produktu do 10 dni.
Kolejnym z tej grupy jest **EFFECT FRESH X**. Tak samo jak EFFECT FRESH S może być on stosowany do surowych wyrobów mięsnych jak i produktów mięsnych, w tym mięsnych wyrobów garmażeryjnych. EFFECT FRESH X kontroluje pH spowalniając rozwój mikroorganizmów i wydłużając okres przechowywania produktu oraz wpływa na jego wybarwie-

nie. Przy stosowaniu EFFECTU FRESH X w parówkach pakowanych zarówno w MAP jak i w vacuum wykazano 33 dni trwałości. Natomiast użycie omawianego środka w wyrobach surowych gwarantuje 14 dni trwałości.

Inną propozycją jest **EFFECT FRESH C**, który poza przedłużeniem trwałości wpływa także na konsystencję stabilizując formę w produktach formowanych, nawet bez jakiejkolwiek obróbki termicznej. Pozwala to na wykorzystanie środka do surowych półproduktów np. surowych hamburgerów czy kebabów. EFFECT FRESH C można stosować na kilka sposobów: rozpuszczając go w solance i nastrzykując w graniach 10-20% bądź dodając do mięsa w postaci rozwodnionej lub na sucho. Przy nastrzykiwaniu elementów mięsa EFFECTEM FRESH C możemy uniknąć wycieku i uzyskać produkt bardziej soczysty po obróbce termicznej. Doskonale sprawdza się on również do metek średnio i grubo rozdrobnionych, gdzie oprócz przedłużenia trwałości i regulacji pH wspomaga i utrwala ich wybarwienie.

Nowością na polskim rynku jest proponowany przez firmę WIPOL – **ADROMIC M**. Jego działanie oparte jest na **arginianie etylowo-lauroilowym E- 243**, dopuszczonym do stosowania w państwach Unii Europejskiej Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 506/2014 z dnia 15 maja 2014 roku jako substancja konserwująca do części E w kategorii żywności 08.2.2 „Mięso przetworzone poddane obróbce cieplnej" z wyjątkiem zemulgowanych kiełbas, wędzonych kiełbas i pasty z wątroby. Zgodnie z określonym dla arginianu etylowo-lauroilowego maksymalnym poziomem 160 mg/kg maksymalne dozowanie ADROMIC M wynosi 2,5 g/kg masy.

ADROMIC M posiada szerokie spektrum działania hamując wzrost ogólnej liczby drobnoustrojów oraz bakterii patogennych wpływając tym samym na przedłużenie trwałości tej grupy produktów nawet do 40 dni w osłonie gazowej lub vacuum. Szczególnie polecany jest do produktów przeznaczonych do plasterkowania.

W celu uzyskania dodatkowych informacji oraz zapoznania się z ofertą firmy WIPOL zapraszamy do kontaktu lub odwiedzenia strony internetowej. Nasi technolodzy oraz przedstawiciele w terenie chętnie przybliżą Państwu szeroką gamę produktów oraz pomogą przy wdrożeniu środków w Państwa zakładach.

WIPOL
We Inspire Food Brands

Generalny dystrybutor w Polsce

WE CAPTURE WHAT MOVES
MANE

WORLD PAC INTERNATIONAL AG

Firma Handlowo – Konsultingowa WIPOL Sp. z o. o.
ul. Spokojna 4, 81-549 Gdynia, Tel.: + 48 58 664 77 70,
E-mail: wipol@wipol.com.pl, www.wipol.com.pl

„WOŁOWE TRIKI I TECHNIKI”

PRZEŁAMYWANIE STEREOTYPÓW O WOŁOWINIE

Polskie Mięso

Rzetelne informacje obalające mity na temat wysokiej jakości polskiego mięsa wołowego, walory odżywcze wołowiny, sposób produkcji i hodowli krów oraz porady kulinarne to główne cele nowej strategii medialnej przygotowanej przez Związek Polskie Mięso pod hasłem „Wołowie triki i techniki”.

Sztuka kulinarna przeżywa w ostatnich latach rozkwit nieodnotowany nigdy wcześniej. Kanały telewizyjne są pełne programów kulinarnych, a prasa drukowana, zwłaszcza kolorowa, prześciga się w artykułach o mistrzowskich i wykwintnych daniach z rozmaitych składników, w tym również z mięsa. Sztuka kulinarna wkroczyła w nowy etap rozwoju, gdy zaistniała Internecie oraz w mediach społecznościowych.

Ten trend chce również wykorzystać Związek Polskie Mięso, który przygotował kampanię medialną dla najsłabiej eksponowanego na krajowym rynku mięsa czyli wołowiny. „Wołowe triki i techniki" to cykl 15 filmików kulinarnych, które pojawią się na kanale Youtube.pl - najbardziej popularnym, multimedialnym kanale społecznościowym w Polsce jak i na świecie.
Z przeprowadzonego przez Związek Polskie Mięso audytu kanałów społecznościowych w zakresie mięsa wynika, że ze wszystkich rodzajów mięs (drób, wieprzowina, wołowina) najmniej i najsłabiej prezentowana jest wołowina. W jej przypadku w sieci dominują informacje o burgerach oraz stekach i to niemal zawsze w obcej oprawie kulinarnej. Prawie wcale nie ma polskiej wołowiny i polskich potraw z niej.
Po wpisaniu hasła „polska wołowina" w wyszukiwarkę Google czy Bing pojawiają się informacje branżowe na temat wołowiny, a następnie odwołania do wołowiny japońskiej czy argentyńskiej, włącznie do potraw pochodzących z tych krajów.

- *Polska branża wołowa ma się czym pochwalić, ale jest to słabo eksponowane. My chcemy pokazać Polakom, że nie tylko drób czy wieprzowina są naszymi wizytówkami, ale również jest nią wołowina. Konsumenci mają fałszywe przekonanie, że jest to „trudne" mięso, że nie wiele się da z niego zrobić. My ten fałszywy mit odczarowujemy* - powiedział Witold Choiński, prezes zarządu Związku Polskie Mięso.

Ten negatywny obraz widoczny jest w danych statystycznych. Jak wynika z najnowszej analizy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej spożycie wołowiny w Polsce jest bardzo niskie. W 2015 roku było to 1,2 kg na jedną osobę, w 2016 roku 1,9 kg, a w tym roku IERGiŻ szacuje, że wyniesie 2 kg., podczas gdy w 2000 roku Polacy spożyli aż 7 kg tego mięsa.

- *Szukaliśmy rozwiązania na odwrócenie tego trendu. Uznaliśmy, że internetowa moda na sztukę kulinarną jest idealnym sposobem na zwrócenie uwagi Polaków na wołowinę.*
Chcieliśmy jednocześnie ją pokazać inaczej niż jak to jest obecnie robione w przypadku innych mięs. Uznaliśmy, że trzeba uświadomić konsumentom, że pod hasłem „wołowiny" kryje się ogromna paleta możliwości kulinarnych do zrealizowania przez każdego - tłumaczy prezes Choiński.

Kanał „Wołowe triki i techniki" jest zaadresowany do profesjonalistów jak i zwykłych konsumentów, poszukujących w sieci ciekawej strony, zawierającej porady dotyczące wołowiny, a do tego wszystko to jest podane w prosty sposób.
W materiałach filmowych będą poruszane kwestie związane z wysoką jakością polskiego mięsa wołowego oraz jego walorami odżywczymi i smakowymi. Filmy będą zawierały oprócz przepisów, informacje poradnikowe, informacje o rasach bydła, sposobie żywienia. Każdy odcinek nie będzie dłuższy niż 5 minut.

- To nie przypadek, że naszą akcję osadziliśmy na kanale Youtube. To najlepsze miejsce, by pokazać walory i możliwości mięsa wołowego. Związek jest pierwszy w całej branży mięsnej w Polsce, który w ten sposób zamierza pokazywać wołowinę. Oddajemy do rąk internautów pierwszy w polskim internecie kompletny, multimedialny przewodnik po polskiej wołowinie, a prezentować go będzie mistrz kulinarny - Marcin Budynek - powiedziała Katarzyna Oponowicz, dyrektor Związku Polskie Mięso.

