BEZPŁATNY OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

ISSN 1234–7450

NR 09 | 277 | 2018

smakoVITA® poleca

Polecamy wyśmienite aromaty do wędzonek

- **Aromita Szynka Dylewska** – nuty mięsne połączone z aromatem ziół, ziela angielskiego i liścia laurowego
- **Aromita Szynka Ciechanowska** – aromat mięsny z wyraźnymi nutami mięsa gotowanego
- **Aromita Szynka z Mazowsza** – aromat mięsny z podstawową tradycyjną bazą przyprawową
- **Aromita Przysmak Kurpiowski** – mocny aromat mięsny, podkreślający smakowitość produktu
- **Aromita Polędwica Sopocka** – aromat delikatny, podkreślający mięsność i nuty wędzone **NOWOŚĆ**

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

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

Nasz pomysł na nowoczesny produkt:

Oszczędne procesy nadziewania z alginianami

Nowa linia **VEMAG Coex Casing CC215** służy do produkcji wędlin w **osłonce alginianowej** przy zachowaniu wysokiej wydajności. W ten sposób powstaje bogaty asortyment kiełbasek, produktów koszernych i Halal – bez użycia tradycyjnych jelit baranich czy wieprzowych. Od tej chwili możliwe jest równie uzyskanie prawdziwych wyrobów wegetariańskich, które otwierają nowe możliwości.

Extra długie taśmy oddzielająco-formujące porcjują w ciągłym procesie do 800 porcji na minutę, przy zachowaniu niskich kosztów zakładowych. **Modułowy system firmy VEMAG** gwarantuje osiągnięcie maksymalnej wydajności w produkcji kiełbas przy zachowaniu optymalnej rentowności.

Oczekujemy na kontakt zainteresowanych linią alginianową **VEMAG Coex Casing CC215** w celu przedstawienia dodatkowych zalet.

VEMAG

Vemag Polska Sp. z o.o. I ul. Szyszkowa 20 I 02-285 Warszawa
tel. 22 867 56 59 I tel./fax 22 867 67 50 I e-mail:info@vemag.pl I **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! Żyjemy w czasach, kiedy konsumpcjonizm i wygoda stały się wartością dodaną. W tym numerze bierzemy na tapetę tzw. żywność wygodną w kontekście mięsa i jego przetworów. Sprawa jest oczywista. Życie pędzi w zawrotnym tempie, jesteśmy aktywni, czasu nie da się rozciągnąć i zwyczajnie brakuje nam sił i ochoty na przygotowanie posiłków. Oferta rynkowa jest ogromna, nastawiona na odbiorcę. Kolorowe reklamy zachęcają do zdrowego życia i bycia fit. Wraz z zapotrzebowaniem konsumentów, zmianami społeczno-kulturowymi, coraz częściej spożywamy posiłki poza domem, a marketingowcy nie śpią. Jesteśmy zasypywani kuszącymi ofertami, jakie gotowe i przy tym zdrowe danie wybrać. Co wybieramy? Szybki i łatwo dostępny posiłek, który jeśli będzie wymagał obróbki, to raczej krótkotrwałej, aby zaoszczędzić nam bezcennego czasu. Niewątpliwie taka żywność odnosi ogromny sukces rynkowy i jest to branża, która rozwija się w zawrotnym tempie. Czy zwracamy w tym wszystkim uwagę na wartość odżywczą? Przy wyborach w codziennej diecie warto po prostu kierować się zdrowym rozsądkiem. Więcej na ten temacie na /s. 12/. Poza tym wracamy z tematem Afrykańskiego Pomoru Świń - mówi się o coraz większej liczbie ognisk wirusa w polskich gospodarstwach /s. 49/. Pod koniec wrześnie rusza kolejna edycja targów Polagra. Zapraszamy do Poznania.

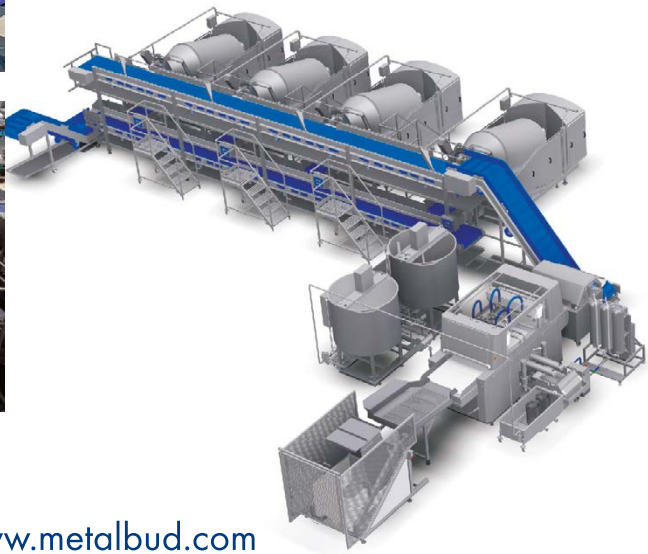
Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

AUTOMATYCZNA LINIA
DO PRODUKCJI WĘDZONEK

- automatyzacja procesów
- oszczędność czasu procesów
- zmniejszenie strat solanki w trakcie transportu mięsa
- poprawa jakości mikrobiologicznej i trwałości wyrobów
- wzrost rentowności produkcji

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII



Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka
tel. 46 814 55 00
metalbud@metalbud.com

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI
WRZESIEŃ 2018

W NUMERZE

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

12 Mięso i jego przetwory jako żywność wygodna
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

8-10 Nowości

49 Czy Polska jest zagrożona Afrykańskim Pomorem Świń?

INNE

6 Spis reklam

52 Giełda maszyn używanych

80 Cennik reklam

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

Okładka: Regis

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

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

MASTER®
CLIMATE SOLUTIONS

Ogrzewanie, osuszanie i wentylacja w przetwórstwie mięsnym

MASTER OF ITALY

WIELOFUNKCYJNE

20-220 kW

MASTER BV 77 | **MASTER BV 290** | **MASTER BV 470**

olejowe nagrzewnice powietrza z odprowadzaniem spalin, wysoka wydajność, możliwość podłączenia przewodów giętkich

SKUTECZNE I WYDAJNE

AERIAL ASE 300
osuszacz adsorpcyjny, wydajność 25,7 l/24h, zakres temperatur pracy -10°C do +35°C

MASTER DH 44
osuszacz, wytrzymały i odporny na uszkodzenia, wydajność 41l/24h

MASTER DH 7160
osuszacz przemysłowy, duży przepływ powietrza, wydajność 166 l/24h,

PROFESJONALNE

MASTER E60002
wentylator stropowy, przepływ powietrza 66 200 m³/h, wytrzymały i odporny na uszkodzenia

MASTER BL 6800
dmuchawa, przepływ powietrza 3 900 m³/h, możliwość podłączenia przewodu giętkiego

MASTER DF 20/ DF 30/ DF 36
wentylatory, rotacja 360°, przepływ powietrza do 13 200 m³/h

tel. 61 654 40 31 ▪ masterheaters.pl

Master Climate Solutions is part of DANTHERMGROUP

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero Thermo-Est	36, 37
Aplok	34
Arendt	48
Art-Mas	44
Axis	35
Dadaux	insert
Despol	insert
Elektrocar	17
Erka	27
Eurodis	40
Industrial Auctions	41
Jarvis	23, 44
Kagra	42, 43
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
Master Climate Solutions	5
MAT CHYRA	47
Metalbud	3
Młynkol	48
NIRO-TECH	31
Pek-Mont	25
Plan	33
Regis	I str. okł.
Sekwens	26
Solarm	1, 19, 44, III str. okł.
Sollid	29
SPO-MAS BIS	45
Vemag Polska	21, II str. okł.
Wamma	insert
Unimasz	38, 39

W następnym numerze

Naturalne dodatki zwiększające stabilność oksydacyjną wyrobów mięsnych

Antyoksydanty w przetwórstwie mięsnym

Wędliny podrobowe

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

MIĘSO I JEGO PRZETWORY JAKO ŻYWNOŚĆ WYGODNA

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Żywność wygodna należy do szybko rozwijających się i innowacyjnych segmentów rynku spożywczego. Na jej rozwój w sektorze mięsa i jego przetworów mają wpływ zarówno nowe trendy, jak i zmieniający się styl życia konsumentów. Rozwój ten nie byłby możliwy bez stosowania nowoczesnych materiałów i typów opakowań oraz sposobów pakowania produktów. Systematyczne wdrożenia technologiczne umożliwiają zaoferowanie konsumentom szerokiej gamy nowych produktów o gwarantowanej wysokiej jakości. W artykule przedstawiono wybrane aspekty dotyczące żywności wygodnej w kategorii mięso i jego przetwory.

