BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

ISSN 1234–7450
NR 08 | 276 | 2018

smakoVITA® poleca

Solanka Vitasol S8DB
– do wędzonek i boczku wysokowydajnych

- kompletny środek do sporządzania solanek na przyrost 100%
- ogranicza wyciek solanki podczas nastrzyku i masowania
- ogranicza podciek w wyrobach pakowanych próżniowo
- przyspiesza powstawanie i utrwala barwę
- nadaje produktom ekonomicznym kruchość i soczystość
- solanka posiada specjalnie dobraną lepkość
- przedłuża trwałość
- zmniejsza straty podczas obróbki termicznej

Solanka posiada uniwersalny aromat o smaku mięsa lekko podwędzanego który świetnie komponuje się we wszystkich rodzajach mięsa.

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

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

Wyznaczamy nowe kryteria w Państwa produkcji:

Wysokie wydajności przemysłowe to dla nas drobnostka

Krótki czas zmiany osłonki dzięki głowicy obrotowej z identycznymi lejkami to recepta na zwiększenie wydajności. Firma VEMAG jest pionierem tej sprawdzonej techniki i stosuje ją z sukcesem od wielu lat w linii LPG208. **Większe prędkości przy dużo lepszym przepełnieniu** przekładają się znacząco na rentowność produkcji. Możliwość stosowania każdego rodzaju osłonki od sztucznych, kolagenowych po jelita naturalne baranie i wieprzowe oraz szczególnie **delikatne ich traktowanie**, gwarantują maksymalną efektywność. Bardzo wysoka dokładność wagi i długości porcji jest dodatkowym atutem linii LPG208.

Chętnie przedstawimy ją Państwu osobiście.

VEMAG

VEMAG ANLAGENBAU | VARIOVAC | K+G WETTER | fomaco | MiVEG

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**

ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

Jakość i trwałość dla najbardziej wymagających

- 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! Hasło wydania sierpniowego – MIĘSO. Choć jego spożycie przez człowieka jest powodem do licznych dyskusji i kontrowersji, to konsumpcja utrzymuje się na dość stabilnym poziomie, a nawet obserwujemy jej wzrosty. Konsumenci są coraz bardziej świadomi i wiedzą czego oczekują, kupując mięsne produkty. W zasadzie najpopularniejsza, jeśli chodzi o żywienie, jest wieprzowina, ale mięso drobiowe jest o krok, natomiast na trzecim miejscu mamy wołowinę. Poświęcamy uwagę substancjom bioaktywnym występującym w mięsie /s. 12/. Piszemy i analizujemy, jaki mają wpływ na organizm człowieka.

Doceniamy też bogactwo WOŁOWINY /s. 32/. Dlaczego warto ją jeść, jak przyrządzać, by zachować jej atrybuty? Niewątpliwie jest to jedno z najbardziej wartościowych mięs, zarówno pod względem składników odżywczych, jak i walorów prozdrowotnych, między innymi dzięki zawartości przyswajalnego białka. Wołowina jest bogata w witaminy z grupy B i co istotne zawiera witaminę B12, której nie ma w roślinnych produktach. Latem czas płynie wolniej, a aura wciąż sprzyja ładowaniu energetycznych akumulatorów na jesienno-zimowy czas. Warto popróbować nowych smaków... Może danie z wołowiną w roli głównej? A za miesiąc wydanie targowe - Targi Polagra zbliżają się już wielkimi krokami.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Seria automatycznych wilków kątowych W-200 B oraz W-280 B

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

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

- skrócenie procesów poprzez skupienie obróbki w jednej maszynie
- wysoka wydajność
- unikalna konstrukcja ślimaków zapobiega nadmiernemu wzrostowi temperatury podczas rozdrabniania
- uzyskanie różnych stopni rozdrobnienia

NASTRZYKIWARKI SERII SAS

KUTRY PRÓŻNIOWE

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

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

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI
SIERPIEŃ 2018

W NUMERZE

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

12 Związki bioaktywne obecne w mięsie
Dr inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

32 Cechy żywieniowo-kulinarne mięsa wołowego
Dr inż. Jerzy Wajdzik

AKTUALNOŚCI

8-10 Nowości
28 Polskie Mięso – Ambrozja Smaku – Promocja Mięsa Wieprzowego
50,51 Rynek mięsa wieprzowego

INNE

6 Spis reklam
52 Giełda maszyn używanych
80 Cennik reklam

Okładka: Regis

Redakcja:
10-406 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

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

JBT TIPPER TIE™

Tipper Tie to światowy lider w produkcji maszyn klipsujących.

W ofercie znajdują się:

klipsownice ręczne

klipsownice półautomatyczne

klipsownice automatyczne

klipsownice do pakowania drobiu w worki

klipsy, pętelki

WALOWSKY KRAKÓW

31-311 KRAKÓW, UL. ELSNERA 1
TEL.: (12) 626-73-40, 626-73-50
FAX: (12) 626-73-41

WWW.WALOWSKY.COM.PL
E-MAIL: WALOWSKY@WALOWSKY.COM.PL
WWW.FACEBOOK.COM/WALOWSKYINTERNATIONAL

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU JBT TIPPER TIE fomaco BAADER VARIOVAC KIG WEIGER MAJA MANCA CAMPUS RUITENBERG

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	30
Art-Mas	33
Axis	31
Dadaux	insert
Erka	27
Eurodis	43
Industrial Auctions	39
Jarvis	17, 33
Jugema	41
Kagra	46, 47
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
MatChyra	45
Metalbud	3
Młynkol	40
Pek-Mont	25
Plan	23
Regis	I str. okł.
Sekwens	26
Solarm	1, 19, 33, III str. okł.
SPO-MAS BIS	35
Vemag Polska	21, II str. okł.
Walowsky	5, 37
Wamma	insert

W następnym numerze

Wydanie targowe
POLAGRA-TECH
od 30.09.2018

„Mięso i jego przetwory
jako żywność wygodna”

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

JARVIS®

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA MODEL JHS

więcej na stronach: 17, 33

Model JHS-315
1,5 mm

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

NOWA NIŻSZA CENA

7 400 zł/netto

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

DKS
URZĄDZENIE DO SEGREGACJI KATEGORII 2 I 3 NA UBOJNIE

więcej na stronach: 46, 47

Maszyna do rozdrabniania jelit wieprzowych i wołowych celem oddzielenia treści pokarmowej od struktury jelitowej.
Różne warianty załadunków i automatyzacji procesu, dopasowanie zarówno do większych i mniejszych zakładów.
Jakość produktu dopasowana do wymagań klienta!

NOWOŚCI

RĘCZNE SKÓROWACZKI PNEUMATYCZNE B&D MODELE: S-1008, S-1009 i S-1011

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

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

super oferta

The World's Number 1 Manufacturer of Portable Power-Meat Saws and Hand Held Grinders
B&D
Since 1924

◆ NAJBARDZIEJ WYDAJNE SKÓROWACZKI NA RYNKU ◆ DARMOWA PREZENTACJA
◆ NISKIE KOSZTY UTRZYMANIA ◆ BEZPŁATNY SERWIS ◆ PROMOCYJNA CENA
◆ **W KOMPLECIE 300 SZTUK OSTRZY** ◆

S-1011
szer. cięcia 95 mm

S-1009
szer. cięcia 70 mm

S-1008
szer cięcia 50 mm

Wszystkie modele dostępne z ust. głębokości cięcia 1,6 mm , 3,2 mm i 4,7 mm
S-1008 – najmniejsza głowica tnąca dostępna na rynku. **Waży tylko 889 g**

Trzy wydajne, niesamowicie wszechstronne urządzenia – najlepszy wybór do ręcznego skórowania wołów, wieprzy, drobiu, bawołów i ryb.
Wszechstronność - to słowo - klucz wspólne dla tych trzech urządzeń. Idealnie nadają się one do usuwania szczeciny tuczników, plam naskórnych, wykrawania pasów, zrazowej górnej, udźca, ćwierćtuszy tylnej, polędwicy wieprzowej z kością i bez kości, żeberek bydlęcych, golonki oraz do obróbki podgardla i łba. Będą także odpowiednie do usuwania skóry i tłuszczu z szynki surowej i peklowanej, skórowania ryb i usuwania skóry z piersi kurczaka, a także przycinania łopatki indyczej i odbłaniania indyków. Dzięki stosowaniu ręcznych skórowaczek polepszany jest ogólny wygląd produktu - zapewniają one gładkie cięcie na równą głębokość.
Dzięki swojej ciągle ulepszanej konstrukcji urządzenia wyraźnie zwiększają wydajność i przerób tusz. Niezliczone setki zakładów mięsnych i drobiowych odkryły już wyjątkowe zalety płynące z instalacji tego rewolucyjnego narzędzia pneumatycznego na swoich liniach.

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

ZWIĄZKI BIOAKTYWNE OBECNE W MIĘSIE

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

Mięso jest jednym z najbardziej wartościowych artykułów żywnościowych. Od pewnego czasu w Polsce obserwuje się wzrostową tendencję jego spożycia. Spośród trzech najbardziej popularnych gatunków mięsa najczęściej spożywanego w naszym kraju dominuje wieprzowina, bardzo szybko rośnie również konsumpcja mięsa drobiowego. Na stałym prawie niezmiennym poziomie utrzymuje się także spożycie wołowiny.

W ostatnim czasie dużo uwagi poświęca się poszczególnym składnikom mięsa, których ilość ulega zmianie. Jednym z najważniejszych czynników, które decydują o jakości mięsa, jest jakość tuszy zwierząt rzeźnych. Uzależniona jest ona głównie od czynników przyżyciowych i poubojowych. Do przeżyciowych czynników, na które producent wyrobów mięsnych zazwyczaj nie ma wpływu należą: czynniki genetyczne i osobnicze, warunki środowiskowe i żywieniowe, warunki transportu zwierząt oraz postępowanie ze zwierzęciem bezpośrednio przed ubojem. Natomiast zmiany poubojowe mięsa wynikają z podatności jego składników na przemiany chemiczne, w których przede wszystkim uczestniczą własne enzymy proteolityczne mięsa, jak i pochodzące z mikroorganizmów, którymi mięso zostało zanieczyszczone w trakcie procesów uboju i rozbioru. Na rodzaj i kierunek tych zmian istotnie wpływają warunki klimatyczne przechowywania mięsa.