Każdy odcinek będzie poświęcony innej części wołowiny i oraz to co i jak można z niego zrobić. Dla uzyskania jak najlepszego efektu wizualnego filmy te wykorzystują najnowsze osiągnięcia w przekazie multimedialnym, a narracja odwołuje się bezpośrednio do emocji. Ponadto ich konstrukcja filmowa opiera się na innowacyjnym budowaniu historii obrazem. Wszystko to razem tworzy odpowiedni, pozytywny przekaz.
Kampania „Wołowe triki i techniki" została sfinansowana ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.

O Związku Polskie Mięso

Związek Polskie Mięso to największe w Polsce zrzeszenie firm w sektorze mięsnym. Założone zostało w 1994 roku. Tworzy je obecnie 60 Łączny udział firm stowarzyszonych w Związku, w sprzedaży mięsa i przetworów na rynku krajowym przekracza 70%, natomiast w eksporcie 80%. Związek reprezentuje interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w obrębie branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Związek Polskie Mięso kształtuje i upowszechnia zasady etyki w działalności gospodarczej, w szczególności opracowując i doskonaląc normy rzetelnego postępowania w obrocie gospodarczym.

Związek Polskie Mięso
ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa
tel. +48 22 830 26 56, fax +48 22 830 16 48
info@polskie-mieso.pl, www.polskie-mieso.pl

PO NOWOŚCI, WIEDZĘ I KONTAKTY BIZNESOWE DO POZNANIA

POLAGRA FOOD

Wystawcy z Polski i zagranicy, nowości, najlepsze produkty wyróżnione Złotym Medalem MTP - tak zapowiada się tegoroczna edycja Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych Polagra Food 2017.

POLAGRA FOOD co roku przyciąga liczne grono zwiedzających kusząc doskonale znanymi markami produktów spożywczych, żywnością innowacyjną pod względem składu czy smaku, a także egzotycznymi smakami z całego świata. Nie inaczej będzie w tym roku. Prym będą wiodły oczywiście polska branża mleczarska i przetwórstwa mięsnego. Te dwa sektory prezentować będzie liczne grono liderów rynkowych, których produkty są doskonale znane z półek sklepowych w Polsce. Szykuje się również interesująca ekspozycja ze strony firm przetwórstwa owocowo-warzywnego. Nie zabraknie także słodyczy, przekąsek, herbat, napojów i alkoholi. Oprócz silnej reprezentacji polskich przedsiębiorców pojawią się również producenci żywności z zagranicy, m.in. z Włoch, Finlandii, Bułgarii, Niemiec, Węgier, Litwy, Cypru, a także Malezji, Indonezji i Sri Lanki.
POLAGRA FOOD, jako targi kontrakcyjne, od lat wspierające rozwój wymiany handlowej pomiędzy Polską, a resztą świata. Ich formuła pozwala przede wszystkim pozyskać nowych, solidnych partnerów biznesowych. Sprzyjają temu również dodatkowe wydarzenia towarzyszące targom jak np. Międzynarodowa Giełda Kooperacyjna

organizowana przez PARP. W ramach tegorocznej edycji Polagra Food odbędzie się także Polsko-Nigeryjski Szczyt Gospodarczy, na którym będzie mowa o możliwościach współpracy obu państw. Dwudniowym spotkaniom będą towarzyszyły sesje matchmakingowe.
Z solidną dawką wiedzy na temat nowych regulacji prawnych dla przedsiębiorców z branży spożywczej będzie można zapoznać się podczas szkoleń prowadzonych przez kancelarię WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr. Sesja poniedziałkowa (25 września) będzie dotyczyła zasad znakowania żywności w Polsce. To niezwykle ważne zagadnienia, bo jak pokazują półki sklepowe nie wszyscy przedsiębiorcy wiedzą np. kiedy można stosować takie określenia jak „polskie", „domowe", „tradycyjne". Tematem dyskusji będzie również znak „Produkt Polski" - nowe oznaczenie handlowe. Podczas drugiego spotkania (środa, 27 września) będzie natomiast mowa o nowych ograniczeniach w handlu oraz ryzyku prawnym dla dostawców i nabywców, w tym sieci handlowych. Problematyka szkolenia nawiązuje przede wszystkim do ustawy o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej, która weszła w życie 12 lipca br. Eksperci z kancelarii WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr w przystępny sposób przedstawią najważniejsze założenia nowych przepisów oraz ich praktyczne znaczenie w codziennej działalności zarówno przedstawicieli dużych sieci handlowych, jak i sprzedawców detalicznych prowadzący handel wyrobami spożywczymi.

W tym roku targi POLAGRA FOOD odbędą się w dniach 25-28 września w Poznaniu (Polska). Towarzyszyć im będą m.in. Międzynarodowe Targi Gastronomii i Wyposażenia Hoteli POLAGRA GASTRO / INVEST HOTEL, a także Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA TECH.
Więcej informacji: www.polagra-food.pl.

SKUP MASZYN MASARSKICH

Kupujemy:

- maszyny poleasingowe
- maszyny do remontu
- linie produkcyjne
- całe Zakłady Mięsne
- i inne...

Oferujemy:

- szybką decyzję o zakupie maszyny
- płatności przelewem lub gotówką w dniu odbioru maszyny
- własny demontaż maszyn przy zachowaniu standardów BHP
- własny transport

Wyślij nam swoje maszyny z proponowaną ceną na maila: bartek@servo-maszyny.pl

lub skontaktuj się z nami telefonicznie:
+48 698 693 890

KUPIĘ

MASZYNY MASARSKIE

PŁATNE
GOTÓWKĄ

e-mail: skiermaszyny@wp.pl
tel. 660 818 032

Serwis części
Masarniczo-Produkcyjnych

SPOMASZ ŻARY
LESZEK MADERA

oferuje w ciągłej sprzedaży:

- noże
- sita do wilka W-70, W-82, W-130, W-160, W-200 itp.
- noże do kutrów
- uszczelki do komór i pakowaczek próżniowych wg. wzoru
- oraz wszystkie części do maszyn

wykonujemy również remonty kapitalne

Profesjonalne ostrzenie sit
i noży do wilków
Sprzedaż maszyn używanych po kapitalnym remoncie
tel. kom. 602 838 180
tel./fax (68) 362 38 20
leszekmadera@gmail.com

Sprzedam

Maszyny, urządzenia i pozostałe wyposażenie z likwidowanej ubojni, masarni i sklepów mięsnych.
Sprzedam maszyny masarskie oraz wyposażenie gastronomii w Lesznie. Oferuję: beczki, skrzynki, haki, mauzery.

