ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

Jakość i trwałość dla najbardziej wymagających

Radosnych Świąt

- Blisko 30 modeli w ofercie
- Pakowanie w atmosferze modyfikowanej MAP
- Zastosowanie niezawodnych pomp próżniowych BUSCH
- 100% bezpieczeństwa i niezawodności
- Funkcjonalny design

STOŁOWE

- Pakowarki typu MOJA-TWOJA z listwami o długości od 450 do 1100 mm.
- W wersji automatycznej z przenośnikami taśmowymi.

WOLNOSTOJĄCE

DWUKOMOROWE

- Drukowanie etykiet dla spełnienia wymogów HACCP.

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

Dzień dobry! Wiosna czai się za rogiem, czy Słyszycie jak trawa rośnie? W marcowym wydaniu około kulinarnie i około świątecznie. W roli głównej – Kiełbasa – bez której wielu z nas nie wyobraża sobie świątecznego biesiadowania. Patrzymy na nią pod kątem mięsno-produkcyjnym. Jaką rolę odgrywają grzyby pleśniowe w produkcji kiełbas surowych? /s. 30/ Rosnąca świadomość klientów - konsumentów powoduje coraz większe wymagania smakowo - jakościowe. Za sprawą naszych autorów polecamy mięsne rarytasy /s. 12/. Zyskują na popularności produkty regionalne, które mają swoje receptury i historie smakowe. Lubimy próbować dań z tradycją w tle, gdzie przepisy przekazywano z pokolenia na pokolenie. U nas już nakryto do wielkanocnego stołu.

A co u Państwa w świątecznym zestawie potraw jest obowiązkowym rarytasem?

Smakowitych i radosnych Świąt Wielkanocnych w doborowym towarzystwie

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

Wesołych Świąt

Zdrowych, pogodnych i radosnych
Świąt Wielkanocnych
życzy firma Metalbud-Nowicki

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

Wysokoobrotowe kutry próżniowe

Masownice próżniowe serii MAH

Wilki kątowe do rozdrabniania bloków mięsa mrożonego

Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

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

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

MARZEC 2018

W NUMERZE

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

12 Mięsne produkty regionalne i tradycyjne na wielkanoc
Dr inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

MASZYNY I TECHNOLOGIE

30 Grzyby pleśniowe w produkcji kiełbas surowych
Dr inż. Jerzy Wajdzik

AKTUALNOŚCI

8, 10 Nowości

INNE

6 Spis reklam
51 Giełda maszyn używanych
80 Cennik reklam

Redakcja:

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

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

Okładka: Regis

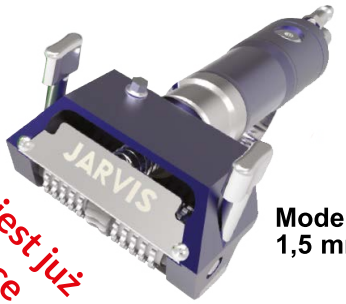
Konto: **KOOPRESS Sp. z o.o. PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW**

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

JARVIS®

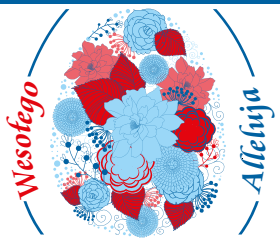
ANUGA FOOD TEC
Hall 6.1
stoisko C 040
COLOGNE, 20–23 MARCH 2018

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm



NOWA NIŻSZA CENA

7400 zł/netto

Zalety: niska waga 1,5 kg szybka wymiana ostrza, bardzo niski koszt utrzymania

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

Posiadają wszystkie niezbędne certyfikaty. Czy urządzenia innych producentów posiadają certyfikaty wydane przez niezależny instytut?

NOWA NIŻSZA CENA

2500 zł/netto*

* dotyczy pistoletu JARVIS PAS Typ C

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 Braunschweig / Niemcy /D

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero Thermo-Est	48-49
Aplok	28
Arendt	6
Art-Mas	44
Axis	29
Dadaux	insert
Despol	insert
Elektrocar	43
Erka	31
Eurodis	37
Industrial Auctions	17
Jarvis	5, 32
Kagra	26, 27
Librasys	19
Maga	39
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
MatChyra	41
Metalbud	3
Młynkol	44
Pek-Mont	25
Plan	45
Regis	I str. okł.
Sebastian International Trade	IV str. okł.
Sekwens	24
Solarm	1, 9, 20, 33
Sollid	23
SPO-MAS BIS	50
Termpol	35
TI-MA	III str. okł.
Unimasz	46, 47
Vemag Polska	21, 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

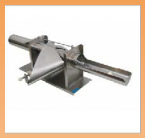
Wytwarzamy również wałki czyszczące do wszystkich typów „żołądkarek" do drobiu.

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

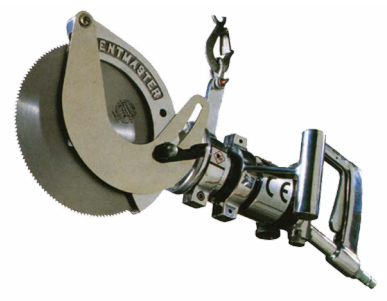
Noże, sita, szarpaki do "wilków"

Noże, sita, głowice kutra Karl-Schnell

Noże trybowniki

Noże żyłkowe do wycinania żeberek

NOWOŚCI



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

PIŁA PNEUMATYCZNA ROZBIOROWA MODEL 77

CARCASS CUTTING TOOLS
KENTMASTER
FOR THE MEAT PACKING INDUSTRY

Mocne i lekkie urządzenie, łatwe w manewrowaniu przy operacji cięcia wieprzowiny oraz wołowiny. Moc silnika 2 HP i głębokość cięcia 110 mm pozwala na wszechstronne użycie.

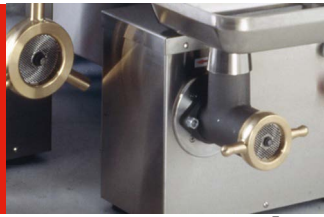
Dane techniczne:

- napęd pneumatyczny,
- waga: 10 kg,
- średnica tarczy: 200, 230, 255, 280, 305 mm
- prędkość ostrza: 1200 RPM,
- moc silnika: 2 HP (1500 W),
- zużycie powietrza: 1,2 m^3,
- ciśnienie powietrza: 100 psi (7 bar)

OSTRZAŁKA NOŻY KRĄŻKOWYCH

więcej na stronach: 7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO



80 LAT DOŚWIADCZENIA W PRODUKCJI URZĄDZEŃ

- 6 modeli o zróżnicowanej wielkości,
- Stoły w wersji ruchomej, stałej lub z rolkami,
- Dwie prędkości cięcia w modelach wolnostojących,
- Automatyczny hamulec bezpieczeństwa,
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

PIŁY TAŚMOWE

Rodzinnych Świąt

WILKI I WILKOMIESZAŁKI

- Najbardziej trwałe, bezawaryjne i precyzyjne urządzenia do obróbki mechanicznej mięsa

PRASY DO MIĘSA

- Nowa jakość przygotowywania mięsa

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20

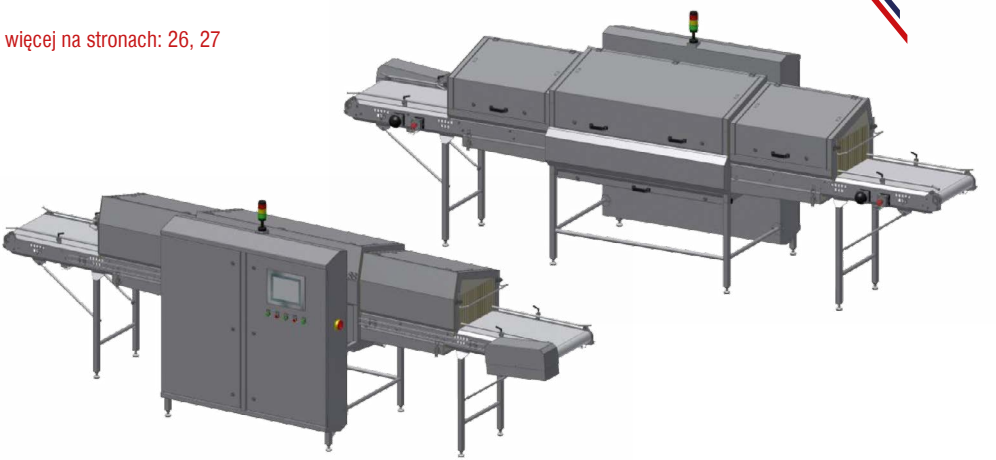
solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

NOWOŚCI

TUNEL UV-C
SYSTEM PRZELOTOWY DO STERYLIZACJI BEZ UŻYCIA CHEMII

KA-GRA

więcej na stronach: 26, 27



Tunel UV jest wysokowydajnym systemem sterylizacji powierzchni. System zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym i utrzymuje zarazki na niskim poziomie w procesie produkcyjnym.
Za pomocą skutecznego promieniowania UV mikroorganizmy są zabijane w 99,99% zapewniając najwyższy poziom bezpieczeństwa. W ciągu kilku sekund reflektory UV niszczą wszelkie wirusy, bakterie, drożdże i inne formy.
Mało informacji?
Ka-Gra, Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa, www.ka-gra.com.pl, biuro@ka-gra.com.pl, tel. 22 812 40 09

JARVIS®

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA MODEL JHS

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

więcej na stronach: 5, 32

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA
7 400 zł/netto

Zalety:
niska waga 1,5 kg, szybka wymiana ostrza, bardzo niski koszt utrzymania

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

MIĘSNE PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE NA WIELKANOC

Dr inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

Wielkanoc to czas, w którym na polskich stołach królują przede wszystkim najpopularniejsze tradycyjne potrawy. Wędlina to jeden z obowiązkowych elementów wielkanocnego koszyczka. Jest ona symbolem dostatku, gdyż dawniej nie każdego było na nią stać i uznawano ją za rarytas. Od XIX wieku wśród wędlin, które w Wielką Sobotę zanosi się do święcenia, najczęściej pojawia się kiełbasa. Na świątecznym stole nie może zabraknąć także pieczonego schabu i pasztetu oraz gotowanej szynki.

Zwykle podczas Świąt Wielkanocnych te same potrawy smakują inaczej niż dania przyrządzane na co dzień. Wachlarz możliwości smakowych do wypróbowania jest olbrzymi, jednak nie znaczy to, że świąteczne menu w poszczególnych regionach kraju wygląda dokładnie tak samo.

W Wielkopolsce na świątecznym stole królują mięsiwa – jedną z tradycyjnych potraw jest aromatyczna **cielęcina z czosnkiem**. W tym rejonie Polski spożywa się również galarety, np. **studzieninę**, czyli galaretę z wieprzowych nóżek, pokropioną octem i doprawioną pieprzem.

W Małopolsce charakterystyczną potrawą podawaną na świąteczne śniadanie jest **strząska** (masa z pokrojonych świątecznych wędlin oraz jajek z dodatkiem utartego chrzanu i przypraw zalana roztworem na bazie wody i octu). Nazwa dania pochodzi od sposobu przyrządzania, a dokładnie od wymieszania wszystkich produktów.

Kaszubi jedzą na Wielkanoc **gotowaną szynkę** oraz **zylc**, czyli galaretę z siekanych wieprzowych nóżek i włoszczyzny. Wielkanocne śniadanie bywa uświęcane specjalną na tę okoliczność jajecznicą – **prażnicą** ➤

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 · 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

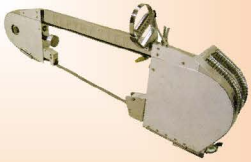
piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

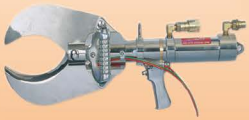
piły do półtusz - tarczowe



piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe



nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

smażoną obowiązkowo na słoninie czy boczku.
Natomiast na Podlasiu przygotowuje się **kiszkę ziemniaczaną** z jelita wieprzowego i tartych ziemniaków również z dodatkiem boczku lub słoniny.
Z Mazowsza pochodzi świąteczna **szynka pieczona w chlebie**. Tradycja jej przygotowywania na Wielkanoc nie jest już tak powszechna, ale w dalszym ciągu jest obecna w wielu domach. Do jej przyrządzenia używano kiedyś wyłącznie ciasta chlebowego żytniego. Danie to, swój specyficzny smak i aromat zawdzięcza zakwasowi chlebowemu (da się on wyczuć nawet w samej zapieczonej szynce). Potrawa przypomina tradycyjny bochenek chleba żytniego i dopiero po przekrojeniu widoczna jest ukryta w nim wędlina. **Schab po mazursku** to nic innego jak wieprzowe, gotowane i duszone mięso w winie oraz podsmażane na tłuszczu w sosie z powideł śliwkowych o lekko słodkim, korzennym smaku
Natomiast **schab kujawski** to lekko rozbite kawałki schabu, usmażone na oleju, zamarynowane kilka godzin wcześniej w miodzie rozpuszczonym w wódce z dodatkiem zmiażdżonego czosnku, plastrów cytryny, startej na tarce o dużych oczkach pietruszki oraz oprószone pieprzem.
W województwie świętokrzyskim, a dokładniej w gminie Raków gospodynie obowiązkowo pieką dzionie, czyli potrawę charakterystyczną dla tego regionu i niespotykaną nigdzie indziej. **Dzionie rakowskie** to kiszka upieczona w naturalnym jelicie wieprzowym lub wołowym, której końce spięte są drewnianą szpilą lub wełnianą przędzą. Podstawą dzioni jest maca, którą po upieczeniu kruszy się na drobne kawałki i moczy w wywarze rosołowym. Kiszki zapieka się w piecu w brytfannie. Po przekrojeniu widoczne są na niej białe pasemka macy przypominające mięso drobiowe. Podaje się ją krojąc w plastry i obsmażając.
Łatwość dostępu do baraniny i jagnięciny sprawiła, że w kuchni góralskiej pojawiła się cała masa przepisów na te rodzaje mięsa. Jedną z tradycyjnych potraw kuchni góralskiej jest **pieczeń barania**, czyli oczyszczona i wyżyłowana baranina, skropiona octem oraz natarta mieszaniną soli, pieprzu, imbiru i kolendry. Ten rodzaj mięsa po kilku godzinach zrumienia się ze wszystkich stron na patelni (na smalcu z margaryną) i piecze w piekarniku, a na końcu polewa śmietaną. ➤

Uszczelki gumowe oraz silikonowe do komór wędzarniczych, chłodni, drzwi.

www.master-solec.pl

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

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

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

PROMOCJA

W ofercie części zamienne do noży krążkowych innych producentów

Nowy Model !!

W czasie Świąt większość Polaków korzysta ze swoich dóbr regionu, jednak zachodzące w ostatnich latach zmiany społeczno-kulturowe i ekonomiczne spowodowały ukształtowanie się „nowego" typu współczesnego konsumenta, który jest coraz ardziej wymagający. Współczesny klient podczas podróży, w czasie świąt lub na specjalne okazje wybiera (często droższe) mięsne wyroby, których doskonałym wyróżnikiem są produkty zarejestrowane jako tradycyjne.

Produkt tradycyjny to produkt spożywczy chroniony prawem polskim lub prawem UE, wytwarzany z tradycyjnych surowców, posiadający tradycyjny skład lub sposób produkcji. W Polsce produkty tradycyjne znajdują się na Liście Produktów Tradycyjnych tworzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Unia Europejska obejmuje takie produkty ochroną jako produkt o:

- **Chronionej Nazwie Pochodzenia (ChNP)**

- znak ten oznacza nazwę regionu bądź konkretnego miejsca lub w wyjątkowych sytuacjach, kraju używaną do opisania rolnego produktu lub spożywczego artykułu, który pochodzi z tego konkretnego terenu; odnosi się do produktu, którego poszczególne etapy wytwarzania są niezmienne, a cechy są w większości lub wyłącznie powiązane z danym otoczeniem geograficznym i typowymi dla niego naturalnymi oraz ludzkimi czynnikami; ubiegać się o nią mogą producenci wyrobów, których jakość jest obiektywnie powiązana z pochodzeniem, a cały proces technologiczny odbywa się na terenie, do którego odnoszona jest nazwa produktu; w specjalnych przypadkach mogą zostać zarejestrowane także niektóre tradycyjne, chociaż niegeograficzne nazwy, określające produkt rolny lub środek spożywczy;

- **Chronionym Oznaczeniu Geograficznym (ChOG)**,

dotyczącym produktu, którego nazwa wykorzystuje nazwę regionu, konkretnego miejsca, lub w wyjątkowych przypadkach nazwę kraju, gdzie produkuje się dany wyrób; powinien się on wyróżniać specyficzną, wyjątkową jakością, renomą, recepturą; dodatkowo może posiadać inne cechy związane z pochodzeniem geograficznym, wynikające z czynników naturalnych, jak np. z występującym na tym obszarze ukształtowaniem terenu, klimatem, roślinnością, wyjątkowością gleby; ➤

Industrial Auctions BV

Professionals in online auctions for the food and beverage industry

Aukcja Internetowa maszyn do przemysłu spożywczego w Raciążu /Polska/

dzień otwarty: 20 marzec / zakończenie aukcji: 22 marzec

Akcja Internetowe maszyn do przemysłu spożywczego "Dalberg An" SIA w Rydze /Łotwa/

dzień otwarty: 21 marzec / zakończenie aukcji: 27 marzec

Akcja Internetowe maszyn do przemysłu spożywczego w Brokstedt /Niemcy/

dzień otwarty: 22 marzec / zakończenie aukcji: 29 marzec

Aukcja internetowa urządzeń do przetwórstwa – przenośników i transporterów w imieniu Saint Merryn Food Group w Merthyr Tydfil /Wielka Brytania/

dzień otwarty: 29 marzec / zakończenie aukcji: 5 kwietnia

Aukcja internetowa i inwentaryzacja maszyn dawnej lokalizacji Vion Convenience Helmbrechts GmbH w Helmbrechts /Niemcy/

dzień otwarty: 5 kwietnia / zakończenie aukcji: 10 kwietnia

Aukcja internetowa maszyn do przetwórstwa warzyw w imieniu Sweere Argiculture Equipment w Oud Gastel /Holandia/

dzień otwarty: 9 kwietnia / zakończenie aukcji: 11 kwietnia

Aukcja internetowa maszyn i pozostałego inwentarza COOP Värmland w Karlstadt /Szwecja/

dzień otwarty: 11 kwietnia / zakończenie aukcji : 12 kwietnia

www.Industrial-Auctions.com

o jakości produktu decydować mogą również lokalne umiejętności i tradycje wytwarzania;

- **Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS),**

która odnosi się do produktów rolnych lub środków spożywczych posiadających specyficzną nazwę, lub mających specyficzny charakter; taki produkt powinien ponadto posiadać cechę lub zespół cech wyróżniającą go na tle innych wyrobów w tej kategorii; nazwa powinna określać jego specyficzny charakter będący wynikiem tradycyjnego sposobu produkowania lub przetwórstwa, bądź tradycyjnego składu; za tradycyjne uznawane są produkty rolne lub środki spożywcze będące na rynku unijnym przynajmniej przez okres wskazujący na przekazanie z pokolenia na pokolenie, jednocześnie czas ten powinien odpowiadać okresowi przypisywanemu zwykle jednemu pokoleniu oraz wynosić minimum 25 lat.

Do tradycyjnych potrawy, które należy spróbować podczas Świąt należą: pasztety, kiełbasy, mięsa, wędliny itp. **Pasztety** przygotowane są zazwyczaj z różnego rodzaju mięs, np. cielęciny, indyka, podgardla wieprzowego. **Pasztet proszowicki** jest wyrobem wpisanym na listę produktów tradycyjnych województwa małopolskiego. Do jego wytworzenia wykorzystuje się głównie podgardle oraz wątrobę. Składniki mięsne kolejno łączy się z odpowiednio wcześniej namoczonym w wywarze mięsnym pieczywem. Następnie dodaje się podsmażoną, najlepiej na złoty kolor cebulkę i przyprawy: gałkę muszkatołową, pieprz, sól. Całość należy wyrobić. Jeśli pasztet miałby zbyt suchą konsystencję, to możemy dodać minimalną ilość rosołu, tak aby dobrze się go wyrabiało. Mięso na pasztet przeważnie dwa razy się mieli, bo musi być on potem dobry do smarowania. Dobrze wyrobiony i zmielony pasztet przekłada się do wysmarowanej smalcem i obsypanej bułką tartą formy i piecze się go do uzyskania złotego koloru oraz chrupiącej skórki. Można go podawać na ciepło lub po wystudzeniu. **Pasztety z Głowna**, mimo że początkowo przyrządzano je wyłącznie z dziczyzny lub dzikiego ptactwa, na ziemi łódzkiej w Głownie i okolicach tradycyjnie sporządza się z mięsa wieprzowego oraz drobiu, m.in. gęsi i indyka. Dla urozmaicenia przygotowywanych pasztetów dodawano do nich ➤

Librasys

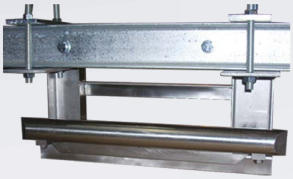
waga nierdzewna platformowa
40 x 40 cm

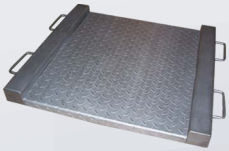
waga nierdzewna platformowa
40 x 50 cm

waga nierdzewna platformowa
40 x 60 cm

Producent wag elektronicznych:

- wagi inwentarzowe
- wagi kolejowe
- wagi najazdowe
- wagi pomostowe
- wagi dozujące





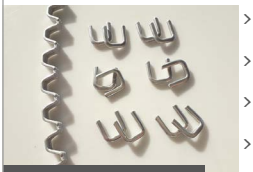
Producent wyrobów ze stali nierdzewnej:

- wyposażenie socjalne
- stoły nierdzewne
- kolejki powieszane
- sprzęt pomocniczy
- wózki transportowe

Librasys
43-385 Jasienica k/Bielsko-Białej
tel. kom. 508 391 348, 511 422 304
www.librasys.pl
e-mail: librasys@librasys.pl

przyprawy, np. majeranek, lubczyk, suszone grzyby lub owoce. Początkowo pasztety wypiekano w specjalnych formach z ciasta żytniego lub pszennego, które później zostały zastąpione formami piekarskimi lub żeliwnymi brytfannami. Pasztety pieczono przez około godzinę, do uzyskania skórki w szarobrązowym kolorze. Do najpopularniejszych pasztetów z Głowna należał m.in. pasztet domowy, pasztet z gęsi z tymiankiem oraz pasztet z indyka z dodatkiem lubczyku. **Pasztet z Sobień Jezior** był najbardziej rozpowszechnionym produktem mięsnym w rejonie Czerska (województwo mazowieckie), który od roku 1539 stanowił siedzibę starostwa powiatu. Wyrabiało się go z trzech rodzajów mięsa – wieprzowego, wołowego oraz drobiowego. Do dziś przygotowuje się go jak dawne wyroby wędliniarskie, bazując na tradycyjnych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Dzięki sposobowi doprawiania i odpowiednio użytych mięsiw, pasztet ten charakteryzuje się niepowtarzalnym smakiem i zapachem.

Kiełbasa to kolejna potrawa, bez której wielkanocny stół nie będzie w pełni świątecznym jeśli jej na nim zabraknie. Białą kiełbasę podobno spożywamy w Polsce już od XVII wieku, a pierwszy przepis na jej przygotowanie odnotowano w książce kucharskiej Marii Śleżańskiej z 1904 roku. **Kiełbasa biała** znana jest na terenie całej Polski, ale ta wytwarzana w regionie wielkopolskim jest nieco inna. Receptury jej wytwarzania są przekazywane z ojca na syna i pilnie strzeżone w wytwórczych zakładach. Do jej produkcji należy użyć tylko mięsa wieprzowego i to najwyższej jakości, jelita naturalnego, czosnku, soli, pieprzu i oczywiście majeranku, który odróżnia białą kiełbasę wielkopolską od wyrobów w innych rejonach Polski. **Kiełbasa swojska biłgorajska** od dziesiątków lat gości na stołach mieszkańców Ziemi Biłgorajskiej. Do wyrobu kiełbasy swojskiej używano mięsa z własnej wieprzowiny. Mięso przepuszczano przez maszynkę i długo wyrabiano z czosnkiem, solą i pieprzem, żeby po uwędzeniu gotowy produkt miał zwięzłą konsystencję. Dodawało się tylko swój czosnek, sól i pieprz. Ważnym etapem przygotowania kiełbasy swojskiej biłgorajskiej jest wędzenie drewnem olchowym, które nadaje jej specyficzny bukiet smakowo-zapachowy. **Biała kiełbasa w słoiku** pochodząca ➤

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO
POLSKI PRODUCENT KLIPSÓW
Idealna jakość i gwarancja bezpieczeństwa

KLIPSY
- produkujemy z aluminium najwyższej jakości,
- oferujemy pełną gamę wielkości i twardości,
- dostępne klipsy typu U oraz taśmowe,
- najniższe ceny na rynku i ekspresowe dostawy.
PĘTELKI

- szeroka gama kolorów,
- idealne do wszystkich modeli klipsownic,
- bardzo mocne, odporne na wysoką temperaturę oraz wilgoć,
- oferujemy pętelki na taśmach oraz luzem.
SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz
tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20
solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

VEMAG
ANLAGENBAU

DOJRZEWANIE W DOBRYM KLIMACIE

Życzymy Państwu
radosnych
Świąt Wielkanocnych,
dużo zdrowia, optymizmu,
energii oraz
wiosennego nastroju

Indywidualnie dopasowane do potrzeb Klienta
komory klimatyzacyjne: fermentacja,
dojrzewanie, przechowywanie
Aby dobre stało się jeszcze lepsze.

VEMAG
ANLAGENBAU

Jakość
Bezpieczeństwo
Rentowność

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

z województwa kujawsko-pomorskiego to zmielona masa mięsna umieszczona w słoiku, średnio rozdrobniona. Na przekroju kiełbasa ma kolor szarobiały z mozaiką różowoczerwonych i o ciemniejszym odcieniu kawałków mięsa. Na zewnętrznej warstwie kiełbasy wytwarza się jasnobrązowa galaretka. Konsystencja gotowego produktu jest soczysta i krucha.

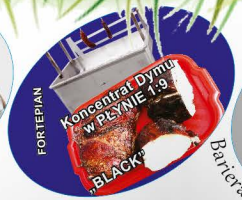
Przed II wojną światową na polskich stołach rzadko kiedy nie pojawiała się również wielka **szynka** i z wyciętymi motywami świątecznymi. **Świąteczna szynka kujawska z kością** to cała szynka wieprzowa wraz z golonką, o złocisto-brązowej skórce po upieczeniu, nabita goździkami. Całą szynkę o zwartym miąższu, przerośniętą często warstwami tłuszczu pekluje się w solance tylko z soli kuchennej, dzięki czemu szynka ma zabarwienie jasnobrązowe, beżowe, a nie różowe. Następnie gotuje i zapieka (pierwotnie szynkę opiekano w piecu chlebowym, dzisiaj z uwagi na brak takiego pieca, opieka się w piekarniku), dzięki czemu otrzymuje ona słony smak z wyczuwalnym aromatem goździkowo-laurowym. Niezmienności tradycyjnego procesu produkcji w oparciu o tradycyjną recepturę przekazywaną z pokolenia na pokolenie pozwoliły aby **szynka domowa roztoczańska** wpisała się na stałe w regionalną i lokalną kuchnię. Wyjątkowy smak i najwyższą jakość gotowej szynki domowej uzyskuje się m.in. poprzez pozyskiwanie surowca do jej produkcji z odpowiednio karmionych tuczników z lokalnych gospodarstw, proces peklowania z dodatkiem przypraw i ziół trwający do dwóch tygodni, wieloetapowy proces wędzenia drzewem olchowym, a także na końcowym etapie parzenie szynki w temperaturze 70-80°C. **Szynka swojska wędzona** (województwo wielkopolskie) jest przygotowywana z mięsa wieprzowego oraz dodatku przypraw takich jak ziele angielskie, czosnek, liść laurowy, lubczyk, cukier i sól peklowa. Peklowanie szynki odbywa się na mokro w specjalnie przygotowanej mieszance. Tak przygotowana szynka leżakuje w chłodnym pomieszczeniu przez okres 3 tygodni i jest kilkakrotnie przewracana z jednej strony na drugą. Następnie płukana jest w wodzie, a po osuszeniu poddana wędzeniu zimnym dymem w wędzarni. Po tym procesie środek szynki pozostaje surowy, a zewnętrzna barwa produktu jest ciemnobrązowa z odcieniem wiśniowym.

Podczas Świąt nie zapominajmy też o **schabie w kapuście po beskidzku**, który jest tradycyjnym, góralskim daniem popularnym w Beskidach: Śląskim i Żywieckim. W skład tego regionalnego specjału wchodzą produkty dostępne w małych górskich i podgórskich gospodarstwach rolnych, tj. kapusta (przysmażona koloru czerwono-pomarańczowego) i mięso wieprzowe z własnej przydomowej hodowli. Produktem wytwarzanym od XVIII wieku do dziś jest **schab wędzony radomyski** przygotowywany z mięsa wieprzowego oraz przypraw, takich jak ziele angielskie i liście laurowe. Schab dokładnie oddzielony od reszty tuszy wieprzowej musi być zamarynowany przyprawami. Dawniej leżakował on w marynacie około 10 dni, obecnie poddawany jest temu procesowi przez około 4 dni. Następnie zawieszany jest na drążku wędzarniczym i wędzony w wędzarni ➤

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

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Sznurki Ozdobne oraz Pętelki



Bariera DUŻEGO KALIBRU Φ 125, 145, 120/180

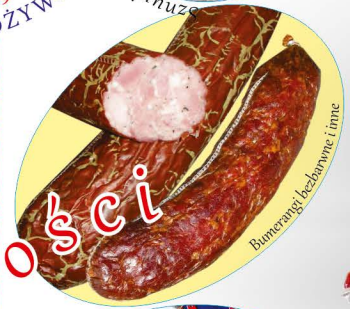
Bariery do Wędzenia do parówek Φ 19,21 oraz dłuższych

PAMPERSY
do mięs i kiełbas

Absorbery
Żelowe

Pończochy Merc na Szynki
Enio Merc

NOWOŚCI



Bumerangi bezbarwne i inne

Koszyk Pisanek
2018r

Osłonki
Kolagenowe
Jadalne
np. Φ 19,21,22,24

e-mail: biuro@sollid.pl

Wielkanoc 2018r

opalanej drewnem olchowym przez około 5 godzin. Ostatnim etapem jest jego chłodzenie. Natomiast **schab parzony kurpiowski** swój wyjątkowy, niepowtarzalny smak zawdzięcza zastosowaniu przy jego wyrobie mięsa wieprzowego pozyskiwanego od świń hodowanych w indywidualnych gospodarstwach rolnych, na czystych terenach objętych programem Natura 2000. Pierwszym etapem przygotowania schabu jest jego oczyszczenie i umieszczenie w zalewie przygotowanej na bazie przypraw, tj. czosnku, pieprzu, liści laurowych przez około 7 dni. Po tym czasie schab jest wyjmowany i umieszczany w chłodnym miejscu w celu odcieknięcia i osuszenia. Kolejnym etapem jest wędzenie, które trwa około 8 godzin, a jego celem jest nadanie wędlinie odpowiedniego aromatu, smaku i barwy.

Różnorodność i specyfika potraw ma swoją tradycję kulturową. Okres świąteczny, zwłaszcza Wielkanoc jest najlepszym momentem do popularyzacji mięsa i żywienia człowieka w oparciu o mięso, bo są to tak zwane „mięsne święta". Wielkanocna kuchnia Polski ma do zaoferowania znacznie więcej niż kilka przykładowych potraw wymienionych powyżej. Warto je nie tylko poznać, ale i zasmakować w Święta Wielkiej Nocy w towarzystwie najbliższych, przyjaciół i znajomych. ■

Literatura dostępna u Autorek

PEK-MONT®

Wszystkim
Klientom i Współpracownikom
życzymy Wesołych Świąt

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne

myjki kijów

komory tradycyjnego wędzenia

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

KA-GRA

Wesołych, rodzinnych i spokojnych

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIE DLA

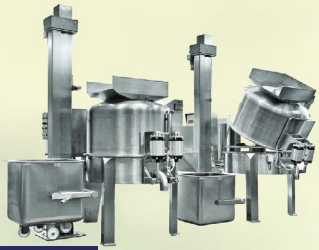
FIRMA KA-GRA

Jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie – istniejemy od 1989 r. Kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg działania. Nasz firma prowadzi aktywną współpracę z partnerami z Austrii, Belgii, Danii, Niemiec, Rosji, Szwecji, Włoch oraz Słowacji. Jako regionalny przedstawiciel firmy Zaltech oferujemy szeroki zakres mieszanek przyprawowych, służymy doradztwem technologicznym i marketingowym.

Firma KA-GRA jest przedstawicielem firmy FRONTMATEC na rynku polskim.

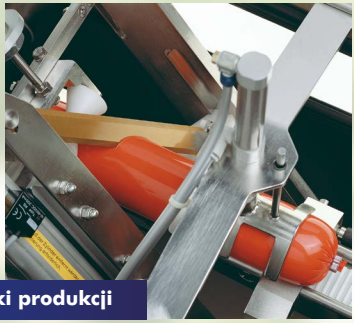
ZAJMUJEMY SIĘ DOSTARCZANIEM INNOWACYJNYCH ROZWIĄZAŃ Z DZIEDZINY:

Budowy wieprzowych, wołowych i jagnięcych linii rozbiorowych



Mycia i czyszczenia elementów poubojowych

Kompleksowych rozwiązań logistycznych w zakładach produkcyjnych



Automatyki produkcji

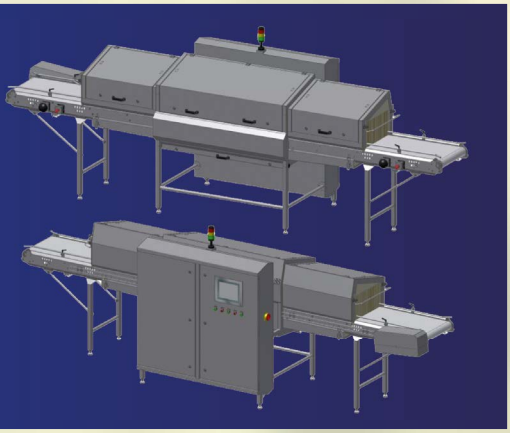
Świąt Wielkiej Nocy

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

KA-GRA

TUNEL UV-C

System przelotowy do sterylizacji bez użycia chemii!
Tunel UV jest wysokowydajnym systemem sterylizacji powierzchni. System zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym i utrzymuje zarazki na niskim poziomie w procesie produkcyjnym.
Za pomocą skutecznego promieniowania UV mikroorganizmy są zabijane w 99,99% zapewniając najwyższy poziom bezpieczeństwa.
W ciągu kilku sekund reflektory UV niszczą wszelkie wirusy, bakterie, drożdże i inne formy.



Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

PRODUKCJA WYROBÓW ZE STALI KWASOODPORNEJ, POD SPECYFIKACJĘ KLIENTA, UZUPEŁNIA OFERTĘ O:

Meble KO

Wyposażenie szatni KO

Kolumny parzelnicze

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

Wesołych Świąt Wielkiej Nocy

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

- KONTROLA WJAZDÓW I WYJAZDÓW Z ZAKŁADU PRZEZ WAGĘ SAMOCHODOWĄ
- SKUP
- UBÓJ
- KLASYFIKACJA MIĘSNOŚCI - PROTOKÓŁ Z USTALENIA KLAS 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

GRZYBY PLEŚNIOWE W PRODUKCJI KIEŁBAS SUROWYCH

Dr inż. Jerzy Wajdzik

Istotą produkcji wędlin surowych, w tym przede wszystkim kiełbas jest technologiczne sterowanie procesami technologicznymi, mikrobiologicznymi oraz fizycznymi, które zachodzą w surowcu mięso-tłuszczowym. Jakość tych wyrobów uzależniona jest od:

- fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych właściwości surowca użytego do produkcji,
- zastosowanych dodatków,
- technologicznego sterowania procesem produkcji i zabiegami poprodukcyjnymi.

W zależności od zakresu i rodzaju oddziaływania poszczególnych czynników a przede wszystkim ze względu na konsystencję wyrobu gotowego, kiełbasy surowe można podzielić na:

- twarde (krajalne), które na etapie wytwarzania są poddawane dojrzewaniu,
- miękkie (smarowne).

Kiełbasy surowe dojrzewające charakteryzują się dużą trwałością, która jest wypadkową szeregu zmian zachodzących w farszu wędlinowym, prowadzących do:

- wzrostu zawartości chlorku sodu,
- nasycenia składnikami dymu wędzarniczego w przypadku stosowania zabiegu wędzenia,
- odwodnienia, powodującego obniżenia aktywności wody w wyrobie,
- wytworzenia się kwaśnych produktów fermentacji,
- cenoanabiotycznej wymiany mikroflory przypadkowej na pożądaną technologicznie.

W procesie wytworzenia kiełbas dojrzewających a szczególnie długo dojrzewających w kształtowaniu jakości i trwałości istotną rolę, poza mikroflorą zakwaszającą, odgrywa mikroflora denitryfikująca, aromatyzująca i stabilizująca.

OSZRONIENIE BIOLOGICZNE JAKO REZULTAT PLEŚNIENIA

W sprzyjających warunkach na powierzchni kiełbas surowych rozwijać się może wiele gatunków grzybów strzępkowych, do których należą pleśnie. Pojawianie się charakterystycznych nalotów, które są grzybnią tych pleśni może następować już w krótkim czasie po nadzianiu masy wędlinowej w osłonki, jak i również później, a mianowicie w czasie poprodukcyjnego dojrzewania kiełbas surowych. Najczęściej naloty pleśniowe występują i są widoczne wtedy w miejscach przewiązania batonów, odkręcenia kiełbas lub klipsowania.

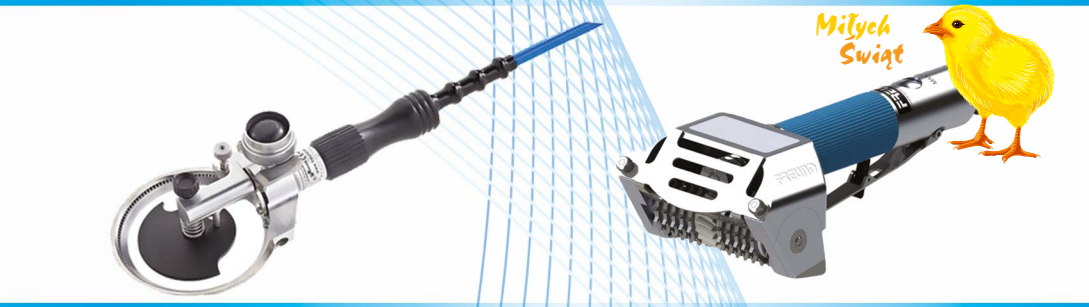
Grzyby pleśniowe jako zdecydowane tlenowce wegetują w zasadzie na zewnętrznych powłokach kiełbas tworząc odchylenia jakościowe określane jako oszronienia biologiczne (pleśnienie) i tylko w wyjątkowych okolicznościach strzępki (nitki) grzybni drążą w głąb wyrobów. Grzybnia rozwija ➤

ERKA

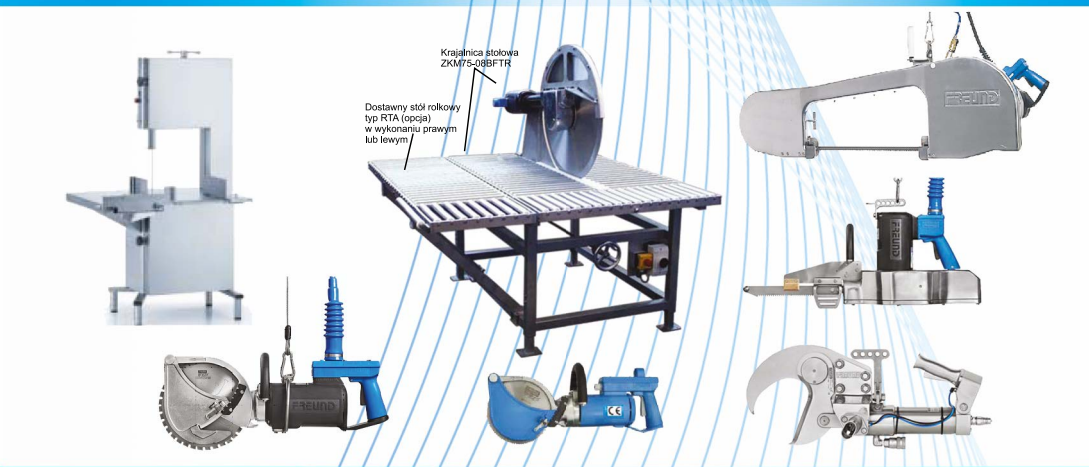
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

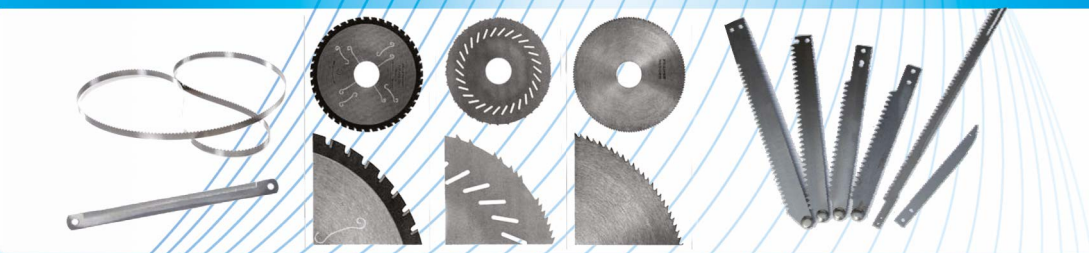
TRYMERY I SKÓROWACZKA



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

się wtedy również bezpośrednio pod osłonką. Powstałe na zainfekowanych wędlinach grzybnie wytwarzają najczęściej zarodniki, co intensyfikuje rozwój kolonii o różnym zabarwieniu, uwarunkowanym rodzajem gatunkowym rozwijającej się pleśni. W sprzyjających warunkach środowiskowych na powierzchni kiełbas surowych rozwijać się może w sposób niekontrolowany i niezamierzony wiele różnych gatunków pleśni określanych jako grzyby niedoskonałe, w tym głównie należących do rodziny *Trichocomaceae*, pędzlaków z rodzaju *Penicillium*. Często na batonach pojawiają się szkodliwe, również anamorficzne (rozmnażanie bezpłciowe) jak rodzaj *Penicillium*, wytwarzające jednokomórkowe zarodniki zwane amerokonidiami, pleśnie z rodzaju *Scopulariopsis*, które należą do rodziny Microascaceae. Niekiedy na powierzchni kiełbas obserwuje się także rozwój pleśni zbożowej (*Cladosporium herbarum*), tj. szczepu reprezentującego rodzinę *Cladosporiaceae* i tworzącego charakterystyczne czarne plamy na batonach kiełbas. Sporadycznie wyroby mogą być również zainfekowane pleśniami z rodziny workowców *Mycosphaerellaceae*.

W związku z rozwojem różnorodnych gatunkowo pleśni można obserwować na zainfekowanych kiełbasach wiele odcieni barw powstających nalotów (tzw. okwiat), tj. począwszy od białych i kremowych, poprzez szare, zielone, niebieskie aż po brązowe i czarne. Zasadnicze zagrożenie będące wynikiem samoistnego, spontanicznego zaszczepienia kiełbas pleśniami tkwi jednak przede wszystkim w dużej aktywności proteolitycznej i lipolitycznej tych grzybów oraz zdolności niektórych z nich do tworzenia mykotoksyn. Wraz z rozwojem grzybni nasila się niekorzystny dla jakości kiełbas specyficzny, duszący, nieprzyjemny a zarazem dość silny zapach. Jest to spowodowane powstawaniem wolnych metyloketonów i innych związków karbonylowych, które tworzą się na skutek jełczenia oksydacyjnego tłuszczu zachodzącego pod wpływem działania lipooksydazy pleśniowej. Aktywność w tym zakresie wykazują głównie szczepy z rodzaju *Penicillium*. Pleśnie jako heterotroficzne (organizmy cudzożywne) drobnoustroje rozkładające białka alkalizują środowisko, co wpływa na pogorszenie trwałości zainfekowanych kiełbas. Jest to efektem działania katepsyn pleśniowych, które katalizują proteolizę białek, kończącą się dezaminacją aminokwasów i prowadzącą do wydzielania się wolnego ➤

JARVIS®
Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

NOWA, NIŻSZA CENA
7400 zł/netto
Zalety: niska waga 1,5 kg szybka wymiana ostrza, bardzo niski koszt utrzymania
Model JHS-315 1,5 mm
Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny
Jarvis Polska Limited Sp. z o.o.
St. Dąbrowa 39, 76-231 Damnica Polska
Tel.: 48 59 725 62 67, Mobile: 48 696 625 474
e-mail: info@jarvispolska.pl,
www.jarvispolska.pl

tecnovac
MACCHINE CONFEZIONATRICI - PACKAGING MACHINES

AUTOMATYZACJA PROCESU PAKOWANIA

SZEROKA GAMA NOWOCZESNYCH, INNOWACYJNYCH MASZYN

- uszczelnienie i zgrzanie każdego rodzaju tacek
- wydajny system pakowania w próżni, MAP lub z efektem „skin”
- rozwiązania dla małych producentów jak i zautomatyzowanych zakładów
- idealne do pakowania gotowych posiłków
- wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- modele Olypia, Athena i Orion

ZGRZEWARKI DO TACEK

- szybki i precyzyjny system pakowania w próżni, MAP lub z efektem „skin”
- wysoka wydajność i oszczędność energii
- umożliwiają stworzenie całego opakowania o różnych kształtach i wielkościach
- niezawodne rozwiązanie zwiększające wydajność
- przeznaczone do produktów spożywczych
- możliwość pakowania w tlenie
- stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej

MASZYNY TERMOFORMUJĄCE

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

amoniaku. Zmiany te dotyczą głównie warstw zewnętrznych batonów kiełbas. Szkodliwe mykotoksyny mogą wytwarzać rozwijające się na kiełbasach niektóre pleśnie z rodzaju Penicillium, jak i wybitnie patogenne pleśnie *Cladosporium herbarum*. Te ostatnie rosną w szerokim zakresie temperaturowym i dodatkowo stanowią zagrożenie alergiczne. Zdolność do tworzenia mykotoksyn a nawet możliwości wywoływania infekcji u człowieka mają również pleśnie z rodzaju *Scopulariopsis*, które wytwarzają strzępki przezroczyste lub ciemne pigmentowe. Kolonie tych patogenów w zależności od gatunku mogą mieć barwę białą, płową, brązową a nawet czarną i tworzą grzybnię aksamitno-puszystą. Zagrożeniem dla trwałości kiełbas surowych są również bardzo szeroko rozpowszechnione w przyrodzie pleśnie z rodzaju *Rhizopus* (rodzina *Rhizopodaceae*) i *Mucor* (rodzina pleśniakowatych, *Mucoraceae*), które tworzą na batonach kiełbas luźne grzybnie. Biała, przechodząca w szarość i barwę żółtobrązową, grzybnia pleśni z rodzaju *Rhizopus* wrasta często pod osłonę za pomocą pigmentowych chwytników. Rodzaj *Mucor* tworzy natomiast białożółtą zarodnię o wełniastej, watowatej i kosmatej strukturze. Te gatunki grzybów pleśniowych wytwarzają charakterystyczne ciemne zarodniki, od których ciemnieją z upływem czasu powstałe zarodnie.

Wytwarzanie mykotoksyn przez grzyby pleśniowe zależy od składu podłoża, wilgotności względnej i temperatury środowiska oraz rodzaju mikroflory towarzyszącej. Najbardziej sprzyjającą temperaturą do wytwarzania przez pleśnie mykotoksyn jest zakres 20-25°C. Z technologicznego punktu widzenia istotny jest jednak fakt, że optymalna temperatura rozwoju pleśni nie zawsze jest optymalną dla produkcji przez te drobnoustroje toksyn. Dużym zagrożeniem dla wyrobów jest ewentualny rozwój pleśni w warunkach, w których stają się one dominujące nad innymi drobnoustrojami. Zjawisko to pojawia się najczęściej w czasie przetrzymywania kiełbas w temperaturze 5-10°C i przy wilgotności względnej powietrza w granicach 70-75%. Dynamikę wzrostu pleśni wzmaga słaba cyrkulacja powietrza a nie szkodzi ich rozwojowi niska aktywność wody występująca w kiełbasach na etapie końcowym dojrzewania (suszenie). Oszronieniu biologicznemu spowodowanemu przez rozwój pleśni sprzyjają również zbyt duże wahania temperatury, jej częsta zmienność oraz przekroczenie punktu rosy. Warunki w jakich technologicznie przebiega produkcja a szczególnie proces dojrzewania kiełbas surowych powodują zawsze duże ryzyko zainfekowaniu ich zarodnikami różnych grzybów pleśniowych. Negatywne skutki rozwoju pleśni na wyrobach mięsnych wyraźnie sugerują więc konieczność eliminowania rozwijających się w sposób niekontrolowany grzybów pleśniowych z batonów kiełbas surowych dojrzewających. Powstające grzybnie można usuwać z powierzchni kiełbas mechanicznie, względnie dodatkowo zmywając je poprzez użycie roztworów kwasów organicznych (np. 3-5% roztwór kwasu octowego).

PLEŚNIE JAKO KULTURY STARTOWE

Wegetację i intensywny rozwój pleśni na powierzchni batonów kiełbas surowych przy pewnych założeniach ➤

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

Spokojnych, radosnych Świąt Wielkiej Nocy

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO · PRODUKT Z ATESTEM PZH · STOSUJ WEDŁUG ZALECEŃ

KONKURENCYJNE CENY
12 MIESIECY GWARANCJI

PRODUKCJA CZUJNIKÓW DLA PRZEMYSŁU I PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ WG WZORÓW WŁASNYCH LUB POWIERZONYCH PRZEZ KLIENTA

MATERIAŁ 1H18N9T TYP Pt-100, Pt-500, Pt-1000 Fe-konst, NiCr-Ni, PtRh-Pt

PRODUKCJA CZUJNIKÓW - ZASTOSOWANIE

-komory wedzarnicze (czujniki batonu lub komory)
- dymogeneratory
- piece przemysłowe, piekarnicze
- kutry
- urządzenia pakujące

DYSTRYBUCJA APARATURY KONTROLNO-POMIAROWEJ:

- regulatory temperatury
- rejestratory temperatury
- sterowniki do komór wędzarniczych, kotłów, parzelników
- systemy rejestracji pomiarów

P.P.H.U Termpol S.C. producent czujników temperatury
ul. Wrocławska 32, 55- 095 Mirków k/Wrocławia

tel./fax: + 48 71 326 03 20, kom: +48 601 776 137,
termpol@termpol.com.pl | www.termpol.com.pl

technologicznych wywołuje się również celowo, co jest zjawiskiem w pełni wówczas pożądanym. Wytworzoną wtedy grzybnię należy zawsze zasuszyć ale pod warunkiem, że spełnia ona zakładane oczekiwania technologiczne, a mianowicie:

- pokrywa jednocześnie całą powierzchnię batonów,
- ściśle przylega do powierzchni kiełbas,
- posiada białe lub białe z odcieniem szarości zabarwienie,
- wykazuje czystość mikrobiologiczną.

Celowo wytworzony przy takich uwarunkowaniach porost pleśni na powierzchni batonów kiełbas surowych w pełni odpowiada założeniom technologicznym stawianym wyrobom gotowym i nie zagraża konsumentowi zdrowotnie a powstał wskutek zaszczepienia kiełbas czystymi kulturami pleśniowymi, określanymi jako startowe. Kultury te nanoszone bezpośrednio na powierzchnię kiełbas dojrzewających tworzą swoistą mikroflorę pleśniową, nadającą wyrobom specyficzne ale zarazem pożądane właściwości organoleptyczne. Grzybnie tak wytworzone są wolne od mykotoksyn a użycie szlachetnych szczepów pleśni do powstawania tych grzybni gwarantuje, że nie dojdzie do wytworzenia żadnych toksyn w późniejszym okresie. Poza zdolnością do kształtowania korzystnych cech sensorycznych i technologicznych wyrobu, pleśnie stosowane jako kultury startowe powinny być konkurencyjne wobec pleśni obcych (pleśnie dzikie) i charakteryzować się dużą szybkością wzrostu oraz tworzeniem pożądanego aromatu. Dynamika namnażania się zaszczepionych na powierzchni kiełbas szczepów pleśniowych, wprowadzonych jako kultury startowe jest wynikiem ich wegetatywnego rozmnażania się, określanego jako bezpłciowe (pleśnie anamorficzne). Pleśnie takie rozmnażają się wskutek wytwarzania konidii (egzospory) lub produkowanie zarodników w zarodniach (endospory). Do grupy drobnoustrojów pleśniowych rozmnażających się bezpłciowo należą pędzlaki z rodzaju *Penicillium*, które wytwarzają zarodniki konidialne (egzospory).

Wytworzona warstwa grzybni pleśniowej powstającej wskutek rozwoju pleśniowych kultur startowych nadaje kiełbasom atrakcyjny wygląd, utrudnia rozwój niepożądanej mikroflory bakteryjnej i drożdżowej oraz wpływa na specyficzny bukiet smakowo-zapachowy wyrobów. Pleśnie te wykorzystując tlen do swojego rozwoju eliminują jego dostęp do powierzchniowych warstw kiełbas, co ogranicza jego destrukcyjne działanie na stabilność barwy wyrobów. Kiełbasy charakteryzują się wtedy bardzo atrakcyjnym wybarwieniem pożądanym w tej grupie technologicznej wyrobów mięsnych. Z powyższych względów praktyczne zastosowanie, jako kultury startowe, znajdują tylko niektóre szczepy pleśni z rodzaju *Penicillium*, które dobrze i skutecznie kolonizują powierzchnię batonów kiełbas. Kultury te zapobiegają również rozwojowi konkurencyjnych patogennych i toksynogennych pleśni. Dla ich szybkiego rozwoju i tworzenia się porostu niezbędne jest zapewnienie odpowiednich warunków klimatycznych w czasie dojrzewania kiełbas, tj. wilgotności względnej, temperatury i szybkości przepływu powietrza. Generalnie pleśnie z rodzaju *Penicillium* rozwijają się wskutek tlenowego metabolizmu w zakresie temperatur ➤

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

EURODIS

ZŁOTY MEDAL 2014

GAZELE BIZNESU 2016

B-SHARP

Nowość na polskim rynku

Prosta w użyciu, tania w eksploatacji

obejrzyj prezentację produktu na
www.eurodis.pl/products/ostrzalka-do-nozy-b-sharp

BOBET matériel

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k. Bydgoszczy
darmowy nr: 0800 278 178, info@eurodis.pl, www.eurodis.pl
www.bobet-materiel.com

od -10 do 55°C (optimum ok. 35°C), przy wartości pH masy wędlinowej wynoszącej 1÷10 (optimum 3÷5,5) i minimalnej zawartości wody na poziomie 11-14%. Młode grzybnie tworzone przez pleśnie *Penicillium* są białe ale mogą przybierać z czasem również kolor zarodników charakterystyczny dla danego szczepu (żółty, zielony, niebieski). Złe warunki środowiskowe (nadmierna wentylacja, zbyt sucho) powodują, że grzyby pleśniowe z rodzaju *Penicillium* tworzą duże miejscowe plamy na batonach, ale bez charakterystycznego równomiernego pokrycia ich grzybnią. W efekcie może to prowadzić do ograniczonego zabezpieczenia kiełbas przed rozwojem dzikich i niepożądanych pleśni.

Efektywność technologiczna wynikająca z działania pleśniowych kultur startowych jest rezultatem odpowiednio dobranych warunków przebiegu dojrzewania wyrobów oraz dynamiki tworzenia się charakterystycznego aromatu. W procesie dojrzewania kolonizujące batony kiełbas, pleśnie, eliminują niekorzystne powstawanie tzw. obwódki podsychania w warstwach podosłonkowych kiełbas, sprzyjają równomiernemu wybarwieniu, poprawiają konsystencję (związanie, spójność) kiełbas. W efekcie skracają czas procesu suszenia, co prowadzi do szybszego uzyskania zakładanej wydajności produkcyjnej. Tworzenie się charakterystycznego aromatu kiełbas jako rezultatu rozwoju pleśni jest wynikiem ich proteolitycznego i lipolitycznego działania, które prowadzi do powstawania charakterystycznych związków aromatycznych, w tym również amoniaku. Jednocześnie bezpośrednie działanie tych drobnoustrojów daje efekt wzmocnienia typowo charakterystycznego zapachu kiełbas dojrzewających.

Gatunkami pleśni spełniającymi kryteria stawiane kulturom startowym są głównie szczepy: *Penicillium nalgiovense*, *Penicillium candidium* oraz wyodrębnione, wyselekcjonowane a zarazem spokrewnione z nimi szczepy *Penicillium salamii*, *Penicillium olsonii* i *Penicillium milanese*. Atutem pleśni *Penicillium nalgiovense* jest to, że szybko rosną i skutecznie tłumią rozwój niekorzystnej mikroflory. Dają gęsty porost w formie ochronnego nalotu mocnej grzybni oraz charakterystyczny grzybowy aromat. Pleśń ta wytwarza dichlorodiaportynę, diaportynol i kwas diaportynowy. Natomiast szczepy *Pencillium candidium* wprowadzają do kiełbas dojrzewających dodatkowo świeży aromat sera o charakterystyce typu camembert i wykazują przy tym dobry wzrost w niestabilnych warunkach (np. zbyt suche środowisko). Nowy, wyodrębniony z rodzaju *Penicillium* gatunek *Penicillium salami*, charakteryzuje się szybką skutecznością kolonizowania kiełbas już na etapie początkowej fazy dojrzewania i przebarwia kiełbasy na kolor zielony. Stwarza to zupełnie nową charakterystykę oraz atrakcyjność kiełbas surowych dojrzewających.

UWARUNKOWANIA PRODUKCYJNE KIEŁBAS Z POWŁOKĄ PLEŚNIOWĄ

Na skuteczność i efektywność kolonizowania batonów kiełbas wpływa w dużym stopniu rodzaj zastosowanej osłonki. W praktyce można stosować do produkcji tylko osłonki przepuszczalne, tj. osłonki celulozowe, kolagenowe i naturalne. Osłonki celulozowe nie są idealne dla wzrostu pleśni ➤

BECK CLIP SYSTEMS

Fast.
Clean.
Resistant.

MAGA

BECK CLIP SYSTEMS przejmuje firm MAGA

Z dniem 1 lutego 2018 r., spółka BECK CLIP SYSTEMS przejęła producenta maszyn – firmę MAGA (Komorniki, Polska), poszerzając znacząco asortyment urządzeń dla przemysłu przetwórstwa mięsnego. Dzięki akwizycji BECK CLIP SYSTEM staje się dostawcą pełnego wachlarza produktów dla zakładów masarskich.

Fot. 1 - Założyciel Maga - Włodzimierz Morawski (po lewej) przekazuje firmę w ręce Christiana Becka,CEO BECK Fastener Group (po prawej) © BECK Fastener Group; reprint free of charge

PA-91-J

PW-90

PK-200/700

KOT-4

BECK CLIP SYSTEMS Sp. z o.o. | ul. Matowa 21/2 | PL 62-052 Komorniki | NIP: 7773298904 | www.maga.poznan.pl

i należy je zawsze przed użyciem dobrze namoczyć. Zbyt wolny wzrost zaszczepionych na tych osłonkach pleśni szlachetnych może sprzyjać równocześnie niekorzystnemu rozwojowi pleśni dzikich, które prowadzą często do uszkodzenia osłonek, wskutek rozpuszczanie materiału osłonkowego. Znacznie lepszym rozwiązaniem jest stosowanie do produkcji kiełbas pleśniowych osłonek kolagenowych a zdecydowanie najlepiej osłonek naturalnych, na których szybko następuje wytworzenie się pożądanej gęstej grzybni. Osłonki celulozowe w porównaniu z naturalnymi opóźniają powstawanie mocnego porostu pleśni o 6-8 dni, co jest istotne dla efektu całego procesu dojrzewania kiełbas. Niezależnie od rodzaju osłonki proces dojrzewania kiełbas pleśniowych powinien zawsze przebiegać przez pierwsze 2 doby przy wilgotności względnej otaczającego powietrza powyżej 80% i w temperaturze 24-30°C oraz przy szybkości przepływu powietrza w czasie całej fazy suszenia wynoszącej 0,1-0,2 m/s (maksymalnie 0,6 m/s). Nadmierna prędkość przepływu powietrza prowadzi do powstawania niekorzystnej suchej warstwy podosłonkowej a z kolei zbyt wolny przepływ powietrza wydłuża czas i efektywność samego suszenia.

W procesie produkcji kiełbas surowych pleśniowych mogą pojawiać się pewne mankamenty prowadzące do występowania odchyleń jakościowych. Do najczęściej spotykanych należą:

- lepka powierzchnia batonów, będąca wynikiem zanieczyszczenia bakteryjnego, wadliwego schematu prowadzenia procesu dojrzewania, źle dobraną osłonką i zbyt małą wentylacją,
- zazielenienia i nierównomierne pokrycie batonów białą grzybnią, co może być efektem rozwoju dzikich pleśni (np. z rodzaju *Mucor*), które zdominowały szczepy szlachetne,
- niekorzystny amoniakowy zapach, będący efektem nadmiernej roli w zestawie startowych kultur pleśniowych szczepu *Penicillium candidum* oraz powstawania amoniaku wskutek obumierania pleśnie,
- zbyt duży porost pleśni, któremu sprzyja wysoka wilgotność względna powietrza, długi czas procesu dojrzewania oraz zastosowana naturalna osłonka, dla której nie skorygowano parametrów procesu dojrzewania.

Przykładowy układ recepturowy

Kiełbasy surowe z porostem pleśni charakteryzują się najczęściej zawartością tłuszczu w wyrobie gotowym wynoszącą od 35% do maksymalnie 45%, odpowiednim stopniem rozdrobnienia i stosunkowo mało intensywnym przyprawieniem. Są one poddawane suszeniu prowadzonemu równocześnie z dojrzewaniem ale bez stosowania zabiegu wędzenia. Farsz do produkcji kiełbas surowych pleśniowych tworzy najczęściej mięso wieprzowe i/lub wołowe oraz tłuszcz twardy wieprzowy (słonina). Jako przyprawy stosuje się głównie czosnek i pieprz oraz niekiedy gałkę muszkatołową i kardamon. Do dodatków będących niezbędnym składnikiem recepturowym należy zaliczyć mieszankę peklującą, glukozę, askorbinian sodu i przydatny w tej grupie wyrobów azotan potasu. Używa się również niekiedy dodatek czerwonego wina. W produkcji kiełbas ➤

MAT CHYRA

P.P.H.U, "MAT", Małgorzata Chyra
42-152 Opatów, Iwanowice Małe, ul. Długa 17
tel. (34) 318 08 18, fax. (34) 343 54 67
tel. kom. 608 053 126
e-mail: pphumat@wp.pl, biuro@matchyra.pl
www.matchyra.pl

Producent wyrobów ze stali kwasoodpornej

Drzwi przesuwne przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Drzwi zawiasowe przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Zestaw szatniowy

Myjka fartuchów i butów

Regał ażurowy

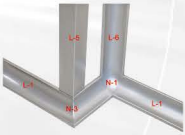
Szafki ze skrytkami

Myjka butów

Konfiskatory

Kratki odwadniające

Kanały odwadniajace z kratką



Listwy narożne

Okapy

Suszarki do butów

Wózki wędzarnicze

Sterylizatory

Wózek na kije wędzarnicze

Ścianka czystości

Szafo-stoły

Stoły

Panele sanitarne

Umywalki

Stojak do worków na śmieci

Stoły rozbiorowe

Stół do jadalni z taboretami

Kloce masarskie

Wózki transportowe

pleśniowych praktykuje się niski stopień zasolenia wyrobu, tj. nawet poniżej 2% liczony w stosunku do użytego surowca. Dla stabilizacji farszu i w celu stymulowania poprawnego przebiegu procesu dojrzewania przydatny jest dodatek bakteryjnych kultur startowych w postaci szczepów *Staphylococcus xylosus* lub *Staphylococcus carnosus* oraz *Pediococcus pentosaceus*. Te szczepy z rodzaju *Staphylococcus*, należące do względnych beztlenowców, rozwijają się w zakresie wartości pH = 4,8-8,0 oraz wytwarzają katalazę i redukują azotany, co jest istotne w przypadku ich dodania do farszu zawierającego azotany. Minimalna temperatura wzrostu dla tych drobnoustrojów wynosi 10°C a optimum rozwoju kształtuje się na poziomie 30°C. Bakterie te wykazują ponadto pożądane w tej grupie kiełbas właściwości lipolityczne i proteolityczne. Kwaszące szczepy *Pediococcus pentosaceus* wzrastają już od temperatury 15°C, ale największą intensywność rozwoju osiągają w temperaturze powyżej 30°C. Należą do względnych tlenowców i fermentując glukozę wytwarzają kwas mlekowy. Cechy, właściwości a przede wszystkim warunki rozwoju tych drobnoustrojów bakteryjnych stosowanych jako kultury startowe dobrze korelują z warunkami koniecznymi dla rozwoju wprowadzanych na powierzchnię nadzianych batonów kiełbas, szlachetnych kultur pleśniowych w postaci *Penicillium nalgiovense* i/lub *Penicillium candidum*. Zaszczepianie napełnionych farszem kiełbasianym osłonek odbywa się poprzez zanurzania batonów w roztworze zawierającym rozprowadzone w nim kultury pleśniowe. Następnie batony zawiesza się na wózkach i po 24 godzinnym osadzeniu w komorach klimatyzacyjnych poddaje się je procesowi fermentacji. Przebiega on najskuteczniej przez 2 doby w temperaturze 28-30°C i przy wilgotności względnej otaczającego powietrza ok. 90%.

Po zakończonej fermentacji, następujący po niej proces dojrzewania (suszenie) należy prowadzić przez 5-6 tygodni w temperaturze 12-14°C i wilgotności względnej wynoszącej 60-65% do uzyskania zakładanej wydajności produkcyjnej. ■

Literatura:

1. Chróst A. (2016): Grzyby pleśniowe a środowisko człowieka. ,,Medycyna Doświadczalna i Mikrologia" nr 68
2. Jankiewicz L., Słowiński M. (2004): Technologia produkcji wędlin. Kiełbasy surowe. P.W.F. Warszawa
3. Perrone G., Houbraken J., Samson. P. A., Frisvad J. C., Susca A., Gunde-Cimerman N. (2015): Penicillium salamii. ,,International Journal of Food Technology" nr 16
4. Pezacki W. (1968): Technologiczne odchylenia jakości wyrobów mięsnych. P.W.R i L. Warszawa
5. Wajdzik J. (2013): Aspekty jakości wędlin surowych dojrzewających. ,,Gospodarka Mięsna" nr 7
6. Visagie C. M., Houbraken J, Frisvad J. C., Hong S- B, Klaassen C. H. W., Perrone G., Seifert K. A., Varga J., Yaguchi T., Samson R. A. (2014): Identification and nomenclature of the genus Penicillium. ,,Studies in Mycology." nr 78

INTELLIGENT VACUUM PACKAGING

supervac®

W pełni automatyczne pakowanie próżniowe

Po raz pierwszy Supervac zaprezentuje kompletną linię do w pełni zautomatyzowanej produkcji opakowań próżniowych na Anuga Food Tec. Surowe produkty do pakowania mierzone są na początku linii, a następnie pakowane w odpowiednią torebkę termokurczliwą o odpowiednim rozmiarze. Worki mogą być następnie automatycznie ładowane na maszynę do pakowania próżniowego. Celem tej linii jest osiągnięcie niezmiennie wysokiej wydajności produktów pakowanych próżniowo przy jak najbardziej efektywnym wykorzystaniu personelu obsługi.

Nowy zbiornik chłodzący SUPERVAC - aby zoptymalizować żywotność produktu i zachować kolor

Supervac na Anuga Food Tec po raz pierwszy zaprezentuje nowo opracowany zbiornik chłodzący. Maszynę można ustawić bezpośrednio za obkurczaczem, dzięki czemu idealnie nadaje się do zastosowania w nowoczesnej linii pakowania próżniowego. Po obkurczeniu gorącą wodą produkty są natychmiast schładzane. Zapobiega to zmianom koloru i znacząco poprawia trwałość produktu, co pokazują badania uniwersyteckie. Główne obszary zastosowania schładzarki, to pakowanie świeżego mięsa.

Anuga FoodTec
Hala 09.1, stoisko nr C-080-D-081

SPRZEDAŻ I SERWIS ELEKTROCAR
ul. Chłopickiego 11/13, Warszawa
tel.: (+48) 22 6123060, fax (+48) 22 6121922
www.elektrocar.pl, biuro@elektrocar.pl

ELEKTROCAR
ROK ZAŁOŻENIA 1969

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

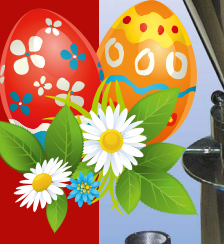
Wesołych Świąt

ART- MAS Sp. z o.o.

Nasz towar zaspokaja potrzeby!

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

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

Wesołych Świąt Wielkiej Nocy

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

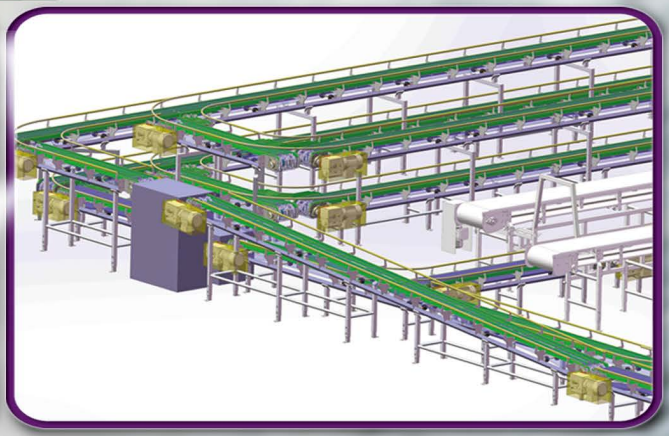
medoc MAJA

solidna firma 2013

UNIMASZ®

LINIE DZIELENIA MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

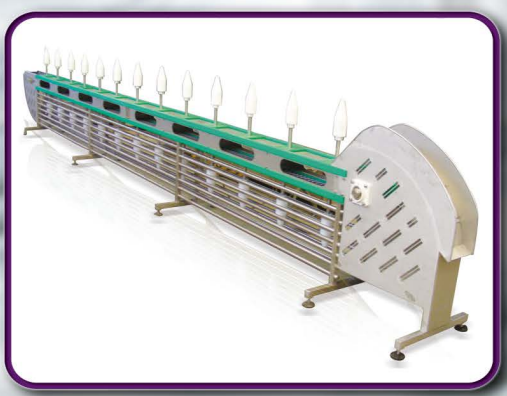
www.unimasz.pl



Zdrowych i spokojnych
Świąt Wielkiej nocy

Zakład Urządzeń Technicznych "UNIMASZ" Sp. z o.o.
ul. Stalowa 4, 10-420 Olsztyn
tel. +48 89 533 58 27, fax +48 89 533 58 66
e-mail: unimasz@unimasz.pl, www.unimasz.pl

UNIMASZ®



OFERTA PRODUKCYJNA:

- wyposażenie ubojni drobiu i masarni
- przenośniki taśmowe, rolkowe, ślimakowe i inne
- linie dzielenia drobiu i mięsa wieprzowego
- kompletne wyposażenie sanitarne
- urządzenia na indywidualne zamówienie
- obróbka stali, cięcie laserem
- remonty maszyn

AMPERO THERMO-EST

TABLICOWY MIERNIK WILGOTNOŚCI

NOWOŚĆ

Dane techniczne:

1. wejście - element pomiarowy czujnik 2 x Pt100 w linii 4-ro przewodowej
2. zakres - 0÷100% wilgotność względna dla temp.-20÷100°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. rozdzielczość wskazań wilgotności - 1%
5. dokładność Kanał 1 - 0,1% +/-1 cyfra
6. dokładność Kanał 2 - 2% (2÷98% wilgotności)
7. temperatura pracy miernika 0÷50°C
8. zasilanie 230VAC 50Hz
9. stopień ochrony obudowy
   - płyta czołowa - IP20
   - część montażowa - IP20
10. wymiary s/w/g 96x96x62mm
11. otwór montażowy 91x91mm
12. obudowa tworzywo ABS
13. wyświetlacz 2xLED czerwony 4 cyfry
    - wysokość cyfry - 20,32mm
14. wyprowadzenia tył - listwa zaciskowa TERMINAL BLOK
    - przód - kieszeń na KARTĘ PAMIĘCI
15. rejestracja na KARCIE PAMIĘCI
    - odczyt i wydruk wyników - komputer PC

www.ampero.com.pl

AMPERO THERMO-EST Spółka z o.o.

40-301 Katowice, ul. Budowlana 5 g

tel./fax (32) 203-82-57, tel. (32) 258-65-79, 0603-950-935

e-mail: ampero@ampero.com.pl

APARATURA I CZUJNIKI DO POMIARU TEMPERATURY

SANITATI · PUBLICAE · AUGENDAE

PZH

Założony w 1818 r

ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ

CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

HZ/D/7685/2003

www.tuv.com

TÜVRheinland

ID:910501761 0

TÜVRheinland®

CERT

ISO 9001

Oferujemy szeroką gamę mierników temperatury:

- wskaźniki i regulatory tablicowe (pojedyncze; podwójne)
- wskaźniki i regulatory naścienne IP 67 (pojedyncze; podwójne)
- mierniki bateryjne IP 67
- przełączniki miejsc pomiarowych
- rejestratory pastylkowe

Oferujemy czujniki temperatury do wszystkich typów i rodzajów urządzeń w przemyśle spożywczym:

- zakładach mięsnych
- chłodniach
- mleczarniach
- piekarniach itp.

(Pt100; Pt500; Pt1000; Fe-CuNi; NiCr-Nial)

Proponujemy rozwiązania własnej konstrukcji oraz zamienniki do wyrobów zachodnich.

www.ampero.com.pl

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

Producent części zamiennych do maszyn Masarniczych z tradycją wieloletnią

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

MASZYNY MASARNICZE NOWE I PO GENERALNYM REMONCIE

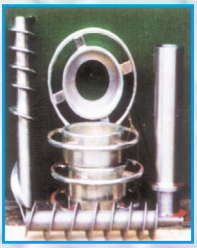
Wilk W-82
NOWY
motoreduktor 1,5 KW
sterowanie maszyną 24V
krata BHP 24V

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

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

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

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



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

SKUP MASZYN MASARSKICH

Kupujemy:

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

Oferujemy:

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

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

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

CZĘŚCI I MASZYNY MASARNICZE PRODUKCJI SPOMASZ ŻARY OFERUJE W SPRZEDAŻY:

Maszyny masarnicze po remoncie typu WILK KUTER MIESZALNIK SKÓROWACZKA NASTRZYKIWARKA

Części: sita, noże do wilków, noże do kutrów, ślimaki do wilków, uszczelki silikonowe do pakowaczek, uszczelki do komór wędzarniczych

PROWADZIMY SKUP I REMONTY MASZYN

TEL. KONTAKTOWY 604 711 709, 668 320 076

Sprzedam

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

Znajdziesz nas na allegro, firma: maszynysmakosz,

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

SPRZEDAM LUB WYDZIERŻAWIĘ

zakład mięsny
(ubój, rozbiór, produkcja)
z wyposażeniem lub
bez wyposażenia.
Dodatkowo sprzedam maszyny
i urządzenia masarskie oraz
wyposażenie sklepów mięsnych

Tel. kontaktowy 605 126 342

MIEJSCE NA TWOJĄ REKLAMĘ

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, WYDZIERŻAWIĘ,

Ubojnię trzody, 40 szt./h komplet, bydła 10 szt./h, kuter 120 K+G, separator P 20 Inject Star, samochód do żywca DAF. Dużo sprzętu wyposażenia sklepów mięsnych. Wilk 130, sprzęt gastronomiczny (wyposażenie restauracji, gotowe hale) pomieszczenia magazynowe z zapleczem spożywczym (szatnie, hale, chłodnie).

Brane pod uwagę inne propozycje

Tel. 605 603 397

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

MIEJSCE NA TWOJĄ REKLAMĘ

KALTEKS Krzysztof Bromirski
maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

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

- Handtmann VF-630 PCK-3 2010 rok 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-620 z Wilkiem 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
- Skórowaczka MAJA
- Skórowaczka WEBER
- Kostkownica Ruhle
- Kostkownica Treif
- Nowy sterylizator noży

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

95-060 Brzeziny (koło Łodzi) Jordanów 4a, Youtube: kalteks, biuro@kalteks.pl, www.kalteks.pl tel: 604 500 592 tel: 531-900-299NIP- 835-000-16-07

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 wołowych i wieprzowych 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, • Pakowaczka próżniowa Supervac GK169 z gwarancją, • Naprawa starszych nadziewarek Handtmann Vf 50, VF 80, VF 200 , VF 300.
Remonty pomp prózniowych Busch i Rietschle.

Tel. 501 659 868

Sprzedam urządzenie do barwienia wyrobów wędliniarskich OPTY OBL - 1

Rok produkcji: 2005
Cena netto: 40 tys. zł

TEL. 507 420 375

Sprzedam maszyny masarskie

oraz wyposażenie gastronomii w Lesznie (wielkopolska). Oferuję: handtmann nastrzykiwarki, masownice, kutry, nadziewarkę frey.

Tel. 661 020 625, 609 606 248

SPRZEDAM

• 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, • Kuter przelotowy czeski • 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

Kupię zakład uboju drobiu

o powierzchni około 3000 m^2 pod dachem, w okolicach Warszawy.

e-mail: tajphu1@wp.pl
Tel. 606 489 432

SPRZEDAM

- Krajalnica do wędlin TREIF - model DIVIDER 440 DC (rok 2012) po pokazach
- Grill elektr. na kurczaki UBERT - model RT44E (rok 2006) nowy
- Drukarka MARKEM model SMARTDATA 2I (rok 2007) po testach
- Wilkomieszałka WEBO - model LM 32A używany
- Porcjomat pneumatic do mięsa mielonego CARSO używany

CENY DO UZGODNIENIA

tel. 22 380 44 88, e-mail: info@despol.pl

Rzeźnia wołowa wykona usługi ubojowe bydła

Tel. 511 075 866
zm.dobre.staniszewski.@interia.pl

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

FIRMA BAZBI oferuje:

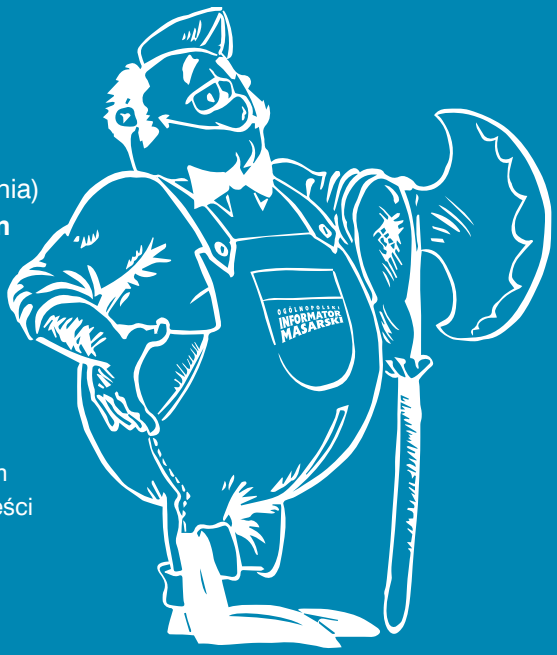
- **łuskarki do lodu** firm: HIGEL, MAJA, FUNK od 300 kg - 6.000 kg/24h (nowe i używane)
- **skórowaczki taśmowe** firm: MAJA, WEBER
- **kostkownice firmy** RÜHLE, TRIEF
- **nastrzykiwarki** RÜHLE i INJECT STAR 9-240 igieł
- **taśmy** i koła dociskowe do skórowaczek - różne typy

WYKONUJEMY REMONTY MASZYN POSIADAMY NAJNIŻSZE CENY MASZYN

tel. (33) 815 61 35 603 772 940

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

OGÓLNOPOLSKI

INFORMATOR MASARSKI

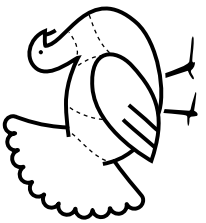
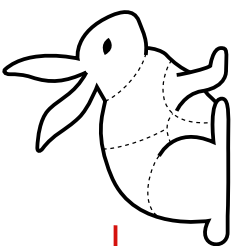
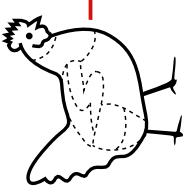
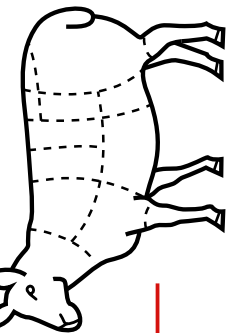
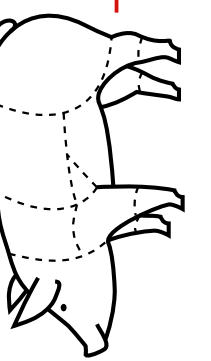
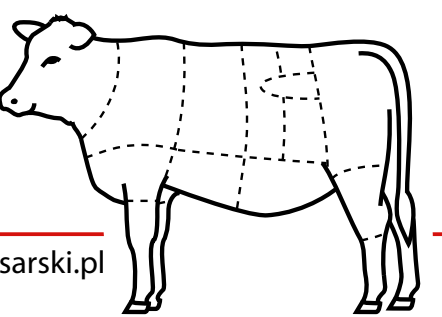
daj się znaleźć
SWOIM KLIENTOM

BEZPŁATNA PRENUMERATA

aktualna oferta
dla PRZETWÓRSTWA
MIĘSNEGO

co miesiąc
GIEŁDA OGŁOSZEŃ BRANŻOWYCH

OD 20 LAT NA RYNKU

www.informatormasarski.pl

UBÓJ

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

jeliciarnie
SPOMASZ WROCŁAW

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HENPOL
FIRMA BIELICKI
HERMANS
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC
BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL
płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL
kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC
BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK
inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
haki
ASMET
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX

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

BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
KRAK-KULINARIA
MASTER
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
TECHMET
WALOWSKY
WEINDICH
WEST

cymbry
DAKSTAR
JBJ CONSULTING
TECHMET

wózki do skórowania bydła
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
JUMOPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
TRACZ
WEINDICH

odbłoniarki
ALASKA
ALBA
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
MASTER
MAVE4
PAK
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

odkostniarki (w tym głowice odkostniające)
ARENDT
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
GRANA VENDING
KOKO
MASTER
MAVE4
PROMAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
UNIVERSAL
WEINDICH
WIOLETTA

oparzelniki zanurzeniowe
BASS Technology
METEX
PEK-MONT
TECHMET

odmięśniarki
ELEKTROCAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS

opalacze do głów
KOMA
MASTER
PODAN
TECH-POL
R. THIELMANN
WEINDICH

urządzenia do wyciągania żeberek
BENEKO
EKOMEX
INWESTEL
MASTER
PODAN
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

urządzenia do wyciągania kości łopatkowej
PODAN

odciążniki sprężynowe
ERKA
KOMEL
MASTER
METEX
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA

gumy i taśmy do skórowaczek
WEST

stanowiska do rozbioru bydła, podesty automatyczne
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PLAN
PODAN
TECHMET

urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
MASTER
PEK-MONT
TECHMET

separatory
ALIMP
BASS Technology
COMBI LINE
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
METGIS
MAVE4
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET

ROZDRABNIANIE, KUTROWANIE

kostkarki
ALIMP
BASS Technology
EKOMEX
MADO
R. THIELMANN
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA

kostkownice
ALIMP
ALBA
BASS Technology
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
MADO
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WILK
WIOLETTA

krajalnice automatyczne
ALIMPEX
BENEKO
DADAUX POLSKA
EKOMEX
KAZBI
MADO
MAVE4
PP GAL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
TECH-PLUS
WEBER POLAND
WEINDICH
WIEJAK
WIOLETTA

kutry (misowe, próżniowe, przelotowe)
ALIMPEX
ALBA
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
GRANA VENDING
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
MEATTECH

Metalbud
METGIS
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

młynki koloidalne
BENEKO
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
GROS
MASTER
METGIS
MŁYNKOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID

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

NASTRZYKIWANIE, MASOWANIE

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

NADZIEWANIE

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

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

JELITA NATURALNE

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

OSŁONKI

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

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

LINIE PRODUKCYJNE

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

WĘDZENIE PIECZENIE

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

folie celulozowe do wędzenia i parzenia
CELULOZON
intensyfikatory zapachu
ASSIST
BENEKO
JELITEX
LENMAS
komory wędzarnicze
ALASKA
ALIMP
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEKMONT
POLMIX
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOLLID
SORGO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
sita, siatki do wędzenia
MAT
METEX
komory wędzarniczo-parzelnicze
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
ZASADA
kosze do wędzenia
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
HÖCKER
JUGEMA
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TRACZ
WEINDICH
kotły do gotowania i parzenia
ALIMP
ASMET
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MAVE4
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
REVIC
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
komory dojrzewalnicze
ALIMP
ALIMPEX
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
JOTES
PEK-MONT
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SORGO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
ZASADA
wiórki, zrębki, klocki wędzarnicze
AWPOL
BENEKO
CAMMPOL
ELEKTROCAR
GROS
INWESTEL
JELITEX
KRAK-KULINARIA
Monrol
NOMAX
NOWPOL
PAK
PROMAR
RETTENMAIER
REX-POL
TESPO
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ZRĘBEK
wózki wędzarnicze
ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELEKTROCAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
JUMOPOL
GOSTER
GROS
HENPOL
JOTES
JUGEMA
KESMET
KOKO
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
METEX
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SOMET
STALKART
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WIOLETTA
ZASADA
kije wędzarnicze
ANBIEL
ARKA
ASMET
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTROCAR
GROS
HÖCKER
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
LENMAS
MASMET
MASTER
MAT
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
REX-POL
SOLLID

STALKART
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAS-POL
WIBO B.T.
WIEJAK
piece, piekarniki (w tym obrotowe)
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JUGEMA
LAMBDA-H-L
PEK-MONT
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
RATIONAL POLSKA
SERVO
SKRZYP
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
palniki gazowe do komór parzelniczych, pieców i kotłów warzelnych
TERMICA
fabryki szynek iberyjskich
BASS Technology
COMBI LINE

CHŁODZENIE

agregaty chłodnicze
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
GROS
KERIMIKS
KLIMEX
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
R. THIELMANN
REX-POL
SERVO
TREPKA
ZAKŁ. REG.
WODOMIERZY
WIOLETTA
amoniakalne urządzenia chłodnicze
G.P.D.
KERIMIKS
TOPS
WIOLETTA
instalacje chłodnictwa przemysłowego
C&K SYSTEM
EKOMEX
ELCHŁOD
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
KERIMIKS
POLARIS
R. THIELMANN
SZRON
komory chłodnicze
BAAS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EWA BIS
FROZ SYSTEM
G.P.D.
GROS
KERIMIKS
PANELTECH
PEK-MONT
POLARIS
POLMIX
REX-POL
R. THIELMANN
SORGO
TECH-PLUS
TOPS
TREPKA
komory szybkiego schładzania
ALIMPEX
BASS Technology
EKOMEX
DAKSTAR
EWA BIS
G.P.D.
KERIMIKS
Metalbud
PROTECH
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
REX-POL
SERVO
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
WALOWSKY
VEMAG Polska
ZASADA
komory rozmrażalnicze
ALIMPEX
EKOMEX
G.P.D.
EWA BIS
KERIMIKS
PEK-MONT
PROTECH
REYNPOL
REX-POL
SERVO
zamrażarki płytowe
EWA BIS
G.P.D.
GRASSO
PODAN
SERVO
drzwi chłodnicze
ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
HENPOL
JOTES
JUMOPOL
KARPOWICZ
KERIMIKS
KESMET
KOKOT STAL
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PANELTECH
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
PRZEDS. URZĄDZ. CHŁOD.
REX-POL
SKRZYP
SZRON
STALMIX
TECHMET
WAMMA
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
ZASADA
klamki, zawiasy itp. do drzwi chłodniczych
ARKA
ANBIEL
ASMET
DAKSTAR
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
SKRZYP
STALMIX
WIBO BT
WIEJAK
meble chłodnicze
ALFACO
czynniki chłodnicze
ALFACO
regulatory i czujniki temperatury, ciśnienia
APAR
AMPERO-THERMO-EST
DANFOSS
ELEKTRO-INSTAL
ELMI
GOBLEX
G.P.D.
LAB-EL
MERA
PC THERM
POLIŃSKI AMT
TERMPOL
TESCO
WT POLSKA
termometry, higrometry
APAR
ELMETRON
LAB-EL
MERA
TESTO
TERMOPRODUKT
łuskarki lodu
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
G.P.D.
GROS
KARPOWICZ
METALBUD
PANEPOL
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH

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

PAKOWANIE, OPAKOWANIA

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

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

PRZYPRAWY

dekoracyjne
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ALL SPICE
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
NOVUM
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WITEX
WIPOL

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

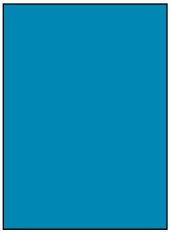
bramy segmentowe i rolowe, rampy, fartuchy bramowe
BASS Technology
ELKO
GLOBAL SYSTEM
INTERFLEX
SPOMASZ WROCŁAW
elementy przypodłogowe i narożne do wykańczania wnętrz
ANBIEL
ARKA
ARTGOS
ASMET
DROBEX-AGRO
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
G.P.D.
HÖCKER
KAFRA
KERIMIKS
KESMET
KOKOT STAL
KOMI POLSKA
MASMET
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

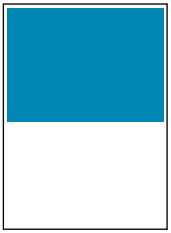
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

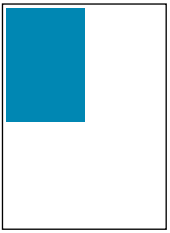
Formaty reklam:



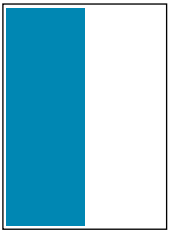
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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