Najważniejszym składnikiem mięsa jest pełnowartościowe białko, co wiąże się z jego składem aminokwasowym. Mięso zawiera również tłuszcz, węglowodany (w stosunkowo niewielkiej ilości), a także liczne składniki mineralne (wapń, fosfor, cynk czy ➤

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

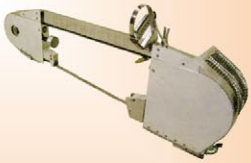
piły do mostka

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

żelazo). Mięso i narządy wewnętrzne zwierząt rzeźnych zawierają również wiele witamin. Do najliczniej występujących zalicza się tiaminę, ryboflawinę, pirydoksynę, kobalaminę, kwas pantotenowy, kwas foliowy. Składniki te są potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka.

Najnowsze badania wskazują, że mięso zwierząt domowych jest dodatkowo źródłem substancji biologicznie czynnych. Głównymi związkami bioaktywnymi obecnymi w mięsie są:

- L-karnityna,
- tauryna,
- karnozyna,
- anseryna,
- kreatyna,
- koenzym Q10,
- glutation,
- sprzężony kwas linolowy (CLA).

W ostatnich latach szczególnie interesujące są doniesienia o korzystnym działaniu L-karnityny (formy lewoskrętnej, biologicznie czynnej) na organizm człowieka. Nazwa karnityny pochodzi stąd, że po raz pierwszy wyizolowano ją z mięśni (nazwa od łacińskiego. caro, carnis – mięso) w 1905 roku. Początkowo nazywano ją witaminą BT, ponieważ jej brak w pożywieniu prowadził do gromadzenia tłuszczu u larw mącznika młynarka.

Głównym źródłem karnityny w pokarmie jest mięso. Największe jej ilości znajdują się w jagnięcinie, wołowinie, wieprzowinie oraz koźlinie. Natomiast najmniej L-karnityny zawiera mięso z drobiu. Według publikacji naukowych w mięsie przeżuwaczy zawartość karnityny całkowitej kształtuje się na poziomie od 94,86 do 112,73 mg/100 g. Dodatkowo badania dotyczące zmian stężenia podczas obróbki cieplnej wykazały, że poziom karnityny nieznacznie spada podczas procesu gotowania, co prawdopodobnie ma związek z przechodzeniem tego związku do frakcji wodnej. Wysoka zawartość L-karnityny w produktach pochodzących od przeżuwaczy jest o tyle ważna, że zaledwie 1/4 zapotrzebowania człowieka na ten związek pochodzi z własnej syntezy i absorpcji zwrotnej w kanalikach nerkowych, natomiast pozostała część musi być ➤

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

PIŁA DO KOŚCI POKRZEPOWEJ

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

ŻEBERKOWNICA ŻYŁKOWA

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

ŁOPATKARKA

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

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

GRØNKJÆR

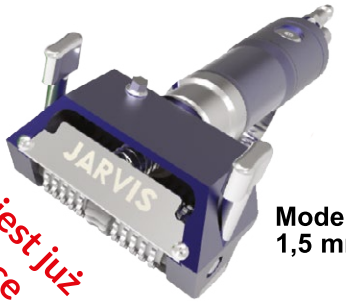
dostarczona wraz z dietą. Ponadto największą biodostępność wykazuje L-karnityna zawarta w naturalnych składnikach pokarmowych. Zdecydowanie gorzej przyswajana przez organizm (15–18%) jest L-karnityna obecna w suplementach.

Aktywność biologiczna L-karnityny jest związana z rolą, jaką pełni ona w metabolizmie lipidów. Udowodniono, że wykazuje zdolność do obniżania poziomu triacyloglicerolu i cholesterolu. L-karnityna pełni również ważną rolę w przemianach węglowodanów. Jej wysoki poziom w mięśniach zmniejsza wykorzystywanie glikogenu jako materiału energetycznego (ma to szczególne znaczenie w warunkach długo trwającego wysiłku fizycznego). Wykazano również, że L-karnityna pozytywnie wpływa na działanie mózgu, przyspieszając jego pracę i pobudzając neurony, łagodząc przy tym skutki starzenia się. W ostatnich latach coraz częściej pojawiają się przesłanki naukowe wskazujące również na możliwość jej stosowania w chorobach układu odpornościowego (AIDS) oraz u osób po immunoterapii.

Tauryna, organiczny związek z grupy aminokwasów niebiałkowych, została po raz pierwszy wyekstrahowana w 1827 roku, a jej nazwa pochodzi od słowa *taurus*, co oznacza byk. Zainteresowanie tauryną wzrosło we wczesnych latach siedemdziesiątych XX wieku, gdy stwierdzono degenerację siatkówki u kociąt z niedoborem tego aminokwasu w diecie. Tauryna może być naturalnie syntetyzowana w wyniku przemian z innych aminokwasów (cysteiny i metioniny) lub dostarczana wraz z pożywieniem. Mięso jest bogatym źródłem tego bioaktywnego związku. Jednak jego zawartość jest zmienna w zależności od rodzaju mięsa oraz typu mięśnia (czynniki odpowiedzialne za zmienność tauryny w mięśniach, nie są jeszcze do końca poznane). Przeprowadzone jak dotąd analizy wskazują, iż większą zawartość tego aminokwasu obserwuje się w mięśniach charakteryzujących się wyższą aktywnością oksydacyjną. Średnia zawartość tauryny w mięsie drobiowym wynosi 34 mg/100 g produktu, a w wołowym – 44 mg/100 g. ➤

JARVIS®

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

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?

Jarvis Cartridge Stunner
22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge
Stunner 22
Cal and 25 Cal

NOWA NIŻSZA CENA
2500 zł/netto*
* dotyczy pistoletu
JARVIS PAS Typ C

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

Niezawodność oraz skuteczność naszych urządzeń pozwalają dbać o dobrostan zwierząt.
Certyfikat 2017 EC - wydany przez niezależny instytut PTB Braunschwieg / 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

Obecnie tauryna jest obiektem intensywnych badań. Do tej pory dowiedziono, iż uczestniczy ona w wielu procesach fizjologicznych, między innymi odpowiada za pracę wątroby, nerek, mięśni oraz mózgu. Niezbędna jest także dla prawidłowego rozwoju ośrodkowego układu nerwowego, siatkówki oka, zachowania prawidłowych funkcji układu rozrodczego i odpornościowego. Ponadto, jej biologiczną rolą są procesy związane z kwasami żółciowymi oraz regulacją ciśnienia osmotycznego w organizmie.

Na szczególną uwagę zasługują również karnozyna i anseryna, które są dipeptydami utrzymującymi równowagę kwasowo-zasadową (działanie buforujące), posiadają ponadto właściwości antyoksydacyjne i przeciwstarzeniowe. Związki te tworzą także z jonami niektórych metali kompleksy, wykazujące różne funkcje biologiczne, np. hamujące wzrost bakterii *Helicobacter pylori*. Karnozyna i anseryna obecne są jedynie w mięsie ssaków i ptaków oraz ryb. Średnia zawartość procentowa karnozyny w stosunku do całkowitej CRC (*Carnosine Related Compounds*) jest najwyższa w mięsie końskim (98,9%), następnie w polędwicy wieprzowej (89,3%) i wołowinie (88,0%), podczas gdy indyk, królik i kurczak zawierają odpowiednio - 19,9%, 23,3% i 30,6% tego związku. Jeśli chodzi o anserynę, zaobserwowano odwrotną tendencję - mięso o najwyższej zawartości karnozyny miało najniższy poziom anseryny. Mięso z indyka było najbogatsze w ten związek, który wykryto również w mięsie kurczaka i królika w ilościach, przekraczających dwukrotność karnozyny. Warto dodać, iż karnozyna i anseryna wykazują stabilność termiczną podczas obróbki cieplnej.

Wciąż trwają badania nad tymi związkami, a naukowcy udowadniają, że karnozyna może w przyszłości stać się antidotum na wiele chorób, takich jak choroba Alzheimera, padaczka czy zaćma starcza.

Kreatyna została odkryta w 1832 roku przez francuskiego badacza Michaela Eugenia Chevereula. Swoją nazwę zawdzięcza słowu *kreas* (pochodzącego z języka greckiego), a oznaczającego mięso. To właśnie w produktach ➤

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

pochodzenia zwierzęcego zawartość kreatyny jest największa. W mięsie wołowym zawiera się ona w przedziale od 263 do 401 mg/100 g, natomiast jej ilość w baraninie waha się od 278 do 511 mg kreatyny w 100 g.

Dostarczanie kreatyny wraz z pożywieniem skutkuje zwiększeniem zapasów fosfokreatyny w organizmie, która wpływa na zwiększenie ilości energii w tkance mięśniowej, a także sprzyja magazynowaniu i uwalnianiu energii. Przeważająca grupa naukowców uważa, że kreatyna wykazuje działanie przeciwutleniające, chroni komórki mięśniowe przed negatywnym wpływem stresu oksydacyjnego.

Interesującym składnikiem bioaktywnym występującym w mięsie jest glutation, zaliczany do tripeptydów, składającym się z reszt aminokwasowych kwasu glutaminowego, cystyny i glicyny. Bogatym źródłem glutationu jest właśnie mięso. Z badań naukowych wynika, że stężenie GSH w wołowinie, kurczaku i wieprzowinie jest wysokie i wynosi od 156 do 627 nmoli/g świeżej masy. Niestety zawartość związków w dużej mierze zależy od sposobu przygotowania i przechowywania mięsa. Podczas procesów obróbki w wysokich temperaturach, a także w trakcie produkcji wyrobów surowo dojrzewających obserwuje się znaczną jego utratę.