Znajdziesz nas na allegro, firma: maszynysmakosz,

e-mail: maszynysmakosz@wp.pl
Tel. kom. 661 020 625, 609 606 248

FIRMA WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK

OFERUJE:

- **łuskarki** do lodu firm MAJA, HIGEL, FUNK od 100 kg - 6000 kg/24h (nowe i używane)
- **nastrzykiwarki** firm RÜHLE, INJECT STAR od 8-424 igieł
- **skórowaczki** zwykłe i taśmowe firm MAJA, WEBER
- **taśmy** do skórowaczek (różne typy)
- **noże** do skórowaczek
- **kostkownice** firm RÜHLE, TREIF
- **odbłoniarki** firm MAJA, WEBER
- **kutry** misowe ALPINA
- **koła** gumowe

remonty maszyn
Najniższe ceny w kraju

Zapraszamy na naszą stronę:
www.phu-west.pl
tel./fax (33) 815 61 35
tel. kom. 602 283 252
e-mail: phu.west@vp.pl

KALTEKS Krzysztof Bromirski

maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

Zdjęcia maszyn i aktualności na stronie: www.kalteks.eu Sprzedaż również za pośrednictwem leasingu

- Handtmann vf-628 z wilkiem, odkręcarką i podrzymką, Rok 2005. Na gwarancji.
- Handtmann vf-620 rok 2006 na gwarancji
- Handtmann vf-630 rok 2005 na gwarancji
- Handtmann vf-630 rok 2005 na gwarancji
- Handtmann vf-200 monitor + linia al.-216 , 2009 Rok. Stan idealny, gwarancja i uruchomienie produkcji
- Handtmann vf-200 monitor + linia al.-216, 2007 Rok. Stan idealny, gwarancja i uruchomienie produkcji
- Handtmann vf-80 mc po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-100 na gwarancji
- Handtmann vf-200 mc po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-200 monitor po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-50 po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-50/80 mc po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-300 po generalnym remoncie na gwarancji
- Kuter alexanderwer 65l 2010r. Na gwarancji
- Kuter manka 25l
- Masownica ruhle 150l
- Łuskarka lodu maja 2-walcowa 5.000Kg na gwarancji
- Wilk k&g ww-130 na gwarancji
- Wilk wolfking ww-300 do mrożonego na gwarancji
- Naciagarki jelit automatyczne do handtmanna
- Rozdzielacz 2-lejkowy handtmann automatyczny
- Klipsownica poly-clip fca-3462, 2004 r. Na gwarancji

PO ZAKUPIE TRANSPORT, URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE WYKONUJEMY TYLKO NA ORYGINALNYCH CZĘŚCIACH.

92-634 Łódź ul: Ziarnista 26/30 NIP- 835-000-16-07 e-mail:biuro@kalteks.xnet.pl biuro@kalteks.pl tel. (00 48) 46 8746945, Filia: Jordanów 4a tel. kom.: (0048) 604-500-592 www.kalteks.eu, www.kalteks.pl fax. (00 48) 46 8746925

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

SPRZEDAM

• Łamacz kości LASKA MB6, • Kuter LASKA KR 500 VAC, •Separator INJECT STAR P40, Mieszałka Spomasz 350 l spirale, • Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm, • Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice, • Mała formierka do Hamburgerów, • Pakowaczka próżniowa Supervac GK169 z gwarancją, • Pakowaczka próżniowa SUPERVAC GK 862 - listwa 1300 mm pompy 1250+ 630 m^3 Bush, • Tunel obkurczajacy Supervac AT 8 z gwarancją, • Naprawa starszych nadziewarek Handtmann Vf 50, VF 80, VF 200 , VF 300. Tel. 606 579 099, 501 659 868

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

SPRZEDAM MASZYNY

- Baseny nierdzewne 500 l 4 szt.
- Wilk 160
- Wilk 130
- Kuter 120 l, misa kwasowa
- Młynek niemiecki Famag
- Czyszczarka żołądków

Tel. 501 053 297

SPRZEDAM

• Kocioł warzelny elektryczny 600 l firmy PekMont, rok produkcji 2001; • Kuter 120 l firmy Spomasz Żary, silnik 18 KW; • Kolejkę do magazynowania wraz z wagą do transportu półtusz wieprzowych oraz ćwierci wołowych, • Mieszałkę spiralną 350l firmy Spomasz Żary, • Wilk 130 l Spomasz Żary • Kuter przelotowy • Nadziewarkę Handtmann, typ 50, • Samochody - 4 szt., Mercedez Benz rok produkcji 2005/2007, pojemność 2148, diesel 311 CDI Sprinter (kontener-chłodnia), pierwszy właściciel.
Cena do uzgodnienia
Tel. (95) 757 30 17, 694 721 793

ZUST - IGŁY

Oferujemy wszystkie typy igieł do nastrzykiwarek mięsa i ryb. Skup nastrzykiwarek.

tel: 604 46 92 62, mail: zust5@wp.pl

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

Alimp

www.alimp.com.pl
e-mail: info@alimp.com.pl

Mysłowice, ul. Mikołowska 50
tel. 608 33 11 77, tel/fax (32) 222 91 61

- **Obkurczarka + osuszarka Multivac SE115+TE115**
- **Zamrażarka spiralna Compact**
- **Obkurczarka Cryovac 2 szt, nadziewarka VEMAG Robby 2**
- **Nastrzykiwarka Gunther PI 105 igieł Ruhle IR 56 rok prod 2011**
- **Pakowaczka CRYOVAC do dużych elementów VS90**
- **Pakowaczka rolowa CSF TIROMAT Compact**
- **Pakowaczka dwukomorowa WEBOMATIC PE20 duże komory i listwy**
- **Nacinarka do szynek Tenderizer Schroder Max 500**
- **Skórowaczka Taśmowa: Grasselli, Maja VBA 3500 Townsend rok 2014**
- **Skórowaczka dwuostrzowa Townsend Odbłaniarka Weber**
- **Pompa-Booster 3000**

Zdjęcia www.alimp.com.pl

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

SPRZEDAM URZĄDZENIA DO PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

- pakowaczka dwukomorowa HENKELMAN typ 600, rok produkcji 2003
- nadziewarka próżniowa FREY KONTI-E 80A KE120035482, rok prod. 2002 wraz z wyposażeniem (odkręcarka do jelit, naciągarka do jelit, załadunek masztowy, 5 szt. wózków do farszu)
- wilk W160
- skórowaczka maja skinny rok prod. 1998
- mieszałka próżniowa

Wszelkich informacji udzielę telefonicznie bądź drogę e-mailową.

Zakład Mięsny Jerzy St. Czaplicki
ul. Warszawska 58, 06-500 Mława
tel: 664-140-907, 600-968-191
zmb_czaplicki@wp.pl

SPRZEDAM

- KOMPLETNĄ LINIĘ DO UBOJU TRZODY o wydajności do 60 szt./h
- oraz LINIĘ DO UBOJU BYDŁA o wydajności do 12 szt./h

CENA DO UZGODNIENIA
e-mail: t.talkowski@maryniak.com.pl
tel. 603 766 455

MIEJSCE NA TWOJĄ REKLAMĘ

SPRZEDAM LUB WYDZIERŻAWIĘ

- dobrze prosperujący zakład mięsny z wyposażeniem (skup żywca, ubój, produkcja)
- lub same maszyny i urządzenia i lady chłodnicze z 15 sklepów mięsnych dodatkowo sieć sklepów mięsnych

na terenie trójmiasta i okolic

Tel. 605 126 342

FIRMA BAZBI oferuje:

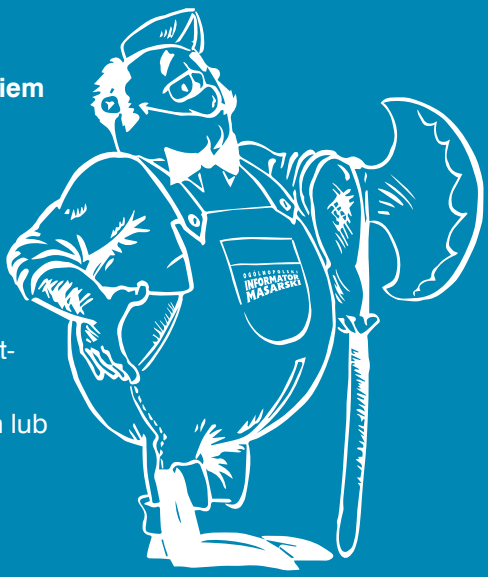
- **łuskarki do lodu** firm: HIGEL, MAJA, FUNK od 300 kg - 6.000 kg/24h (nowe i używane)
- **skórowaczki taśmowe** firm: MAJA, WEBER
- **kostkownice firmy** RÜHLE, TRIEF
- **nastrzykiwarki** RÜHLE i INJECT STAR 9-240 igieł
- **taśmy** i koła dociskowe do skórowaczek - różne typy

WYKONUJEMY REMONTY MASZYN POSIADAMY NAJNIŻSZE CENY MASZYN

tel. (33) 815 61 35 603 772 940

Uprzejmie informujemy, iż **warunkiem zamieszczenia** (lub przedłużenia) **ogłoszenia w giełdzie maszyn używanych** jest:

- uiszczenie przedpłaty (wg. cennika) przed każdorazową edycją lub w kwocie obejmującej wielokrotność edycji;
- oraz pisemne (faxem, e-mailem lub listownie) potwierdzenie treści i ilości edycji.