Współczesny rynek produktów żywnościowych musi dostosowywać się do zróżnicowanych potrzeb konsumentów, sprostać ich wymaganiom dotyczącym jakości produktów i ich bezpieczeństwa dla zdrowia. Konsumenci coraz częściej poszukują produktów dyspozycyjnych, gwarantujących ich łatwe i szybkie przygotowanie w różnych warunkach. Te właściwości posiada tzw. żywność wygodna.

Określenie i podział żywności wygodnej

Istnieje wiele definicji żywności wygodnej prezentowanych przez różnych autorów. Najbardziej pojemna z nich wskazuje, że są to produkty gotowe do bezpośredniego spożycia lub wymagające niewielkiej ➤

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

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

PROMOCJA

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

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięc mięsa i kości

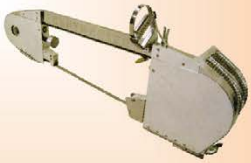
piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe



piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

obróbki kulinarnej, porcjowane oraz pakowane w sposób szczególnie dogodny dla konsumenta; mogą to być wyroby o dużym stopniu przetworzenia, ale także mało przetworzone artykuły do szybkiego spożycia, pozwalające konsumentom oszczędzić czas potrzebny na przygotowanie posiłków, w tym również posiłki oferowane przez gastronomię (stołówki, restauracje itp.).
Termin „żywność wygodna" obejmuje więc znaczną grupę produktów zróżnicowanych zarówno pod względem składu, podstawowych właściwości i stopnia przetworzenia, jak i sposobu pakowania, techniki utrwalenia i przeznaczenia użytkowego.

TERMIN „ŻYWNOŚĆ WYGODNA" OBEJMUJE ZNACZNĄ GRUPĘ PRODUKTÓW ZRÓŻNICOWANYCH ZARÓWNO POD WZGLĘDEM SKŁADU, PODSTAWOWYCH WŁAŚCIWOŚCI I STOPNIA PRZETWORZENIA, JAK I SPOSOBU PAKOWANIA, TECHNIKI UTRWALENIA I PRZEZNACZENIA UŻYTKOWEGO.

Podziału żywności wygodnej na grupy towarowe dokonuje się najczęściej na podstawie zastosowanych metod utrwalających i zabezpieczających ją. Do żywności wygodnej zalicza się trzy grupy produktów, spośród których pierwsza obejmuje wszystkie wyroby utrwalone metodami klasycznymi, jak suszenie, mrożenie, sterylizacja i pasteryzacja (m.in. susze mięsne i rybne, tradycyjne konserwy sterylizowane i pasteryzowane). Druga generacja żywności wygodnej obejmuje takie sposoby utrwalania produktów, jak produkcja aseptyczna, pakowanie próżniowe lub w modyfikowanej atmosferze gazowej (MAP) (zalicza się tutaj m.in. gotowe zestawy posiłków obiadowych, potrawy sterylizowane, mrożone, chłodzone, przeznaczone do podgrzania np. w kuchenkach mikrofalowych). Trzecia grupa żywności wygodnej to produkty otrzymane różnymi metodami kombinowanymi (zintegrowanymi), jak technologie sous vide, cook-chill oraz cook-freeze, które ➤

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

PROMOCJA

W ofercie części zamienne do noży krążkowych innych producentów

dzięki synergistycznemu działaniu czynników utrwalających pozwalają na zabezpieczenie produktów minimalnie przetworzonych i otrzymanie wyrobów o świeżym wyglądzie oraz cechach preferowanych przez konsumentów (brak chemicznych dodatków do żywności, podwyższona wartość żywieniowa, wysoko oceniane wyróżniki sensoryczne). Prognozuje się dynamiczny rozwój żywności trzeciej generacji, ponieważ w produkcji wciąż wprowadza się nowe technologie, jak np. nietermiczne metody przetwarzania, osłonki jadalne, naturalne substancje hamujące rozwój mikroflory, opakowania aktywne itp.

Biorąc pod uwagę kryterium gotowości do spożycia, żywność wygodną dzieli się na produkty gotowe do: obróbki wstępnej (ready to process, RTP), obróbki kulinarnej (ready to kitchen, RTK), obróbki termicznej (ready to cook, RTC), podgrzania (ready to heat, RTH), spożycia (ready to eat, RTE), serwowania (ready to serve, RTS).

Żywność wygodna – czynniki wyboru

O popycie na żywność wygodną decyduje wiele czynników zarówno społecznych, ekonomicznych, jak i kulturowych, wśród których można wyróżnić m.in.: pracę zawodową kobiet i wynikającą z niej zmianę modelu organizacji życia i wyżywienia rodziny, wzrost udziału mieszkańców miast ➤

BIORĄC POD UWAGĘ KRYTERIUM GOTOWOŚCI DO SPOŻYCIA, ŻYWNOŚĆ WYGODNĄ DZIELI SIĘ NA PRODUKTY GOTOWE DO: OBRÓBKI WSTĘPNEJ (READY TO PROCESS, RTP), OBRÓBKI KULINARNEJ (READY TO KITCHEN, RTK), OBRÓBKI TERMICZNEJ (READY TO COOK, RTC), PODGRZANIA (READY TO HEAT, RTH), SPOŻYCIA (READY TO EAT, RTE), SERWOWANIA (READY TO SERVE, RTS).

INTELLIGENT VACUUM PACKAGING

supervac®

Nowy system automatycznego załadunku i pakowania próżniowego mięsa i wędlin

SUPERVAC

SPRZEDAŻ I SERWIS ELEKTROCAR
ul. Chłopickiego 11/13, Warszawa
tel.: (+48) 22 612 30 60, fax (+48) 22 612 19 22
www.elektrocar.pl, biuro@elektrocar.pl

ELEKTROCAR
ROK ZAŁOŻENIA 1969

w społeczeństwie, wzrastającą liczbę małych gospodarstw domowych, dążenie do wprowadzania kolejnych ułatwień w gospodarstwie domowym, zwiększającą się zamożność społeczeństwa (umożliwiającą zakup droższej, przetworzonej żywności oraz sprzętu ułatwiającego przygotowanie posiłków), wzrost udziału w diecie żywności spożywanej poza domem, wzrastającą popularność żywności spożywanej między głównymi posiłkami, wzrost zainteresowania wyrobami z innych kręgów kulturowych. Rosnącej popularności żywności wygodnej sprzyja jej dostępność, różnorodny asortyment oraz intensywne działania promocyjne.

Żywność wygodna z mięsa i podrobów

Żywność wygodną wytwarzaną z mięsa i podrobów stanowią zarówno produkty o niskim, jak i wysokim stopniu przetworzenia. W literaturze odnaleźć można kilka przykładów podziału takiej żywności na grupy. Umownie wyróżnić można:

- wyroby surowe (podroby, mięso dzielone i porcjowane, garmażeryjne i mielone, półprodukty, produkty formowane i restrukturyzowane),
- wyroby mrożone (produkty mięsno-warzywne, wyroby podrobowe, zestawy obiadowe),
- gotowe wyroby garmażeryjne i przygotowane do podgrzewania (kotlety i zrazy, zupy, rolady oraz wyroby faszerowane, produkty w sosach, pulpety, gulasze, pieczenie),
- gotowe dania sterylizowane (konserwy mięsne, podrobowe, mięsno-warzywne),
- wyroby gotowe do spożycia (produkty w galaretach, pasty, kremy, wyroby wędzone, produkty podrobowe, wędliny paczkowane plasterkowane, przekąski).

Żywność wygodna z mięsa surowego

Największy segment produktów wygodnych na rynku mięsa i jego przetworów stanowi mięso dzielone porcjowane. Zalicza się tutaj gotowe części dań wyprodukowane z mięsa w kawałkach, pokrojonego w plastry ➤

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

lub z wyodrębnionych części. Rozwój tej grupy żywności wygodnej następuje dzięki mechanizacji i automatyzacji procesów rozbioru, dzielenia i wykrawania, które umożliwiają racjonalizację całej obróbki mięsa kulinarnego. Duże znaczenie ma tutaj również skuteczność zastosowanych metod utrwalania niską temperaturą (chłodzenie, zamrażanie), jak i technik pakowania. Pakowanie mięs w porcje o różnej gramaturze pozwala dostosować ich wielkość do potrzeb konsumentów. Dzięki stosowaniu pakowania próżniowego lub w zmodyfikowanej atmosferze gazów (MAP) zachowane zostają cechy świeżego mięsa a jednocześnie konsument ma możliwość przygotowania własnego dania z gotowego półproduktu.

Podczas produkcji żywności wygodnej z surowca mięsnego często stosuje się jego nastrzykiwanie lub zalewanie roztworami wodnymi zawierającymi odpowiednie dodatki funkcjonalne. Następuje wówczas modyfikacja składu mięsa wynikająca z wprowadzenia do niego dodatków nie tylko poprawiających ekonomię produkcji, ale wpływających również na jego jakość (poprawa soczystości i konsystencji). Stosowane dodatki zwiększają naturalną wodochłonność mięsa (fosforany, cytryniany, węglany) lub utrzymują i wiążą dodaną wodę (białka niemięsne, błonniki, hydrokoloidy). W celu dodatkowej poprawy jakości i atrakcyjności mięsa stosuje się także marynaty, stanowiące głównie uzupełnienie smakowe takiej żywności wygodnej. W ofercie rynkowej znajdują się m.in. mięsa gotowe do pieczenia, poddane uprzednio marynowaniu, jak np. karkówka i szynka do pieczenia. W zależności od rodzaju surowca, półprodukt może być dodatkowo poddany rolowaniu i sznurowaniu (np. boczek do pieczenia) oraz nadziewaniu owocami (np. schab). Do przygotowania mięsa marynowanego stosuje się środki zakwaszające (ocet, wino czerwone, kwasy organiczne pochodzące z cytrusów, żurawiny, derenia, berberysu), które obniżają wartość pH wpływającą na trwałość, jak i pozytywnie oddziałują na rozluźnienie struktury mięsa, prowadząc do uzyskania lepszej kruchości. Atrakcyjność wizualną takiego mięsa uzyskuje się dzięki stosowaniu roślinnych dodatków barwiących (m.in. papryka czerwona, kurkuma, marchew czerwona). Podczas wytwarzania półproduktów w formie mięsa przygotowanego do spożycia po obróbce cieplnej stosuje się również naturalne produkty z owoców tropikalnych zawierające enzymy proteolityczne (papainę z papai, bromelainę z ananasa), wpływające na poprawę kruchości oraz wzrost delikatności mięsa.

Systematycznie zwiększa się popyt na **wyroby grillowe** - z roku na rok zaobserwować można wzrost udziału produktów przyprawionych i w marynacie, przygotowanych do grillowania. Do tej grupy produktów zalicza się m.in. mięsa porcjowane w plastrach w marynacie (np. schab, karkówka, boczek, żeberka), a także zestawy grillowe będące połączeniem różnych rodzajów mięsa i jego przetworów ➤

VARIOVAC
know-how in packaging

Półautomatyczny tray sealer z obrotowym stołem roboczym do pakowania na tackach w atmosferze zmodyfikowanej - ROTARIUS VG

- większa wydajność niż w przypadku maszyn zgrzewających na zasadzie szuflady
- brak czasu oczekiwania - obrotowy stół
- łatwa wymiana narzędzi
- zwarta budowa pozwalająca na oszczędność miejsca
- idealna prezentacja produktu

Rotarius VG zgrzewa tacki z różnych materiałów (PP, PET, PS, aluminium, powlekany karton). Folia wierzchnia musi być dopasowana do rodzaju materiału, z którego są wykonane tacki. W celu zapewnienia lepszej prezentacji produktów można stosować folię z nadrukiem punktowym i dodatkowe oznakowania folii. Zmiana formatów odbywa się w sposób prosty, bez dodatkowych narzędzi. Stół obracany manualnie pozwala uzyskać wysoką wydajność: podczas procesu wymiany gazu i zgrzewania, możliwe jest usunięcie zamkniętych opakowań i umieszczenie nowych. Powstające resztki folii są nawijane automatycznie.

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!

z produktami z innych kategorii (m.in. serami podpuszczkowymi). Sprzedaż wyrobów grillowych charakteryzuje się wyraźną sezonowością – wzrasta od kwietnia do sierpnia, a w następne miesiące maleje.

Żywność wygodna z mięsa rozdrobnionego

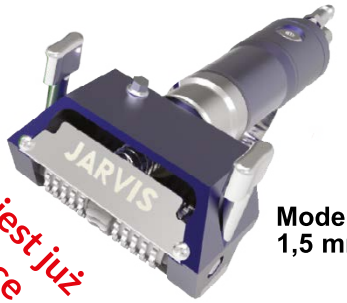
Mięsa mielone oferowane są w formie tradycyjnej, a także jako produkty wygodne w formie porcjowanej i pakowanej. Zmiana preferencji konsumenckich przejawia się wzrostem udziału mięs mielonych konfekcjonowanych i porcjowanych (np. gotowe kotlety z mięsa wieprzowo-wołowego) kosztem form tradycyjnych. Liczną grupę produktów z kategorii żywności wygodnej stanowią więc wyroby formowane z farszów mięsnych, które powstały z mięsa zmieszanego z dodatkami stabilizującymi i smakowymi. Dzięki zastosowanym dodatkom funkcjonalnym i surowcom roślinnym, wyroby takie uzyskują pożądane cechy sensoryczne (tekstura, spoistość). Należą tutaj zarówno półprodukty przeznaczone do pełnej obróbki cieplnej, jak i produkty tylko do odgrzania.

Dania gotowe przygotowane do podgrzewania

Stosowane obecnie technologie dają możliwość wyprodukowania pełnych dań lub przetworów mięsnych, w których mięso stanowi składnik podstawowy lub wzbogacający, a które przed spożyciem wymagają jedynie podgrzania. Tego typu żywność wygodna może być produkowana w oparciu o technologie cook-chill, cook-freeze oraz sous vide. Do tej grupy wyrobów zaliczyć można również produkty z wielomiesięcznym okresem trwałości, przy przechowywaniu w temperaturze pokojowej. Są to przede wszystkim konserwy sterylizowane wykazujące cechy żywności wygodnej, wykorzystywane głównie w turystyce oraz do celów specjalnych. Stosowane technologie wytwarzania pełnych konserw sterylizowanych sprawiają, że nie istnieją ograniczenia w doborze surowców i dodatków, ponieważ właściwie przeprowadzony proces obróbki cieplnej zapewnia odpowiednią czystość mikrobiologiczną tych wyrobów. Dodatkowo rozwojowi tej grupy produktów sprzyja postęp techniczny w produkcji opakowań. Przykładowo konserwy sterylizowane w formie dań gotowych mogą być produkowane jako wyroby w tzw. samopodgrzewających się opakowaniach – można je podgrzać bezpośrednio przed spożyciem, nawet przy braku zewnętrznego źródła ciepła. Dostarczenie ciepła do wyrobu zapewnia bowiem uruchomienie egzotermicznego procesu chemicznego zachodzącego pomiędzy tlenkiem wapnia i wodą, a dynamika reakcji jest wspomagana przez elektrolity (NaCl, CaCl2). Osiągana temperatura procesu, znacznie przekraczająca 100°C, umożliwia podgrzanie produktu do ok. 70°C w czasie 8-12 minut. ➤

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 Braunschweig / Niemcy /D

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

Produkty z mięsa i podrobów gotowe do spożycia

Do tej grupy żywności wygodnej zalicza się część konserw, niektóre wyroby garmażeryjne (produkty w galaretach oraz faszerowane), wyroby pieczone oraz produkty wędzone. Duże zainteresowanie, zwłaszcza młodych konsumentów, zyskała także żywność typu finger food. Spożywanie przekąsek staje się coraz bardziej powszechne tak w Polsce, jak i w innych krajach. Dlatego przekąski mięsne to jedna z najszybciej rozwijających się kategorii żywności wygodnej. Na rynku wciąż pojawiają się nowe produkty zapakowane w nowoczesne i wygodne opakowania (woreczki, kubki), idealnie sprawdzające się w różnych codziennych sytuacjach, m.in. jako drugie śniadanie w pracy lub szkole, podczas wycieczki czy spotkań towarzyskich. Do tej grupy wyrobów zalicza się np. kabanosy, mini kiełbaski, jerky wieprzowe, chipsy bekonowe, chipsy mięsne, kanapki. Ofertę snacków uzupełniają też mini kabanoski i mini paróweczki oferowane m.in. w kubeczku z wieczkiem, w którym znajduje się sos pomidorowy oraz widelczyk. To innowacyjne rozwiązanie i forma pakowania łączą w sobie komplementarność smaków i łatwość użycia. Produkty te można spożywać zarówno na ciepło, jak i na zimno, a kubeczek nadaje się do podgrzewania w mikrofalówce.

Pakowanie żywności wygodnej

Jak wskazują powyższe przykłady, rozwój technologii produkcji żywności wygodnej w sektorze mięsnym nie byłby możliwy bez zastosowania nowoczesnych materiałów i typów opakowań oraz sposobów pakowania produktów. Należy podkreślić, że odpowiednio dobrane opakowanie nie tylko decyduje o jakości zapakowanej żywności, ale także coraz częściej staje się wyznacznikiem żywotności i sukcesu rynkowego danego produktu.

ROZWÓJ TECHNOLOGII PRODUKCJI ŻYWNOŚCI WYGODNEJ W SEKTORZE MIĘSNYM NIE BYŁBY MOŻLIWY BEZ ZASTOSOWANIA NOWOCZESNYCH MATERIAŁÓW I TYPÓW OPAKOWAŃ ORAZ SPOSOBÓW PAKOWANIA PRODUKTÓW. NALEŻY PODKREŚLIĆ, ŻE ODPOWIEDNIO DOBRANE OPAKOWANIE NIE TYLKO DECYDUJE O JAKOŚCI ZAPAKOWANEJ ŻYWNOŚCI, ALE TAKŻE CORAZ CZĘŚCIEJ STAJE SIĘ WYZNACZNIKIEM ŻYWOTNOŚCI I SUKCESU RYNKOWEGO DANEGO PRODUKTU.

Przemysł spożywczy stawia wysokie wymagania dotyczące właściwości folii z tworzyw sztucznych stosowanych do pakowania mięsa i jego przetworów. Opakowania stanowią istotny technologiczny czynnik uzyskania odpowiedniej trwałości chłodzonej żywności wygodnej i muszą wykazywać określone właściwości użytkowe, odporne na ➤

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

tunele schładzania wędlin ◆

komory wędzarniczo-parzelnicze ◆

Myjki kijów ◆

Więcej informacji na www.pekmont.pl

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

- masownice próżniowe
- masownice przelotowe

- linie uboju trzody
- linie uboju bydła

- linie rozbioru wieprzowego
- linie rozbioru wołowego
- linie rozbioru drobiu

- linie magazynowe
- transportery pojemników

- wyposażenie technologiczne
- drzwi
- odwodnienia
- sprzęt drobny

- oczyszczalnie ścieków komunalnych
- oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

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

WWW.PEKMONT.PL

działanie czynników zewnętrznych, jak niskie czy wysokie temperatury otoczenia. Od materiałów opakowaniowych oczekuje się również znacznej wytrzymałości mechanicznej, podatności na termoformowanie, wysokiej barierowości wobec gazów, zwłaszcza tlenu oraz substancji zapachowych. Opakowanie funkcjonalne powinno przeciwdziałać niekorzystnym zmianom jakościowym podczas przechowywania i obrotu handlowego. Także podczas obróbki zamrażalniczej powinno zachowywać specyficzne właściwości barierowe, mechaniczne i odporność na działanie wilgoci. Stosowane opakowania powinny mieć możliwie płaski kształt, ponieważ mniejsza grubość przyspiesza wymianę ciepła tak w zamrażaniu, jak i procesach obróbki kulinarnej, co przynosi wymierne oszczędności czasu i energii, a także poprawę jakości wyrobów. Większość opakowań do żywności wygodnej (tacki i wieczka) produkowana jest z wykorzystaniem wielowarstwowych laminatów.

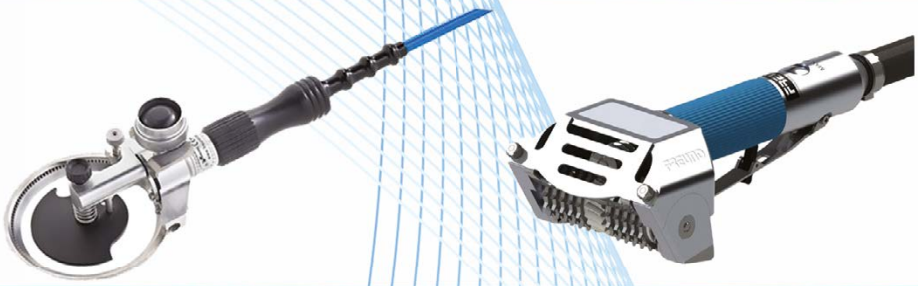
Stosowanie nowoczesnych opakowań ma ogromne znaczenie przy wprowadzaniu na rynek nowych asortymentów żywności wygodnej, głównie zestawów dań, które przed spożyciem należy jedynie podgrzać do odpowiedniej temperatury. Opakowania zestawów potraw chłodzonych ➤

ERKA

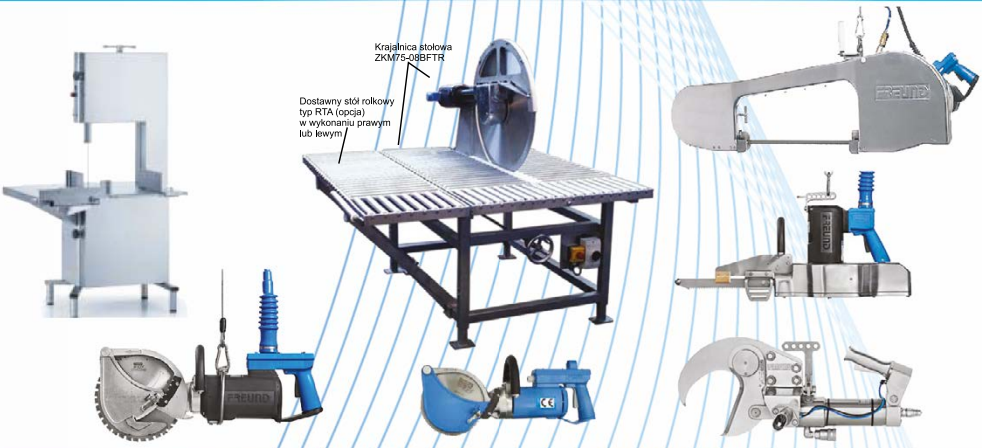
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

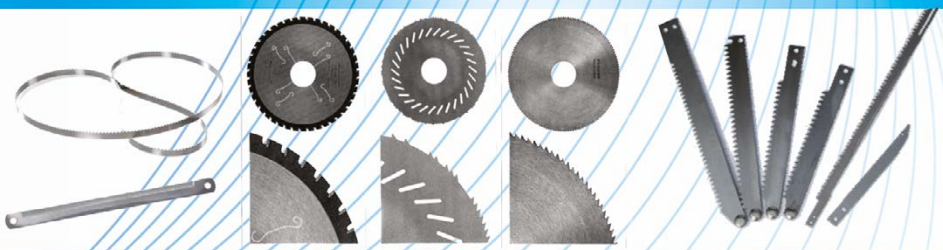
TRYMERY I SKÓROWACZKA



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

lub mrożonych, przeznaczonych do odgrzania w urządzeniach mikrofalowych wykonywane są z tworzyw nie tylko spełniających ogólne wymagania stawiane opakowaniom do żywności, ale zarazem pasywnych wobec mikrofal, odpornych na wytwarzane w produkcie ciepło, umożliwiających równomierne ogrzanie zapakowanego produktu. W praktyce są to najczęściej laminowane kartony oraz wybrane tworzywa sztuczne.

W pakowaniu żywności wygodnej z mięsa coraz częściej wykorzystuje się opakowania aktywne – oddziałujące na zapakowany produkt i tym samym sterujące jego jakością. Należą tutaj systemy usuwające tlen, pochłaniające wilgoć, emitujące CO_2, a także uwalniające do opakowań środki wpływające na trwałość zapakowanych produktów (emitery środków konserwujących i antyutleniających).

W zakresie rozwoju opakowań aktywnych do żywności wygodnej coraz częściej wykorzystuje się nanotechnologie umożliwiające modyfikacje materiałów opakowaniowych. Przykładowo folie wykonane z polietylenu o małej gęstości (LDPE) modyfikuje się nanocząsteczkami srebra o stężeniu substancji czynnej 100 ppm, osiągając dużą skuteczność antybakteryjną w stosunku do szczepów *Escherichia coli* oraz *Staphylococcus aureus*. W celu utrwalenia żywności wygodnej podatnej na zakażenia bakteriami *Listeria monocytogenes* wykorzystuje się bakterie fermentacji mlekowej wytwarzające bakteriocyny: redukcję liczebności komórek Listeria w wyrobach suszonych, drobiowych, plasterkowanych i pakowanych próżniowo umożliwia pediocyna produkowana przez *Pediococcus acidilactici* oraz *Lactobacillus plantarum*, w szynkach – piscikolina wytwarzana przez szczepy *Carnobacterium piscicola*, a w mięsie świeżym porcjowanym, dzielonym i mielonym, pakowanym próżniowo oraz w wędlinach surowych - sakacyna wytwarzana przez *Lactobacillus sakei*.

W PAKOWANIU ŻYWNOŚCI WYGODNEJ Z MIĘSA CORAZ CZĘŚCIEJ WYKORZYSTUJE SIĘ OPAKOWANIA AKTYWNE – ODDZIAŁUJĄCE NA ZAPAKOWANY PRODUKT I TYM SAMYM STERUJĄCE JEGO JAKOŚCIĄ.

W celu przedłużenia trwałości żywności wygodnej wyprodukowanej z mięsa stosuje się pakowanie próżniowe lub w zmodyfikowanej atmosferze gazów (MAP). Próżniowo pakuje się zarówno świeże mięso dzielone i porcjowane, jak i mięsne dania gotowe, natomiast mieszaniny gazowe w systemie MAP używa się najczęściej do pakowania produktów delikatnych, których nie powinno się pakować próżniowo ze względu na ryzyko ich deformacji. W systemach pakowania MAP stosuje się mieszaniny dwu- oraz trójskładnikowe, zawierające w różnej proporcji tlen, azot oraz dwutlenek węgla. Skład mieszanki dostosowuje się do rodzaju pakowanego produktu mięsnego ➤

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

Posiadamy na magazynie szeroki wybór:

dostępny od ręki

Osłonek
DUŻYCH KALIBRÓW
120 - 160 itp:

Osłonek barierowych do WĘDZENIA

Osłonek SPECJALNYCH DO FORM
o dużym przepełnieniu, obkurczu
nawet do form nieregularnych

Standardy na BIAŁCE

Siatki
do Ozdobnego
pakowania
cienkich kiełbas
np.: 2-3szt

Osłonek Barierowych
w różnych kolorach i rozmiarach
w Dobrych CENACH

Koncentrat Dymu „BLACK"
w PŁYNIE 1:3:9

Osłonki tzw. „TECHNOLOGICZNE"
do PLASTERKOWANIA w różnych rozmiarach

Gotowce dostępne od Ręki*
osłonki BARIEROWE
różnego typu i kalibru

Pętelki

Klipsy
TECHNOPACK

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

32 323 00 14

e-mail: biuro@sollid.pl

i konieczności stabilizacji jego barwy. Niekiedy do mieszanin gazowych wprowadza się również dodatek 1% tlenku węgla (CO), który nie tylko wykazuje toksyczne działanie w stosunku do bakterii oraz pleśni, ale jednocześnie wpływa pozytywnie na stabilizowanie barwy surowego mięsa.

Zalety i wady żywności wygodnej

Stosowanie żywności wygodnej przynosi wiele korzyści, tak jej producentom, jak i konsumentom. Należą do nich m.in.: skrócenie czasu niezbędnego do przygotowania produktów lub potraw do spożycia, przy jednoczesnym umożliwieniu kontynuowania tradycji domowego przyrządzania i spożywania posiłków, zminimalizowanie strat żywności, duża trwałość, dogodność w obrocie handlowym i stosowaniu poza domem, ułatwienie przygotowania posiłków w zakładach zbiorowego żywienia i małej gastronomii. Pomimo wielu zalet żywności wygodnej, nie należy jednak zapominać o jej wadach. Część żywności tego typu uzyskuje się przez wysoki stopień przetworzenia surowców spożywczych, a to wpływa na wartość odżywczą produktu. W czasie obróbki technologicznej może następować obniżenie strawności, obniżenie zawartości witamin i ich aktywności biologicznej, utrata składników mineralnych, a także dodawane są sztuczne barwniki, aromaty, konserwanty itp. Przy wydłużeniu drogi od surowca do gotowego produktu wzrasta także ryzyko zakażeń mikrobiologicznych i chemicznych. Jakość wytworzonych produktów w dużym stopniu zależy również od sposobu i warunków pakowania oraz przechowywania. Zagrożeniem mogą być m.in. poprodukcyjne, wtórne zanieczyszczenia żywności wynikające z kontaktu z personelem produkcyjnym lub handlowym, zanieczyszczonymi urządzeniami lub powierzchniami składowymi i przechowalniczymi. Często dochodzi do nich podczas porcjowania, plasterkowania i pakowania produktów gotowych. Dodatkowym problemem jest także zanieczyszczenie środowiska odpadami z produkcji opakowań do żywności wygodnej oraz samymi opakowaniami przez konsumentów.

Chociaż żywność wygodną powinna charakteryzować pożądana dla konsumenta trwałość oraz łatwość przygotowania bezpiecznych posiłków przy niewielkim nakładzie pracy, warto zaznaczyć, że nawet produkty o najwyższej jakości w wyniku nieprawidłowego przygotowania do spożycia (np. przypalenia w czasie smażenia czy opiekania) mogą się stać źródłem związków o działaniu mutagennym i/lub kancerogennym, jak np. wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, aminy heterocykliczne. Długoterminowe przechowywanie źle zabezpieczonej, zwłaszcza wysoko przetworzonej żywności, sprzyja utlenianiu zawartych w niej nienasyconych kwasów tłuszczowych i cholesterolu, a powstałe produkty tych przemian nie są obojętne dla organizmu konsumenta. Dlatego ważne jest, aby na etykiecie produktu ➤

NIRO-TECH

P.P.H.U. NIRO-TECH

producent najwyższej jakości urządzeń i wyposażenia ze stali nierdzewnej dla zakładów przetwórstwa mięsa, ubojni trzody i bydła, zakładów rozbioru mięsa i innych

ZAMÓW BEZPŁATNIE KATALOG PRODUKTÓW

W ofercie:

- mieszałki łopatkowe próżniowe
- masownice próżniowe
- wilki masarskie
- kompletne linie i wyposażenie dla ubojni trzody
- kompletne linie i wyposażenie dla ubojni bydła
- linie rozbioru trzody, bydła i drobiu
- systemy kolejek rurowych na chłodniach
- drzwi chłodnicze, mroźnicze, gospodarcze
- wyposażenie sanitarno-higieniczne oraz zaplecza socjalne

http://www.nirotech.pl →

P.P.H.U. NIRO-TECH
ul. Dąbrowskiego 40, 43-602 Jaworzno
tel. +48 32 616 49 11, +48 606 751 005; +48 883 350 610
e-mail: nirotech@nirotech.pl, www.nirotech.pl

zamieszczone były dokładne wskazówki dotyczące jego przechowywania i sposobu przygotowania do spożycia. W ofercie rynkowej żywności wygodnej w sektorze mięsnym wciąż pojawiają się różnorodne produkty, spełniające bardzo zróżnicowane oczekiwania konsumentów. Można przypuszczać, że w przyszłości największym zainteresowaniem cieszyć się będą te posiadające jednocześnie cechy żywności funkcjonalnej, szczególnie dietetycznej. Już teraz produkcję wyrobów wygodnych coraz częściej ukierunkowuje się do określonych grup odbiorców, jak np. dzieci, osoby w podeszłym wieku, diabetycy czy sportowcy. Aby konsument nabywał tego rodzaju produkty konieczna jest ich świeżość i dobra jakość, atrakcyjny wygląd, dobry smak i bezpieczeństwo spożycia. Sukces rynkowy żywności wygodnej uzależniony jest bowiem od konsumenckiej oceny walorów sensorycznych i użyteczności produktu, a także od odpowiedniej informacji o nim oraz od zaufania konsumentów do takiej żywności, którzy powinni być świadomi zarówno korzyści jak i zagrożeń związanych z jej spożywaniem. ■

Literatura:

- Babicz-Zielińska E., Jeżewska-Zychowicz M., Laskowski W. 2010. Postawy i zachowania konsumentów w stosunku do żywności wygodnej. Żywność. Nauka, Technologia, Jakość 4, 141-153.
- Czajkowska K., Kowalska H. 2014. Nowe produkty spożywcze – stan i tendencje rozwojowe. Przemysł Spożywczy 12, 12-16.
- Czerwińska D. 2015. Wygoda w kuchni. Produkty wygodne dla gastronomii – półprodukty. Przegląd Gastronomiczny 10, 13-15.
- Górska-Warsewicz H. 2007. Żywność wygodna w sektorze mięsnym. Przemysł Spożywczy 4, 36-38.
- Kryłowska-Kułas M. 2005. Badanie preferencji konsumenckich żywności wygodnej. Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie 678, 141-148.
- Makała H. 2002. Żywność wygodna w przemyśle mięsnym. Trendy i oczekiwania konsumenta. Gospodarka Mięsna 11, 13-15.
- Makała H. 2013. Trendy w produkcji żywności wygodnej i przykłady jej zastosowania w turystyce – wybrane aspekty. Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja 2, 105-118.
- Makała H. 2013. Trendy w spożyciu żywności wygodnej. Gospodarka Mięsna 11, 34-37.
- Nowak M., Trziszka T. 2006. Preferencje konsumentów żywności wygodnej z mięsa drobiowego. Żywność. Nauka, Technologia, Jakość 2, 133-141.
- Piekarska J. 2011. Opakowania do żywności wygodnej. Gospodarka Mięsna 6, 20-23.
- Piekarska J., Kondratowicz J. 2010. Opakowania do chłodzonej żywności wygodnej. Opakowanie 5, 27-29.
- Tomaszewska M. 2011. Opakowania do chłodzonej żywności wygodnej. Gospodarka Mięsna 1, 16-18.
- Wajdzik J. 2014. Wyroby mięsne jako żywność wygodna. Gospodarka Mięsna 12, 22-28.

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

systemy informatyczne

aplok

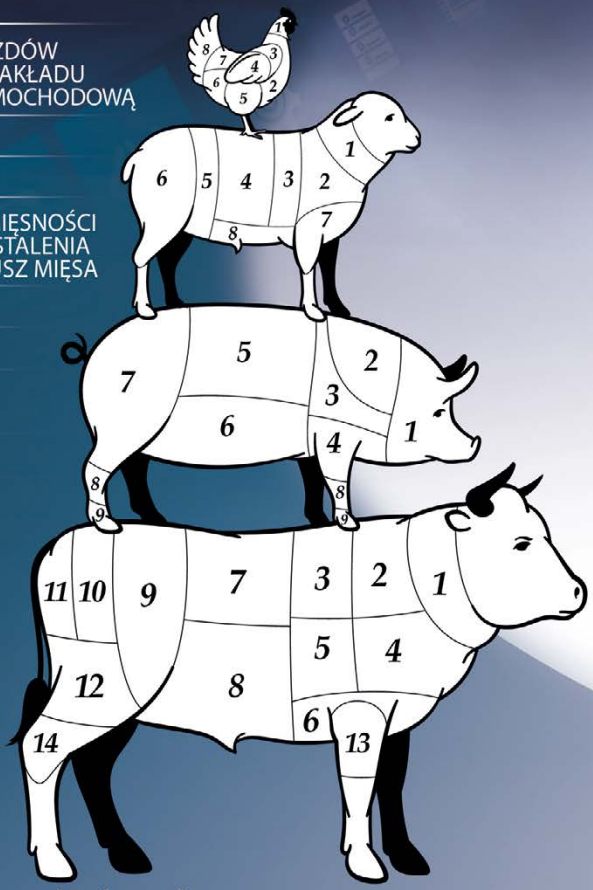
ul. Pojezierska 97, 91-341 Łódź
tel.: 42 654 48 56, aplok@aplok.pl

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

dla przemysłu mięsnego
oferujemy **WAGI SPECJALNE,**

dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

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

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

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

AMPERO THERMO-EST

TABLICOWE MIERNIKI WILGOTNOŚCI

NOWOŚĆ

AM54

Dane techniczne:

1. 2 czujniki Pt100 wersja czteroprzewodowa
2. zakres pomiarowy -50 ÷ 290°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. dokładność - 0,1% ± 1 cyfra
5. temperatura pracy - 0 ÷ 50°C
6. pamięć nieulotna - karta microSD
7. zegar czasu rzeczywistego - kwarcowy, data (rrrr:mm:dd), czas (gg:mm),
8. częstość pomiaru - 5 razy/s
9. częstotliwość rejestracji - 1 s ÷ 1 h
10. zasilanie - 90 ÷ 260V AC 50/60Hz
11. pobór mocy - < 5VA
12. stopień ochrony obudowy
- IP20
- IP20

AM53

Dane techniczne:

1. wejście - element pomiarowy czujnik 2 x Pt100 w linii 4-ro przewodowej
2. zakres - 0÷100% wilgotność względna dla temp.- 20÷100°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. rozdzielczość wskazań wilgotności - 1%
5. dokładność Kanał 1 - 0,1% +/-1 cyfra
6. dokładność Kanał 2 - 2% (2÷98% wilgotności)
7. temperatura pracy miernika 0÷50°C
8. zasilanie 230VAC 50Hz
9. stopień ochrony obudowy
- płyta czołowa - IP20
- część montażowa - IP20
10. wymiary s/w/g 96x96x62mm
11. otwór montażowy 91x91mm

www.ampero.com.pl

AMPERO THERMO-EST Spółka z o.o.

40-301 Katowice, ul. Budowlana 5 g

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

e-mail: ampero@ampero.com.pl

APARATURA I CZUJNIKI DO POMIARU TEMPERATURY

PUBLICAE · AUGENDAE · SANITATI

PZH

Założony w 1818 r

ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ
CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

HŻ/D/7685/2001

www.tuv.com

ID 9105017610

TÜVRheinland®

CERT

ISO 9001

POLAGRA·TECH

Nasze miejsce na POLAGRA 2018:
- **hala nr. 5**
- **stoisko nr. 63**

Oferujemy szeroką gamę mierników temperatury:
- wskaźniki i regulatory tablicowe (pojedyncze; podwójne)
- wskaźniki i regulatory naścienne IP 67 (pojedyncze; podwójne)
- mierniki bateryjne IP 67
- przełączniki miejsc pomiarowych
- rejestratory pastylkowe

Oferujemy czujniki temperatury do wszystkich typów i rodzajów urządzeń w przemyśle spożywczym:
- zakładach mięsnych
- chłodniach
- mleczarniach
- piekarniach itp.

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

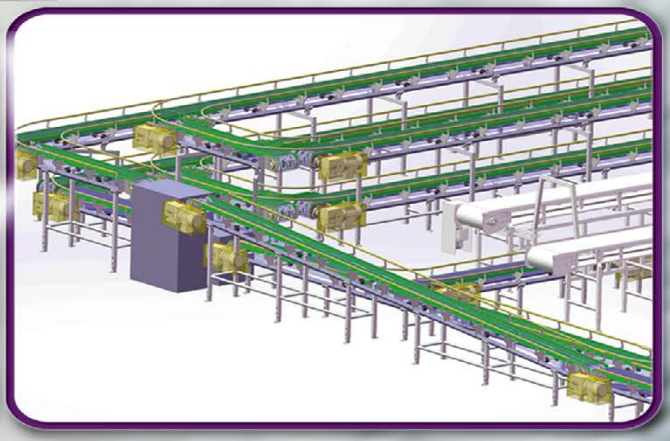
Proponujemy rozwiązania własnej konstrukcji oraz zamienniki do wyrobów zachodnich.

www.ampero.com.pl

UNIMASZ®

LINIE DZIELENIA MIĘSA
WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

www.unimasz.pl

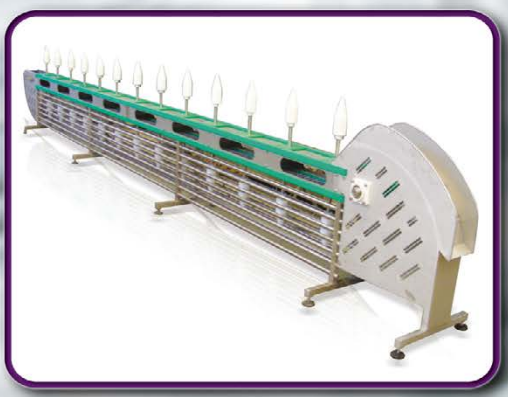


POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Odwiedź nasze stoisko na Polagra-Tech 2018 - Pawilon 4, stoisko nr 5

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

UNIMASZ®



OFERTA PRODUKCYJNA:

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

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
BOBET matériel
DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 27 zł
15 cm - 31 zł
SHARP EASY
BOBET matériel
X-FIL
Caribou
DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 24 zł
17 cm - 27 zł
RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE
DŁUGOŚĆ OSTRZA:
20 cm - 49 zł
Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P
ISO 9001
LL-C (Certification)
GAZELE BIZNESU
Ul. Poznańska 16-18
89-203 Zamość k. Bydgoszczy
Tel: 52 384 01 42
info@eurodis.pl • www.eurodis.pl
www.dassaudfils.com

Industrial Auctions BV

Profesjonaliści w aukcjach on-line dla branży spożywczej

Industrial Auctions to międzynarodowy internetowy serwis aukcyjny specjalizujący się w aukcjach sprzedaży maszyn, inwentaryzacji i prowadzeniu negocjacji business-to-business.

Kompletne firmy, linie produkcyjne lub maszyny mogą być sprzedawane na aukcjach przez Industrial Auctions. Od 2010 r. Industrial Auctions zorganizował już setki aukcji internetowych i sprzedał tysiące maszyn dla renomowanych firm takich jak:

Nestlé · Feldhues · Herta · Vion FOOD GROUP

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

Podajemy w 4 prostych krokach jak zostać właścicielem maszyny. Najpierw proszę dokonać rejestracji na naszej stronie internetowej i utworzyć konto. Następnie wyszukać na stronie internetowej maszynę, która Państwa interesuje. Oferty można składać, gdy konto jest aktywne.

W razie potrzeby Industrial Auctions pomaga kupującym z demontażem, załadunkiem i transportem na całym świecie.

www.Industrial-Auctions.com

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

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

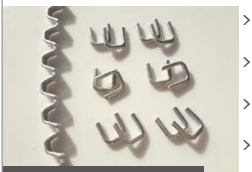
Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

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!

ART- MAS Sp. z o.o.

"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

Kalendarz nadchodzących **wydarzeń branżowych** 2018

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

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

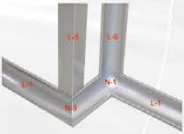
Szafki ze skrytkami

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

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

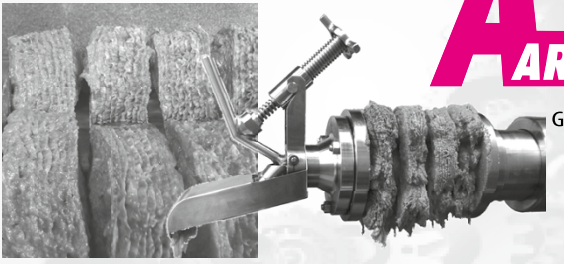
Ceny umiarkowane, ponad 30-letnie doświadczenie w produkcji.
Wykonujemy również remonty.

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

ODKOSTNIARKI KOMPLETNE ORAZ GŁOWICE

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



ARENDT

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

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

W nasze głowice wyposażamy „wilki" różnych wytwórców

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

CZY POLSKA JEST ZAGROŻONA AFRYKAŃSKIM POMOREM ŚWIŃ?

Jak podaje Ministerstwo Rolnictwa, w Polsce funkcjonuje blisko 240 tysięcy gospodarstw produkujących trzodę chlewną. Dominującym tematem wśród hodowców jest obecnie wirus ASF, zwany afrykańskim pomorem świń. Jako że ogniska tej choroby zostały wykryte już w kilkuset miejscach w kraju, właściciele gospodarstw podejmują intensywne działania prewencyjne – współczesna nauka oferuje bowiem skuteczne narzędzia do walki z wirusem.

Afrykański pomór świń (ASF) jest nieuleczalną i wysoce zakaźną wirusową chorobą dzików oraz wszystkich ras świń domowych. Choroba dotarła do Polski w 2014 r. z Ukrainy i Białorusi, gdzie pierwsze przypadki zanotowano odpowiednio w 2012 i 2013 r. W ostatnim czasie sytuacja stała się dość dramatyczna, zwłaszcza na wschodzie naszego kraju. Według danych weterynaryjnych, w Polsce odnotowano dotąd ponad 150 ognisk ASF u świń. Chore zwierzęta potwierdzono w Podlaskiem, Warmińsko-Mazurskiem, Mazowieckiem i Lubelskiem. Największe jak do tej pory ognisko pojawiło się w jednej z podlaskich hodowli, w stadzie liczącym prawie 6 tys. zwierząt.
- *W przypadku wystąpienia ASF zakażenie przebiega powoli i obejmuje znaczny odsetek zwierząt w stadzie, przy czym ich śmiertelność sięga nawet 100%* – mówi Paweł Niemczuk, Główny Lekarz Weterynarii.
W związku z brakiem szczepionek przeciwko tej chorobie oraz zakazem leczenia zwierząt chorych, jedynym sposobem walki z nią jest prewencja lub - kiedy się pojawi - zabicie zwierząt. Na producentów świń nałożono też wiele obowiązków, które mają zapobiec rozprzestrzenianiu się choroby.

To już ASF czy tylko zatrucie?

Rozpoznanie objawów afrykańskiego pomoru świń może nie być łatwe. Są one często podobne do symptomów zatruć lub innych chorób. Różnią się też w poszczególnych stadach. Jednak na pewno niepokojące są nagłe padnięcia świń oraz bardzo wysoka gorączka – nawet do 42°C.
Podwyższonej temperaturze mogą również towarzyszyć drobne, lecz liczne wybroczyny w skórze, sinica skóry uszu, brzucha i boków ciała, zaczerwienienie skóry widoczne zawłaszcza na końcach uszu, ogona i kończynach, duszności, wypływy z oczu i nosa, wymioty, biegunka, a także drgawki mięśni czy zbytnie podniecenie zwierząt. Wśród objawów specjaliści wymieniają również brak apetytu, ospałość oraz kłopoty z oddychaniem. Przed śmiercią może też pojawić się śpiączka, która występuje najczęściej od jednego do siedmiu dni po wystąpieniu pierwszych objawów klinicznych.
- *Bardzo ważną rolę w szybkim wykryciu i ostatecznym zwalczaniu ognisk ASF odgrywa szybka reakcja hodowców i lekarzy weterynarii, opiekujących się stadem świń,*

na pojawienie się objawów klinicznych, które mogą nasuwać podejrzenie choroby – twierdzi Paweł Niemczuk. - *Chodzi bowiem o natychmiastowe podjęcie przez służby weterynaryjne działań mających na celu potwierdzenie lub wykluczenie choroby.*

Konieczna bioasekuracja

Wirus może trafić do chlewni poprzez zwierzęta, które na tę chorobę nie chorują, a jedynie ją przenoszą np. owady, szczury czy ptaki, a nawet zwierzęta domowe. Można go też przenieść z lasu od chorujących na tę chorobę dzików. W padłym, chorym na ASF dziku, wirus jest aktywny i zaraża nawet do czterech miesięcy.
Aby temu zapobiec należy stosować specjalne maty dezynfekujące i zmianę butów przed wejściem do budynków gospodarskich. Najlepiej, by było to obuwie, w którym chodzi się tylko po chlewni. Bardzo ważne jest również prewencyjne dbanie o higienę w chlewni i wszystkich budynkach gospodarczych. Rynek oferuje obecnie efektywne, specjalistyczne preparaty chemiczne skuteczne w przeciwdziałaniu chorobie (np. CHLOROTAAB-D od Inter-Iodex czy VIRKON-S od Bayer)
To jedynie jeden z wielu elementów bioasekuracji, która pomaga zapobiegać rozprzestrzenianiu się wirusa ASF. Od lutego 2018 roku do jej zasad muszą się stosować wszyscy polscy hodowcy trzody chlewnej.

Konieczna higiena i sporządzanie rejestrów

Bardzo ważne jest m.in. utrzymywanie świń w odrębnych, zamkniętych pomieszczeniach, mających oddzielne wejścia oraz nie posiadających bezpośredniego przejścia do innych wnętrz, w których znajdują się pozostałe zwierzęta kopytne. Należy także zabezpieczyć chlewnię przed dostępem zwierząt wolnożyjących oraz domowych. Konieczne jest też stosowanie przez osoby zajmujące się świniami, środków higieny niezbędnych do ograniczenia ryzyka szerzenia się afrykańskiego pomoru świń. Chodzi tu m.in. o mycie i odkażanie rąk oraz stosowanie odzieży ochronnej wyłącznie do wykonywania tych czynności. Istotne jest również to, aby ci, którzy zajmują się obsługą świń, robili to wyłącznie w jednym gospodarstwie.

Wśród obowiązków związanych z bioasekuracją znajduje się również bieżące oczyszczanie i odkażanie narzędzi oraz sprzętu wykorzystywanego do obsługi świń oraz karmienie ich paszą zabezpieczoną przed dostępem zwierząt wolno żyjących. Z kolei w przypadku utrzymywania świń w gospo-

darstwie w systemie otwartym, niezbędne jest zabezpieczenie ich wybiegu podwójnym ogrodzeniem o wysokości wynoszącej co najmniej 1,5 m.
Wszyscy hodowcy mają też obowiązek sporządzania spisu posiadanej trzody chlewnej oraz aktualizowania go na bieżąco. Muszą również prowadzić rejestr środków transportu do przewozu świń wjeżdżających na teren gospodarstwa oraz rejestr wejść osób do pomieszczeń, w których są one hodowane.

Człowiek jest bezpieczny, pieniądze już nie

- *Ludzie nie są wrażliwi na zakażenie wirusem ASF, w związku z tym choroba ta nie stwarza zagrożenia dla ich zdrowia i życia* – uspokaja Paweł Niemczuk.
Również pozostałe gatunki zwierząt są niewrażliwe na zakażenie tą chorobą. Mogą go jednak przenosić. Największe straty dotyczą finansów, gdyż chore i padające zwierzęta powodują ogromne straty finansowe dla hodowców, również przez utratę rynków zbytu. Jak wynika z wyliczeń związków producentów trzody chlewnej, jeśli wirus rozprzestrzeni się na cały kraj, to łączne straty dla producentów mogą wynieść nawet 30 mld złotych. Do tego trzeba doliczyć straty m.in. przetwórców, ubojni czy producentów pasz. To także duże obciążenie dla budżetu państwa. W przypadku stwierdzenia ogniska ASF w danym gospodarstwie inspekcja weterynaryjna musi podjąć szereg działań. Przede wszystkim niezwłocznie zostają zabite wszystkie świnie hodowane w danej chlewni, zaś ich zwłoki zostają zutylizowane. Zniszczone są również wszelkie produkty pozyskane od świń, a nawet pasze, które mogły zostać skażone wirusem ASF. Poza tym w chlewni, w której stwierdzono ognisko ASF, zostaje przeprowadzona kilkukrotna dezynfekcja przy użyciu specjalnych preparatów biobójczych.
Wszyscy hodowcy, u których wystąpiło ognisko ASF, otrzymują odszkodowanie z budżetu państwa za straty poniesione w związku z działaniami inspekcji weterynaryjnej. Odszkodowanie przysługuje nie tylko za zabite czy padłe świnie, ale też produkty, które dla bezpieczeństwa zostały zniszczone z nakazu inspekcji weterynaryjnej.

Czy wiesz, że…

W mięsie mrożonym wirus ASF przeżywa tysiąc dni, w suszonym - trzysta, mielonym - sto pięć, we krwi (w temperaturze pokojowej) - 10-18 tygodni, a w kale 11 dni.

Zakład Wędliniarski i Ubojnia Grzegorz Kępa

SPRZEDAM:

- 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
- 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
- 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
- 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
zakład mięsny 1000 m²

w toku produkcji. Rozbiór, produkcja wędlin i konserw. Dom dwurodzinny, garaże, pomieszczenia gospodarcze wszystko na działce 2 ha ogrodzonej. Cena do negocjacji.

Tel 600 288 169

SPRZEDAM

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B do mięsa i wędlin z pompą 250 m³,• 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

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

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:

- separator lima 400 D
- kuter przelotowy - cena 1500 zł
- pakowaczka komorowa moja-twoja - cena 500 zł
- waga pomostowa Medesa 2 szt. - cena 1000 zł/sztuka.

Tel. 602 13 11 60

SPRZEDAM MASARNIĘ

z pełnym wyposażeniem
maszyny i taborem
samochodowym.
Ubój bydła i trzody
spełniający
wymogi unijne.

Tel. 530 619 401

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

ODSTĄPIĘ SIEĆ SKLEPÓW MIĘSNYCH

Tel. 789 261 433

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

SPRZEDAM LUB WYDZIERŻAWIĘ MASARNIĘ

(ubój, rozbiór, produkcja) obiekt - 511 m^2, lokalizacja powiat łowicki, woj. łódzkie.

Tel. 508 380 982, 504 292 533

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

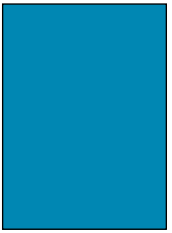
bramy segmentowe i rolowe, rampy, fartuchy bramowe
BASS Technology
ELKO
GLOBAL SYSTEM
INTERFLEX
SPOMASZ WROCŁAW
elementy przypodłogowe i narożne do wykańczania wnętrz
ANBIEL
ARKA
ARTGOS
ASMET
DROBEX-AGRO
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
G.P.D.
HÖCKER
KAFRA
KESMET
KOKOT STAL
KOMI POLSKA
MASMET
MASTER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

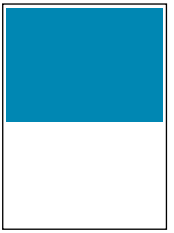
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

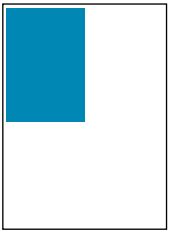
Formaty reklam:



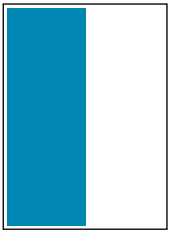
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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

www.informatormasarski.pl

masarski@koopress.com

BĄDŹ W ZASIĘGU SWOICH KLIENTÓW!

Zapraszamy do grona specjalistów z branży

W zależności od upodobań, jesteśmy w wersji papierowej lub elektronicznej