GSH jako antyoksydant neutralizuje wolne rodniki (w wątrobie) oraz pestycydy nawet do 60%. Bierze również udział syntezie hormonów tkankowych, DNA i białek, regulacji ekspresji genów i układu immunologicznego, a także wzroście i śmierci komórek.

Ważnym składnikiem mięsa i produktów mięsnych jest koenzym Q10, zwany też ubichinonem. Najwięcej tego związku znajduje się w mięsie przeżuwaczy (bydła i owiec) i waha się od 1,1 do 3,1 mg/100 g, dochodząc w wątrobie bydła do poziomu 3,92 mg/100 g.

Obecność w organizmie koenzymu Q10 jest niezbędna do prawidłowego przebiegu wielu przemian biochemicznych. Jest on między innymi odpowiedzialny za produkcję związków wysokoenergetycznych, z których organizm pobiera niezbędną do przebiegu procesów życiowych energię. Substancja ta wzmacnia system odpornościowy, wykazuje działanie przeciwutleniające oraz zapobiega wystąpieniu choroby wieńcowej.

W ostatnich latach szczególną uwagę badaczy zwraca grupa związków określana jako sprzężone dieny kwasu linolowego (CLA), którym przypisuje się szereg właściwości prozdrowotnych. Zaliczyć do nich można działanie przeciwnowotworowe, opóźniające powstawanie miażdżycy, antyoksydacyjne, hamujące rozwój cukrzycy typu II czy poprawiające mineralizację kości.

Źródłem CLA w żywieniu człowieka są głównie produkty spożywcze pochodzące od przeżuwaczy. Naturalnie CLA jest produkowany w procesie izomeryzacji i biouwodorniania nienasyconych kwasów tłuszczowych głównie ➤

VARIOVAC
know-how in packaging

NAJNOWSZY PRIMUS WYPRZEDZA KONKURENCJĘ

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

VEMAG

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

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

kwasu linolowego, α-linolenowego i oleinowego. Reakcja ta jest związana z działaniem w żwaczu bakterii m.in. *Butyrivibrio fibrisolvens*. CLA może również być syntezowany w tkankach na drodze desaturacji kwasu wakcenowego z udziałem enzymu Δ-9-desaturazy. Zawartość CLA w mięsie przeżuwaczy zależy od rodzaju stosowanej paszy, najwyższa jest z reguły latem, przy żywieniu pastwiskowym, gdy udział kwasu linolowego w diecie zwierząt jest wysoki. Najbogatsze w CLA jest mięso jagnięce (5,6 mg/g tłuszczu), najuboższe natomiast wieprzowe (0,6 mg/g tłuszczu).

Oprócz wykazywania właściwości zdrowotnych niektóre wyżej wymienione związki wpływają na cechy jakościowe mięsa i jego produktów, poprzez wykazywanie właściwości zapobiegających utlenianiu tłuszczów, stabilizację barwy, czy przedłużenie okresu trwałości. Przykładem może być fakt, iż w trakcie dojrzewania mięsa obserwuje się spadek poziomu kreatyny, który jest wprost proporcjonalny do wzrostu zawartości kreatyniny. Ma to związek ze zmianami pH zachodzącymi podczas procesu dojrzewania. Pod wpływem zmiany pH lub temperatury kreatyna jest przekształcana do swojego bezwodnika – kreatyniny. ➤

Firma **PROBITECH POLAND CORP Sebastian Górecki**
zrealizowała projekt pn.
„Wprowadzenie na rynek - klipsów aluminiowych CLIPSAR® do zamykania osłonek wędliniarskich - innowacyjnego na skalę światową, znacząco ulepszonego produktu o unikalnych właściwościach”,
współfinansowany ze środków UE,
tj. Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.
W wyniku realizacji projektu Beneficjent zdywersyfikował działalność firmy, rozszerzył jej ofertę, planuje zatrudnienie nowych osób.

Fundusze Europejskie Program Regionalny
Rzeczpospolita Polska
Województwo Kujawsko-Pomorskie
Unia Europejska Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

PLAN
Kochaniec & Limanówka

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

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

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

medoc

MAJA

srebrny certyfikat solidna firma 2013 trzykrotny laureat programu

Spożywanie mięsa przez człowieka od dawna budzi wiele kontrowersji oraz sprzecznych i nierzadko zaskakujących poglądów. Istnieje mnóstwo badań dotyczących wpływu diety i poszczególnych produktów żywnościowych na występowanie nowotworów. Choć prowadzone są od dość dawna (pierwsze miały miejsce w latach 40. XX w.), nie wszystkie jasno określają zależność między tym, co jemy, a występowaniem chorób cywilizacyjnych. Przez znaczną część ludzi mięso postrzegane jest jako doskonałe źródło niezbędnych składników odżywczych (cennego źródła pełnowartościowego białka, witamin, mikro- i makroelementów). Dodatkowo bioaktywne składniki mięsa i produktów mięsnych wykazują udokumentowane w badaniach naukowych pozytywne oddziaływanie na organizm człowieka. ■

Literatura

- *Bodkowski, R., Patkowska-Sokoła, B., Nowakowski, N., Jamroz, D., & Janczak, M. (2011). Produkty pochodzące od przeżuwaczy-najważniejsze źródło L-karnityny w diecie człowieka. Przegląd Hodowalny, 10, 22-25.*
- *Czeczot, H., & Ścibior, D. (2005). Role of L-carnitine in metabolism, nutrition and therapy. Postepy Hig Med Dosw.(online), 59, 9-19.*
- *Florek, M., Barłowska, J., & Litwińczuk, Z. (2016). Mleko i mięso zwierząt przeżuwających jako źródło substancji biologicznie czynnych. II. Mięso. Przegl. Hod, 3, 4-7.*
- *Grochowska, K., Kołodziejczyk, D. & Socha, S. Znaczenie mięsa w żywieniu człowieka i preferencje konsumentów związane z jego spożyciem w Polsce na przestrzeni ostatnich 30 lat.*
- *Janicki, B., & Buzała, M. (2013). The role of creatine in the organism of pigs and its effect on the quality of pork: a review. Annals of Animal Science, 13(2), 207-215.*
- *Kobylińska A. (2018) Profilaktyka chorób nowotworowych i innych uznanych za nieuleczalne. Zdrowie bez leków, numer 7/lipiec, 26-27.*
- *Kononiuk, A., & Karwowska, M. Substancje biologicznie aktywne w mięsie i produktach mięsnych surowo dojrzewających. Przegląd wybranych zagadnień z zakresu przemysłu spożywczego, 85.*
- *Lohninger, A., Pittner, G., & Pittner, F. (2005). L-carnitine: new aspects of a known compound–a brief survey. Monatshefte für Chemie/Chemical Monthly, 136(8), 1255-1268.*
- *Michalczuk, M., & Siennicka, A. (2010). Właściwości dietetyczne mięsa różnych gatunków drobiu utrzymywanych w alternatywnych systemach chowu. Przegląd Hodowlany, 78(11).*
- *Peiretti, P. G., Medana, C., Visentin, S., Giancotti, V., Zunino, V., & Meineri, G. (2011). Determination of carnosine, anserine, ➤*

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

WWW.PEKMONT.PL
PEKMONT@PEKMONT.PL

OFERUJEMY:

- komory wędzarniczo-parzelnicze
- komory parzelnicze
- komory tradycyjnego wędzenia
- komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne
- komory szokowego schładzania
- piece piekarnicze obrotowe
- kotły warzelne
- kotły wytopu smalcu

- masownice próżniowe

- linie uboju bydła
- linie uboju trzody

- linie rozbiorowe bydła
- linie rozbiorowe trzody
- linie rozbiorowe drobiu

- linie magazynowe

- wyposażenie technologiczne

- oczyszczalnie ścieków komunalnych i przemysłowych

PEK-MONT Sp. z o.o.
POLSKA, 09-230 Bielsk k/Płocka

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

PEK-MONT®

homocarnosine, pentosidine and thiobarbituric acid reactive substances contents in meat from different animal species. Food Chemistry, 126(4), 1939-1947.

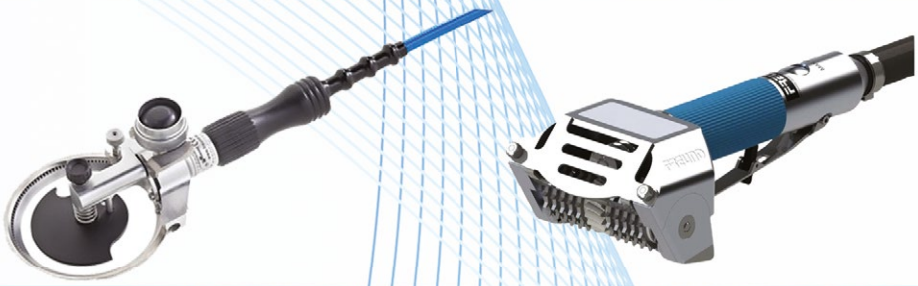
- *Piotrowska, A., Swiader, K., Waszkiewicz-Robak, B., & Swiderski, F. (2012). Ocena możliwości zwiększenia zawartości sprzężonych dienów kwasu linolowego (CLA) w mięsie i przetworach mięsnych. Roczniki Państwowego Zakładu Higieny, 63(3).*
- *Rose, N. L., Sporns, P., Stiles, M. E. & McMullen, L. M. (1999). Inactivation of nisin by glutathione in fresh meat. Journal of Food Science, 64(5), 759-762.*
- *Ślaska-Grzywna, B., Andrejko, D., Jaśkiewicz, T., & Kowalska, E. (2013). Analiza spożycia drobiu i jego rola w diecie człowieka. Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego, 4(4), 29-33.*
- *Szymański, K., & Winiarska, K. (2008). Taurine and its potential therapeutic application. Postepy Hig Med Dosw.(online), 62, 75-86.*

ERKA

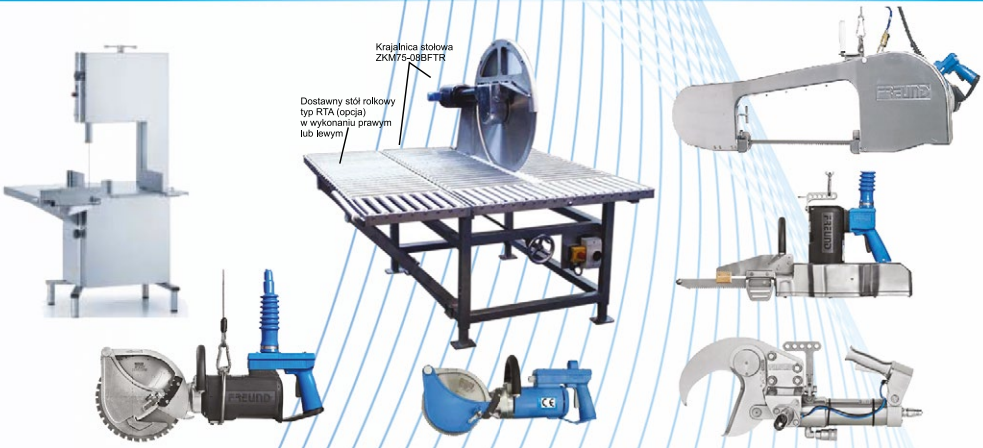
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

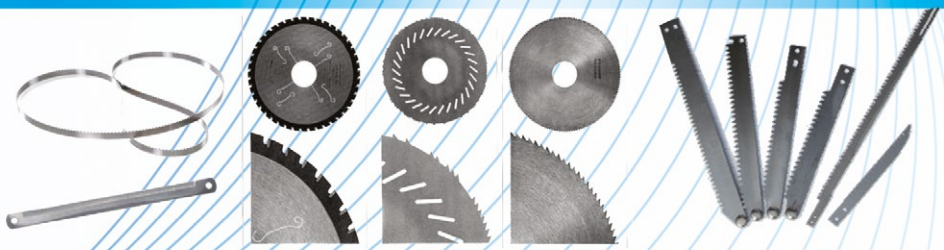
TRYMERY I SKÓROWACZKA



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

POLSKIE MIĘSO – AMBROZJA SMAKU – PROMOCJA MIĘSA WIEPRZOWEGO

Związek Polskie Mięso, w ramach projektu „Polskie Mięso – Ambrozja Smaku – Promocja Mięsa Wieprzowego", 26 czerwca 2018 roku, podczas uroczystego spotkania w Pałacu w Łochowie, miał okazję po raz kolejny zaprezentować Ambasadorom walory polskiego mięsa wieprzowego, podczas uroczystego spotkania w Pałacu i Folwarku Łochów. Na event zostali również zaproszeni dziennikarze. Patronat honorowy nad tym wydarzeniem objęli Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Minister Spraw Zagranicznych, Dyrektor Generalny Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa oraz Główny Lekarz Weterynarii.

Wydarzenie było doskonałą okazją do zachęcenia przedstawicieli zagranicznych placówek dyplomatycznych do pogłębiania wiedzy na temat polskiego mięsa wieprzowego, polskiej kuchni oraz nawiązania kontaktów handlowych z Polską.

Spotkanie rozpoczęło się od powitalnej lampki szampana i kilku słów Prezesa Związku Polskie Mięso Witolda Choińskiego. Następnie głos zabrał gość specjalny Wiceminister Jacek Bogucki, który wręczył odznaczenia honorowe „Zasłużony dla Rolnictwa" dla przedstawicieli firm zrzeszonych w Związku Polskie Mięso.

SFINANSOWANO Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA WIEPRZOWEGO

Następnie goście zostali zaproszeni przez dyrektor Katarzynę Oponowicz do udziału w uroczystym obiedzie degustacyjnym na bazie polskiego mięsa wieprzowego przygotowany przez wybitnego szefa kuchni Marcina Budynka. Przed podaniem każdego dania kucharz opowiadał o potrawie, wyjaśniał, z jakiej części mięsa wieprzowego została przygotowana potrawa i opisywał dodatki, podkreślające doskonały smak mięsa. W przygotowanym menu znalazła się zimna zakąska - kumpiak z grzanką z wiejskiego chleba z masłem z pyłkiem kwiatowym i wędzonym twarogiem, ciepła zakąska - pierogi z policzkiem wieprzowym i bobem z zielonym groszkiem i mięta demi glace, zupa – chłodnik litewski, danie główne - stek z prosiaka lub polski łosoś, puree kalafiorowe, marchew w miodzie z pudrem gryczanym, i wędzony ziemniak oraz słodki deser - eklerka pistacjowa, sernik wiedeński, tatar z truskawek. Degustacja przebiegała przy akompaniamencie muzyki na żywo, płynącej z fortepianu.
Po uroczystym obiedzie goście zwiedzili XIX-wieczny zespół pałacowo – parkowy pod okiem przewodnika.
Wielką atrakcją „Ambrozji Smaku" były warsztaty kulinarne dla dyplomatów. Ambasadorzy oraz inni przedstawiciele dyplomatyczni krajów założyli fartuchy kucharskie i pod okiem mistrza kuchni i jego pomocników przygotowywali chłodnik litewski z dodatkiem specjałów z polskiej wieprzowiny. Celem warsztatów było bliższe poznanie polskich smaków poprzez kulinarną praktykę i zademonstrowanie najwyższej jakości polskiego mięsa wieprzowego. Ambasadorzy z wielką werwą uczestniczyli w wyzwaniu i doskonale poradzili sobie odtwarzając polskie danie. Warsztaty zakończyły się wspólną degustacją i zdjęciami.

SFINANSOWANO Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA WIEPRZOWEGO

systemy informatyczne

aplok

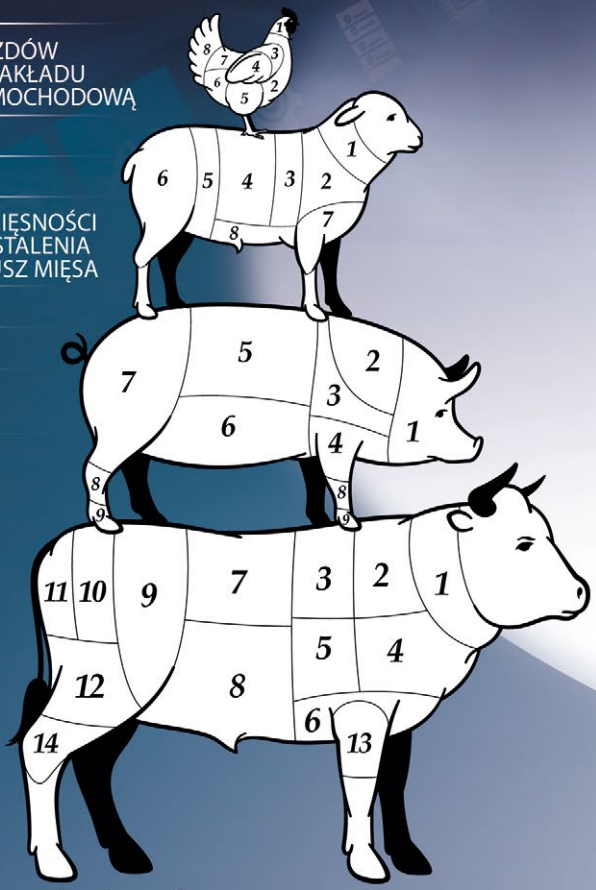
ul. Pojezierska 97, 91-341 Łódź
tel.: 42 654 48 56, aplok@aplok.pl

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

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

Wagi dla przemysłu mięsnego

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

CECHY ŻYWIENIOWO-KULINARNE MIĘSA WOŁOWEGO

Dr inż. Jerzy Wajdzik

Wołowina należy do gatunku mięsa, które charakteryzuje się dobrymi cechami żywieniowo-kulinarnymi oraz dużą wartością odżywczą. Decyduje o tym, zarówno wysoka zawartość łatwo przyswajalnego białka, jak również niska wartość energetyczna i stosunkowo niewielka zawartość w nim tłuszczu. Cechy te nabierają coraz większego znaczenia poprzez odgrywanie istotnej roli w preferowanych obecnie tendencjach żywieniowych.

Mięso wołowe dostarcza organizmowi człowieka wielu niezbędnych mikroelementów (m.in. Fe, Zn, Cu, Se), dienów CLA oraz witamin, głównie z grupy B. Skład chemiczny mięsa wołowego i jego wartość odżywcza wraz z dużą przydatnością kulinarną decydują o wysokiej jakości tego mięsa. Jest ona ponadto kształtowana atrakcyjnymi wyróżnikami sensorycznymi, takimi jak: barwa, smak, wyciek swobodny i marmurkowatość. Szeroko rozumiana jakość żywieniowo-kulinarna wołowiny i jej zmienność jest zawsze uwarunkowana wieloma czynnikami, w tym genetycznymi, środowiskowymi, żywieniowymi, a także zabiegami technologicznymi stosowanymi w czasie prowadzenia uboju i obróbki poubojowej, jak również w trakcie dojrzewania mięsa.

Wartość odżywcza wołowiny

Wołowina, jak każde mięso, jest dostarczycielem wysokowartościowego, a zarazem łatwo przyswajalnego białka (przyswajalność w 97%), które cechuje się równocześnie większą wartością biologiczną niż białka roślinne. Mięso wołowe średnio zawiera go w ilości 18-23% a białko to posiada atrakcyjny żywieniowo skład aminokwasowy. Zawartość aminokwasów egzogennych w białku mięsa wołowego określona wskaźnikiem EAA (Essentials Amino Acids) wynosi bowiem aż 41% i jest tylko o 2% niższa od wzorca żywieniowego jakim jest białko jaja kurzego. W porównaniu z białkiem jaja kurzego, w białku mięsa wołowego jest tylko o 0,2 g mniej leucyny w 100 g tego białka. Żadne inne białko będące składnikiem tkanki mięśniowej zwierząt rzeźnych nie posiada tak dużej wartości odżywczej. O wysokim poziomie tej wartości ze względu na zawartość białka w mięsie wołowym świadczy również wskaźnik jakości żywieniowej INQ (Index Nutritional Quality), który dla tego gatunku mięsa wynosi 6,46. Jest to najwyższa wartość tego wskaźnika w porównaniu z wyróżnikami obliczanymi dla pozostałych gatunków mięsa zwierząt i ptaków rzeźnych. Wartość biologiczna i odżywcza białka mięsa wołowego analogicznie ➤

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

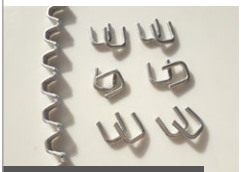
Model JHS-315 1,5 mm
Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

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

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

POLSKI PRODUCENT KLIPSÓW

Idealna jakość i gwarancja bezpieczeństwa



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

KLIPSY

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

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

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

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

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

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

Ubrania i wyposażenie produkcyjne

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

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

Nasz towar zaspokaja potrzeby!

jak pozostałych gatunków mięs jest w dużym stopniu uwarunkowana również zawartością w nim śródmięśniowej tkanki łącznej, której skład i ilość zależą od rasy, typu użytkowego i wieku zwierzęcia poddanego ubojowi, a także rodzaju mięśnia, z którego ta tkanka pochodzi. Głównymi białkami tkanki łącznej jest kolagen, stanowiący 1-15% suchej masy mięśni wołowych oraz elastyna, której zawartość w mięśniach bydlęcych wynosi od 0,6 do 3,7% ich suchej masy. Ilość tych białek ze względu na niewielką ich wartość odżywczą i gorszą strawność wpływa wprost proporcjonalnie na obniżanie się wartości biologicznej mięsa wołowego.

Bezsprzecznie atutami żywieniowymi, a nawet prozdrowotnymi wołowiny, poza wspomnianą dużą zawartością białka oraz jego rodzajem i składem, jest również fakt, że jest ona dobrym źródłem:

- witamin,
- żelaza i innych makroelementów,
- mikroelementów, czyli pierwiastków śladowych,
- dienów kwasu linolowego,
- karnozyny i glutationu,
- choliny, sfingomieliny oraz acetylocholiny,
- L- karnityny.

Mięso wołowe charakteryzuje się stosunkowo niewielką zawartością tłuszczu, nieprzekraczającą średnio poziomu 5%. Istotny z punktu widzenia wartości odżywczej, tłuszcz śródmięśniowy odznacza się jednak niekorzystnym żywieniowo składem kwasów tłuszczowych, w którym przeważają kwasy nasycone SFA (ok. 43-44%) i jednonienasycone kwasy MUFA (ok. 46-48%). Udział wielonienasyconych kwasów tłuszczowych PUFA jest bardzo niski i nie przekracza poziomu 10%. Taki skład tłuszczu wołowego nie wkomponowuje się w zalecenia żywieniowe sugerowane przez dietetyków. Dodatkowo wskaźnik INQ liczony dla sumy kwasu linolowego (C18:2 n-6) z rodziny omega-6 oraz kwasu linolenowego(C18:3 n-3) z rodziny omega-3 kształtuje się w przypadku najbardziej cennego mięśnia bydlęcego, jakim jest polędwica, tylko na poziomie 0,28. Pozytywną cechą żywieniową wołowiny jest natomiast fakt, że tłuszcz wołowy wykazuje pożądany stosunek kwasów tłuszczowych z rodziny omega-6 do kwasów omega-3, który opisany jest zależnością 2 : 1. Oceniając cechy żywieniowe tłuszczu wołowego, a co za tym idzie całej wołowiny, szczególnie ważny jest, ponadto relatywnie wysoki poziom obecnych w niej a wykazujących działanie antykancerogenne oraz prozdrowotne, dienów skoniugowanego (sprzężonego) kwasu linolowego (CLA, Conjugated Linoleic Acid). Mięso wołowe z naturalnie obecnym łojem jest jednym z nielicznych źródeł tej formy kwasu linolowego, którego ilość kształtuje się w tłuszczu wołowym na poziomie 1,2-10,0 mg w 1 g łoju. Z punktu widzenia działania prozdrowotnego sprzężony kwas linolowy spełnia żywieniowo wiele istotnych funkcji, do których można zaliczyć następujące:

- opóźnienie powstawania zmian miażdżycowych, ➤

"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

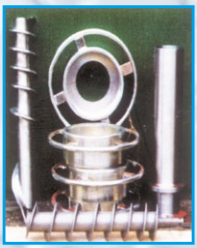
Wilk W-82
NOWY
motoreduktor 1,5 KW
sterowanie maszyną 24V
krata BHP 24V

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

- redukcja tkanki tłuszczowej,
- działanie antynowotworowe,
- działanie bakteriostatyczne i przeciwutleniające,
- hamowanie rozwoju niektórych chorób (np. cukrzyca typu II).

Istotną dla wartości żywieniowej wołowiny informacją jest fakt, że skuteczność prozdrowotna dienów CLA nie jest ograniczana żadną stosowaną w procesie przerobowym obróbką termiczną. Powszechnie stosowane zabiegi technologiczno-kulinarne (gotowanie, parzenie, pieczenie, smażenie) same w praktyce jeszcze zwiększają koncentrację skoniugowanego kwasu linolowego w obrobionym termicznie mięsie, który po obróbce wykazuje dalej swoje cechy prozdrowotne. Duża zawartość tego kwasu w wołowinie wynika z faktu, że w organizmie przeżuwaczy jest on syntetyzowany w żwaczu podczas biouwodornienia kwasu linolowego i linolenowego do kwasu stearynowego, co odbywa się z udziałem bakterii Butyrivibrio fibrisolvens. Kwas CLA jest produktem ubocznym tej syntezy i zostaje wchłaniany bezpośrednio z przewodu pokarmowego przeżuwaczy, po czym trafia do tkanki tłuszczowej a głównie do tłuszczu śródmięśniowego. Na zawartość dienów CLA wpływa również rodzaj paszy jaką bydło było skarmiane przed ubojem. Istotne w tym zakresie są pasze bogate w kwas linolowy oraz zielonki (trawy, nasiona roślin).

Mięso wołowe jest bogatym źródłem witaminy B1, B2, B6 oraz niewystępującej w produktach roślinnych witaminy B12. Dostarcza również organizmowi człowieka witamin A, E, PP, D i H. Obecność poszczególnych witamin w mięsie wołowym znacznie podnosi jego właściwości żywieniowe i odżywcze. Walory żywieniowe wołowiny charakteryzuje również zawartość w niej składników mineralnych, zarówno makro- (Ca, Fe, Na, Cl, P), jak i mikroelementów (Zn, Cu, Cr, Se). Oceniając jej cechy żywieniowe oraz wartość odżywczą należy uwzględnić również obecność w niej anabolicznej kreatyny oraz polipeptydów (karnozyna, glutation) działających na metabolizm komórek i tkanek. Polipeptydy te poprawiają w organizmie procesy fizjologiczne oraz wykazują skuteczność detoksykacyjną i przeciwutleniającą. Duże znaczenie biologiczne ma również występująca w mięsie wołowym witamino pochodna cholina, która jest równocześnie składnikiem sfingomieliny i prekursorem tworzenia się acetylocholiny. Do witamino-pochodnych związków występujących w wołowinie (mięso przeżuwaczy) należy L- karnityna. Jej ilość wynosi średnio 98,17-104,12 mg w 100 g mięsa wołowego. Z punktu widzenia jakości zdrowotnej mięsa wołowego istotna jest biodostępność L- karnityny, mierzona wskaźnikiem ilości jej formy wolnej do całkowitej jej ilości zawartej w mięsie. Dla wołowiny wskaźnik ten wynosi 0,77 i tylko w przypadku jagnięciny jest nieco wyższy. Rola bioaktywności L-karnityny jest istotna ze względu na fakt, że w organizmie stymuluje ona przemianami metabolicznymi kwasów tłuszczowych, co prowadzi do większego ➤

VEMAG

Nadziewarki próżniowe

Systemy z wilkiem

Urządzenia do produkcji convience

Linie do nadziewania i odwieszania kiełbas

WALOWSKY KRAKÓW

31-311 KRAKÓW, UL. ELSNERA 1
TEL.: (12) 626-73-40, 626-73-50
FAX: (12) 626-73-41

WWW.WALOWSKY.COM.PL
E-MAIL: WALOWSKY@WALOWSKY.COM.PL
WWW.FACEBOOK.COM/WALOWSKYINTERNATIONAL

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU IBT TIPPER TIE fomaco BAADER VARIOVAC K+G WETTER MAJA MANCA CAMPUS RUITENBERG

ich wykorzystania energetycznego. W efekcie hamuje to, powstawanie tkanki tłuszczowej u człowieka, a tym samym ogranicza ryzyko rozwoju niektórych groźnych chorób. Substancja ta bierze udział również w detoksykacji organizmu, działa antyutleniająco, bierze udział w metabolizmie aminokwasów oraz wykazuje zdolność do chelatowania niektórych jonów (np. Pb, Cd, Fe).

Jakość kulinarna wołowiny

Wołowina jest mięsem, które wykazuje dobre cechy sensoryczne a w tym głównie smakowitość określaną poprzez wyróżnik smaku i zapachu. Jak każdy inny gatunek mięsa nie zawiera ona naturalnych substancji smakowo-zapachowych, a jedynie ich prekursory. Są to związki nieposiadające żadnych cech smakowo-zapachowych, ale w trakcie obróbki wchodzą we wzajemne reakcje i procesy prowadzące do tworzenia się nowych związków, które już nadają mięsu bardzo pozytywne cechy smakowitości. Prekursorami smaku i zapachu mięsa są głównie aminokwasy, cukry oraz kwasy tłuszczowe. Tworzenie się aromatu jest rezultatem zachodzących reakcji Maillarda i rozpadu aminokwasów, których głównymi substratami są cukry redukujące i związki aminowe. W efekcie tych procesów powstają liczne lotne pochodne, głównie pyrazyny, oksazole, tiofeny i tiazole. Smakowitość mięsa wołowego wzrasta wraz z wiekiem ubijanego bydła, od którego to mięso pochodzi. Istotnym wyróżnikiem jakościowym mięsa jest również jego barwa, jej intensywność oraz charakterystyka. Barwa mięsa wołowego, tak jak każdego mięsa zależy w dużym stopniu od stężenia i formy chemicznej głównego barwnika hemowego, jakim jest mioglobina (Mb). Pewną, lecz niewielką rolę w kształtowaniu barwy wołowiny odgrywa również hemoglobina (Hb). Na poziom mioglobiny w mięsie wołowym ma wpływ rasa i wiek ubitych zwierząt oraz ich aktywność fizyczna występująca jeszcze w okresie przyżyciowym. Mięso od zwierząt starszych (krowy) zawiera więcej barwnika hemowego niż mięśnie bydła młodego (jałówki, wolce, buhajki). Najmniej tego barwnika zawiera mięso cieląt, co jest rezultatem małej podaży żelaza w ich pożywieniu. Równocześnie mięso bydła chowanego na pastwisku zawiera więcej mioglobiny niż mięso pochodzące od zwierząt z chowu alkierzowego lub żywionych mieszankami paszowymi. Zawartość mioglobiny w mięśniach bydła wynosi od 1-3 mg/g (mięso cieląt) do 6-10 mg/g (młode bydło rzeźne). W przypadku krów poziom tego białka sięga wartości 16-20 mg w 1g tkanki mięśniowej.

W mięsie wołowym, jak w każdym innym mięsie występują różne formy mioglobiny, a mianowicie jej natywna forma (Mb), utlenowana - (oksymioglobina Mb·O2) oraz utleniona (metmioglobina, MMb). Wzajemny stosunek wymienionych form mioglobiny a w rezultacie barwa mięsa zależą od ciśnienia parcjalnego tlenu i aktywności redukującej mięsa. W mięsie ➤

Industrial Auctions BV

Profesjonaliści w aukcjach on-line dla branży spożywczej

Aukcja internetowa i inwentaryzacja maszyn używanych z byłej lokalizacji produkcji Vieeswarenbedrijf Scheemda w Scheemda /Holandia/

SCHEEMDA
RUNDVLEESSPECIALITEITEN

Zakończenie aukcji : 21 sierpnia

Aukcja internetowa wyposażenia piekarni i gastronomii oraz sprzętu do przetwórstwa żywności w Eindhoven /Holandia/

Dzień otwarty: 21 sierpnia / zakończenie aukcji: 23 sierpnia

Zarejestruj się za darmo → Wybierz i licytuj → Wygraj → Płać i odbieraj

www.Industrial-auctions.com

zachodzi bowiem stałe przekształcanie się purpurowo-czerwonej mioglobiny (Fe+2) w metmioglobinę (Fe+3), która charakteryzuje się niekorzystną brunatną barwą. Z drugiej strony aktywność redukcyjna mięsa powoduje, że sukcesywnie zachodzi odwrotnie ukierunkowany mechanizm prowadzący do tworzenia się mioglobiny z jej formy utlenionej (MMb). Mimo występowania tego mechanizmu podstawową rolę w kształtowaniu barwy mięsa odgrywa jednak parcjalne ciśnienie tlenu otaczającego mięso. Jego oddziaływanie na powierzchnię mięsa powoduje tworzenie się jasnoczerwonej, pożądanej jakościowo oksymioglobiny (Mb·O2) i stąd działania producentów mięsa wołowego idą w kierunku umożliwienia dostępu tlenu do zapakowanego mięsa. Dokonuje się to w systemach pakowania MAP, w których stwarza się odpowiednie warunki działania atmosfery ochronnej bogatej w tlen.

Oferowana w obrocie handlowym dojrzała wołowina kulinarna wykazuje na powierzchni barwę czerwonobrunatną, która jest rezultatem procesu jej dojrzewania, w czasie którego wytwarza się utleniona forma mioglobiny w postaci metmioglobiny. Jest to jednak zjawisko naturalnie zachodzące i będące trudne do wyeliminowania w procesie prowadzonego stosunkowo długo dojrzewania mięsa wołowego w koniecznych dla skuteczności przebiegu tego procesu, warunkach pozbawionych obecności tlenu. Istotną wadą jakościową wołowiny ➤

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

Pasteryzacja i sterylizacja w autoklawach JUGEMA

Najlepsze rozwiązanie na powstrzymanie rozwoju niekorzystnej mikroflory w żywności

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

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

www.jugema.com.pl

jugema Środa Wlkp

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

Wyposażenie dla przemysłu spożywczego

Wózki wędzarnicze typ "Z"

wózki do farszu 200 L

www.jugema.com.pl

jugema Środa Wlkp

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

jest natomiast występowanie bardzo ciemnej, idącej w odcień czerni barwy tego mięsa obserwowanej na jego powierzchni a wynikającej z nieprawidłowego przebiegu procesów glikolitycznych, często spowodowanych czynnikami przedubojowymi (np. długotrwały stres). Mięso takie określane terminem DFD (dark, firm, dry) charakteryzuje się najczęściej wartością pH ULT > 6,2 i z tego względu nie nadaje się do obrotu jako mięso kulinarne. Odchyleniem jakościowym mięsa wołowego w zakresie jego barwy jest również mięso charakteryzowane jako DCB (dark, cutting, beef). Określana terminem ,,ciemna wołowina" ze względu na swoją barwę, która kształtuje się od lekko ciemnej purpury do bardzo ciemnej, jest traktowana jako mięso o znamionach wadliwości. Intensywność tego niekorzystnego zabarwienia zależy od tego, jak dużo glikogenu jest wyczerpane jeszcze za życia zwierzęcia. Pozostająca ilość glikogenu w mięsie po uboju determinuje bowiem przebieg procesów glikolitycznych zachodzących w mięsie, co przekłada się na zmienność jego wartości pH oraz intensywność i jakość barwy.

Dobrej jakości wołowina, poza atrakcyjna barwą, powinna charakteryzować się odpowiednią kruchością, soczystością i smakowitością. Te kulinarne cechy sensoryczne wołowiny zależą w dużym stopniu od zawartości w niej tłuszczu śródmięśniowego (tzw. marmurkowatość). Pogorszenie kruchości obserwuje się już poniżej zawartości 1,5% tego tłuszczu w mięsie. Kruchość mięsa wołowego zależy również od zawartości, składu i struktury śródmięśniowej tkanki łącznej. Zależy ona ponadto od stopnia zaawansowania poubojowej degradacji białek miofibrylarnych. W celu uzyskania dobrej kruchości wołowiny poddaje się ją swoistemu dojrzewaniu, w trakcie którego wyróżnik ten wzrasta wskutek endogennej proteolizy białek mięśniowych. Na dynamikę tych procesów wpływa fizjologiczny wiek bydła, co powoduje, że w mięsie zwierząt starszych kruchość jest mniejsza niż w mięsie młodego bydła rzeźnego. W mięsie pochodzącym od zwierząt starszych powstają bowiem usieciowane formy kolagenu, które niestety pogarszają kruchość takiej wołowiny. Pozytywnym wyróżnikiem takiego mięsa jest natomiast wzrost natężenia jego smakowitości.

Uwzględniając aspekty hodowlane, atrakcyjność kulinarną i jakość produkowanej wołowiny przyjmuje się jako graniczny wiek żywca bydlęcego przeznaczonego do uboju w celu uzyskania dobrego jakościowo mięsa wołowego, poniżej 30 miesięcy. Według kryterium wieku ubijanych zwierząt jako młodą wołowinę określa się natomiast mięso pochodzące z bydła w wieku 8-12 miesięcy. Jednocześnie mięso ze zwierząt w wieku do 8 miesięcy przyjmuje się traktować jako cielęcinę i to niezależnie od sposobu karmienia tych zwierząt. Stąd cielęcina w praktyce może wykazywać bardzo zmienne cechy jakościowe a szczególnie różną intensywność barwy, która kształtuje się od różowej do czerwonej o różnym ➤

DŁUGOŚCI OSTRZA:
18 cm - 42 zł

DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 28 zł
15 cm - 32 zł

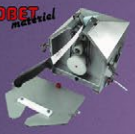
DŁUGOŚCI
OSTRZA:
13 cm - 23 zł
15 cm - 26 zł
17 cm - 28 zł

DOSTĘPNE KOLORY
RĄCZKI:

OSTRZAŁKI

SHARP EASY
INOX

B-SHARP



DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 27 zł
15 cm - 31 zł

SHARP EASY

X-FIL

RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE

DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 24 zł
17 cm - 27 zł

DŁUGOŚĆ
OSTRZA:
20 cm - 49 zł

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P
ISO 9001
LL-C (Certification)
GAZELE BIZNESU 2017

Ul. Poznańska 16-18
89-203 Zamość k. Bydgoszczy
Tel: 52 384 01 42
info@eurodis.pl • www.eurodis.pl
www.dassaudfils.com

stopniu natężenia. Zwiększająca się intensywność barwy idąca w kierunku czerwonej jest rezultatem przejścia w sposobie karmienia młodych zwierząt na stosowanie pasz zielonych. Rodzaj stosowanych pasz w karmieniu bydła wpływa ponadto na stopień otłuszczenia. Wobec tego w praktyce hodowlanej w przypadku bydła wcześnie dojrzewającego powinno stosować się opasy intensywne a w przypadku hodowli bydła późno dojrzewającego zaleca się natomiast opasy nieintensywne.

Czynniki przyżyciowe wpływające na jakość wołowiny

Podstawowym czynnikiem przyżyciowym mającym wpływ na jakość mięsa wołowego jest rasa zwierząt. Szczególne zainteresowanie w sferze hodowlanej zwrócone jest na rasy mięsne, które wykazują predyspozycje do hipertrofii mięśniowej i dają mięso o lepszej kruchości. Natomiast mięso pochodzące od ras mlecznych charakteryzują się większą zawartością kolagenu, czyli składnika pogarszającego jakość mięsa. Jednak mięso z ras mlecznych charakteryzuje się większą zawartością tłuszczu śródmięśniowego, który oddziałuje pozytywnie na kruchość tego mięsa w określonym zakresie wartości tego wyróżnika. Generalnie gorszą kruchość wykazuje mięso wołowe z niską aktywnością enzymów proteolitycznych. Dostarczycielem takiego mięsa jest bydło ,,podwójnie mięśniowe" reprezentowane przez rasę Belgian blue. Bydło ras osiągających mniejsze masy ciała daje mięso charakteryzujące się większa marmurkowatością (Aberdeen - angus, Hereford) niż bydło ras osiągających większą masę żywą (Limousine, Charolaise, Belgian blue). Rasy Limousine i Simental dają natomiast mięso o większej zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych z rodziny omega-3 (n-3). Jednocześnie mięso pochodzące od rasy Charolaise cechuje się większą kruchością, soczystością, intensywniejszym zapachem oraz ciemniejszą barwą niż mięso zwierząt rasy Limousine. Bardzo wysokiej jakości mięso wołowe, wykazujące dużą, pożądaną marmurkowatość uzyskuje się z ras japońskich (tzw. japońskie bydło), której głównym przedstawicielem jest rasa Wagyū. Mięso od tych zwierząt określane jest powszechnie jako wołowina z Kobe. ■

Literatura

- *Bodkowski R., Patkowska-Sokoła B., Nowakowski P., Jamroz D., Janczak M. (2011): Produkty pochodzące od przeżuwaczy- najważniejsze źródło L-karnityny w diecie człowieka. „Przegląd Hodowlany" nr10*
- *Kołczak T. (2008): Jakość wołowiny. ,,Żywność. Nauka. Technologia. Jakość" nr 1*
- *Pisula A., Tyburcy A., Dasiewicz K. (2007): Czynniki decydujące o jakości mięsa wołowego. ,,Gospodarka Mięsna" nr 1*
- *Zymon M. (2012): Walory odżywcze i smakowe wołowiny oraz możliwości ich kształtowania. ,,Wiadomości Zootechniczne". R. L. nr 4*

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

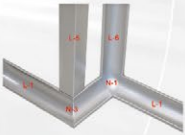
Szafki ze skrytkami

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

KA-GRA

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

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

KA-GRA

DKS – URZĄDZENIE DO SEGREGACJI KATEGORII 2 I 3 NA UBOJNIE

Maszyna do rozdrabniania jelit wieprzowych i wołowych celem oddzielenia treści pokarmowej od struktury jelitowej. Różne warianty załadunków i automatyzacji procesu, dopasowanie zarówno do większych i mniejszych zakładów. Jakość produktu dopasowana do wymagań klienta!

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

Kalendarz nadchodzących **wydarzeń branżowych** 2018

XXV Jesienne Targi Rolnicze
1-2 września 2018 r.

Od 01-09-2018
XXV Jesienne Targi Rolnicze
WSZYSTKO DLA ROLNICTWA
Olsztyn

AGRO POMERANIA
BARZKOWICKIE TARGI ROLNE

Od 07-09-2018
AGRO POMERANIA 2018
Barzkowickie Targi Rolne,
Barzkowice

AGRO SHOW

Od 20-09-2018 ***AGRO SHOW 2018***
Międzynarodowa Wystawa Rolnicza,
Bednary k/Poznania

Targi Smaki Regionów

Od 29-09-2018
SMAKI REGIONÓW 2018
Poznań

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Od 30-09-2018 ***POLAGRA-TECH 2018***
Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych,
Poznań

rezerwuj czas

Od 01-10-2018 ***POLAGRA GASTRO 2018***
Międzynarodowe Targi Gastronomii,
Poznań

Od 06-10-2018
V OGÓLNOPOLSKIE TARGI DOBREGO JEDZENIA 2018
Zielona Góra

Od 12-10-2018 ***NATURA FOOD 2018***
Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Naturalnej, Łódź
Od 20-10-2018 ZAGRODA 2018
Targi hodowlane,
Ostróda

Od 06-11-2018
WARSAW INDUSTRY WEEK 2018
Targi Maszyn i Urządzeń Przemysłowych,
Nadarzyn

Od 07-11-2018 ***GASTROFOOD 2018***
Targi Artykułów Spożywczych i napojów,
Kraków

Od 16-11-2018 ***EKOSTYL 2018***
Zdrowej żywności, stylu życia i Ekorodziny,
Bielsko-Biała

rezerwuj czas

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży elementów i przetworów z wieprzowiny w Polsce i makroregionach

Średnie ceny sprzedaży elementów i przetworów wieprzowych (bez VAT) w zakładach mięsnych (kraj +UE).

CENY SPRZEDAŻY			
TOWAR	CENA (zł/tonę)		Tygodniowa zmiana ceny (%)
	2018-07-22	2018-07-15	
POLSKA			
schab środkowy z kością	11 408	11 444	-0,32
szynka gotowana	17 464	17 258	1,19
kiełbasa toruńska	10 358	10 595	-2,23
PÓŁNOCNO-ZACHODNI (zachodnio-pomorskie)			
schab środkowy z kością	*	*	*
szynka gotowana	*	*	*
kiełbasa toruńska	*	*	*
PÓŁNOCNO-WSCHODNI (podlaskie, warmińsko-mazurskie)			
schab środkowy z kością	*	*	*
szynka gotowana	*	*	*
kiełbasa toruńska	*	*	*
WIELKOPOLSKI (wielkopolskie)			
schab środkowy z kością	11 421	11 344	0,68
szynka gotowana	15 959	16 214	-1,57
kiełbasa toruńska	*	*	*

Uwaga: Daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek - niedziela).

* - w związku z ustawowym obowiązkiem nieidentyfikalności dostawców danych rynkowych nie jest możliwe prezentowanie danych dla regionu.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych
ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 29/2018

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży elementów i przetworów z wieprzowiny w Polsce i makroregionach

Średnie ceny sprzedaży elementów i przetworów wieprzowych (bez VAT) w zakładach mięsnych (kraj +UE).

TOWAR	CENA (zł/tonę)		Tygodniowa zmiana ceny (%)
	2018-07-22	2018-07-15	
KUJAWSKI (kujawsko-pomorskie)			
schab środkowy z kością	10 728	10 711	0,16
szynka gotowana	16 664	17 034	-2,17
kiełbasa toruńska	*	*	*
MAZOWIECKO-ŁÓDZKI (łódzkie, mazowieckie)			
schab środkowy z kością	11 440	11 402	0,33
szynka gotowana	20 518	20 114	2,01
kiełbasa toruńska	10 825	10 786	0,36
POŁUDNIOWO-ZACHODNI (dolnośląskie, lubuskie, opolskie)			
schab środkowy z kością	11 307	11 289	0,17
szynka gotowana	19 631	14 978	31,07
kiełbasa toruńska	*	*	*
POŁUDNIOWO-ŚRODKOWY (małopolskie, śląskie, świętokrzyskie)			
schab środkowy z kością	10 585	10 645	-0,56
szynka gotowana	15 642	13 796	13,39
kiełbasa toruńska	9 888	10 259	-3,62
WSCHODNI-DOLNY (lubelskie, podkarpackie)			
schab środkowy z kością	11 983	11 979	0,03
szynka gotowana	14 177	16 689	-15,05
kiełbasa toruńska	*	*	*

Uwaga: Daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek - niedziela).

* - w związku z ustawowym obowiązkiem nieidentyfikalności dostawców danych rynkowych nie jest możliwe prezentowanie danych dla regionu.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 29/2018

Zakład Wędliniarski i Ubojnia Grzegorz Kępa

SPRZEDAM:

- Waga trzody elektroniczna 500 kg
- Waga inwentarza samochodowa 1000 kg
- Waga inwentarza 1500 kg
- Piekarnik Hobart
- Gniatarko-szlamiarka 5-cio wałowa SPOMASZ
- Gniatarko-szlamiarka WIBO (nowe wałki – po remoncie)
- Podnośnik słupkowy do cymbrów
- Pneumatyczny podest ruchomy do uboju GNT TECHMET
- Dymogenerator DAKSTAR
- Odkostniarka do gotowanych korpusów drobiowych
- Winda załadowcza podest 1000 kg
- Prasa – wieża do szynek – prostokąt
- Prasa – wieża do szynek – malboro
- Prasa – wieża do szynek - serca
- Aplikator do szynek NOWICKI
- Wyparzarka LOZAMET + stolik
- Tenderyzator krążkowy NOWICKI
- Stół rozbiorowy duży – 2 szt.
- Stół rozbiorowy mały – 2 szt.
- Stół do rozmrażania (4-poziomowy + wanna ociekowa)
- Wózek na osierdzia wołowe
- Konfiskator ubojowy
- Myjka obuwia
- Wanna do oparzania tuczników (na 1 szt.)
- Wanna do oparzania tuczników (na 2 szt.)
- Przyczepa gastronomiczna
- Kocioł 90 l elektryczny Brokelmann
- Mieszałka 120 l PRESTA
- Skórowaczka MAJA + nóż
- Kocioł olejowy 1000 l NOWICKI
- Patelnia KAMET 60 l
- Piła brzeszczotowa do przecinania wieprzowiny i wołowiny Keymaster + sterylizator
- Klatka oszałamiania bydła + tapczan
- Piła fi 170 EFA
- Szafka odzieżowa na 5 osób – 4 szt.
- Wyładunek do kutra 120 l NOWICKI
- Zgrzewarka TSS115 – 2014 r.

Zdjęcia urządzeń na stronie: **www.czestkow.pl**

Czestków B10, 98-113 Buczek · grzegorz.kepa@list.pl

Tel. (43)6774320, Tel. 603870910, Tel. 601725474

Alimp

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

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

Obkurczarki - osuszarki - Pakowaczki
karuzelowe rolowe komorowe

Kocioł 290 l ciśnieniowy do szybkiego gotowania
- 2016 rok

Linia szybkiego wędzenia Unitherm
Nacinarka do szynek SCHRODER
Skórowaczki dwuostrzowe – dwutaśmowe, odbłaniarki
Bębny pasy do SEPAmatic Baader
Nadziewarka Vemag DP10 Handtmann VF50

Zdjęcia www.alimp.com.pl

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

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. 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

SPRZEDAM

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B do mięsa i wędlin z pompą 250 m^3,• Łamacz kości wołowych i wieprzowych LASKA MB6, • Kuter LASKA KR 500 VAC, • Separator kości wołowych i wieprzowych INJECT STAR P40,• Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm, • Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice, • Naprawa starszych nadziewarek Handtmann Vf 50, VF 80, VF 200, VF 300. Remonty pomp prózniowych Busch i Rietschle.

Tel. 501 659 868, 22 612 30 60

FIRMA WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK

OFERUJE:

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

remonty maszyn
Najniższe ceny w kraju

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

KALTEKS Krzysztof Bromirski
maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

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

- Handtmann VF-628 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-630 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-620 PCK-3 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-620 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200/VF-300 monitor + LINIA AL-216 2009 rok NA GWARANCJI
- Linia Handtmann PLS-115
- Handtmann VF-300 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-80 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-50 MC NA GWARANCJI
- Pakowaczka Multivac C-500
- Mieszałka 450l NADRATOWSKI 2006 rok
- Skórowaczka MAJA
- Skórowaczka WEBER
- Kostkownica Ruhle
- 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

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

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

ODSTĄPIĘ SIEĆ SKLEPÓW MIĘSNYCH

Tel. 789 261 433

ZUST - IGŁY

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

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

SKUPUJEMY:

choinki masarnicze KO,
palety H1, H3, pojemniki,
skrzynki E2,
haki masarnicze.

Nr. tel. 661 020 625,
609 606 248

SPRZEDAM LUB WYDZIERŻAWIĘ MASARNIĘ

(ubój, rozbiór, produkcja)
obiekt - 511 m²,
lokalizacja powiat łowicki,
woj. łódzkie.
Tel. 508 380 981

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

Sprzedajemy maszyny czołowych producentów

między innymi: Handtmann, Nowicki, Maja, Laska, Vemag, Kolbe i inne.

W naszej ofercie znajdziesz także:
skrzynki, beczki, haki, palety H1.

Zapraszamy do kontaktu:
661 020 625, 609 606 248

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

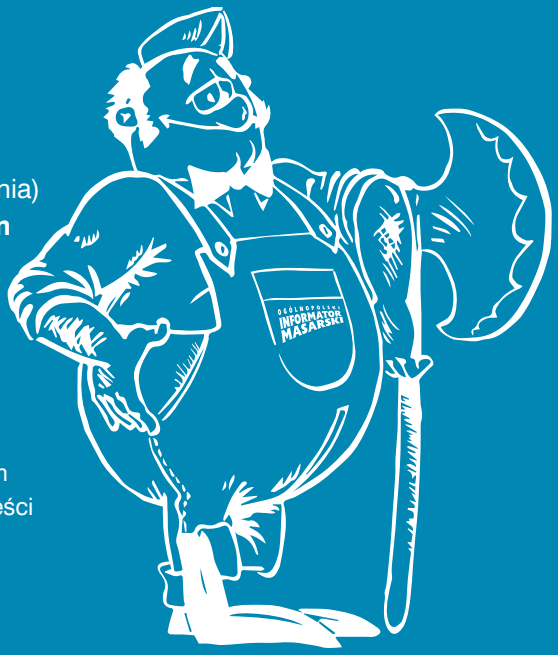
SPRZEDAM MASARNIĘ

1300 m^2, 400 m^2 pow. chłodniczej,
w pełni wyposażoną, działającą,
woj. mazowieckie,
niedaleko węzłów komunikacyjnych.

Tel. 668 429 865

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

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



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

Ogłoszenia w GIEŁDZIE publikowane są wyłącznie na zasadzie przedpłat!

CENNIK OGŁOSZEŃ

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

* Ceny brutto

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

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE
(dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel.: .....

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

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

UBÓJ

boksy głuszenia
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
JUMOPOL
MASMET
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
TECHMET
WAMMA
czyszczarka żołądków
REVIC
kojec ubojowy
BASS Technology
COMBI LINE
FIRMA WW
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
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
JOTES
JUGEMA
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MECANOVA
METEX
PB SYSTEM
PEK-MONT
PODAN
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
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
SERVO
TECHMET
systemy odprowadzania krwi technicznej
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
WAMMA
urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
MASTER
PEK-MONT
PODAN
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
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
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
FIRMA BIELICKI
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
FIRMA BIELICKI
GOSTER
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
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
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
INWESTEL
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
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
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
INWESTEL
INTER-MASCH
KRAK-KULINARIA
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
JUMOPOL
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
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
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
JELUX
KRAK-KULINARIA
KONRAD
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL
celulozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
JELUX
JOKES
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
NADEX
NOMAX
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
marszczone
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
JELUX
LENMAS
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
marszczenie osłonek
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CASETECH POLSKA
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
HEKA CASINGS
NOWORIM
PANEPOL
nadruk na osłonkach
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FOL-PACK
FLOK
GĄSIOR
HEKA CASINGS
JELUX
KONRAD
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
poliamidowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
JELUX
KONRAD
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
szyte
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
INDASIA
KRAK-KULINARIA
NADEX
NOMAX
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
tomofan
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
NADEX
WEINDICH
wielowarstwowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GOBLEX
INCO-VERITAS
JELUX
LENMAS
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
wiskozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
GROTEX
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
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
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
JOTES
JUGEMA
KESMET
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
KLIMEX
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
R. THIELMANN
REX-POL
SERVO
TREPKA
ZAKŁ. REG.
WODOMIERZY
WIOLETTA

amoniakalne urządzenia chłodnicze

G.P.D.
TOPS
WIOLETTA

instalacje chłodnictwa przemysłowego

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

komory chłodnicze

BAAS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EWA BIS
FROZ SYSTEM
G.P.D.
GROS
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.
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
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
JOTES
JUMOPOL
KARPOWICZ
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
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
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
REX-POL
SERVO
TECH-PLUS
klimatyzacja, wentylacja
ALFACO
C&K SYSTEM
DANFOSS
CALWENT
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
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
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
INDASIA
JELUX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEKPOL
PODAN
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
przędza wędliniarska
AGNEX
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EKOMEX
FLOK
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL
sznurki ozdobne
AGNEX
ALIMP
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EURODIS
EKOMEX
FLOK
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
KRAM
NADEX
PEKPOL
PODAN
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
worki do wieży i pasteryzacji
CARLESTAM
EKOMEX
LENMAS
MERCUR
SOLLID
WEINDICH
foremki, puszki (inne metalowe)
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FOL-PACK
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
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
INWESTEL
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
INWESTEL
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
INWESTEL
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
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
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
INWESTEL
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
INWESTEL
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
INWESTEL
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
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
INWESTEL
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
INDASIA
INWESTEL
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
INWESTEL
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
INWESTEL
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
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
INWESTEL
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
INWESTEL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INDASIA
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
INWESTEL
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
INWESTEL
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
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
FLEISCH MANNSCHAFT
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
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOWPOL
PAK
PODAN
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

hełmy, czepki

AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL

fartuchy

AGNEX
ART-MAS
BENEKO
CAMMPOL
DYDONA
EURODIS
EUROMASZ
INWESTEL
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

kombinezony, spodnie

AGNEX
WEINDICH
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
ŻUK-POL

rękawice gumowe

AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
PAK
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

rękawice metalowe

AGNEX
ART-MAS
BENEKO

EURODIS
EUROMASZ
INWESTEL
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
PROJEKT-POL
RADEX
STALMIX
TECHMET
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia sanitarne (w tym bezdotykowe)
ALIMP
ANBIEL
ASMET
ARKA
AWE POLAND
AGNEX
CLEVRO
DAKSTAR
EUROMASZ
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GROS
GREŃ
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KESMET
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
ORAS
PODAN
PEK-MONT
PROBAL
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
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
PROJEKT-POL
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOMET
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WEINDICH
WT-POLSKA
sterylizatory butów, fartuchów
ANBIEL
ASMET
BRÖKELMANN
HÖCKER
JBJ CONSULTING
CLEVRO
MASMET
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
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
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
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
LAMBDA-H-L
MASTER
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
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 SKLEPÓW

ALBA
ASMET
BRÖKELMANN
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
JUMOPOL
MAVE 4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
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
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

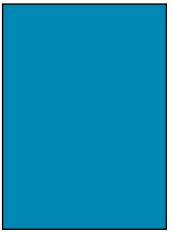
bramy segmentowe i rolowe, rampy, fartuchy bramowe
BASS Technology
ELKO
GLOBAL SYSTEM
INTERFLEX
SPOMASZ WROCŁAW
elementy przypodłogowe i narożne do wykańczania wnętrz
ANBIEL
ARKA
ARTGOS
ASMET
DROBEX-AGRO
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
G.P.D.
HÖCKER
KAFRA
KESMET
KOKOT STAL
KOMI POLSKA
MASMET
MASTER
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
FIRMA BIELICKI
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
GROS
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
MASTER
PANELTECH
PODAN
TARMET
kurtyny drzwiowe z PCV do hal i chłodni
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS Technology
EKONIT
ELEKTRONIKA
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
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
ERG
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
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

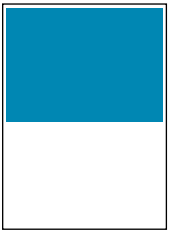
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

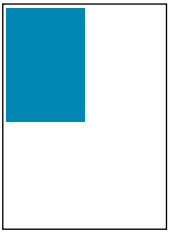
Formaty reklam:



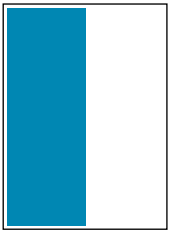
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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

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

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

BĄDŹ W ZASIĘGU SWOICH KLIENTÓW!

Zapraszamy do grona specjalistów z branży

W zależności od upodobań, jesteśmy w wersji papierowej lub elektronicznej

masarski@koopress.com

www.informatormasarski.pl