Brak przedpłaty i /lub niedostarczenie treści w terminie do 20. dnia miesiąca poprzedzającego wydanie Informatora, w którym ogłoszenie ma się ukazać, oznacza jego niezamieszczenie na łamach czasopisma.

Ogłoszenia w GIEŁDZIE publikowane są wyłącznie na zasadzie przedpłat!

CENNIK

Format strony	1/8	1/4	1/2	1
Ogłoszenie bez zdjęć	**100 zł***	**190 zł***	**360 zł***	**550 zł***
Maksymalna ilość zdjęć w ogłoszeniu	1	2	4	8
Cennik publikacji zdjęć	Dopłata za każde publikowane zdjęcie 20 zł brutto			

* Ceny brutto

Treść ogłoszeń wraz z dowodem dokonania wpłaty przyjmujemy do 20 dnia każdego miesiąca

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE (dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel.: .....

Format ogłoszenia: 1/8 ☐ 1/4 ☐ 1/2 ☐ 1 ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

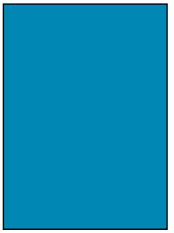
Zgłoszenia pod nr fax 89 533 43 30
lub adresem e-mail: masarski@koopress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

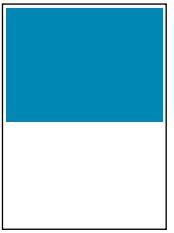
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

1. **EPS** CMYK z Illustratora z fontami zamienionymi na krzywe, rozdzielczość osadzonych grafik - nie mniejsza niż 300 dpi. (wersja CS6 i niższa)
2. **PDF** CMYK z fontami zamienionymi na krzywe, rozdzielczość osadzonych grafik - nie mniejsza niż 300 dpi
3. **TIFF** CMYK o rozdzielczości 300 dpi

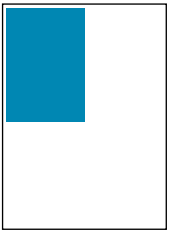
Formaty reklam:



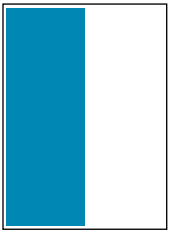
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



1/2 strony
119 x 88 mm



1/4 strony
58 x 88 mm



1/2 strony w pionie
58 x 177 mm

*Wszystkie ważne elementy reklamy na **1 stronę**: teksty, znaki firmowe, muszą być umieszczone min. 8 mm od krawędzi strony i mieścić się w obszarze 128 x 189 mm.Reklama na 1 stronę musi być przygotowana ze spadami +5 mm od każdej krawędzi strony. Wymiar reklamy ze spadami: 154 x 215 mm.

Spad drukarski – obszar druku, który wychodzi poza krawędź ostatecznej publikacji. Spad gwarantuje, że obszar druku będzie dochodził do samej krawędzi po przycięciu arkusza.

UBÓJ

boksy głuszenia
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
JUMOPOL
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
TECHMET
WAMMA
czyszczarka żołądków
REVIC
kojec ubojowy
BASS Technology
COMBI LINE
FIRMA WW
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
HENPOL
JUMOPOL
MAT
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
STALMIX
TRACZ
TECHMET
WAMMA
WIOLETTA
kojec do uboju rytualnego
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
TECHMET
linie ubojowe
COMBI LINE
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
HENPOL
JOTES
JUGEMA
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MECANOVA
METEX
PB SYSTEM
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TRACZ
WAMMA
urządzenia do głuszenia zwierząt
AGNEX
BENEKO
COMBI LINE
FIRMA WW
GOSTER
KOMA
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
POLIŃSKI AMT
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL
klipsy do zaciskania przełyków
AGNEX
COMBI LINE
KRAK-KULINARIA
BENEKO
MASTER
NOWPOL
TECHMET
TECH-POL
WEGA
WEINDICH
WIOLETTA
kołki do zatykania otworów postrzałowych
AGNEX
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
MASTER
KRAK-KULINARIA
NOWPOL
PAK
TECHMET
TECH-POL
WEINDICH
próżniowy transport odpadów poubojowych
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
SERVO
TECHMET
systemy odprowadzania krwi technicznej
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
WAMMA
urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL
odbiór i przetwarzanie krwi
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET
klasyfikatory mięsności, pH-metry
BENEKO
COMBI LINE
ELMETRON
KOMENDER
MASTER
PAK
PODAN
RADWAG
R. THIELMANN
TECHMET
TESTO
UNISCALE
ZAKŁAD TECHNIKI MIKROPROCESOROWEJ
ŻUK-POL
urządzenia do odsysania szpiku
BASS Technology
COMBI LINE
MASTER
POLIŃSKI AMT
PODAN
SERVO
TECHMET
WEINDICH
łapy do szczeciniarek
JBJ CONSULTING
TECHMET
bezbolcowe pistolety ubojowe
COMBI LINE
PODAN
szczeciniarki
ALBA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
MASTER
METEX
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WIOLETTA
surowce i mięso: wieprzowe, wołowe, drobiowe
C.F.T PREYS
chłodnie składowe
BASS Technology
GRABO
poganiacz zwierząt
PODAN
bolcowe pistolety ubojowe
AGNEX
KRAK-KULINARIA
MASTER
PODAN
TECHMET
grzałki i skrobaki gumowe
TECHMET
jeliciarnie
SPOMASZ WROCŁAW

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HENPOL
FIRMA BIELICKI
HERMANS
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL

płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL

kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK

inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET

haki
ASMET
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS

TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIEJAK
hale rozbioru - proste i zmechanizowane
BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT
eurohaki
JMS STAL-PRODUKT
TECHMET
noże
AGNEX
ALBA
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ERKA
EURODIS
EUROMASZ
BOKAMA SERWIS
GROS
GRANA VENDING
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
MADO
MASTER
METGIS
LAY PRZYPRAWY
MEAT-TECH
METALBUD
TECH-POL
NOMAX
NOWIMEX
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SWORD
TECH-PLUS
TI-MA
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
odtłuszczarki do ryb
SOLARM
prasy do mięsa
SOLARM
noże do mięsa mrożonego
ALIMPEX
EKOMEX
ELEKTROCAR
EURODIS
GRANA VENDING
MADO
MASTER
METGIS
NOMAX
NOWIMEX
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SWORD
TECH-PLUS
TECH-POL
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
noże do skórowaczek i odbłoniarek
ART-MAS
ASSIST
BETAZET
EKOMEX
ELEKTROCAR
ERKA
EURODIS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
NOWPOL
NOWIMEX
PAK
PANEPOL
PLAN
PODAN
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SWORD
TECH-POL
TI-MA
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
WALOWSKY
ŻUK-POL
roboty tnące/znakowanie tusz
BASS Technology
PODAN
tasaki, topory
AGNEX
ART-MAS
EUROMASZ
DADAUX POL
HERMANS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
R. THIELMANN
TECH-POL
ŻUK-POL
ostrzałki do noży, stalki
AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ELEKTROCAR
EURODIS
EUROMASZ
GROS
HERMANS
INWESTEL
INTER-MASCH
KRAK-KULINARIA
JELITEX
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
PODAN
R. THIELMANN
DADAUX POL
TECH-POL
TI-MA
WEBER POLAND
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
maszyny do ostrzenia noży
ART-MAS
BENEKO
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
PODAN
PROMAR
WIBO BT
WIEJAK
piły (w tym taśmowe)
AGNEX
ART-MAS
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
ERKA
KRAK-KULINARIA
INWESTEL
KOMEL
MADO
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
SWORD
WEINDICH
WILK
piły do kości pokrzepowej
PODAN
sterylizatory (noży, pił)
ANBIEL
ARKA
ASMET
AWE POLAND
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
ERKA
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HEMA-PROMEAT
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
KOMEL
MASMET
MASTER
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROBAL
PROJEKT-POL
SERVO
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
SOLLID
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
UNIMASZ
WEINDICH
WIBO BT
WIOLETTA
WIEJAK
skórowaczki
ALBA
ALASKA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA

DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
KRAK-KULINARIA
MASTER
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
TECHMET
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
cymbry
DAKSTAR
JBJ CONSULTING
TECHMET
wózki do skórowania bydła
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
JUMOPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
TRACZ
WEINDICH
odbłoniarki
ALASKA
ALBA
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
MASTER
MAVE4
PAK
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
odkostniarki (w tym głowice odkostniające)
ARENDT
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
GRANA VENDING
KOKO
MASTER
MAVE4
PROMAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
UNIVERSAL
WEINDICH
WIOLETTA
oparzelniki zanurzeniowe
BASS Technology
METEX
PEK-MONT
TECHMET
odmięśniarki
ELEKTROCAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
opalacze do głów
KOMA
MASTER
PODAN
TECH-POL
R. THIELMANN
WEINDICH
urządzenia do wyciągania żeberek
BENEKO
EKOMEX
INWESTEL
MASTER
PODAN
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia do wyciągania kości łopatkowej
PODAN
odciążniki sprężynowe
ERKA
KOMEL
MASTER
METEX
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
gumy i taśmy do skórowaczek
WEST
stanowiska do rozbioru bydła, podesty automatyczne
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PLAN
PODAN
TECHMET
urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
MASTER
PEK-MONT
TECHMET
separatory
ALIMP
BASS Technology
COMBI LINE
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
METGIS
MAVE4
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET

ROZDRABNIANIE, KUTROWANIE

kostkarki
ALIMP
BASS Technology
EKOMEX
MADO
R. THIELMANN
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
kostkownice
ALIMP
ALBA
BASS Technology
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
MADO
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WILK
WIOLETTA
krajalnice automatyczne
ALIMPEX
BENEKO
DADAUX POLSKA
EKOMEX
KAZBI
MADO
MAVE4
PP GAL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
TECH-PLUS
WEBER POLAND
WEINDICH
WIEJAK
WIOLETTA
kutry (misowe, próżniowe, przelotowe)
ALIMPEX
ALBA
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
GRANA VENDING
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
MEATTECH
Metalbud
METGIS
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
młynki koloidalne
BENEKO
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
GROS
MASTER
METGIS
MŁYNKOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID

SOLARM
WEINDICH
WIOLETTA
terminizatory-kutry
EKOMEX
MADO
Metalbud
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
wilki
ALBA
ALIMP
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GRANA VENDING
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
Metalbud
METGIS
INTER-MASCH
PAK
PP GAL
PROMAR
REGIS
REVIC
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLARM
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TI-MA
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
rozdrabniacze do mięsa mrożonego
PODAN

NASTRZYKIWANIE, MASOWANIE

nastrzykiwarki
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
GAROS
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
KARPOWICZ
INWESTPOL CONSULTING
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
MAVE4
METALBUD
SKRZYP
SMAKSTAL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
VEMAG Polska
igły do nastrzykiwarek
AGNEX
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
KARPOWICZ
MASTER
METGIS
NOWPOL
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SKRZYP
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
VEMAG Polska
masownice
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
FIRMA WW
GAROS
GAUDEN KAZIMIERZ
INWESTPOL CONSULTING
JOTES
KRAK-KULINARIA
KARPOWICZ
MADO
MASMET
MAVE4
MATALBUD
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REGIS
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
masownice próżniowe
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
GRANA VENDING
INWESTPOL CONSULTING
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MASMET
MAVE4
Metalbud
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
mieszałki
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GRANA VENDING
INWESTPOL CONSULTING
JASTEF
MADO
MAVE4
N&N
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
REVIC
REYNPOL
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
VEMAG Polska
mieszałko-masownice
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAKSTAR
GRANA VENDING
INWESTPOL CONSULTING
MASMET
Metalbud
PEK-MONT
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
stacje przygotowania solanki
BASS Technology
PP GAL
WALOWSKY
VEMAG Polska

NADZIEWANIE

nadziewarki
ALIMP
ALBA
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GROS
GOBLEX
LAY PRZYPRAWY
MADO
MAVE4
Metalbud
PAK
PEK-MONT
PLAN
PP GAL
PODAN
PROMAR
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
VEMAG Polska

WIOLETTA
linie do produkcji parówek
ALBA
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MAVE4
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
kotleciarki, linie do prod. hamburgerów
ALIMP
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
MADO
MASMET
MAVE4
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
odkręcarki do kiełbas i jelit naturalnych
ALBA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
EKOMEX
MADO
MASTER
MAVE4
PLAN
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
wiązarki do mięs
DAMAR
WEINDICH
naciągarki jelit naturalnych
EKOMEX
MAVE4
PLAN
PP GAL
PROMAR
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
pompy do farszu
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MASTER
PLAN
PP GAL
R. THIELMANN
MAVE4
SERVO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
foremki
ANDPOŁ
ARKA
ASSIST
BENEKO
FLOK
HERMANS
JELITEX
LASKUS
LENMAS
MASTER
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEGA
WEINDICH
wieże, kolumny do formowania szynek
ARKA
EKO SPOŻ. BUILDING
DAKSTAR
GOSTER
LENMAS
MASTER
MAVE4
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TARMET
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
wózki do farszu
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
GRANA VENDING
JUMOPOL
HENPOL
HÖCKER
KISZEL
MASTER
PAK
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
STALKART
STALMIX
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO B.T.
WIOLETTA
wanny masarskie
ARKA
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
JUMOPOL
KISZEL
KRUP-STAL
MADO
MASMET
MASTER
POLMIX
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOMET
STALKART
TARMET
TRACZ
WAS-POL
WEINDICH
WIOLETTA

JELITA NATURALNE

ANDPOŁ
ANEPOL
BHZ
CAMMPOL
GEMM-POL
GROTEX
HERMANS
JELITEX
JELUX
LENMAS
NOMAX
NOWORIM
NOVUM
PANEPOL
PEKPOL
ZYCHAL INTERNATIONAL
PROMAR
REICO
T&K
TOMPOL
VECTOR-FOOD
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

OSŁONKI

barierowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
FOL-PACK
GOBLEX
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
NADEX
NOMAX
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
FOL-PACK

HERMANS
JELUX
JELITEX
KRAK-KULINARIA
KONRAD
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL
celulozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
HERMANS
JELITEX
JELUX
JOKES
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
NADEX
NOMAX
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
marszczone
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
LENMAS
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
marszczenie osłonek
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CASETECH POLSKA
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
NOWORIM
PANEPOL
nadruk na osłonkach
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FOL-PACK
FLOK
GĄSIOR
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
KONRAD
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
poliamidowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
KONRAD
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
szyte
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
INDASIA
JELITEX
KRAK-KULINARIA
NADEX
NOMAX
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
tomofan
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
JELITEX
NADEX
WEINDICH
wielowarstwowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GOBLEX
HERMANS
INCO-VERITAS
JELITEX
JELUX
LENMAS
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
wiskozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
GROTEX
HERMANS
JELUX
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
kolagenowe jadalne
FABIOS
Fcase

LINIE PRODUKCYJNE

linie do produkcji mięsa mielonego
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY
linie do produkcji wyrobów convenience
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY

WĘDZENIE PIECZENIE

dymogeneratory
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
VEMAG Polska
ZASADA
preparaty dymne, dymy wędzarnicze
ASSIST
BENEKO
BJ PRODUCTS
BRÖSTE
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
ELEKTROCAR
EUROCONSULTANT
FLOK
GROS
INWESTEL
LENMAS
MOGUNTIA

NOMAX
NOWPOL
C. E. ROEPER
RETTENMAIER
PANEPOL
PROMAR
SOFRAPOL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH

folie celulozowe do wędzenia i parzenia

CELULOZON

intensyfikatory zapachu

ASSIST
BENEKO
JELITEX
LENMAS

komory wędzarnicze

ALASKA
ALIMP
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEKMONT
POLMIX
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOLLID
SORGO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

sita, siatki do wędzenia

MAT
METEX

komory wędzarniczo-parzelnicze

ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
ZASADA

kosze do wędzenia

ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
HÖCKER
JUGEMA
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TRACZ
WEINDICH

kotły do gotowania i parzenia

ALIMP
ASMET
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MAVE4
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
REVIC
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

komory dojrzewalnicze

ALIMP
ALIMPEX
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
JOTES
PEK-MONT
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SORGO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
ZASADA

wiórki, zrębki, klocki wędzarnicze

AWPOL
BENEKO
CAMMPOL
ELEKTROCAR
GROS
INWESTEL
JELITEX
KRAK-KULINARIA
Monrol
NOMAX
NOWPOL
PAK
PROMAR
RETTENMAIER
REX-POL
TESPO
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ZRĘBEK

wózki wędzarnicze

ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELEKTROCAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
JUMOPOL
GOSTER
GROS
HENPOL
JOTES
JUGEMA
KESMET
KOKO
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
METEX
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SOMET
STALKART
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WIOLETTA
ZASADA

kije wędzarnicze

ANBIEL
ARKA
ASMET
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTROCAR
GROS
HÖCKER

JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
LENMAS
MASMET
MASTER
MAT
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
REX-POL
SOLLID
STALKART
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAS-POL
WIBO B.T.
WIEJAK

piece, piekarniki (w tym obrotowe)

DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JUGEMA
LAMBDA-H-L
PEK-MONT
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
RATIONAL POLSKA
SERVO
SKRZYP
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

palniki gazowe do komór parzelniczych, pieców i kotłów warzelnych

TERMICA

fabryki szynek iberyjskich

BASS Technology
COMBI LINE

CHŁODZENIE

agregaty chłodnicze

EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
GROS
KERIMIKS
KLIMEX
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
R. THIELMANN
REX-POL
SERVO
TREPKA
ZAKŁ. REG. WODOMIERZY
WIOLETTA

amoniakalne urządzenia chłodnicze

G.P.D.
KERIMIKS
TOPS
WIOLETTA

instalacje chłodnictwa przemysłowego

C&K SYSTEM
EKOMEX
ELCHŁOD
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
KERIMIKS
POLARIS
R. THIELMANN
SZRON

komory chłodnicze

BAAS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EWA BIS
FROZ SYSTEM
G.P.D.
GROS
KERIMIKS
PANELTECH
PEK-MONT
POLARIS
POLMIX
REX-POL
R. THIELMANN
SORGO
TECH-PLUS
TOPS
TREPKA

komory szybkiego schładzania

ALIMPEX
BASS Technology
EKOMEX
DAKSTAR
EWA BIS
G.P.D.
KERIMIKS
Metalbud
PROTECH
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
REX-POL
SERVO
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
WALOWSKY
VEMAG Polska
ZASADA

komory rozmrażalnicze

ALIMPEX
EKOMEX
G.P.D.
EWA BIS
KERIMIKS
PEK-MONT
PROTECH
REYNPOL
REX-POL
SERVO

zamrażarki płytowe

EWA BIS
G.P.D.
GRASSO
PODAN
SERVO

drzwi chłodnicze

ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
HENPOL
JOTES
JUMOPOL
KARPOWICZ
KERIMIKS
KESMET
KOKOT STAL
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PANELTECH
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
PRZEDS. URZĄDZ. CHŁOD.
REX-POL
SKRZYP
SZRON
STALMIX
TECHMET
WAMMA
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
ZASADA

klamki, zawiasy itp. do drzwi chłodniczych

ARKA
ANBIEL
ASMET
DAKSTAR
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
SKRZYP
STALMIX
WIBO BT
WIEJAK

meble chłodnicze

ALFACO

czynniki chłodnicze

ALFACO

regulatory i czujniki temperatury, ciśnienia

APAR
AMPERO-THERMO-EST
DANFOSS
ELEKTRO-INSTAL
ELMI
GOBLEX
G.P.D.
LAB-EL
MERA
PC THERM
POLIŃSKI AMT
TERMPOL
TESCO
WT POLSKA

termometry, higrometry

APAR
ELMETRON
LAB-EL
MERA
TESTO
TERMOPRODUKT

łuskarki lodu

BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR

DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
G.P.D.
GROS
KARPOWICZ
METALBUD
PANEPOL
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
suchy lód
WOLF SYSTEM
chillery
ALFACO
ALIMP
EKOMEX
ELCHŁÓD
WEINDICH
wytwornice lodu
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DADAUX POLSKA
ELEKTROCAR
GOBLEX
G.P.D.
GRASSO
KARPOWICZ
KERIMIKS
GROS
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METALBUD
R. THIELMANN
POLARIS
SAORA
SERVO
REX-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
elektroniczne sterowniki chłodnicze
ALFACO
wytwornice wody lodowej
EKOMEX
G.P.D.
KARPOWICZ
PEK-MONT
REX-POL
R. THIELMANN
chłodnice przemysłowe
G.P.D.
GRASSO
KERIMIKS
REX-POL
SERVO
TECH-PLUS
klimatyzacja, wentylacja
ALFACO
C&K SYSTEM
DANFOSS
CALWENT
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
KERIMIKS
KLIMEX
SERVO
TREPKA
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
nadwozia chłodnicze
G.P.D.

PAKOWANIE, OPAKOWANIA

automaty klipsujące, klipsownice
ALIMP
ALBA
BENEKO
DADAUX POLSKA
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
MADO
MAGA
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
klipsy, pętelki
ALIMP
ALBA
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
FLOK
GOBLEX
GROS
HERMANS
JELUX
LENMAS
MASTER
MENING
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
pętelkownice sznurowe
PODAN
maszyny pętelkujące i wiążące
DAMAR
linie pakujące
BASS Technology
DAMAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KAZBI
KOLITH
KRAM
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
TECH-PLUS
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
maszyny rolowe do pakowania
BASS Technology
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
TEPRO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
folie do maszyn rolowych
ARTGOS
ASSIST
BOKAMA SERWIS
CARLESTAM
DADAUX POLSKA
EKOMEX
FOL-PACK
GOBLEX
JELUX
KRAM
MULTIVAC
NADEX
SERVO
WEINDICH
pakowarki
ALIMP
AVO WERKE
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAR MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KOLITH
KRAK-KULINARIA
MULTIVAC
PAK
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
gorące stoły
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
DIBAL POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
KRAM
MASTER
MULTIVAC
PAK
TECH-PLUS
WEINDICH

