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! Oddając w Państwa ręce październikowy numer jesteśmy krótko po Targach Polagra. Poznań na kilka dni stał się miejscem spotkań ludzi z branży i rodzących się kontaktów i kooperacji. Organizatorzy w jednym miejscu zebrali najnowsze trendy, rozwiązania technologiczne, nowości w zakresie opakowań i dobrą, zdrową żywność. Byliśmy również i my z wizytą. Z niektórymi z Państwa udało nam się spotkać osobiście i zamienić słówko. Relacja na /s.45./ Na targach prezentowała swoją jakość linia produktów z Łukowa - autorskie dania oparte na wędlinach certyfikowanych w systemie QAFP. /s. 44/ Tematem wydania jest peklowanie i rozważania w kontekście jego technologicznych i zdrowotnych aspektów. /s. 12/ Mamy dla Państwa propozycję nie do odrzucenia. Na przekór pogodzie i żeby uprzyjemnić czas jesiennej słoty, zapraszamy do udziału w zabawie! A mianowicie - podzielcie się z nami swoimi ulubionymi przepisami na świąteczne potrawy, wypieki…, może mają one swoją tradycję rodzinną… - prześlijcie do 01.12.2017 r. na adres: masarski@koopress.com swój przepis wraz ze zdjęciem. Z nadesłanych propozycji wybierzemy trzy i nagrodzimy świątecznymi upominkami. Najciekawsze przepisy opublikujemy na łamach grudniowego numeru i na stronie internetowej.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Nastrzykiwarki serii SAS

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

- realizacja najbardziej skomplikowanych procesów nastrzyku
- wysoka wydajność produkcyjna
- wysoka powtarzalność poziomu nastrzyku
- równomierne rozprowadzenie solanki
- wielostopniowy system filtracji solanki
- możliwość zastosowania igieł o dowolnej średnicy
- łatwa i szybka wymiana głowicy nastrzykującej
- indywidualne sterowanie dla każdej głowicy
- intuicyjny Touch Panel

KUTRY MISOWE

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

MASOWNICE SERII MAH

Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

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

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI
PAŹDZIERNIK 2017

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

12 Technologiczne i zdrowotne aspekty peklowania
Dr inż. Jerzy Wajdzik

AKTUALNOŚCI

8 Nowości

42 „Linia produktów z Łukowa - gwarancją jakości QAFP" na targach Polagra Food w Poznaniu

44 Relacja z targów Polagra

INNE

6 Spis reklam

52 Giełda maszyn używanych

80 Cennik reklam

Okładka: Regis, Promar

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

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

BRANDNET®

WWW.NOMAX.PL

CZYTELNY KOMUNIKAT

GRUPA NOMAX

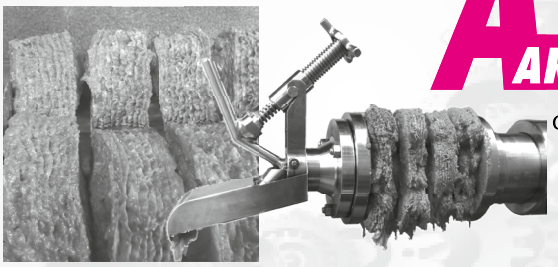
SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	34
Arendt	6
Art-Mas	36
Axis	35
Brökelmann	27
Dadaux	insert
Despol	insert
Erka	21
Elektrocar	41
Eurodis	25
Industrial Auctions	38
Jarvis	17
Jugema	29
Ka-Gra	30, 31
Librasys	32
Master	7, 11, 13, 14, 15, 18, 22, 28
Metalbud	3
Młynkol	36
Nomax Trading	5, 24
Pek-Mont	9
Plan	40
Promar	37, I str. okł.
Regis	I str. okł.
Sekwens	26
Servo	insert
Solarm	1, 10, 12, 33
SPO-MAS BIS	43
Techmet	23
TI-MA	III str. okł.
Tomsiatka	39
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

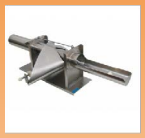
MASTER Sp.j.

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: 30, 31

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.
www.master-solec.pl

NÓŻ DO WYCINANIA RDZENIA KRĘGOWEGO

NÓŻ DO NACINANIA SZYNKI

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

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

◆ **Masownice próżniowe**

Więcej informacji na www.pekmont.pl

komory wędzarniczo-parzelnicze
komory parzelnicze
komory tradycyjnego wędzenia
komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne
komory szokowego schładzania
komory defrostacyjne
komory barwienia
piece piekarnicze
tunele wychładzalnicze
kotły warzelne
kotły uchylne
kotły wytopu smalcu

masownice próżniowe
masownice przelotowe

linie uboju trzody
linie uboju bydła

linie rozbioru wieprzowego
linie rozbioru wołowego
linie rozbioru drobiu

linie magazynowe
transportery pojemników

wyposażenie technologiczne
drzwi
odwodnienia
sprzęt drobny

oczyszczalnie ścieków komunalnych

oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

tel. (024) 261 55 09, (024) 261 50 95
(024) 261 51 30, fax (024) 261 58 26

WWW.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

TECHNOLOGICZNE I ZDROWOTNE ASPEKTY PEKLOWANIA

Dr inż. Jerzy Wajdzik

Peklowanie jest chemicznym zabiegiem utrwalania żywności polegającym na działaniu środków peklujących w postaci azotanów (azotany V) i azotynów (azotany III) na mięso. Oddziaływanie tych związków chemicznych odbywa się najczęściej z równoczesnym udziałem chlorku sodu (NaCl) w postaci odpowiednio skomponowanej mieszanki peklującej, która może być stosowana bezpośrednio poprzez wprowadzenie do mięsa, względnie jako solanka peklująca powstająca po rozpuszczeniu w wodzie. Wodne roztwory mieszanki peklującej (solanki peklujące) są często wzbogacane innymi dodatkami spełniającymi określone funkcje technologiczne.

Ze względu na formę stosowania środków peklujących wyróżnia się peklowanie suche lub mokre (nastrzykowe, zalewowe, kombinowane) oraz metodę peklowania uwzględniającą ich wzajemną kombinację (peklowanie mieszane). Z grupy dodatków funkcyjnych w praktyce przemysłowej stosuje się środki wspomagające proces peklowania oraz poprawiające jego efektywność i skuteczność. W trakcie tego powszechnie stosowanego w przetwórstwie mięsa procesu przebiegają różne reakcje, których celem jest:

- utrwalenie różowoczerwonej stabilnej barwy mięsa (wybarwienie peklownicze),
- wytworzenie typowego aromatu i smaku peklowniczego,
- zahamowanie rozwoju niektórych niepożądanych i stanowiących zagrożenie zdrowotne drobnoustrojów (m.in. *Clostridium botulinum*),
- spowolnienie procesów oksydacyjnych.

MECHANIZM PEKLOWANIA

W procesie produkcji przetworów mięsnych peklowanie jest podstawowym zabiegiem technologicznym kształtującym ich barwę oraz jej stabilność. Głównym celem peklowania staje się więc wytworzenie barwy peklowni- ➤

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

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

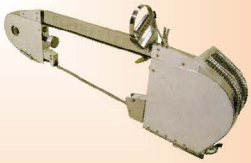
piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

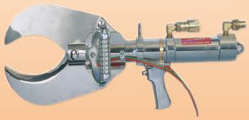
piły do półtusz - tarczowe



piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe



nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

czej, stabilnej po obróbce termicznej wyrobów. Mechanizm tworzenia się, pożądanej barwy, jest rezultatem powstawania pochodnych mioglobiny (Mb) i hemoglobiny (Hb), które są naturalnymi białkowymi barwnikami hemowymi mięsa (Mb) i krwi (Hb). W związku z faktem, że mioglobina stanowi dominujący składnik barwników mięsa w ogólnej ich ilości (75-90%) przyjmuje się, że to ona decyduje w największym stopniu o jego barwie.

W utrwaleniu barwy mięsa peklowanego bierze bezpośredni udział azotyn, z którego w końcowej fazie przekształceń fizykochemicznych powstaje tlenek azotu. Związek ten zastępując cząsteczkę wody lub tlen w mioglobinie, tworzy z nią nitrozylokompleks barwny zwany nitrozylomioglobiną, która decyduje o nadaniu typowej różowoczerwonej barwy peklowanym wyrobom mięsnym. Pod wpływem obróbki termicznej, powstająca nitrozylomioglobina ulega dalszej przemianie do nitrozylomiochromogenu (Ch Mb· NO). Tworzący się związek jest względnie stabilny, jednak pod wpływem światła i tlenu może ulegać degradacji, co powoduje pogarszanie pożądanej barwy produktu peklowanego w miarę upływu czasu od jego obróbki termicznej. Analogicznym przemianom w trakcie peklowania i obróbki termicznej ulega hemoglobina.

W przypadku stosowania w procesie peklowania azotanów, będących prekursorami azotynów, duże znaczenie mają wówczas bakterie denitryfikujące, które redukują te związki do azotynów w wyniku działania wytworzonej reduktazy azotanowej. Mówi się wówczas o peklowaniu bakteryjnym. Po powstaniu azotynu dalej proces przebiega analogicznie jak przy zastosowaniu samych azotynów i prowadzi do wytworzenia się typowej barwy peklowniczej. W praktyce produkcyjnej stosowanie peklowania azotanowego ma bardzo wybiórcze zastosowanie, co wynika w dużym stopniu z ograniczeń natury prawnej.

W zachodzącym procesie wybarwienia peklowniczego bierze udział tylko 5-15% dostępnego w mięsie azotynu. Związek ten uczestniczy natomiast w bardzo wielu konkurencyjnych reakcjach polegających na wiązaniu się z białkami nie hemowymi (20-30%), z glicerydami (1-5%) i z grupami sulfhydrylowymi (5-15%). W procesie dysmutacji ok. 1-40% obecnych w mięsie azotynów ulega przemianie do azotanów, a kolejna część z nich przekształca się do substancji gazowych (1-5%). Pozostałość resztkowa azotynu ➤

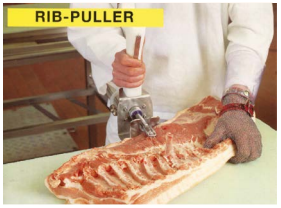
PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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.

RIB-PULLER



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

w mięsie, jako tzw. wolny stanowi 5-20% jego ilości wprowadzonej w czasie peklowania. Z analizy kierunków przemian azotynów jednoznacznie należy stwierdzić, że w wyrobach peklowanych obserwuje się potwierdzaną analitycznie obecność równocześnie azotynów i azotanów mimo, że dodano w czasie peklowania wyłącznie azotyn. Związanie proporcjonalnie małych ilości, wprowadzanych w czasie peklowania azotynów w postaci tworzącego się z ich rozpadu tlenku azotu, przez barwniki hemowe wynika przede wszystkim ze stosunkowo niewielkiej ilości mioglobiny w tkance mięśniowej różnych gatunków zwierząt (średnio 0,1-0,8%). Stosując peklowanie bezbakteryjne tzw. azotynowe rezygnuje się z udziału w procesie peklowania mikroflory denitryfikującej oraz stwarza się możliwość bardziej precyzyjnego wyliczenia niezbędnej ilości NO potrzebnej do wytworzenia reakcji barwnej z mioglobiną. Zgodnie z prawem zachowania mas 1 g Mb łączy chemicznie 3,6 mg NO a stąd 100 g mięsa wiąże średnio 1,8 mg NO co daje wartość 8,28 mg azotynu. Peklowanie przy użyciu azotynu stwarza warunki do szybszego wytworzenia się barwy peklowniczej wskutek jego dyfuzji do tkanki mięśniowej, gdzie zachodzi mechanizm tworzenia się barwników nitrozylowych. Mechanizm tego procesu, oparty jest na przenikaniu jonów, aż do momentu ustalenia się równowagi osmotycznej po obu stronach sarkolemmy (równowaga Donnana). Biorąc pod uwagę mechanizm przebiegu procesu nitrozylowania mioglobiny w celu zagwarantowania powstania typowej charakterystycznej barwy mięsa peklowanego, koniecznym jest zapewnienie minimalnego stężenia azotynu na poziomie 0,003-0,005%, co odpowiada jego dodatkowi wynoszącym 30-50 mg na 1 kg mięsa.

Kształtowanie aromatu i smaku peklowniczego

Rola środków peklujących w tworzeniu się aromatu i smaku mięsa peklowanego jest bardzo złożona. Działanie tych związków sprowadza się bowiem do współdziałania z wieloma różnymi substancjami. Dla smakowitości mięsa peklowanego, istotne są substancje tworzące się w wyniku reakcji tlenku azotu z wolnymi aminokwasami i peptydami. Udział swój w tym zakresie, mają również produkty reakcji azotynu z białkami i tłuszczami. Wiązanie przez białka azotynu, prowadzi do powstawania zmodyfikowanych aminokwasów, do których należy nitrozocysteina i inne izomeryczne pochodne. Natomiast rezultatem reakcji azotynów z kwasami tłuszczowymi są alkiloazotany oraz alkilocyjanki. Tworzący się aromat peklowniczy jest również wynikiem przeciwutleniających właściwości azotynu.

Hamowanie procesów utleniania

Azotyny wykazują tendencję do utleniania się do azotanów, wykorzystując niekorzystny w procesie peklowania tlen. Tworząc ponadto stabilne kompleksy z żelazem hemowym, uniemożliwiają uwalnianie się jonów Fe +2 działających katalitycznie na lipidy. Ich działanie przeciwutleniające wynika również z możliwości tworzenia nieaktywnych kompleksów chelatowych, do których są wykorzystane działające katalitycznie wolne jony żelaza. ➤

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P posiadają wszystkie niezbędne certyfikaty

Czy urządzenia innych producentów posiadają certyfikaty wydane przez niezależny instytut?

Jarvis Cartridge Stunner
.22 Cal and .25 Cal

Jarvis Cartridge Stunner
.22 Cal and .25 Cal

PTB 992

CE

PTB 993

Niezawodność oraz skuteczność naszych urządzeń pozwalają dbać o dobrostan zwierząt.

Certyfikat 2017 EC - wydany przez niezależny instytut PTB Braunschwieg / Niemcy

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

Azotyny działając przeciwutleniająco, ograniczają kontakt tlenu atmosferycznego z wielonienasyconymi kwasami tłuszczowymi i hamują ryzyko powstawania posmaku jełkiego oraz niepożądanego wyróżnika smaku charakteryzowanego jako smak ,,mięsa ogrzewanego". Związki te, opóźniają również prooksydatywne działanie kationów metali, w stosunku do cholesterolu oraz ograniczają skutecznie tworzenie się niepożądanych pochodnych tego związku. Minimalną ilością azotynu, konieczną dla uzyskania pożądanego efektu sensorycznego w zakresie aromatu i smaku, jest jego dodatek na poziomie ok. 40 mg/1 kg mięsa.

Antydrobnoustrojowe działanie azotynu

Mimo wielu funkcji jakie pełnią azotany i azotyny, zostały one prawnie dopuszczone do stosowania w przetwórstwie mięsnym jako ,,substancje konserwujące". Argumentem do tego było ich działanie antydrobnoustrojowe, przede wszystkim azotynów, które zapobiegają wzrostowi szeregu bakterii patogennych, w tym wytwarzających toksyny *Clostridium botulinum*. Azotyny przyczyniają się również do hamowania rozwoju bakterii G (-), a w szczególności z rodzaju Salmonella i nieco ograniczają ryzyko rozwoju bakterii *Staphylococcus aureus* oraz *Listeria monocytogenes*. Skuteczność działania azotynu w stosunku do drobnoustrojów, w tym do szczepów *Clostridium botulinum* zależy jednak w dużym stopniu od rodzaju wyrobu mięsnego. W wyrobach podrobowych, zawierających wątrobę, zostaje z niej uwolnione żelazo, które inaktywuje azotyn oraz zostaje przywrócony proces zaopatrywania komórek bakteryjnych w żelazo. Natomiast w produktach zawierających krew (kaszanki), dodawany azotyn zostaje skutecznie i całkowicie unieczynniony na skutek wysokiej wartości pH i przereagowania z hemoglobiną krwi. Skuteczności antybakteryjnej azotynu, sprzyja aktywność wody wyrobów mięsnych, poniżej wartości 0,96 a działanie antydrobnoustrojowe zapewnia jego stężenie w zakresie minimalnym wynoszącym 0,008% (80 mg/kg). Jednak dopiero poziom azotynu powyżej 200 mg w kg wyrobu, który jest jednak nieakceptowalny prawnie, inaktywuje wspomniane drobnoustroje w sposób długotrwały. ➤

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!

Toksyczność azotanów i azotynów

Oprócz wielu pozytywnych aspektów stosowania azotynów, znane są także negatywne skutki jego użycia w procesie peklowania. Reaguje on bowiem m. in. z drugo- i trzeciorzędnymi aminami pochodzącymi z rozkładu białek, tworząc N-nitrozoaminy, a więc związki o właściwościach rakotwórczych, czyli jednoznacznie niebezpiecznych dla zdrowia. Wiele badań dowodzi, że ilość tych związków w pełni koreluje z zawartością azotynów w wyrobach mięsnych. W peklowanych produktach najczęściej stwierdza się obecność NDMA (N-nitrozodwumetyloamina). W wyrobach peklowanych obrabianych termicznie obróbką agresywną, tj. powyżej 170° C (grillowanie, smażenie) pojawiają się natomiast większe ilości NPYR (N- nitrozopirolidyna). Tłumaczy się to katalitycznym działaniem nadtlenków powstających w wyniku rozkładu i utleniania tłuszczów. Tworzeniu się nitrozoamin, sprzyja obecność w produkcie mięsnym amin, które mogą podlegać potencjalnie nitrozowaniu. Czynnikiem wpływającym na ilość powstających nitrozoamin jest resztkowa zawartość azotynów w produkcie mięsnym, która jest naturalnie ściśle skorelowana z wielkością dawki wyjściowej wprowadzonego tego związku do mięsa.
Obecność znacznych ilości azotanów i azotynów w wyrobach mięsnych sama w sobie też wywiera określone skutki toksykologiczne i może prowadzić do zatruć pokarmowych oraz tworzenia się związków nitrozowych w przewodzie pokarmowym człowieka. Ponadto, azotyny w pewnym stopniu powodują obniżenie wartości odżywczej przyjmowanego pożywienia. Zmniejszają bowiem przyswajalność β-karotenu i witamin z grupy B oraz białek. Są one w naturalny sposób dostarczycielem sodu w przypadku najczęściej stosowanego w praktyce $NaNO_2$. Z drugiej strony, istnieją badania dowodzące o fakcie, że w soku żołądkowym charakteryzującym się wartością pH=2-4 z pobranego wraz z pokarmem azotynu, nie powstanie pożądany tlenek azotu, który mógłby wykazywać pożądane działanie bakteriocydowe.

DODATKI WSPOMAGAJĄCE

Przebieg i skuteczność procesu peklowania zależy od wielu czynników, do których należy:

- rodzaj i skład chemiczny mięsa,
- ilość barwników hemowych,
- pH mięsa,
- stan termiczny mięsa,
- stosunek tkanki tłuszczowej i łącznej do mięśniowej,
- metoda peklowania,
- warunki prowadzenia peklowania,
- stężenie środków peklujących,
- rodzaj i stężenie dodatków wspomagających.

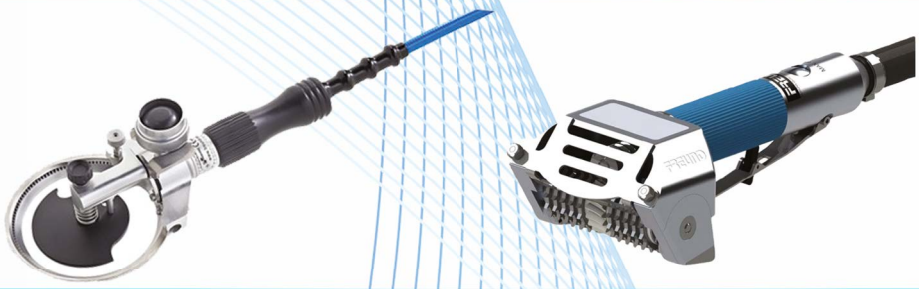
W praktyce produkcyjnej, niezbędną substancją stosowaną wraz z środkami peklującymi jest chlorek sodu. Obniżając aktywność wody w środowisku, ogranicza on rozwój mikroflory i współdziała również w wytwarzaniu pożądanej barwy mięsa peklowanego, poprawia jego smakowitość i wpływa na polepszenie konsystencji wyrobów peklowanych. Wywołując przyłączanie jonów do łańcuchów bocznych aminokwasów, powoduje zmiany w ładunku elektrycznym białek. Towarzyszą temu zmiany struktury III-rzędowej białek, ➤

ERKA

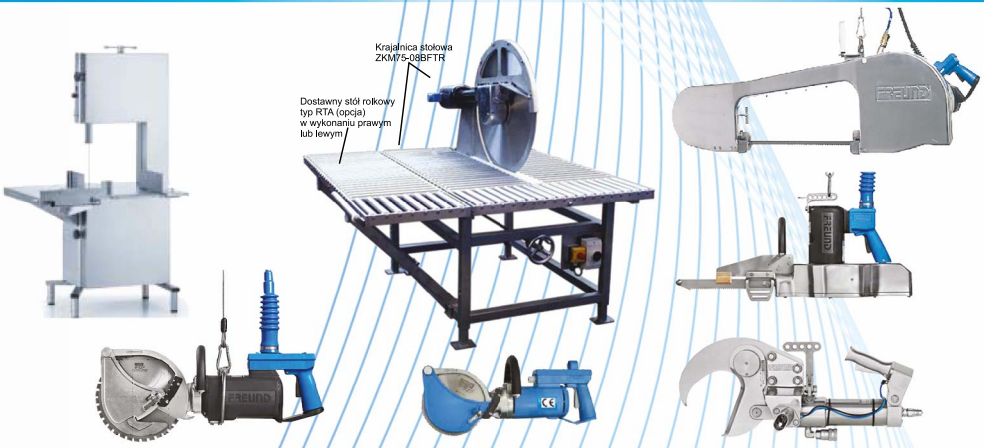
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

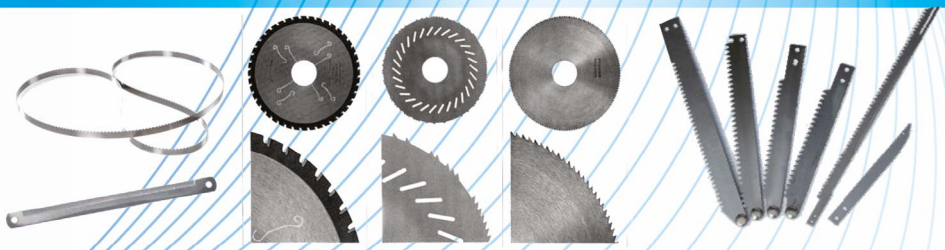
TRYMERY I SKÓROWACZKA



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

co wpływa istotnie na właściwości peklowanych wyrobów. Użycie samego tylko chlorku sodu, powoduje jednak jego destrukcyjne działanie na Mb, poprzez zwiększanie potencjału oksydoredukcyjnego i zmniejszenie się ciśnienia tlenu prowadzącego do niekorzystnego odbarwiania się mięsa.

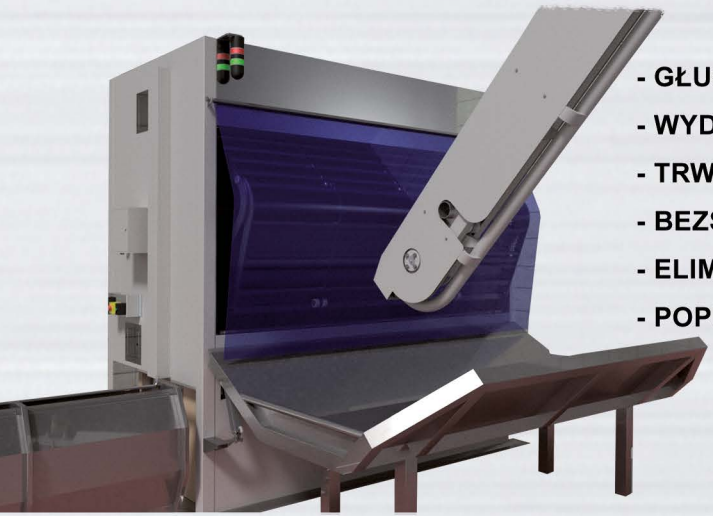
Istotną rolę, w osiąganiu pożądanych efektów peklowania mięsa, odgrywa zdolność redukcyjna środowiska. W celu przyspieszenia reakcji nitrozylowania niezbędne wydaje się wprowadzenie substancji redukcyjnych. Najczęściej stosuje się kwasy askorbinowe i ich sole sodowe. Związki te przyspieszają redukcję azotynów do tlenku azotu i tworzenie się nitrozylomioglobiny, opóźniają utlenianie mioglobiny do niekorzystnej metmioglobiny oraz poprawiają stabilność barwy wyrobu peklowanego. Przeciwutleniacze te hamują również tworzenie się nitrozoamin, gdyż reakcje azotynów z nimi przebiegają szybciej niż reakcje nitrozowania amin. Stosowanie kwasów askorbinowych i ich soli sodowych w ilości 0,03-0,05% w stosunku do masy mięsa skutecznie przyspiesza proces peklowania i obniża poziom wolnych resztkowych azotynów w gotowym produkcie. Ewentualne przedawkowanie kwasów askorbinowych lub askorbinianów może jednak prowadzić do negatywnych zmian barwnikowych w obrębie mioglobiny, przejawiających się zazielenieniem wyrobów. Podobną rolę w procesie peklowania może pełnić kwas cytrynowy i jego sole dawkowane w ilości 0,1-0,2%. Negatywną cechą stosowania kwasu cytrynowego jest jednak obniżanie przez niego wartości pH, co może pogarszać wiązanie wody i konsystencję wyrobów oraz zmniejszać ich wydajność produkcyjną. Odmiennie działa natomiast cytrynian, który w przeciwieństwie do kwasu cytrynowego podwyższa wartość pH mięsa i głównie dodaje się go w celu poprawy wiązania wody i polepszenia konsystencji oraz smakowitości wyrobów. Jednak nadmierny wzrost wartości pH mięsa, szczególnie do poziomu powyżej 6,3 może skutkować ograniczoną dynamiką tworzenia się barwy peklowniczej.

Proces peklowania wspomagają także mleczany oraz kwas mlekowy. Dodatek kwasu mlekowego na poziomie 0,05-0,1% przyspiesza przereagowanie barwników hemowych, a powyżej 1% hamuje dodatkowo rozwój niektórych drobnoustrojów. Hamujące działanie na rozwój mikroflory wywołującej zepsucia oraz drobnoustrojów pa- ➤

GMN ®
TECHMET

Kompleksowe wyposażenie zakładów przetwórstwa mięsnego

KLATKA OSZAŁAMIANIA TRZODY CO_2



- GŁUSZENIE ZA POMOCĄ CO_2
- WYDAJNOŚĆ DO 120 SZT/H
- TRWAŁA KONSTRUKCJA
- BEZSTRESOWE GŁUSZENIE
- ELIMINIACJA PRZEKRWIEŃ
- POPRAWA JAKOŚCI MIĘSA

DZIĘKUJEMY ZA ODWIEDZINY NASZEGO STOISKA PODCZAS TARGÓW

POLAGRA·TECH

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

togennych wykazują mleczany dodane w ilości 2-3%. Za pomocą kwasów organicznych (kwas cytrynowy, kwas mlekowy) wartość pH można obniżyć do poziomu 5,8, co wymaga ich dodania na poziomie ok. 0,1%. Taka wartość pH mięsa gwarantuje skuteczność tworzenia się barwy peklowniczej. Wszystkie dodatki podwyższające kwasowość czynną mięsa przyspieszają proces peklowania ze względu na fakt, że najbardziej skuteczny rozpad azotynów zachodzi przy pH<7,0. W tym zakresie przydatna jest również glukoza, która należąc do cukrów redukujących (altozy) utlenia się do swojej kwasowej pochodnej. Dla przyspieszenia procesu peklowania skuteczny jest cukier (sacharoza) stanowiący pożywkę dla bakterii denitryfikujących, które redukują azotany do azotynów poprzez wytwarzanie reduktazy azotanowej. W ten sposób stymuluje on proces przekształcania się dodanych azotanów, względnie azotanów naturalnie występujących w środowisku lub powstałych z azotynów na drodze dysmutacji. Cukier poza współdziałaniem w wytwarzaniu się barwy peklowniczej, kształtuje smakowitość produktów peklowanych.

Węglowodany dodawane w postaci cukrów prostych i dwucukrów ulegają w mięsie oksydoredukcyjnym przemianom fermentacyjnym, w których dominuje typowa heterofermentacja kwasu mlekowego prowadząca do obniżania wartości pH środowiska. Część cukrów spala się również bezpośrednio do dwutlenku węgla. Wspomniane przemiany dynamizują dodatkowo skutecznie procesy związane z peklowaniem mięsa.

ALTERNATYWNE METODY PEKLOWANIA

Niepożądane skutki procesu peklowania mięsa, ogranicza maksymalne ograniczenie wyjściowej ilości stosowanego azotynu, względnie zastąpienie jego barwotwórczej funkcji innymi preparatami barwiącymi pochodzenia naturalnego. Mimo licznych badań i wielu poszukiwań nie znaleziono substytutu ekwiwalentnego dla azotynu, a przede wszystkim substancji powodującej charakterystyczny smak i zapach przetworów produkowanych z mięsa peklowanego.

Poszukiwanie alternatywnych metod peklowania mięsa zmierzających do redukcji azotynu ze względu na ryzyko syntetyzowania się N-nitrozoamin w przewodzie pokarmowym człowieka doprowadziło do technologii produkowania przetworów mięsnych bez do- ➤

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P.

EURODIS

PROFESJONALNY SPRZĘT DO OSTRZENIA NOŻY

BOBET matériel

OSTRZAŁKA B-SHARP

wideo prezentujące produkt:
www.eurodis.pl/pl/products/ostrzalka-do-nozy-b-sharp

BOBET matériel

OSTRZAŁKA SHARP EASY INOX

SHARP EASY

BOBET matériel

PROFESJONALNE NOŻE

Caribou

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k/Bydgoszczy, tel: 52 384 01 42, info@eurodis.pl, www.eurodis.pl

datku azotynu, bezpiecznych mikrobiologicznie i akceptowanych sensorycznie a przy tym dobrze imitujących te, które wytworzono z mięsa tradycyjnie peklowanego z użyciem azotynu. Technologie takie oparte są na wprowadzaniu azotanów jako naturalnego składnika pewnych substancji roślinnych oraz dodatków zawierających naturalny kwas askorbinowy, kwas cytrynowy i cukry proste, które skutecznie wspomagają proces peklowania. Źródłem naturalnego kwasu askorbinowego w tej technologii są najczęściej owoce aceroli (*Malpighia glabra* L.) zawierające go w ilości do 2500 mg% a w suszonym soku poziom jego sięga 17%. Owoce aceroli zawierają dodatkowo kwas cytrynowy, którego ilość w suszonym soku kształtuje się na poziomie 7,8-10,2%. W rezultacie kwasowość soku nie przekracza wartości pH=4,2. Dostarczycielem kwasu askorbinowego a zarazem innych kwasów owocowych oraz cukrów również mogą być soki z owoców cytrusowych (*Citrus* L.). Natomiast jako źródło azotanów w alternatywnych metodach peklowania, stosuje się przede wszystkim suszone soki warzywne z roślin wykazujących dużą zdolność do ich kumulowania. Przydatny w tym zakresie jest burak zwyczajny (*Beta vulgaris* L.), w którym poziom azotanów może przekraczać 2500 mg w 1 kg świeżej masy. Proces produkcji wyrobów z takimi dodatkami sprowadza się do zastosowania peklowania bakteryjnego, które należy często wspomagać dodatkiem startowych kultur bakteryjnych. Przydatne okazują się w tym zakresie szczepy *Staphy-* ➤

Brőkelmann

NOWOŚĆ
Myjka skośna
6881006M2

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

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

lococcus carnosus, które wykazują aktywność przejawiającą się wytwarzaniem pożądanej reduktazy azotanowej odpowiedzialnej za redukcję azotanów wprowadzonych do mięsa wraz z surowcami roślinnymi. W celu uzyskania pożądanego wybarwienia peklowniczego, niezbędne jest stworzenie warunków do efektywnej inkubacji tych drobnoustrojów. Wzrost ich rozpoczyna się w temperaturze 4°C i osiąga optimum w zakresie 15-40°C. Po przekroczeniu 45°C następuje już znaczące obniżenie ich aktywności. Szczepy *Staphylococcus carnosus* powodują również wzrost kwasowości środowiska, co dodatkowo przyspiesza późniejszy rozkład azotynu do tlenku azotu, sprzyjający intensyfikacji procesu barwotwórczego. Bakterie te mimo, że charakteryzują się stosunkowo dużą odpornością na chlorek sodu, mogą w przypadku synergistycznego działania wzajemnego azotanów i azotynów ze sobą wykazywać osłabienie swojej aktywności. Hamująco na ich rozwój działają ponadto fosforany. Stąd w przypadku tej technologii pożądany jest niski stopień zasolenia a dyskusyjne wydaje się stosowanie fosforanów.

Alternatywne metody peklowania polegające na zastosowaniu azotanów pochodzenia roślinnego i eliminacji bezpośredniego stosowania azotynów, pozwalają na wyprodukowaniu wyrobów mięsnych o wysokich cechach żywieniowych. Wymiernym efektem tej technologii jest możliwość uzyskania w wyrobach mięsnych zawartości resztkowej azotanów na poziomie poniżej 5 mg/kg oraz azotynów poniżej 1 mg/kg. Wyroby tak peklowane są w zdecydowanie mniejszym stopniu zagrożone powstawaniem kancerogennych N-nitrozoamin. O wysokich walorach żywieniowych świadczy szczególnie mała ilość zawartych w nich zredukowanych azotanów, czyli azotynów będących 6-10 razy bardziej toksycznymi od swojej fazy utlenionej.

Literatura

- Lücke K. (2003): Einsatz von Nitrit und Nitrat in der Ökologischen Fleischverarbeitung. ,,Fleischwirtschaft" nr 11
- Mroczek J., Słowiński M. (1997): Peklowanie mięsa - technologia, korzyści i zagrożenia. ,,Mięso i Wędliny" nr 6
- Wajdzik J. (2014): Nowe kierunki w zakresie stosowania dodatków. ,,Gospodarka Mięsna" nr 6 ■

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

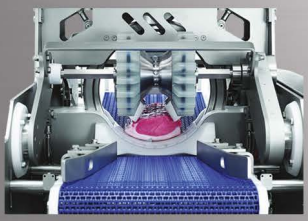
INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA DLA

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

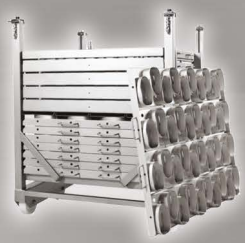
Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

Gospodarki odpadami poubojowymi

Mycia i czyszczenia podrobów, żołądków i jelit

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

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.

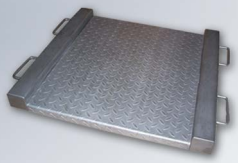
KA-GRA

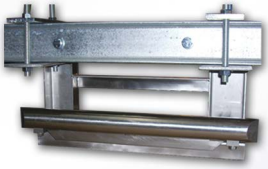
KA-GRA tel. +48 22 812-40-84, +48 22 812-40-65,
ul. Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa, www.ka-gra.com.pl

Librasys
43-385 Jasienica k/Bielska-Białej
Tel. kom. 508 391 348

Producent wag elektronicznych:

• wagi inwentarzowe • wagi kolejkowe • wagi najazdowe
• wagi pomostowe • wagi dozujące





Producent wyrobów ze stali nierdzewnej:

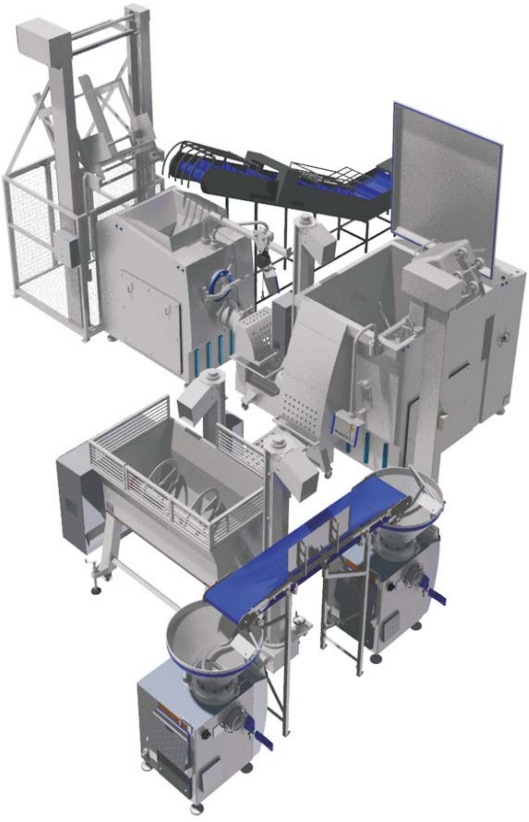
• wyposażenie socjalne • stoły nierdzewne • kolejki podwieszane
• sprzęt pomocniczy • wózki transportowe

www.librasys.pl **e-mail: librasys@librasys.pl**

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

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

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

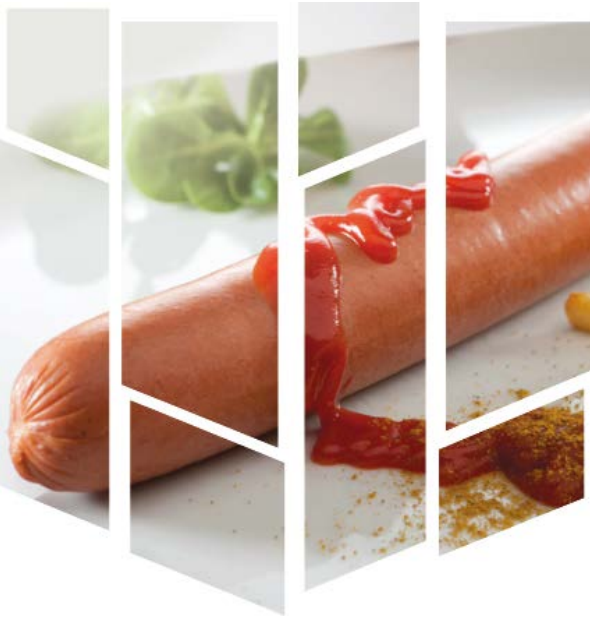
MŁYNKOL
Krzysztof Calak

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

promar®
więcej niż standard



PRZEPIS NA PARÓWKĘ IDEALNĄ

PROMASOL EMUL PURE

- wspomaga kutrowanie
- zapewnia twardą i zwięzłą strukturę produktu gotowego
- bez dodatków z grupy E
- niskie dawkowanie

PROAROMA PARÓWKA BERLIŃSKA

- wyraźna nuta mięsno-przyprawowa
- czysta etykieta: bez alergenów, dodatków E i glutaminianu sodu
- równie doskonała do mięsa drobiowego i wieprzowego

Industrial Auctions BV

Professionals in online auctions for the complete food and beverage industry

Aukcja Internetowa maszyn dla przemysłu spożywczego
Henderson Food Machinery w Crossgar, Wielka Brytania

Dzień otwarty: 24 października / Zakończenie aukcji: 26 października

Kompletna linia do wypełnienie, uszczelnienie, pakowania i paletyzacji FrieslandCampina, Holandia

Licytacja na stronie internetowej do 24 października

Aukcja internetowa maszyn, inwentarza i linii uboju trzody chlewnej
Vion Riedlingen, Niemcy

Dzień otwarty: 24 października / Zakończenie aukcji: 26 października

www.Industrial-Auctions.com

WWW.TOMSIATKA.PL

TYE-O-MATIC
T·O·M
STRINGNET

Zalety siatek do mięs T-O-M?
Szybka dostawa
Rozsądne ceny
Najwyższa jakość wyrobów
Pełna kontrola klienta nad

Nie wierzysz? Zamów jedną rolkę i sprawdź naszą jakość!

Nasze siatki do mięs pieczonych są produktami o najwyższej jakości, wytwarzanymi wyłącznie w Europie. Skład: Poliester i kauczuk naturalny z atestem dopuszczającym do użytku z żywnością. Produkt w rolkach o długości 50 i 100 m. Wszystkie siatki do mięs dostarczamy z atestem badań migracji substancji chemicznych.

www.tomsiatka.pl

Tye-O-matic P.O. Box 146 7150 AC Eibergen The Netherlands
Telephone +31(0)54 5431368 • info@tomnet.nl

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

DLI elektrocar

ul. Chłopickiego 11/13, 04-314 Warszawa,
tel.: (+48 22) 612 30 60; fax.: (+48 22) 612 19 22;
e-mail: biuro@elektrocar.pl

Klipsy i pętelki do wszystkich typów klipsownic. Ponad 400 typów klipsów w ciągłej sprzedaży

„LINIA PRODUKTÓW Z ŁUKOWA – GWARANCJĄ JAKOŚCI QAFP" NA TARGACH POLAGRA FOOD W POZNANIU

25-28 września 2017 roku to bardzo intensywny czas dla branży spożywczej, ponieważ odbywać się będą międzynarodowe targi Polagra Food. Każdego roku odwiedzane są przez kilkadziesiąt tysięcy profesjonalistów z całego świata poszukujących nowości i inspiracji.

Jest to bardzo ważny event z punktu widzenia promocji branży spożywczej, ponieważ stanowi znakomitą platformę do nawiązywania nowych kontaktów biznesowych, utrzymania dotychczasowych relacji i poznania najnowszych trendów.
Na takim wydarzeniu nie może zabraknąć stanowiska degustacyjnego pod hasłem „ODA DO JAKOŚCI. KOMPOZYCJA WYBORNEGO SMAKU", gdzie serwowane będą potrawy przygotowane na bazie wędlin wytworzonych w systemie jakości QAFP. Będzie ono zrealizowane w ramach kampanii informacyjno-promocyjnej pt. „Linia produktów z Łukowa – Gwarancją Jakości QAFP". Specjalnie na tę okazję kucharz kampanii przygotuje autorskie dania oparte na wędlinach certyfikowanych w systemie QAFP – kiełbasie podwawelskiej ekstra, kiełbasie żywieckiej i kiełbasie krakowskiej suchej, gwarantując wysoką jakość i wyjątkowy, naturalny smak. W atmosferze rozmów o certyfikowanej w systemie QAFP hodowli trzody chlewnej oraz wywarzanych w nim wędlinach degustowane będą: kołacz z twarogu z mierzwioną kiełbasą żywiecką, salsą verde i pieczoną pietruszką, stek z selera z prażoną kiełbasą krakowską suchą i salsą chilli z kiszonego ogórka oraz grillowana kiełbasa podwawelska ekstra z sałatką z karmelizowanych ziemniaków i sosem z zielonego pieprzu!
QAFP to krajowy System Gwarantowanej Jakości Żywności, który w oparciu o niezależną certyfikację zapewnia produkcję wysokiej jakości surowca wieprzowego i wędlin. System obejmuje wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego, począwszy od hodowli, żywienia zwierząt i warunków ich chowu, poprzez ubój, przetwórstwo, pakowanie, a na magazynowaniu i sprzedaży kończąc. Jakość wędlin ze znakiem QAFP powstaje dzięki dbałości o szczegóły określone w wymaganiach Systemu oraz wykorzystanie sprawdzonego surowca i naturalnych przypraw.

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
Instytucja Zarządzająca PROW 20014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania
„Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym"
Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

"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

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

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

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

INVEST HOTEL

pakfood

Targi Smaki Regionów

POLAGRA·TECH

POLAGRA FOOD
MIĘDZYNARODOWE TARGI WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

POLAGRA GASTRO
Międzynarodowe Targi Gastronomii

Jesteśmy po targach Polagra. W dniach 25-28.09.2017 r. byliśmy w stolicy Wielkopolski. To było spektakularne wydarzenie dla całego sektora spożywczo-technologiczno-gastronomicznego. Do Poznania przybyło ponad 900 wystawców z 36 krajów. Po wiedzę, po nowości a przede wszystkim po kontakty biznesowe. W ciągu sześciu dni działo się naprawdę dużo. Zaczęło się już w sobotę 23 września - Targi Smaki Regionów były smacznym wprowadzeniem w targowy cykl wydarzeń. Od poniedziałku 25 września rozpoczął się cykl targowy, przygotowany z myślą o działaniach biznesowych czyli: Polagra Food, Polagra Tech oraz Pakfood, Polagra Gastro i Invest Hotel. Stoiska polskich wystawców jak również międzynarodowych koncernów przyciągały premierami i nowinkami w dziedzinie produkcji żywności i innowacji technologicznych. Nieodłączna część imprezy - Targi Smaki Regionów - zaprezentowały zwiedzającym potencjał rynku żywności tradycyjnej i regionalnej. Wyroby uwodziły aromatem, zachęcały nowymi smakami i potwierdziły wysoką jakość naszej rodzimej produkcji. W ofercie wystawców był szeroki wachlarz artykułów spożywczych - mięsa, wędliny, dodatki do żywności, zioła, przyprawy, produkty mleczarskie, wyroby piekarskie i cukiernicze, słodycze, przetwory owocowo-warzywne i żywność ekologiczna. Przez te kilka dni teren Międzynarodowych Targów Poznańskich tętnił życiem na skalę światową. Organizatorzy przemyśleli temat i zamysł połączenia targów technologii spożywczych z targami opakowań dla żywności był gwarancją dostępu dla zainteresowanych ofertą z całego sektora spożywczego i dawał możliwości kompleksowego podejścia do produkcji. Na ekspozycjach prezentowali się liderzy rynkowi. Oferowano produkty znane na rynku i zupełne nowości.

Organizatorzy targów Polagra podeszli holistycznie do tematu i w jednym miejscu zebrali najnowsze trendy, rozwiązania technologiczne, nowości w zakresie opakowań i dobrą, zdrową żywność.

To była okazja do przyjrzenia się nowoczesnym maszynom i urządzeniom, kompletnym liniom technologicznym mającym swoje zastosowanie w przemyśle spożywczym. Nie zabrakło czasu na realne rozmowy-ponieważ w jednym miejscu spotkali się producenci i dystrybutorzy. Można było obejrzeć produkty, porównać oferty i porozmawiać z ludźmi, którzy, znają się na swoim fachu i służą radą. Oczywiście, dla zwiedzających królowała moc atrakcji - w strefie edukacyjno-promocyjnej - ekspozycje uzupełniały liczne warsztaty kulinarne, pokazy, szkolenia, konferencje tematyczne a także konkursy kulinarne dla małych i dużych gości targowych. Targi to zawsze czas prawdziwych spotkań i szansa na podpisania realnych kontraktów biznesowych.

FOTORELACJA NA KOLEJNYCH STRONACH

Brökelmann

MAGA
MAGA

AGRICARNITEC
NOWICKI

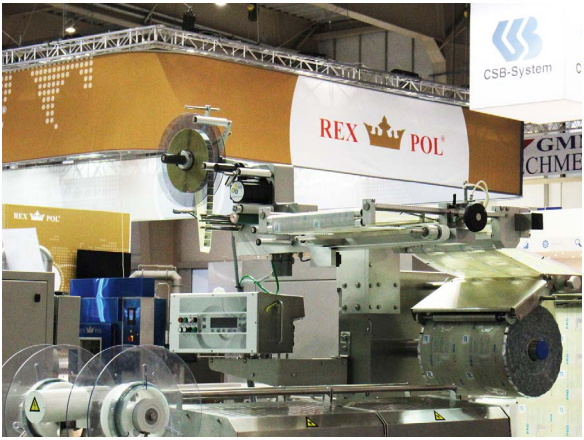
VAN HOOL
21
GMN®
TECHMET

TI-MA
Gdańsk
Sp. z o.o.
WWW.TI-MA.PL

PARTNER
Fcase
FABIOS

SolArM

JARVIS


REX POL
CSB-System

VEMAG

KARGRA
PEK-MON
Brökelmann

EURODIS
BHP
EURODIS
EURODIS

Dadaux

UNIMASZ
UNIMASZ

KOLBE
alco
RASTRA
günther
MAJA
GESAME
HENKOVAC
fri-jado
THERM
DESPOL

13

lubelskie
Smakuj życie!
Ziółko
UNIA EUROPEJSKA
„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie."
Ziółko
zdrowie z natury
naturalne produkty ziołowe
wysoka jakość
niskie ceny
24

18
SMAK
PODBESKID
TRADYCYJN
WĘDLINY
WŁASNEJ PROD

Pomorskie
CapuccinoCafe

PRZETWORY Z BOROWKI
TO CO DOBRE
Z NATURY
TO NASZE
KONFITURY!
www.przetworyzborowki.pl
kontakt@przetworyzborowki.pl
Kowalski
WINNIKI
Smak
rodzinn
pasji

food truck
piekarnia
masarnia
PRODUCENT ZABUDÓW SAMOCHODOWYCH I PRZYCZEP
SAMOCHODY I PRZYCZEPY SPECJALNE

Wielkopolska

spafood
Szaszłyk wieprzowy
z boczkiem i cebulą
ZŁOTY MEDAL
www.spafood.eu
spafood
De Volaille
z masłem
ZŁOTY MEDAL
www.spafood.eu

z nami do celu...

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

kontakt do redakcji: tel. 89 533 47 12
masarski@koopress.com

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-620 PCK-3 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-628 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-630 PCK-3 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-620 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-630 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-610 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200/VF-300 monitor + LINIA AL-216 2009 rok NA GWARANCJI
- Handtmann VF-300 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-300 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-100 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-80 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-50 MC NA GWARANCJI
- Łuskarka Lodu Maja 5000 KG
- Skórowaczka MAJA
- Kostkownica Ruhle
- Kostkownica Treif
- Nadziewarka Frey 25L
- Nowy sterylizator noży

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

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B z pompą 250 m^3,• 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. 501 659 868

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

SPRZEDAM

- SEPARATOR LIMA RM 400 D (ROK PRODUKCJI 2006)
- AUTOKLAW JUGEMA 250 L (4 KOSZE) NIEUŻYWANY (CENA 10000.00)
- URZĄDZENIE DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO (2 KOMORY) (CENA 5000,00)

Tel. 602 13 11 60

SPRZEDAM

• Kocioł warzelny elektryczny 600, 400L firmy PekMont, rok produkcji 2001; • Kuter 120L 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 130L Spomasz Żary • Kuter przelotowy • Nadziewarkę Handtmann, typ 50 lub zamienię na większą, • 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

- Spłaszczarka ALCO
- Pakowaczka karuzelowa Cryovac, Obkurczarka Cryovac
- Obkurczarka + osuszarka Multivac SE115+TE115
- Zamrażarka spiralna Compact
- Nadziewarka VEMAG DP10, Robby 2, Handtmann VF50
- Nastrzykiwarka Gunther PI 105 igieł
- Pakowaczka rolowa CSF TIROMAT Compact
- Pakowaczka dwukomorowa WEBOMATIC PE20 duże komory i listwy
- Nacinarka do szynek Tenderizer Schroder Max 500
- Skórowaczka Taśmowa: Grasselli, Townsend rok 2014
- Skórowaczka dwuostrzowa Townsend Odbłaniarka Weber Maja
- Pompa-Booster 3000 Piła tasmowa MEDOC

Zdjęcia www.alimp.com.pl

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

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

MASARNIĘ Z ROZBIOREM NIEDROGO SPRZEDAM

- Zatwierdzoną - blisko Łodzi Na 1 ha ziemi przy a1 i a2 Produkcja w toku
- 7 Sklepów + instytucje i odbiorcy indywidualni
- Własna trafostacja 260 kW
- Ścieki - podłączenie do kolektora miejskiego - biegnie przez działkę
- Jest gdzie zamieszkać - 8 mieszkań i zaplecza

Tel: 504 198 132 Ozorków

SPRZEDAM

- Separator do mięsa Hercules SNV 180
- Kocioł warzelny 1000 l, węglowy
- Komora wędzarnicza jednowózkowa elektryczna

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

SPRZEDAM TANIO

w stanie idealnym klipsownicę stołową dwurzędową, pneumatyczną STROJÍRNY CHOCEŇ. Typ 362V. Rok produkcji 2002

Tel 601 393 923

SPRZEDAM TANIO

nieużywaną nawlekarkę do jelit HANDTMANN.
Typ 78-3
Rok produkcji 2010

Tel. 601 393 923

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

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 OGŁOSZEŃ

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

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
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
T&K
WEINDICH
ŻUK-POL
białka, izolaty białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
DYDONA
EDPOL
FLOK
FLEISCH MANNSCHAFT
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOVICHEM
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
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

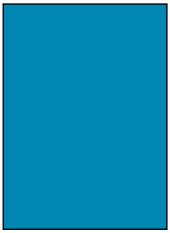
wózki transportowe
ARCA SYSTEM
ARKA
ASMET
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKOMEX
ELMIX
ERG
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
KESMET
KOMA
MASMET
MASTER
MAT
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REVIC
SKRZYP
SOLLID
SOMET
STALMIX
TECHMET
TRACZ

Dane techniczne materiałów do reklam

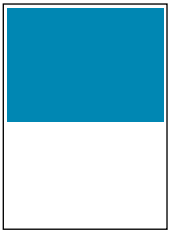
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

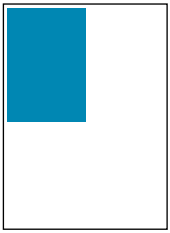
Formaty reklam:



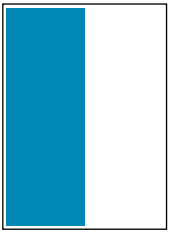
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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.

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