WIOLETTA
obkurczarki
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
KOLITH
LENMAS
MADO
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
ULMA PACKAGING
WEINDICH
siatki (w tym termokurczliwe)
ASSIST
AGNEX
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EKOMEX
FLOK
HERMANS
INDASIA
JELITEX
JELUX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEKPOL
PODAN
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
przędza wędliniarska
AGNEX
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EKOMEX
FLOK
HERMANS
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL
sznurki ozdobne
AGNEX
ALIMP
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EURODIS
EKOMEX
FLOK
HERMANS
JELUX
LENMAS
NADEX
NOWPOL
PAK
PAWEŁ DYGOŃ
PODAN
SOLLID
WEINDICH
wiązarki
MOSCA DIRECT POLAND
woreczki termokurczliwe
ALASKA
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
EKOMEX
FLOK
FOL-PACK
GĄSIOR
GOBLEX
HERMANS
JELITEX
KRAM
NADEX
PEKPOL
PODAN
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
worki do wieży i pasteryzacji
CARLESTAM
EKOMEX
JELITEX
LENMAS
MERCUR
SOLLID
WEINDICH
foremki, puszki (inne metalowe)
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FOL-PACK
JELITEX
JELUX
LENMAS
MASTER
NADEX
NOVUM
PAK
PEKPOL
PEK-MONT
SKRZYP
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
pojemniki i skrzynki plastikowe
AGNEX
ANDPOŁ
ARCA SYSTEM
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CLEVRO
ERG
FLOK
HERMANS
JELITEX
KOMI POLSKA
LENMAS
NOWPOL
PEK SAN
PODAN
WEINDICH
etykiety
ALASKA
BENEKO
DIBAL POLSKA
FLOK
FOL-PAC
GOBLEX
MASTERPRESS
MULTIVAC
NADEX
NOWPOL
RADWAG
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECH PLUS
WEINDICH
wagi etykietujące
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DIBAL POLSKA
EKOMEX
KAZBI
KOLITH
MADO
MULTIVAC
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
PRO-NOVA
SATO
TECHMET
WEINDICH
YAKUDO PLUS
linie ważąco-etykietujące
BASS Technology
KOLITH
YAKUDO PLUS
etykieciarki
KOLITH
PODAN
YAKUDO PLUS
sznurowarki
PODAN
linie formowania i pakowania w kartony
BASS Technology
PODAN
drukarki atramentowe
BASS Technology
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECHMET
detektory metali
ALIMP
DIBAL POLSKA
KAZBI
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PODAN
R. THIELMANN
WOLF SYSTEM
opakowania próżniowe
ELEKTRO-INSTAL
GOBLEX
M&M
pasteryzatory
PEK-MONT

PRZYPRAWY

dekoracyjne
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ALL SPICE
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KRIST

KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
NOVUM
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WITEX
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
marynaty
ADI TECH
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
AVO WERKE
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
C.F.T PREYS
EDPOL
INDASIA
INWESTEL
FLOK
GOLDMANN HSH
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
POLSMAK
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
SMAKPOL
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
mieszanki przyprawowe
ADI TECH
AMCO
ANDPOŁ
AGNEX
ALMI
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
GOLDMANN HSH
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
Jutrzenka Colian
JUVET
KRIST
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOVICHEM
NOVUM
NOMAX
NOWPOL
PANEPOL
PAK
POLSMAK
PROMAR
PROTEINA FOOD
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SMAKSTAL
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
VITPOL
WALOWSKY
WEINDICH
WITEX
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
naturalne
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.F.T PREYS
C.E. ROEPER
EDPOL
EUROGUM
FLOK
GROTEX
GOLDMANN HSH
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
Jutrzenka Colian
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
T&K
WITEX
WEINDICH
ŻUK-POL
oleje, sosy
ASSIST
AGNEX
ANDPOŁ
BENEKO
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KULINARIA
LIBRA
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
WEINDICH
WIBIAL
peklosól
AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
HERMANS
JELITEX
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
PROMAR
SEKWENS
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL
sól
AGNEX
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
HERMANS
JELITEX
JELUX
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
SEKWENS
WEINDICH
ŻUK-POL
suszone warzywa
AGNEX
ANEPOL
BENEKO
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOVUM
NOWPOL
POLSMAK
RESULT
SEKWENS
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL

środki do solanek
AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
KRIST
KULINARIA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SOFRAPOL
SOLLID
WALOWSKY
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
WITEX
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

DODATKI FUNKCJONALNE

aromaty
AGNEX
ADI TECH
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
WEINDICH
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
DEGUSSA
EDPOL
EUROCONSULTANT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
JUVET
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
C.E. ROEPER
SOFRAPOL
WAGA
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
białka sojowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLEISH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
HERMANS
JELITEX
JELUX
JUVET
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SANDI
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
emulgatory
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T. PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
HERMANS
INDASIA
INWESTEL
JELITEX
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
fosforany, polifosforany
AGNEX
AMCO
ALWERNIA
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA

NOMAX
NOVICHEM
PAK
PANEPOL
POLSMAK
REGIS
RESULT
WEINDICH
ŻUK-POL
hydrokoloidy
AGNEX
ASSIST
BHZ
BENEKO
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
EUROGUM
FLOK
INWESTEL
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
POLSMAK
PROMAR
RESULT
WEINDICH
karageny
AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
EUROGUM
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
PROTEINA FOOD
RESULT
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
kultury bakteryjne
ADI TECH
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CARGILL
FLOK
INWESTEL
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
WEINDICH
preparaty do nastrzyku
AGNEX
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INDASIA
INWESTEL
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
SANDI
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
skrobie modyfikowane
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
BENEKO
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
EDPOL
FLOK
GROTEX
JUVET
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PAK
PANEPOL
POLSMAK
ŻUK-POL
stabilizatory barwy, barwniki
AMCO
INDASIA
PANEPOL
WEGA
WITEX
stabilizatory tekstury
AMCO
AGNEX
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
HERMANS
FLEISCH MANNSCHAFT
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
SOLLID
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
środki wybarwiające
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PENEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
środki wiążące
AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA

CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INDASIA
JELITEX
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOVICHEM
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
środki wspomagające kutrowanie
AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
GOLDMANN HSH
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUVET
KRIST
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
REGIS
RESULT
PROMAR
PURAC POLSKA
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
T&K
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
środki wspomagające peklowanie
AGNEX
AMCO
ASSIST
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GIULINI POLSKA
GOLDMANN HSH
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
KRAK-KULINARIA
KRIST
LENMAS
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
ŻUK-POL
środki do wędzonek
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
JELITEX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
VITPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
żelatyny
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
HERMANS
FLEISCH MANNSCHAFT
JELITEX
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
WEINDICH
WIPOL
WIBIAL
ŻUK-POL

ODZIEŻ OCHRONNA

buty
AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EURODIS
EUROMASZ
HERMANS
JELITEX
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOWPOL
PAK
PODAN
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL
hełmy, czepki
AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
HERMANS
JELITEX
MASTER
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL
fartuchy
AGNEX
ART-MAS
BENEKO
CAMMPOL
DYDONA
EURODIS
EUROMASZ
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL
kombinezony, spodnie
AGNEX

WEINDICH
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
HERMANS
JELITEX
MASTER
ŻUK-POL
rękawice gumowe
AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
HERMANS
JELITEX
MASTER
PAK
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL
rękawice metalowe
AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
EUROMASZ
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
rękawice tekstylne
AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
MASTER
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

HIGIENA

kabiny mycia, kabiny sanitarne
ANBIEL
ASMET
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
HÖCKER
CLEVRO
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MAT
PODAN
PROJEKT-POL
STALMIX
TECHMET
ŻUK-POL
systemy centralnego mycia hal
BK GIULINI POLSKA
COMBI LINE
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
RADEX
STALMIX
TECHMET
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia sanitarne (w tym bezdotykowe)
ALIMP
ANBIEL
ASMET
ARKA
AWE POLAND
AGNEX
CLEVRO
DAKSTAR
ELMIX
EUROMASZ
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GROS
GREŃ
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
HENPOL
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KERIMIKS
KESMET
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
ORAS
PODAN
PEK-MONT
PROBAL
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
RADEX
SPOMASZ WROCŁAW
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TI-MA
TECHMAKO
TECHMET
R. THIELMANN
SKALA
UNIMASZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
podesty higieniczne
ANBIEL
ARCA SYSTEM
ARKA
ASMET
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERG
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMET
myjki butów, fartuchów
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA WW
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HENPOL
HERMANS
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KARPOWICZ
KESMET
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
PROMET
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
suszarki butów i fartuchów
ANBIEL
ASMET
CLEVRO
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GOSTER
HÖCKER
JOKES
JUMOPOL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL

SOMET
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WEINDICH
WT-POLSKA
sterylizatory butów, fartuchów
ANBIEL
ASMET
BRÖKELMANN
HENPOL
HÖCKER
JBJ CONSULTING
KOKO
CLEVRO
MASMET
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
PROMET
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
TECHMET
TECHMAKO
TI-MA
WAS-POL
WEINDICH
myjki kijów, pojemników, wózków
ALIMP
CLEVRO
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HÖCKER
KARPOWICZ
KISZEL
KOKO
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASTER
MASMET
Metalbud
NUMAFA POLSKA
PEK-MONT
PODAN
PROBAL
PROJEKT-POL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
REYNPOL
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
TECHMET
WEINDICH
WIOLETTA
myjki tunelowe i ultradźwiękowe
BASS Technology
CLEVRO
Metalbud
PEK-MONT
bicze do myjek
BASS Technology
BJ CONSULTING
TECHMET
myjki biczowe
BASS Technology
LAMBDA-H-L
METEX
PEK-MONT
TECHMET
pranie i czyszczenie odzieży roboczej
BOCO
PODAN
STALMIX
lampy bakteriobójcze, lampy owadobójcze
EKOMEX
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
WEINDICH
reperacja i wymiana odzieży zużytej
BOCO
PODAN
środki czystości, preparaty myjące specjalistyczne
ACRYLMED
AGNEX
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CID-LINES
ECOCHEM
EUROMASZ
GOBLEX
HERMANS
JELITEX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
PAK
PODAN
RADEX
R. THIELMANN
SANECHEM
SOLLID
TECHMAKO
TI-MA
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia do filtrowania i uzdatniania wody
BK GIULINI POLSKA
ECORES
ELEKTROCAR
KERIMIKS
LAMBDA-H-L
MASTER
POLIŃSKI AMT
SANFIL
PODAN
WEINDICH
podgrzewacze wody, kotły grzewcze, zasobniki c.w.
ACV POLSKA
ECORES
JASTEF
PODAN
pistolety do mycia, zwijacze węży
NEDERMANN
PODAN
RADEX
WHITE
TECHMAKO
oczyszczalnie ścieków
BK GIULINI POLSKA
EKOMEX
HEMA-PROMEAT
KERIMIKS
LAMBDA-H-L
MAREX
PEK-MONT
PODAN
STALBUDOM
TECHMET
ZAKŁAD TECHNOLOGICZNY ADAM TERLECKI
systemy wysokiego składowania
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
systemy zmniejszania objętości odpadów
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT

WYPOSAŻENIE SKLEPOWE

ALBA
ASMET
BRÖKELMANN
ELMIX
ELEKTRONIKA
GROS
INWESTEL
JUMOPOL
MAT
MERA
METALBUD
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
STEP Poland
TECH-PLUS
WEINDICH
ZASADA

USŁUGI PROJEKTOWANIA

BASS Technology
BUDEM-PROJEKT
CALWENT
DAMAR
DARTECH
ECORES
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA KOWALEWSKI
ELEKTRONIKA
GOSTER
HENPOL
JUMOPOL
KERIMIKS
KOKO
MAVE 4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
PRZED.URZ. CHŁOD.
R. THIELMANN
STEP Poland
TECHMET
WAMMA
ZASADA
kompleksowe projekty linii technologicznych zwierząt rzeźnych
BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT
TECHMET
projektowanie i kompletne wykonawstwo sklepów mięsnych i snack barów

PODAN
STEP Poland

DORADZTWO, SZKOLENIA I KURSY

BASS Technology
BK GIULINI POLSKA
DAMAR
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTRONIKA
FIRMA DORADCZA
FOOD SAFETY
INWESTEL
S-TECHNIK
LAY PRZYPRAWY
LLOYD'S REGISTER
MAVE 4
POLINDEX
POLSMAK
PRO-FAMET
POLIŃSKI AMT
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
RESULT
S-TECHNIK
SOLLID
VEMAG Polska
WEINDICH

audyty działów produkcyjnych i handlowych
BASS Technology
RESULT

szkolenia z zakresu Lean Manufacturing i Lean Management
RESULT

WYPOSAŻENIE HAL

bramy segmentowe i rolowe, rampy, fartuchy bramowe
BASS Technology
ELKO
GLOBAL SYSTEM
INTERFLEX
SPOMASZ WROCŁAW

elementy przypodłogowe i narożne do wykańczania wnętrz
ANBIEL
ARKA
ARTGOS
ASMET
DROBEX-AGRO
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
G.P.D.
HÖCKER
KAFRA
KERIMIKS
KESMET
KOKOT STAL
KOMI POLSKA
MASMET
MASTER
MAT
PANELTECH
PEK-MONT
PROJEKT-POL
SKALA
SKRZYP
STALMIX
TECHMET
UNIMASZ
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WT POLSKA

drzwi p/poż.
INTERFLEX

kotłownie parowe, wodne
THERMOSANIT

kraty i kanały ściekowe
ANBIEL
ARKA
BRÖKELMANN
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
GROS
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
KESMET
KOMI POLSKA
MASMET
MASTER
MAT
METEX
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
STALMIX
TECHMET
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WT-POLSKA
ZAMEK

płyty warstwowe na ściany, sufity do chłodni i hal
ANBIEL
ARKA
ASMET
BAAS-PANEL
CBR FOOD TECHNIK
ECOTHERM
G.P.D.
IZOPANEL
KERIMIKS
MASTER
PANELTECH
PODAN
TARMET

kurtyny drzwiowe z PCV do hal i chłodni
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS Technology
EKONIT
ELEKTRONIKA
ELMIX
G.P.D.
FROZ SYSTEM
KOMI POLSKA
MASTER
MAT
PAK
PANELTECH
PROJEKT-POL
SKRZYP
SOLLID
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIEJAK
ŻUK-POL

termo- i hydroizolacja pianki poliuretanowej
SAAPPUR

meble ze stali nierdzewnej
A&J
ARKA
ASMET
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GREŃ
GROS
HEMA-PROMEAT
HENPOL
JUGEMA
JUMOPOL
KESMET
KOMI POLSKA
LASKUS
M&M
MASMET
METALOWIEC BIAŁYSTOK
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
SOMET
STALMIX
TECHMET
TUPLEX
TRACZ
WIEJAK
WIBO BT
WT POLSKA
ZASADA
ŻUK-POL

wózki transportowe
ARCA SYSTEM
ARKA
ASMET
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKOMEX
ELMIX
ERG
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
KESMET
KOMA
MASMET
MASTER
MAT
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REVIC
SKRZYP
SOLLID
SOMET
STALMIX
TECHMET
TRACZ

CENNIK REKLAM

Cena jednostkowa za reklamę (2 kolory) w zależności od ilości zamówionych edycji

Powierzchnia reklamowa	1	3	6	12
1 strona	760 zł*	685 zł*	650 zł*	610 zł*
1/2 strony	550 zł*	490 zł*	465 zł*	440 zł*
1/4 strony	420 zł*	380 zł*	360 zł*	340 zł*

Cena jednostkowa za reklamę (pełnokolorową) w zależności od ilości zamówionych edycji

1 strona	1520 zł*	1370 zł*	1300 zł*	1220 zł*
1/2 strony	1100 zł*	980 zł*	930 zł*	880 zł*
1/4 strony	672 zł*	608 zł*	576 zł*	544 zł*

* Ceny netto

Informujemy, że jesteśmy płatnikiem VAT (23%)
Termin oddania numeru do druku - 25. dnia każdego miesiąca
Konto: KOOPRESS Sp. z o.o.
PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW