BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 04 | 284 | 2019

SZCZEPIONKA PRZECIWKO SZANSĄ NA WALKĘ Z WIRUSEM?

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

FOLIA CELULOZOWA
KANTOREX
kantorex_sc@interia.pl Tel. 694 439 702

więcej na str. 59

Z okazji
Świąt Wielkanocnych
życzymy wszystkim
Czytelnikom
i Prenumeratorom
radości, miłości i szczęścia

Redakcja
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR
MASARSKI

WALOWSKY KRAKÓW

VARIOVAC
know-how in packaging

PAKOWARKI ROLOWE, TRAYSEALERY

WALOWSKY KRAKÓW
31-311 Kraków, ul. Elsnera 1, tel.: (12) 626-73-40, 626-73-50, fax: (12) 626-73-41
e-mail: walowsky@walowsky.com.pl, www.facebook.com/walowskyinternational, **www.walowsky.com.pl**

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU IBT TIPPER TIE fomaco BADER VARIOVAC K+G WEIGER MAJA MONCA CAMPUS RUITENBERG

Kwietniowe wydanie pełne nowości, ważnych tematów i zapowiedzi zbliżających się wydarzeń branżowych. Już w maju zapraszamy na targi IFFA do Frankfurtu - impreza zapowiada się bardzo interesująco. Jak zapewniają organizatorzy - „targi IFFA rosną!" I będzie się dużo działo - nowa hala wystawiennicza, więcej przestrzeni, udział liderów oraz najlepsze produkty i usługi a przede wszystkim nowości technologiczne dla sektora mięsnego. Nie może Państwa zabraknąć. Zapraszamy! Temat z okładki, czyli wirus ASF, który od jakiegoś czasu wzbudza kontrowersje i bezsilność. Tymczasem wciąż pojawiają się nowe zagrożenia. Mamy kolejne potwierdzone przypadki afrykańskiego pomoru świń potwierdzone przez Główny Inspektorat Weterynarii. Naukowcy prowadzą badania nad epidemiologią wirusa. Zaleca się bezwzględną bioasekurację. Czy jest szansa na szczepionkę przeciw ASF? /s. 34/ Prezentujemy zalety mieszanek 2 w 1, czyli składniki funkcjonalne + przyprawy. Jak można ograniczyć syntetyczne dodatki, czym je zastąpić? Proponujemy stosowanie naturalnych konserwantów w postaci przypraw /s. 8/. Eksperci smaku i kucharz z firmy MANE tworzą innowacyjne rozwiązania dla branży mięsnej - Czy da się zaprojektować smak /s. 44/? A za 7 miesięcy targi Polagra, prosimy rezerwować czas. Już zapraszamy do Poznania - organizatorzy szykują imprezę wysokich lotów- zapowiedź na /s. 54/.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

INTELLIGENT VACUUM PACKAGING

supervac®

Superbagger - automatyczny załadunek w 6 formatów torebek ze skanem produktu - mięso, wędliny, sery

Zapraszamy na

IFFA

Frankfurt 4-9.05.2019 r.
Hala 11, Stoisko c51

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

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

KWIECIEŃ 2019

W NUMERZE

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

8 2 w 1 - mieszanki funkcjonalne i przyprawowe
Dr inż. Agnieszka Starek

MASZYNY I TECHNOLOGIE

34 Szczepionka przeciwko ASF szansą na walkę z wirusem?
Dr inż. Agata Blicharz-Kania
Dr inż. Agnieszka Starek

AKTUALNOŚCI

32 Zapowiedź - Targi IFFA 4-9 maja 2019

44 Wywiad - zaprojektować smak

54 Zapowiedź - POLAGRA FOOD

INNE

6 Spis reklam

26 Nowości

57 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

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

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

Wesołych Świąt

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

Wilki kątowe do rozdrabniania bloków mięsa mrożonego

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

Masownice próżniowe serii MAH

Kuter przelotowy KR-45

IFFA
4.-9.5.2019
Frankfurt am Main

Zapraszamy
na nasze stoisko
Hala 9.0, Stoisko A60

Visit us!

Metalbud
NOWICKI®
Since 1974

www.metalbud.com

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

SPIS REKLAM

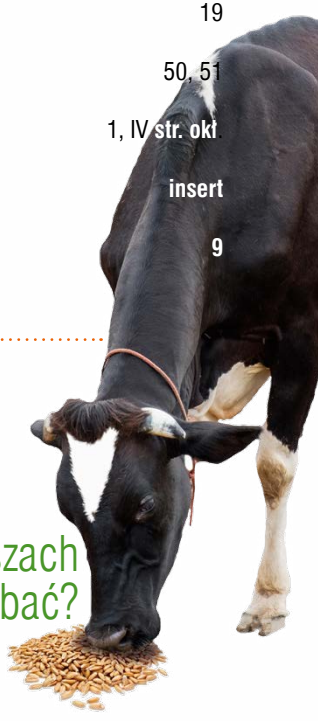
OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero Thermo-Est	48, 49
Aplok	52
Art-Mas	43
Axis	53
Dadaux	insert
Delta Dębica	10
Electrocar	3
Erka	29
Eurodis	41
Eurogum	42
Industrial Auctions	23
Jarvis	21, 36
Kagra	30, 31
Mane	47
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22
MAT CHYRA	37
Metalbud	5
Młynkol	43
Pek-Mont	35
Plan	17
Revic	39
Sekwens	20
Termpol	19
Unimasz	50, 51
Walowsky	1, IV str. okł
Wamma	insert
Vemag Polska	9

w następnym numerze

Dieta wegetariańska
korzyści i zagrożenia

GMO w paszach
czy jest się czego bać?



WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

2 W 1 - MIESZANKI FUNKCJONALNE I PRZYPRAWOWE

Dr inż. Agnieszka Starek

Mięso zwierząt rzeźnych i drobiu oraz przetwory z nich wyprodukowane są nietrwałe i szybko ulegają rozkładowi gnilnemu.
Może być on spowodowany zakażeniem pierwotnym (drobnoustroje i objawy chorobowe występują jeszcze podczas życia zwierzęcia, w czasie badania przedubojowego i/lub podczas uboju), będąc efektem braku odpowiednich warunków higienicznych w hali ubojowej, a także po uboju. Dodatkowo, na przykład niewłaściwe warunki dojrzewania mięsa mogą się przyczynić do zakażenia wtórnego.

Mięso porażone rozkładem gnilnym jest niezdatne do spożycia, gdyż bakteryjne enzymy proteolityczne powodują pojawienie się śluzu na jego powierzchni, a także nadają mu zapach kwaśno-gnilny, przenikliwy.
Stąd też już od zarania dziejów, ludzie starali się przeciwdziałać tym niekorzystnym zmianom mikrobiologicznym. Zaobserwowali (początkowo nieświadomie), iż mięso z upolowanej zwierzyny po zetknięciu się z solą kuchenną i jej naturalnymi zanieczyszczeniami np., z azotanem (V) sodu dłużej zachowuje swoją świeżość.
Człowiek od wieków wykorzystywał również części roślin czy pochodzące z nich ekstrakty do przedłużenia trwałości żywności. Do konserwowania świeżego mięsa na krótki okres używano pokrzyw, zawijając mięso wraz z nimi w lnianą szmatkę.
Obecnie przemysł mięsny stosuje do produkcji przetworów środki pomocnicze, pełniące określone funkcje. Dzięki nim producenci mają możliwość, ukształtowania lub wyeksponowania wyróżników sensorycznych (głównie smakowitości i tekstury), wydłużenia okresu przechowywania (*shelf life*) w obrocie handlowym i/lub w gospodarstwie domowym, a także zwiększania wartości odżywczej przetworu. Warto dodać, że jakościowo i ilościowo zróżnicowane dawki dodatków stosowanych w przetwórstwie mięsa są ściśle określone (limitowane) przez prawo żywnościowe i przepisy wykonawcze danego kraju, przez międzynarodowe regulacje prawne oraz przez tzw. dobrą praktykę produkcyjną (*Good Manufacture Practice - GMP*).
Wśród tej szerokiej gamy dodatków funkcjonalnych można znaleźć przede wszystkim:

- **solanki zalewowe, jak i nastrzykowe oraz preparaty wspomagające kutrowanie**, których składniki pełnią rolę stabilizatorów, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, zagęstników; starannie dobrane umożliwiają dobrą rozpuszczalność, wiązanie wody oraz właściwe wybarwienie gotowego wyrobu; znajdują one szerokie ➤

NA TARGACH SERCA BIJĄ MOCNIEJ!

IFFA
Frankfurt am Main
4. – 9. 5. 2019

VEMAG

ZAPROSZENIE

Już wkrótce IFFA otwiera swoje drzwi . Z radością powitamy Państwa na naszych stoiskach. Z pokazami na żywo stworzymy nowe, fascynujące perspektywy i możliwości zastosowań naszych maszyn dla przemysłu i rzemiosła. Od ostanich targów zoptymalizowaliśmy portfolio, wprowadzając dużo nowości. Cieszymy się, że będziemy mogli osobiście Państwa o tym przekonać.

Pozwólcie się zainspirować ciekawymi innowacjami: nasz VEMAG Team będzie do Państwa dyspozycji. Z bogatego programu wybierzemy optymalne rozwiązanie dla Państwa potrzeb.

VEMAG	Hala 8	Stoisko B06
VEMAG ANLAGENBAU	Hala 8	Stoisko B30/C30
VARIOVAC know-how in packaging	Hala 11.1	Stoisko C85
K-G Weiler	Hala 8	Stoisko D96
fomaco FOOD MACHINERY COMPANY	Hala 9	Stoisko B06
MiVEG	Hala 9	Stoisko A22

VEMAG Polska ul. Szyszkowa 20 02-285 Warszawa tel.: +48 22 867 56 59 tel./fax +48 22 867 67 50

zastosowanie w produkcji kiełbas, wędzonek, wyrobów blokowych;

- **emulgatory**, których składniki mieszanek oparte są na monodiglicerydach kwasów tłuszczowych, cukrach i białkach, wpływają również na stopień związania wody technologicznej, lepsze zemulgowanie tłuszczu i jego równomierną i trwałą dyspersję przestrzenną w masie finalnego przetworu; wykazują także ochronne działanie w stosunku do frakcji lipidowej, ograniczenie zmian hydrolitycznych oraz oksydacyjnych; używane są najczęściej do produkcji pasztetów czy pasztetowych;
- **stabilizatory** zapewniające właściwe wiązanie wody, nadające prawidłową teksturę, a także barwę produktom mięsnym; zapewniają im dodatkowo świeżość i wydłużają okres przydatności do spożycia; zapobiegają rozwojowi niekorzystnej mikroflory wędlin.

Do środków funkcjonalnych dostępnych na rynku można zaliczyć między innymi: wysoko funkcjonalną mieszankę fosforanową przeznaczoną do sporządzania solanek nastrzykowych i zalewowych, fosforanowy preparat wspomagający kutrowanie, kompletny preparat stabilizująco-smakowy na bazie fosforanów do produkcji wyrobów drobnorozdrobnionych, bezfosforanowy środek na bazie cytrynianów wspomagający kutrowanie ze środkami utrzymującymi świeżość i barwę (do farszów kiełbasianych i blokowych) czy preparat funkcjonalno - smakowy do sporządzania solanek ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

DELTA®

www.delta-debica.pl

KONTAKT:

667 888 600

www.dd-24.pl

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

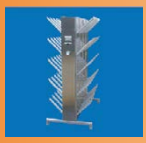
Stanowiska do oszałamiania bydła

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

nastrzykowych, zawierający fosforany (do boczków i bekonów).

Oprócz tych zwyczajowo stosowanych mieszanek funkcjonalnych, przemysł mięsny cały czas dąży do unowocześnień i wprowadza „mieszanki 2 w 1", które cechuje harmonijne połączenie funkcji technologicznej ze smakiem. Składniki funkcjonalne zapewniają właściwą wydajność, konsystencję oraz barwę, zaś zastosowanie dodatkowych kompozycji przypraw i aromatów nadaje wyrobom intensywny i oryginalny smak.

Główną zaletą mieszanek funkcjonalno-przyprawowych jest łatwość w użyciu i dokładność w ich dozowaniu (wielkość opakowania, możliwość dowolnego dobierania środków funkcjonalnych). Wykorzystanie takich kompletnych dodatków do produkcji wyrobów mięsnych pozwala również na skrócenie procesu technologicznego, gwarantując jednocześnie oszczędność czasu i pieniędzy.

Oprócz tych zwyczajowo stosowanych mieszanek funkcjonalnych, przemysł mięsny cały czas dąży do unowocześnień i wprowadza „mieszanki 2 w 1", które cechuje harmonijne połączenie funkcji technologicznej ze smakiem.

Myślę, że producenci mięsa stosujący w swoich recepturach mieszanki funkcjonalno-przyprawowe zostaną docenieni przez swoich klientów poprzez zwiększenie sprzedaży oferowanych przez siebie wyrobów. Ze względu na to, że konsumenci nie zawsze wiedzą, jaką konkretną funkcję pełnią poszczególne substancje znajdujące się w składzie, a wręcz twierdzą, że mogą one stanowić bezpośrednie zagrożenie dla ich zdrowia, dodatek przypraw do produktów mięsnych obali opinię o „chemizacji produktów mięsnych". W momencie, kiedy większość dodatków do żywności będzie (w miarę możliwości) stopniowo zastępowana mieszankami przypraw, nadającymi wyrobom równie odpowiednią jakość, będą one chętnie spożywane przez każdego z nas. Warto pamiętać, ze wysuszone, rozdrobnione przyprawy mają zdolność wiązania wody i pęcznienia, a dzięki wzrostowi wodochłonności produktów zwiększa się ich soczystość i poprawia spójność (szczególnie farszów mięsnych).

A jest w czym wybierać. Owoce **kolendry siewnej** zawierają olejki eteryczne, w skład których wchodzą flawonoidy, ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · B-D · LUMBECK & WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięc mięsa i kości

piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe

piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

związki kumarynowe oraz fitosterole. Przypisuje się im działanie przeciwbakteryjne i grzybobójcze. Utrwalające właściwości tej rośliny znali już starożytni Rzymianie, którzy łączyli kolendrę z octem winnym i tak powstałą mieszankę wykorzystywali do konserwacji mięsa. Obecnie owoce kolendry siewnej również powszechnie stosuje się do konserwowania mięsa, wędlin i peklowania szynki, dlatego powinny stać się one głównym składnikiem coraz to bardziej popularnych mieszanek funkcjonalno-przyprawowych.

Inną rośliną o właściwościach konserwujących jest **jałowiec pospolity** (*Juniperus communis* L.) posiadający szyszkojagody, dla których charakterystyczna jest gorzka juniperyna. Zawiera on również spore ilości olejku lotnego, garbników, związków żywicznych, glikozydów flawinowych oraz inne aktywne substancje i związki organiczne. Początkowo jałowiec wykorzystywano jako konserwant i dodatek do zakiszania warzyw, dym jałowcowy służył zaś do wędzenia wędlin. Obecnie coraz więcej badań wskazuje na to, że jest on bardzo dobrym przeciwutleniaczem.

Przyprawą, która zwykle nie występuje w kuchni w pojedynkę, ale świetnie nada się do urozmaicania potraw, jest **kozieradka**, obecnie chętnie używana do doprawiania wołowiny, jagnięciny i cielęciny. W badaniach Hettiarachchy i in. [1996] dowiedziono, iż mielone paszteciki wołowe wzbogacone o ekstrakty z kozieradki posiadały lepszą stabilność oksydacyjną w porównaniu z próbą kontrolną (bez dodatku tego naturalnego przeciwutleniacza).

Komponując mieszankę funkcjonalno-przyprawową nie można zapomnieć o wzbogaceniu jej w **nasiona czarnuszki**, które odznaczają się charakterystycznym muszkatołowo - korzennym zapachem. Tymochinon, główny składnik olejku eterycznego czarnuszki wykazuje aktywność antyoksydacyjną.

Rozmaryn posiada silne właściwości przeciwutleniające w stosunku do przetworów mięsnych, które wiążą się głównie z obecnością kwasu karnozynowego i karnozolu. Według Yu i in. [2002] dodatek ekstraktu z rozmarynu do wyrobów z mięsa indyka spowodował opóźnienie zmian oksydacyjnych oraz zapobiegał zmianom barwy podczas przechowywania zamrażalniczego. Podobne wyniki uzyskali Sebranek i in. [2005], którzy rozmaryn dodali do kiełbasek wieprzowych przechowywanych chłodniczo i zamrażalniczo. Wykazali, że zapobiegał on wzrostowi wskaźnika TBARS, ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

PIŁA DO KOŚCI POKRZEPOWEJ

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

ŻEBERKOWNICA ŻYŁKOWA

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

ŁOPATKARKA

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

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

GRØNKJÆR

lepiej chronił barwę produktu (w porównaniu z zastosowaniem przeciwutleniaczy syntetycznych BHT czy BHA), a także przyczynił się do wydłużenia zachowania świeżości wyrobu.

Niezastąpionym składnikiem „mieszanek 2 w 1" do potraw mięsnych, który idealnie komponuje się z jagnięciną, cielęciną, drobiem i wołowiną będzie również **tymianek**, inaczej zwany macierzanką. Zawiera on stosunkowo dużą ilość olejku eterycznego, co powoduje, że jest silnie aromatyczny. Badania przeprowadzone przez Fratianni i in. [2010] dowodzą, że tymianek ogranicza peroksydację lipidów, pomagając zachować świeżość mięsa z piersi kurczaka nawet do 2 tygodni w czasie chłodniczego przechowywania.

Mięsa możemy doprawić także **szałwią** bogatą w karnozol, kwas karnozolowy, rozmanol, epirozmanol, karnozan metylu i zapewniającą mięsu dłuższą przydatność do spożycia poprzez ograniczenie wzrostu mikroorganizmów. W badaniach Lilian i in. [2008] udowodniono jej przeciwutleniające właściwości w stosunku do mielonej piersi kurczaka, przetwarzanej pod wysokim ciśnieniem hydrostatycznym do 800 MPa przez 10 minut.

Duże znaczenie jako dodatek do mięsa ma również **bazylia** (zawiera około 1,5% olejku eterycznego, w skład którego wchodzą m.in.: cyneol, linalol, kamfora, eugenol, garbniki, karotenoidy, flawonoidy, saponiny) wyróżniająca się korzennymi, anyżowymi i cynamonowymi nutami zapachowymi i jednocześnie chroniąca barwę mięsa poprzez hamowanie degradacji barwników hemowych.

Składnikiem mieszanek funkcjonalno-przyprawowych może być również **oregano**, które wyróżnia przyjemny intensywny zapach i korzenny, delikatnie gorzkawy smak. Zawiera ono między innymi karwakrol, tymol oraz kwas rozmarynowy, odpowiedzialne za spowolnienie procesów utleniania białek, na które wpływ ma utlenianie lipidów. Według Fasseas i in. [2008] dodatek oregano do mięsa wieprzowego i wołowego, przechowywanego w temperaturze 4°C, w stanie surowym i gotowanym (w temperaturze 85°C przez 30 minut), wpłynął na zwiększenie wartości wskaźnika zmian oksydacyjnych.

Kurkuma zawierająca w swoim składzie kurkuminę również wykazuje silne działanie przeciwutleniające. Jak wykazali Mancini i in. [2015] dodatek sproszkowanej kurkumy miał pozytywny wpływ na status oksydacyjny hamburgerów z królika (przechowywanych w lodówce), a także nadał im pożądaną barwę. **Biała kurkuma** lub plamista również ➤

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

Owoce kolendry siewnej zawierają olejki eteryczne, w skład których wchodzą flawonoidy, związki kumarynowe oraz fitosterole. Przypisuje się im działanie przeciwbakteryjne i grzybobójcze.

wpływa antyutleniająco na surowiec mięsny. Bardzo dobrze komponuje się z imbirem i jest coraz częściej stosowana do jagnięciny lub kurczaka.

Sumak jest przyprawą wyróżniającą się cierpkim, lekko kwaśnym smakiem i przeznaczony jest do tłustych mięs, dań z baraniny, dziczyzny i wieprzowiny. W literaturze zagranicznej istnieją doniesienia o aktywności antyoksydacyjnej zarówno liści, jak i owoców sumaka. Kosar i in. [2007] oraz Kossah i in. [2011] stwierdzili, że ekstrakty metanolu z owoców sumaka wykazują właściwości przeciwutleniające wobec lipidów (najprawdopodobniej odpowiedzialne są za to polifenole-hydrolizowalne taniny).

Duże znaczenie jako dodatek do mięsa ma również **czosnek** (sproszkowany bądź granulowany), który daje bardzo mocny i specyficzny smak oraz zapach, natomiast wyekstrahowane z niego związki przeciwutleniające, dodane w niewielkiej ilości wpływają antyutleniająco na surowiec mięsny. Liczne badania naukowe dowodzą, że ogranicza on również namnażanie mikroorganizmów i jest czynnikiem stabilizującym.

Surowcami wykorzystywanymi do konserwowania przetworów mięsnych, które nadają aromat oraz smak są również liście i korzeń chrzanu. Dzieje się to głównie za sprawą synigrydy (związek chemiczny z grupy glikozydów), która dodatkowo odpowiada za ostry, piekący smak korzenia tej rośliny. **Mielony chrzan** rewelacyjnie łączy się z mięsem zarówno drobiowym, jak i wieprzowym, a także dobrze komponuje się z kiełbasą.

Walka o klienta trwa, dlatego receptury mięsne muszą być stale dopasowywane do potrzeb rynku. Rozwijanie i produkowanie wyrobów świeżych, o wyszukanych smakach, innowacyjnych właściwościach, a także stosowanie rozwiązań efektywnych kosztowo to obecnie główne priorytety przemysłu mięsnego.

Szeroki wybór przypraw, które w większości są naturalnymi konserwantami, pozwala każdemu producentowi wyrobów mięsnych, na ograniczenie stosowania syntetycznych dodatków. Dzięki mieszankom funkcjonalno-przyprawowym można poprawić jakość produktów spożywczych, działając również korzystnie na zdrowie konsumentów. Właściciele zakładów mięsnych decydując się na ich stosowanie, powinni jedynie pamiętać, aby do każdego asortymentu przetworów mięsnych stosować odpowiednio dobrane przyprawy oraz dodatki funkcjonalne. Wysokiej jakości surowce zapewniają wyrobom mięsnym atrakcyjny, oryginalny wygląd, a także wykwintny smak przy niewielkim dawkowaniu. ■

Literatura:

- Karre, L., Lopez, K., & Getty, K. J. (2013). Natural antioxidants in meat and poultry products. Meat science, 94(2), 220-227.
- Falowo, A. B., Fayemi, P. O., & Muchenje, V. (2014). Natural antioxidants against lipid–protein oxida- ➤

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

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

KONKURENCYJNE CENY
12 MIESIECY GWARANCJI

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

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

PRODUKCJA CZUJNIKÓW - ZASTOSOWANIE

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

DYSTRYBUCJA APARATURY KONTROLNO-POMIAROWEJ:

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

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

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

tive deterioration in meat and meat products: A review. Food Research International, 64, 171-181.

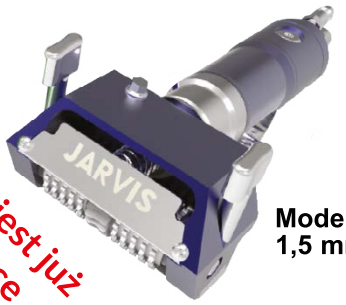
- Szajdek, A., & Borowska, J. (2004). Właściwości przeciwutleniające żywności pochodzenia roślinnego. Żywność Nauka Technologia Jakość, 11(4 Spec.).
- Fasseas, M. K., Mountzouris, K. C., Tarantilis, P. A., Polissiou, M., & Zervas, G. (2008). Antioxidant activity in meat treated with oregano and sage essential oils. Food Chemistry, 106(3), 1188-1194.
- Fasseas, M. K., Mountzouris, K. C., Tarantilis, P. A., Polissiou, M., & Zervas, G. (2008). Antioxidant activity in meat treated with oregano and sage essential oils. Food Chemistry, 106(3), 1188-1194.
- Mariutti, L. R., Orlien, V., Bragagnolo, N., & Skibsted, L. H. (2008). Effect of sage and garlic on lipid oxidation in high-pressure processed chicken meat. European Food Research and Technology, 227(2), 337-344.
- Szczepanik, G.. (2007). Wpływ ekstraktów kopru, podbiału, rozmarynu, skrzypu, szałwii i tymianku na hamowanie utleniania lipidow wyekstrahowanych z tkanki mięśniowej kurcząt i indyków. Żywność Nauka Technologia Jakość, 14(4), 89-98.
- Hettiarachchy, N. S., Glenn, K. C., Gnanasambandam, R., & Johnson, M. G. (1996). Natural antioxidant extract from fenugreek (Trigonella foenumgraecum) for ground beef patties. Journal of Food Science, 61(3), 516-519.

JARVIS®

IFFA

Zapraszamy do odwiedzenia naszego stoiska na targach IFFA we Frankfurcie, hala **9.0**, stoisko **A 06**

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA

7400 zł/netto

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

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

Jarvis Cartridge Stunner
22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge
Stunner 22
Cal and 25 Cal

NOWA NIŻSZA CENA

2500 zł/netto*

* dotyczy pistoletu JARVIS PAS Typ C

PTB 992

CE

PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

- Kossah, R., Zhang, H., & Chen, W. (2011). Antimicrobial and antioxidant activities of Chinese sumac (Rhus typhina L.) fruit extract. Food Control, 22(1), 128-132.
- Kosar, M., Bozan, B., Temelli, F., & Baser, K. H. C. (2007). Antioxidant activity and phenolic composition of sumac (Rhus coriaria L.) extracts. Food chemistry, 103(3), 952-959.
- Fratianni, F., De Martino, L., Melone, A., De Feo, V., Coppola, R., & Nazzaro, F. (2010). Preservation of chicken breast meat treated with thyme and balm essential oils. Journal of food science, 75(8), M528-M535.
- Wereńska, M. (2013). NATURALNE ANTYUTLENIACZE STOSOWANE DO MIĘSA. Engineering Sciences & Technologies/Nauki Inzynierskie i Technologie, 1(8).

- Duda, Z. (2001). Krajowe i międzynarodowe uwarunkowania stosowania dodatków funkcjonalnych i konserwantów w przetwórstwie mięsa. Mięso, 5, 4-9.
- Hęś, M., Jeżewska, M., Szymandera-Buszka, K., & Gramza-Michałowska, A. (2011). Wpływ dodatków przeciwutleniających na wybrane wskaźniki wartości odżywczej mięsa suszonego. Żywność: nauka-technologia-jakość, (5 (78)), 94-106.
- Makała, H. (2010). Przyprawy i ich ekstrakty w przetwórstwie mięsa. Przemysł Spożywczy, 64(3), 26-28.
- Mancini, S., Preziuso, G., Dal Bosco, A., Roscini, V., Szendrő, Z., Fratini, F., & Paci, G. (2015). Effect of turmeric powder (Curcuma longa L.) and ascorbic acid on physical characteristics and oxidative status of fresh and stored rabbit burgers. Meat science, 110, 93-100.
- http://jhmprzyprawy.pl/srodki-funkcjonalne/
- http://kulinaria.com.pl/produkty/przemysl-miesny/mieszanki-funkcjonalne
- http://kulinaria.com.pl/produkty/horeca/mieszanki-przyprawowo-funkcjonalne
- http://www.consult-food.pl/przetworstwo-miesne.html
- http://www.amco.pl/file/page/preparaty-i-mieszanki-funkcjonalne.pdf?version=1415358808
- http://ogrodnictwo.expert/warzywnictwo/warzywnictwo-pozostale/wybrane-rosliny-o-wlasciwosciach-konserwujaco-utrwalajacych/
- http://magfood.com.pl/pdf/Katalog-MagFood.pdf

Industrial Auctions BV

Profesjonaliści w aukcjach on-line dla branży spożywczej

Aukcja internetowa maszyn dla przemysłu spożywczego w Raciążu

Zakończenie aukcji 18 kwietnia

IFFA

4.-9.5.2019

Frankfurt nad Menem

Do zobaczenia Hala 9.1

Stoisko A67

Odwiedź nas

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

www.Industrial-auctions.com

Industrial Auctions BV

OSZCZĘDNOŚĆ CZASU I KOSZTÓW NA ZAKUP MASZYN TO OFERTA OD INDUSTRIAL AUCTIONS

Industrial Auctions powstała w 2010 roku i od razu ówczesny dyrektor generalny Ad van Kollenburg rozpoczął działalność na rynku aukcji internetowych. Firma specjalizuje się w sprzedaży maszyn używanych i urządzeń dla przemysłu spożywczego. Industrial Auctions pragnie zostać jednym z kluczowych liderów na rynku aukcji internetowych w branży. Wraz ze wzrostem zainteresowania serwisami z aukcjami online, firma intensywnie się rozwija. Rośnie liczba klientów w Europie i na świecie. W trakcie swojej dotychczasowej działalności Industrial Auctions zorganizowała setki aukcji dla

renomowanych firm, takich jak Vion, Nestle, FrieslandCompina, COOP i wielu innych. Główną siedzibą Firmy jest Eindhoven w Holandii. Hale o łącznej powierzchni 5 000 m^2, zlokalizowane są przy autostradzie i w pobliżu portu lotniczego, co umożliwia sprawną, kompleksową obsługę i maksymalne skrócenie czasu realizacji zamówień. Industrial Auctions sprzedaje wyłącznie sprawdzone produkty, wysokiej

jakości, które zapewniają niezawodną pracę przez długi czas. Używane maszyny są tańsze niż nowe, często bardziej niezawodne i mniej skomplikowane w obsłudze. Można je odebrać w ciągu tygodnia od zakończenia aukcji, co daje klientowi dużą oszczędność czasu i pieniędzy.

Industrial Auctions stawia sobie za cel satysfakcję klientów, oferuje szczegółowe opisy techniczne, zdjęcia i filmy przedstawiające pracę maszyn. Dzięki zdobytej przez lata wiedzy na temat branży spożywczej, dbałości o szczegóły, firma stara się zapewnić jakość usług na najwyższym poziomie od początku do końca. Podczas osobistych spotkań z klientami, dni otwartych, zapewniają fachowe doradztwo i zespół specjalistów, który jest w stanie odpowiedzieć na każde pytanie. Jeśli nie ma możliwości bezpośredniego kontaktu, można uzyskać informacje online i telefonicznie. Dział logistyki służy pomocą przy demontażu, załadunku maszyn oraz organizacji posprzedażowego transportu na całym świecie.

Zachęcamy do uczestnictwa w aukcjach internetowych. Sprawdź ofertę przygotowaną specjalnie dla Ciebie. Rejestracja jest bardzo prosta. Znajdź maszyny, których poszukuje Twoja firma, złóż ofertę, wygraj aukcję, dokonaj płatności i odbierz maszyny.

Jeśli jesteście zainteresowani i chcecie poznać firmę i zespół Industrial Auctions - firma będzie wystawcą na targach IFFA 2019 we Frankfurcie w Niemczech, hala 9.1, stoisko # A67. Industrial Auctions z chęcią zapewni bilet wejściowy i zaprosi na swoje stoisko.

Jeśli znaleźliście wystarczająco dużo powodów - zachęcamy do odwiedzenia strony internetowej i zapoznania się z pełną ofertą oraz zbliżającymi się aukcjami na

www.industrial-auctions.com

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

NOWOŚCI

KANGRA

INLET COMPLETE TYP 23771

więcej na stronach: 30, 31

Krok po kroku do optymalnej higieny!

- Konieczność wykonania wszystkich czynności przed wejściem na halę produkcyjną
- Suszenie wysokowydajną suszarką z filtrem F8
- Sygnalizacja poprawnego wykonania każdego kroku poprzez lampę LED
- Możliwa integracja ze śluzami do czyszczenia obuwia
- Możliwość zastosowania dwuramiennego kołowrotka/ sygnału dźwiękowego itp.

IFFA

Nasz partner firma FRONTMATEC zaprasza do zapoznania się z ofertą reprezentowaną podczas trwania Międzynarodowych Targów Przetwórstwa Mięsnego IFFA Frankfurt 4-9.05.2019 r.

Stoisko nr E16 hala 9

NOWOŚCI

JARVIS®

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA MODEL JHS

więcej na stronach: 21, 36

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!

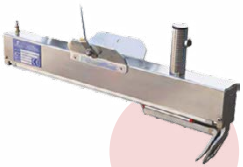
NOWOŚCI

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

więcej na stronach:
7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22

PROMOCJA

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA
ręczna do usuwania skóry
i słoniny model: „M-74"
cena: **5.850,00 zł netto**
Niska waga - niskie koszty
eksploatacji - 150 ostrzy gratis



ŁOPATKARKA PNEUMATYCZNA
cena: **12.800,00 zł/szt. netto**
Urządzenie w szybki
i łatwy sposób oddziela kość
łopatki od mięsa

APARAT UBOJOWY MATADOR MODEL:"SS 3000 AXIAL"
cena: **2.450,00 zł netto**
Niskie koszty eksploatacji profesjonalny,
skuteczny i bezawaryjny aparat ubojowy na rynku

KLESZCZE PNEUMATYCZNE DO PODRYWANIA SADŁA KENTMASTER MODEL M-8
cena: **16.800,00 zł/kpl. netto**
Potężne, szybkie i skuteczne
narzędzie do podrywania sadła.
Podczas uruchomienia przycisku
kleszcze zamykają się, a następnie
siłownik pionowy podrywa sadło.

PNEUMATYCZNY APARAT UBOJOWY „KENTMASTER MODEL" PBS-1
6.8 bar cena: **18.500,00 zł/szt. netto**
PBS-2/12 bar cena: **26.500,00 zł/szt. netto**
wersja penetrująca
oraz niepenetrująca

URZĄDZENIE PNEUMATYCZNE DO ZRYWANIA RACIC
cena: **12.600,00 zł/szt. netto**

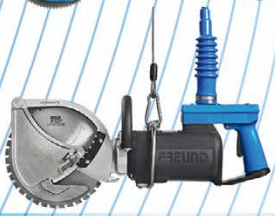
ERKA

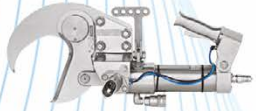
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

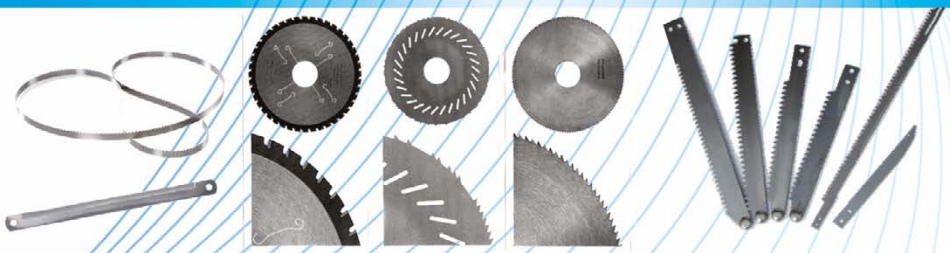
TRYMERY I SKÓROWACZKA

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

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

solidna firma 2018 | RZETELNA Firma | IFS Logistics | IFS Broker | IFFA

IFFA Frankfurt
4-9.05.2019 r.
Stoisko nr E16 hala 9

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

TARGI IFFA 4-9 MAJA 2019

W dniach 4 – 9 maja 2019 roku we Frankfurcie nad Menem, odbędą się największe na świecie międzynarodowe targi przetwórstwa mięsnego – IFFA.

Na ostatnią edycję targów IFFA do Frankfurtu przybyło ponad 63 000 odwiedzających ze 143 krajów. Prawie 66% z nich stanowili branżyści spoza Niemiec. Najwięcej przedstawicieli przybyło z Rosji, Hiszpanii, Polski, Włoch oraz Holandii. 1 027 wystawców z 55 krajów (w tym 31 firm z Polski) zaprezentowało imponujący przekrój produktów.
Podczas targów IFFA 2019, wystawcy zaprezentują zróżnicowany asortyment, w ramach wybranej grupy produktów: maszyny i urządzenia do przetwórstwa mięsa, nowoczesne technologie uboju, rozbiór i przerób mięsa, gotowanie i wędzenie, pakowanie, transport, magazynowanie, techniki mierzenia i ważenia, higiena zakładu, konserwacja urządzeń, wyposażenie sklepów mięsnych i gastronomii, a także wyroby mięsne i artykuły spożywcze oraz artykuły dla cateringu i obsługi imprez.

Targi iffa rosną!

Nowa hala wystawiennicza, zoptymalizowany układ rozmieszczenia wystawców, więcej przestrzeni oraz udział wszystkich liderów branży – to najważniejsze zmiany jakie czekają na uczestników targów IFFA 2019. Zgodnie z mottem tego-

rocznej edycji: „Meet the Best", odwiedzający zapoznają się z szeroką ofertą najlepszych produktów i usług oraz zaawansowanych technologii dla sektora mięsnego.
„Wspólnie z branżystami, nie możemy doczekać się tegorocznych targów IFFA 2019 – wszystko wskazuje na to, że ta edycja będzie jeszcze lepsza niż poprzednie. Targi IFFA to wyjątkowe wydarzenie, które odbywa się od 1949 roku. Jesteśmy dumni z tego, że na przełomie lat urosło do rangi najważniejszej imprezy branży mięsnej" – wyjaśnia Wolfgang Marzin, dyrektor Messe Frankfurt.

Zmodernizowana powierzchnia wystawiennicza

W tym roku ekspozycję po raz pierwszy będzie można zobaczyć w hali 12, w której wystawcy przedstawią ofertę z zakresu: przetwórstwa, wyposażenia sklepów mięsnych, przypraw, substancji pomocniczych oraz osłonek. Wiodący producenci z segmentu rzeźnictwa, ćwiartowania oraz obróbki znajdą się w hali 9. Hala 8 w całości zostanie zadedykowana przetwórstwu. Z kolei w hali 11 zostanie przedstawiona kompletna oferta dotycząca pakowania, zaopatrzenia, technik pomiarowych i metod ważenia. W Galerii uczestnicy odwiedzą stoiska stowarzyszeń oraz magazynów branżowych.

Program wydarzeń towarzyszących

Poza prezentacją szerokiego wachlarza produktów, targi IFFA oferują bogaty program wydarzeń towarzyszących. Wykłady ekspertów, specjalne wystawy, konkursy oraz wspólne zwiedzanie targów z przewodnikiem to niepowtarzalna okazja do wzbogacenia wiedzy o branży, wzięcia udziału w interesującej dyskusji oraz nawiązania nowych kontaktów biznesowych.
Szczegółowe informacje na temat wydarzeń towarzyszących targów IFFA, znajdują się w sekcji „Themes and Events" na stronie internetowej www.iffa.com. Niniejsza witryna zawiera wszelkie informacje oraz przydatne wskazówki dla uczestników wydarzenia.

Targi Frankfurt
Przedstawicielstwo w Polsce
ul. Bohdanowicza 21 lok. 21
02-127 Warszawa
Tel. 22 49 43 200
e-mail: Info@poland.messefrankfurt.com
www.targifrankfurt.pl ■

SZCZEPIONKA PRZECIWKO ASF SZANSĄ NA WALKĘ Z WIRUSEM?

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

Choroba ASF (afrykański pomór świń) jest wywoływana przez wirusa DNA należący do rodzaju *Asfivirus*. Ze względu na poważny wpływ na zdrowie zwierząt oraz stabilność przemysłu mięsnego, ASF jest uważany za jedną z najważniejszych i najbardziej niebezpiecznych chorób wirusowych świń i dzików.

Dlaczego wirus ASF jest tak groźny? Przede wszystkim z powodu odporności na niekorzystne czynniki zewnętrzne. Ginie dopiero podczas ogrzewania w temperaturze 60°C w czasie 20 minut lub w 71°C przez 1 minutę. Wirus może przetrwać bardzo długo, zarówno w świeżym, jak i mrożonym mięsie. W ostrej fazie choroby cząstki wirusa licznie występują w odchodach, moczu i krwi, co ułatwia jego ekspansję. Wesz świńska oraz niektóre żywiące się krwią muchy mogą przenosić chorobę pomiędzy osobnikami. To wszystko sprawia, że ASF bardzo szybko rozprzestrzenia się wśród zwierząt hodowlanych.

Wirus afrykańskiego pomoru świń jest złożony (ma ponad 200 różnych białek), a w jego cyklu epidemiologicznym występuje więcej niż jeden podatny na zakażenie gospodarz: świnie domowe i dziki. Zarażenie rzeczywiście nie stanowi niebezpieczeństwa dla ludzi. Człowiek może być tylko wektorem wirusa, czyli go przenosić. Jednak w przypadku świń, ponad 99% zachorowań kończy się śmiercią.

Na początku choroby pojawia się gorączka utrzymująca się przez kilka dni. Później temperatura ciała spada (poniżej normy), pojawia się sinica uszu i brzucha oraz wybroczyny. Obserwuje się także duszności, biegunkę, wymioty czy poronienia. Zdarza się, że gorączkujące zwierzęta zachowują apetyt. Jednak w ciągu kilku lub kilkunastu dni chore świnie umierają. Okres od zarażenia się zwierzęcia do wystąpienia pierwszych objawów klinicznych wynosi zazwyczaj od 4 do 8, a maksymalnie do 21 dni.

Skąd właściwie pojawiła się choroba ASF? Pierwszy przypadek zachorowań odnotowano w Kenii, w 1921 r. Wirus doprowadził do masowej śmierci trzody chlewnej sprowadzonej z Europy. Okazało się bowiem, że świnie, w odróżnieniu od afrykańskich guźców, nie są odporne na skażenie ASF. W kolejnych latach epidemie afrykańskiego pomoru świń wybuchały w innych subsaharyjskich krajach. W Europie wirus pojawił się w 1957 r. pod Lizboną. Odnotowano wówczas niemal stuprocentową śmiertelność zarażonych zwierząt. Kolejne ognisko choroby zaobserwowano w 1960 r. wśród świń domowych. W następnych latach wirus afrykańskiego pomoru świń atakował zwierzęta na obszarze całego Półwyspu Iberyjskiego. ➤

PEK-MONT®

Wszystkim
Klientom i Współpracownikom
życzymy Wesołych Świąt

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne

myjki kijów

komory tradycyjnego wędzenia

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

- masownice próżniowe
- masownice przelotowe
- linie uboju trzody
- linie uboju bydła
- linie rozbioru wieprzowego
- linie rozbioru wołowego
- linie rozbioru drobiu

- linie magazynowe
- transportery pojemników
- wyposażenie technologiczne
- drzwi
- odwodnienia
- sprzęt drobny

- oczyszczalnie ścieków komunalnych
- oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

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

WWW.PEKMONT.PL

Początkowo walka z ASF polegała na redukcji populacji dzików. Okazało się jednak, że ta metoda nie jest w pełni skuteczna. Zaczęto więc uśmiercać wszystkie zagrożone chorobą osobniki i wprowadzono rygorystyczną bioasekurację w gospodarstwach hodowlanych. W ostatnich latach XX w. niemal zupełnie wyeliminowano zarażenie wirusem ASF w Portugalii i Hiszpanii. Jednak wskutek eksportu skażonego mięsa choroba zaczęła się pojawiać również w innych krajach śródziemnomorskich. Przez Rosję i Białoruś (z Gruzji i Armenii) epidemia ASF dotarła również do Polski. Pierwsze ogniska choroby zaobserwowano w lutym 2014 r. W roku 2015 odnotowano już 44 przypadki zachorowań.

W celu powstrzymania dalszej ekspansji wirusa niezbędne okazało się wprowadzenie odpowiednich działań. Od kilku lat trwają badania i dyskusje nad epidemiologią wirusa oraz ścieżkami jego wprowadzenia. Przede wszystkim jednak wdrażana jest rygorystyczna bioasekuracja.

Czym właściwie jest bioasekuracja? Polega głównie na zabezpieczeniu gospodarstw przed wirusem. Należy zatem m.in. zapewnić odpowiednie ogrodzenie, kontrolować osoby z zewnątrz, które mają kontakt z hodowanymi zwierzętami, stosować odzież ochronną, eliminować gryzonie oraz prowadzić okresową dezynfekcję. Producenci są więc zobligowani do prowadzenia hodowli świń w sposób maksymalnie ograniczający wprowadzenie choroby do chlewni. Należy zabezpieczyć budynki inwentarskie przed dostępem dzikich zwierząt. Ważne jest również, aby podawać świniom paszę od sprawdzonych producentów, a także stosować maty dezynfekcyjne. W walce z afrykańskim pomorem świń nie można zapomnieć o stosowaniu się do zakazu kupowania używanego wyposażenia z gospodarstw znajdujących się w strefie ASF. Pozostałości organiczne (pasza, odchody, nasienie) mogą doprowadzić do skażenia kolejnych zwierząt. Rolnicy z gospodarstw znajdujących się na terenach objętych afrykańskim pomorem świń nie mogą również sprzedawać produktów takich jak pasze, słoma czy nawozy naturalne.

Skuteczne wdrożenie bioasekuracji może zatem przyczynić się do zmniejszenia stopnia rozprzestrzeniania wirusa ASF. Jednak fakt ten zaczęto interpretować nieco inaczej. Niektórzy naukowcy twierdzili, że nowe ogniska zarażenia trzody chlewnej wirusem są wynikiem zaniedbań ze strony człowieka. ➤

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

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

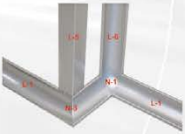
Szafki ze skrytkami

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

Skąd właściwie pojawiła się choroba ASF? Pierwszy przypadek zachorowań odnotowano w Kenii, w 1921 r. Wirus doprowadził do masowej śmierci trzody chlewnej sprowadzonej z Europy.

Uznano, że za brak ochrony stada przed ASF odpowiadają przede wszystkim producenci! Rzeczywiście stosowanie się do wymienionych zakazów i nakazów istotnie przyczynia się do poprawy bioasekuracji, ale czy gwarantuje eliminację choroby?

Według badaczy największe zagrożenie stanowią gospodarstwa, w których hoduje się po kilka sztuk świń. W takich miejscach trudno o zachowanie zasad bezpieczeństwa. Jose Manuel Sanchez-Vizcaino (ekspert Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt) zaproponował, aby po prostu zlikwidować małe stada. Stwierdził, że wskazane byłoby, aby w całym pasie wschodnim Polski wybić wszystkie świnie. Oczywiście rolnikom wypłacanoby odszkodowania za zabite osobniki. Wydaje się, że rozwiązanie to byłoby jednak zdecydowanie zbyt odważne. Ponadto, nadal nie wyeliminowałoby problemów zarażonych dzików stanowiących niebezpieczeństwo.

Niewątpliwie bardzo ważna jest wspomniana rekompensata dla hodowców za ubite z nakazu świnie. W ten sposób można zachęcić rolników do wczesnego zgłaszania ognisk ASF. Brak odszkodowań lub ich nieodpowiednia wysokość mogą prowadzić do nieinformowania o pojawieniu się choroby, a nawet do uboju lub sprzedaży skażonych świń bądź zakopywania padłych osobników w miejscach dostępnych dla dzikich zwierząt. Dla przykładu, w Rosji brak odszkodowań za poniesione straty przyczynił się do szybkiego rozprzestrzeniania się wirusa ASF.

Niestety, wprowadzenie programu zwalczania ASF, nakaz uboju świń czy bioasekuracja nie wystarczyły do zatrzymania choroby. W 2018 roku odnotowano ponad sto ognisk afrykańskiego pomoru świń. Stan ten poważnie zagrażał zdrowiu zwierząt oraz bezpieczeństwu produkcji trzody chlewnej. Ostatecznie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podjęło decyzję o masowym odstrzale dzików. Do walki z ASF postanowiono włączyć również wojsko. Jednak decyzja MRiRW wywołała wiele kontrowersji. Część społeczeństwa uznała, że odstrzał dzików jest niepotrzebny. Informacja o polowaniach wywołała liczne protesty miłośników zwierząt, ekologów, a nawet podzieliła naukowców. Jednak po przeanalizowaniu wyników badań i doniesień literaturowych należy stwierdzić, że wprowadzenie tej metody walki z wirusem ASF rzeczywiście było uzasadnione.

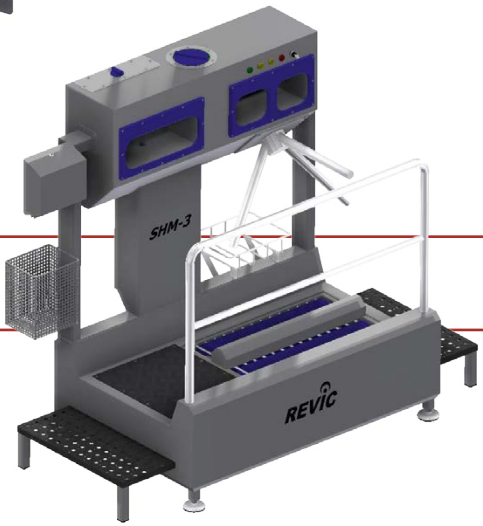
W 2018 roku ukazała się publikacja naukowa, której celem było przeanalizowanie epidemiologii choroby ASF, charakterystyka dotkniętych stad i ścieżki wprowadzenia wirusa na przykładzie gospodarstw dotkniętych chorobą w Estonii. Pierwszy przypadek zarażenia wirusem zdiagnozowano na początku września 2014 r. u dzika. W następnym roku choroba rozprzestrzeniła się w całej populacji dzików w Estonii, a pierwsza epidemia ASF u świń domowych miała miejsce w lipcu 2015. W kolejnych dziewięciu tygodniach wykryto już szesnaście ognisk choroby w gospodarstwach ➤

REVIC®

Mieszałka RX-400

Mieszałka próżniowa RX-850V

Stacja higieny z myciem rąk SHM-3



Revic Sp. z o.o.
ul. Sokolska 70, 41-219 Sosnowiec
www.revic.pl
Tel. 603 033 965

IFFA

Zapraszamy do odwiedzenia naszego stoiska na targach IFFA we Frakfurcie stoisko **A70** hala **9.1**

hodowlanych. Przykład ten pokazuje, w jak szybkim tempie rozprzestrzenia się wirus. To jednak nie najważniejszy efekt badań naukowców. Stwierdzili oni, że głównym czynnikiem wywołującym zakażenie gospodarstw jest właśnie występowanie zarażonych dzików. Wszystkie ogniska choroby występujące u świń domowych pojawiły się na obszarach, na których wirus ASF wykryto również w populacji dzików.

Wydaje się jednak, że pomimo wprowadzenia wszystkich opisanych działań problem afrykańskiego pomoru świń wciąż pozostanie nierozwiązany. Nakaz uśmiercenia świń z obszarów zagrożonych nie gwarantuje bezpieczeństwa z uwagi na możliwość występowania chorych dzików. Z kolei odstrzał populacji dzików po pierwsze zakłóca ekosystem, a po drugie należy przypuszczać, że nie będzie w stu procentach skuteczny (nie można przecież zagwarantować uśmiercenia wszystkich osobników). W związku z powyższym od kilkunastu lat, w różnych krajach, trwają intensywne badania nad opracowaniem środka farmakologicznego pozwalającego na zatrzymanie ekspansji wirusa ASF.

Jednak z dokumentu wydanego przez Dyrekcję Generalną ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności wynika, że dotychczas nie udało się otrzymać w pełni skutecznej i niepowodującej powikłań szczepionki, którą uznano by urzędowo, jako nadającą się do użytku terenowego. Jednak naukowcy nie przerywają prac. Możliwe, że szczepionkę opracowanoby już kilka lat temu w Hiszpanii, jednak w 2000 r. nakazano zamknięcia laboratoriów zajmujących się opracowywaniem preparatu. Uznano wówczas, że szczepionka nie jest już potrzebna, ponieważ wyeliminowano wszystkie ogniska choroby na Półwyspie Iberyjskim. W ostatnich latach, kiedy wirus ASF wykryto w wielu innych krajach, ponownie rozpoczęto badania, jednak ich kompleksowe przeprowadzenie jest bardzo czasochłonne.

Fernando Rodríguez, Dyrektor CReSA (Centre de Recerca en Sanitat Animal) przyznał, że jego zespół stworzył prototypy szczepionek, które chronią sto procent świń przed eksperymentalnym zakażeniem szczepem wirusa z Gruzji. To bardzo zadowalające osiągnięcie, jednak sprawdzone tylko w warunkach kontrolowanych. Konieczne jest zatem przeprowadzenie dalszych badań, które pozwolą osiągnąć równie wysoką skuteczność w użyciu terenowym.

Na razie pewne jest, że szczepienia zawierające inaktywowanego wirusa, tzw. szczepionki zabite, nie są skuteczne. Prawdopodobnie wynika to ze złożoności wirusa oraz faktu istnienia dwóch postaci infekcyjnych: jednej wewnątrzkomórkowej, a drugiej zewnątrzkomórkowej. Zatem dalsze prace polegają na opracowaniu preparatu zawierającego wirusy atenuowane – żywe, pozbawione właściwości chorobotwórczych.

Szczepionki atenuowane występują w dwóch odmianach: jako preparaty ze szczepami ASFV o niskiej zjadliwości (czyli zdolności wniknięcia, namnożenia się i uszkodzenia tkanek zainfekowanego organizmu) oraz jako preparaty zawierające ASFV pozbawiony w znacznym stopniu zjadliwości. Wykorzystując techniki inżynierii genetycznej w procesie delecji, eliminuje się wówczas z genomu wirusa geny determinujące zjadliwość.

Hiszpańscy lekarze weterynarii z Europejskiego Laboratorium Referencyjnego ➤

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE BIZNESU 2018 Rude Biznesu

ISO 9001: 2015
LL-C (Certification)

TERMET
Wyprodukowano we Francji

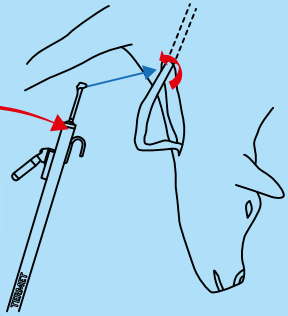
WYPOSAŻENIE UBOJNI

ROZWIERACZ DO MOSTKA

- idealny przy uboju rytualnym (wytrzewianie bez rozcięcia mostka)
- ułatwia dostęp do wnętrzności
- redukuje czas wytrzewiania do **20%**

URZĄDZENIE PNEUMATYCZNE "CLIP AIR"

- służy do podbijania klipsów na przełyku
- ciśnienie: 6 barów



URZĄDZENIE BOLCOWE DO OGŁUSZANIA ZWIERZĄT „MATADOR"

Naboje:

kolor niebieski
cielęta

kolor czerwony
krowy, byki do 900g

kolor czarny
powyżej 900 kg

Zapewniamy kompleksową obsługę, naboje, przeglądy i szkolenia

Części dostępne w **24h**

W CELU UMÓWIENIA PREZENTACJI PROSIMY O KONTAKT
ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k. Bydgoszczy
Tel. **52 384 01 42**, e-mail: **info@eurodis.pl**, **www.eurodis.pl**

www.termet-solefi.com

Afrykańskiego Pomoru Świń wykorzystali genotyp wirusa wyizolowanego na Łotwie. Preparat podano dzikom doustnie. Wszystkie osobniki rozwinęły odpowiedź immunologiczną. Okazało się, że procent zwierząt niewykazujących objawów choroby po zaszczepieniu był bardzo wysoki. Ponadto dziki mające kontakt z zaszczepionymi zwierzętami, również nabywały odporność. Uzyskane wyniki są bardzo obiecujące. Jednak szacuje się, że opracowanie w pełni skutecznej szczepionki potrwa co najmniej kilka lat.

Należy pamiętać, że poza przygotowaniem preparatu konieczne będzie również wprowadzenie go na rynek. Rzeczywiście zainteresowanie władz oraz sektora biznesowego szczepionką przeciwko ASF będzie działało na korzyść producentów. Jednak nie można zapomnieć, że szczepionka jest też lekiem. Można więc przypuszczać, że prowadzone będą również odpowiednie działania marketingowe. Zwłaszcza że na razie trudno oszacować koszt takiej szczepionki.

Pozostaje jeszcze kwestia aplikacji preparatu. Podawanie szczepionki w postaci iniekcji byłoby lepiej akceptowane przez przemysł. Jednak jeśli chodzi o dziki, konieczne jest opracowanie preparatu podawanego doustnie. Najskuteczniejsze byłoby aplikowanie szczepionki w formie przynęty.

Podsumowując, należy przede wszystkim stwierdzić, że opracowanie skutecznej szczepionki przeciwko wirusowi ASF jest niezmiernie trudne. Preparat nie może wywoływać powikłań poszczepiennych, a jednocześnie musi charakteryzować się wysokim stopniem uodporniania świń i dzików. Trudno zatem oszacować, kiedy szczepionka będzie dostępna. Jednak naukowcy w wielu krajach, także w Polsce, cały czas pracują nad stworzeniem preparatu. Zatem szanse na powstrzymanie wirusa ASF poprzez zastosowanie szczepionki są jak najbardziej realne. ■

REKLAMA

Oferujemy rozwiązania dla przetwórstwa mięsnego, drobiowego oraz rybnego z wykorzystaniem przetworzonych wodorostów morskich.

Oferujemy:
Preparaty karagenowe - EUROGEL® MB / MBE
– m.in. nastrzyki elementów kulinarnych,
solanki zalewowe, produkcja wędlin oraz konserw.

Preparaty alginianowe - EUROGEL® MBA
– emulsje: mięsne, tłuszczowe, olejowe, restrukturyzacja mięsa
EUROGEL® CCA – stosowany w produkcji osłonek metodą koekstruzji.

także
wysokiej jakości hydrokoloidy:
mączka chleba świętojańskiego,
guma guar, guma konjac itp.

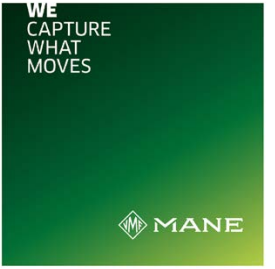
Chcesz wiedzieć więcej?
Zadzwoń lub napisz.

EUROGUM POLSKA Sp. z o.o.
Al. Rzeczypospolitej 2 lok. 9
02-972 Warszawa
tel: +48 228492995
eurogum@eurogum.pl
www.eurogum.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
Wesołych Świąt
Nasz towar zaspokaja potrzeby!
ART- MAS

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
WESOŁYCH ŚWIĄT
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

ZAPROJEKTOWAĆ SMAK



Posiadając własne centra doskonalenia mięsa, MANE – francuska firma z sektora smaków i zapachów, ma na celu zaspokojenie potrzeb przemysłu mięsnego. W jaki sposób eksperci smaku i kucharze przyczyniają się do opracowania innowacyjnych rozwiązań dla sektora mięsnego w Europie Wschodniej, mówi Olivier Katoná - dyrektor Centrum Doskonalenia i Rozwoju Produktów Mięsnych w Noisiel we Francji.

Gdzie znajdują się Centra Doskonalenia i Rozwoju Produktów Mięsnych i z jakimi wyzwaniami w branży się zmagają?

Olivier Katoná: Prowadzimy trzy centra - w Rubí w Hiszpanii, w Warszawie i w Noisiel we Francji. Celem wszystkich trzech ośrodków jest rozwiązywanie szerokiej gamy problemów klientów, takich jak znalezienie odpowiedniego smaku, odpowiedniej struktury i kombinacji kolorów, właściwej substancji konserwującej lub opracowanie mieszanki smakowej, która spełnia kilka funkcji jednocześnie. W naszych centrach zajmujemy się zarówno parzonym, suszonym czy surowym mięsem, jak i alternatywami mięsa i produktami wegańskimi. Nasze doświadczone zespoły, w skład których wchodzą eksperci smaku, technolodzy żywności i specjaliści ds. badań i rozwoju, mają holistyczną wizję i uwzględniają różne aspekty produktu końcowego.

Co może być takim typowym problemem związanym ze smakiem?

Prawie każde zapytanie jest niepowtarzalne, ale zauważamy pewne tendencje w sektorze mięsnym, jak na przykład wzrost fleksitarianizmu. Około 20-30 proc. wszystkich zapytań naszych europejskich klientów dotyczy alternatyw mięsa. Aby stworzyć bezmięsnego burgera, kiełbasę lub gotowy posiłek, musimy zazwyczaj zastosować białko pochodzenia roślinnego, takie jak: soję, groch czy pszenicę.

Jednak białka roślinne miewają wiele niekorzystnych cech; mogą być gorzkie, mieć nutę ziemistą, kredową lub jakiś inny charakterystyczny posmak. Znalezienie odpowiedniego rozwiązania smakowego w tym przypadku może być skomplikowane, bo nasi specjaliści muszą zarówno maskować nieprzyjemne nuty surowca, jak i opracować produkt, który smakuje podobnie do rozpoznawalnego smaku prawdziwego mięsa.

Olivier Katoná, dyrektor Centrum Doskonalenia i Rozwoju Produktów Mięsnych w Noisiel, Francja

Jakie rodzaje smaku mięsa są obecnie najbardziej popularne?

Głównie mięso grillowane lub pieczone, takie jak wołowina, wieprzowina czy kurczak. Nie ma jednak specyficznego smaku „wołowego” lub „kurczaka”. Tak jak w przypadku każdego rodzaju mięsa połączenie surowców, metod przygotowania, przypraw i innych składników może wytworzyć prawie nieskończoną liczbę profilów smakowych.
W ciągu ostatnich dziesięcioleci nasi specjaliści opracowali różne sposoby oddania smaków mięsa przygotowywanego na różne sposoby. Dlatego podczas nowych projektów możemy odwołać się do ogromnej liczby własnych aromatów, ekstraktów i baz. Ponadto staramy się zachować zarówno autentyczność smaku, jak i preferencje regionalne, uwzględnić wymogi prawne i kosztorysy.

A mówiąc o regionalnych preferencjach i wymaganiach konsumentów, o jakie rozwiązania pytana jest najczęściej firma MANE?

Dobrym przykładem mogą być preferencje konsumentów w Europie Wschodniej. Mięso serwowane jest tam wiele razy w tygodniu z gotowanymi kiełbaskami jako jednym z najpopularniejszych wyrobów mięsnych.
Jeśli chodzi o tę kategorię produktów, dostawcy muszą stawić czoła rosnącemu zapotrzebowaniu na zrównoważony stosunek jakości do ceny. Dla konsumentów ważne jest uzyskanie wartościowych produktów. Jednocześnie ludzie są mniej skłonni do kompromisu w kwestii smaku i bardzo uważnie czytają listę składników na opakowaniu.
Dla producentów spełnienie wszystkich tych wymagań może być prawdziwym problemem. Aby im pomóc, musimy opracować rozwiązania, które są opłacalne i funkcjonalne. Naszym zadaniem jest zatem opracowanie ekonomicznej formuły, która byłaby w stanie zapewnić smak, soczystość i posmak produktu dobrej jakości. Ponadto musimy mieć na uwadze opłacalność, tak samo jak wydajność i zmniejszenie strat produkcyjnych.

Wykorzystanie opatentowanej technologii do produkcji wysokiej jakości naturalnych składników aromatycznych i tworzenia trwałych rozwiązań technicznych

Z jakich narzędzi korzysta Mane, aby uzyskać unikalne informacje o rynku?

Aby uchwycić zmiany wyborów konsumenckich i różnice regionalne, nasz dział aromatów przeprowadza średnio 400 wywiadów konsumenc-

kich dziennie. Niedawno zainicjowaliśmy kompleksowy sondaż we Francji i Rosji, by lepiej zrozumieć oczekiwania lokalnych klientów w zakresie marynat mięsnych, analizując wszystkie aspekty zastosowań i postaw, w tym siły napędowe konsumpcji, potencjały i bariery.
W przypadku Rosji okazało się, że udogodnienia służące oszczędności czasu i wysiłku, a także dobry smak są głównymi czynnikami motywującymi konsumentów do kupowania marynowanego mięsa. Przekonaliśmy się także, że odkrywanie smaku to silny czynnik sprawiający, że ludzie chętnie próbują nowych, oryginalnych smaków i życzą sobie większej różnorodności. Lokalni konsumenci mają też wysokie oczekiwania co do naturalności i z reguły unikają nieznanych składników lub jakichkolwiek dodatków, które wydają im się chemiczne.
Następnie zintegrowaliśmy zdobytą wiedzę w sformułowanie nowej gamy marynat, dostosowując ich skład i odcienie smakowe specjalnie do rynku rosyjskiego.

Jaka jest rola szefów kuchni MANE w tworzeniu nowych receptur dla mięsa?

W wielu przypadkach praca kucharzy jest źródłem naszej inspiracji. To oni dostarczają tej „iskry", która zapewnia autentyczny smak końcowego produktu. Często włączamy kucharzy już na samym początku opracowywania nowej formuły i prosimy ich o przyrządzenie posiłku przy użyciu wyłącznie naturalnych składników, które można znaleźć w każdym domu. Następnie nasi specjaliści od tworzenia aromatów starają się przełożyć smak tego dania na własną kreację, używając składników aromatyzujących, przypraw, marynat itp.
Ponadto nasi kucharze są proszeni o prezentacje produktów w siedzibach klientów, gdy chcemy zademonstrować nowy pomysł lub nieznane połączenia smakowe. Innowacyjne interpretacje kulinarne często prowadzą do wprowadzenia składników lub nowych kombinacji smakowych, które wcześniej były niedostępne. W MANE uważamy, że naszą misją jest ciągłe oferowanie pionierskich rozwiązań, które wprowadzają nowe inspiracje na rynek i umacniają naszą opinię lidera innowacji. Kucharze MANE towarzyszą nam zazwyczaj na stoiskach targowych. Podczas targów IFFA we Frankfurcie nad Menem od 4 do 9 maja będą serwować gościom odwiedzającym nasze stoisko kulinarne nowości. ■

Długoletnie doświadczenie w sektorze mięsnym ułatwia MANE tworzenie nowych, autentycznych i naturalnych wrażeń smakowych

MANE Polska Sp. z o.o., ul. Taneczna 18, 02-829 Warszawa
Tel. +48 22 467 18 13, emea.meat@mane.com, www.mane.com

ODWIEDŹ NAS
IFFA Frankfurt
H12.1/D31

EXTRACTING
THE FUTURE

publicis

AMPERO THERMO-EST

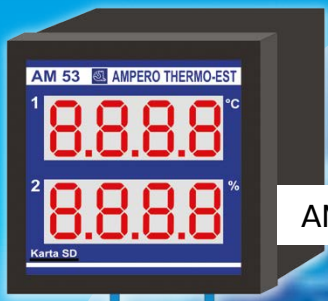
TABLICOWE REJESTRATORY TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI

NOWOŚĆ

AM54

Dane techniczne:

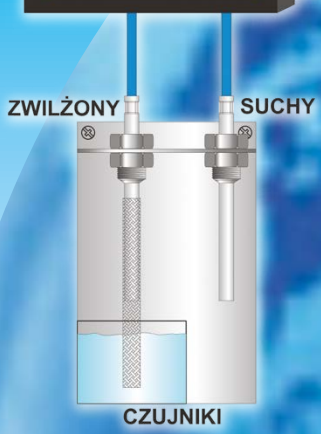
1. 2 czujniki Pt100 wersja czteroprzewodowa
2. zakres pomiarowy -50 ÷ 290°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. dokładność - 0,1% ± 1 cyfra
5. temperatura pracy - 0 ÷ 50°C
6. pamięć nieulotna - karta microSD
7. zegar czasu rzeczywistego - kwarcowy, data (rrrr:mm:dd), czas (gg:mm),
8. częstość pomiaru - 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

Wesołych Świąt Wielkiej Nocy

PUBLICAE AUGENDAE SANITATI PZH Założony w 1818 r. ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY HŻ/D/7685/2003

www.tuv.com TÜVRheinland CERT ISO 9001

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

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

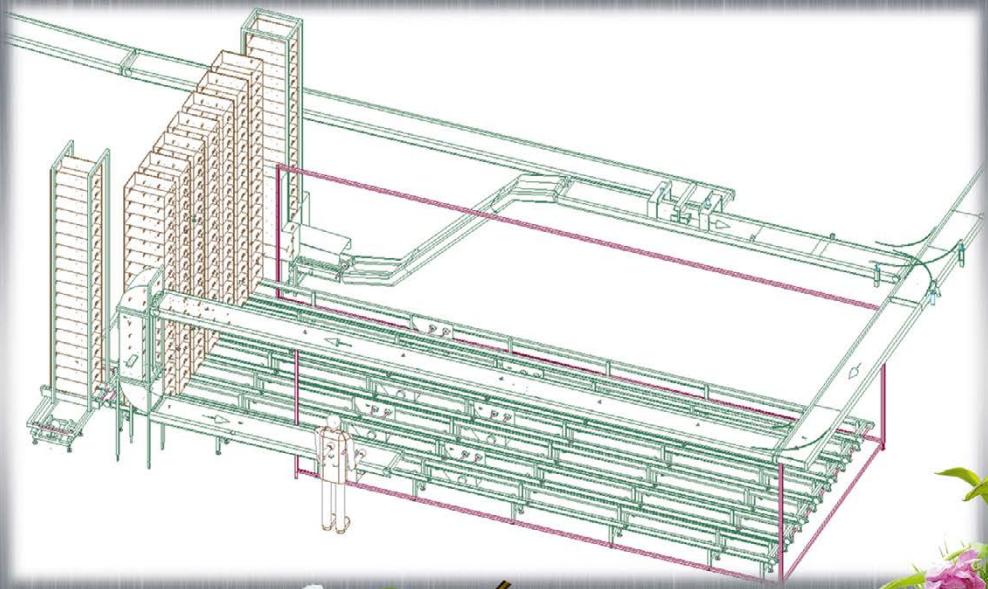
(Pt100; Pt500; Pt1000; Fe-CuNi; NiCr-Nial)

Proponujemy rozwiązania własnej konstrukcji oraz zamienniki do wyrobów zachodnich.

www.ampero.com.pl

UNIMASZ®

SYSTEM WYSOKIEGO SKŁADOWANIA CZYSTYCH POJEMNIKÓW

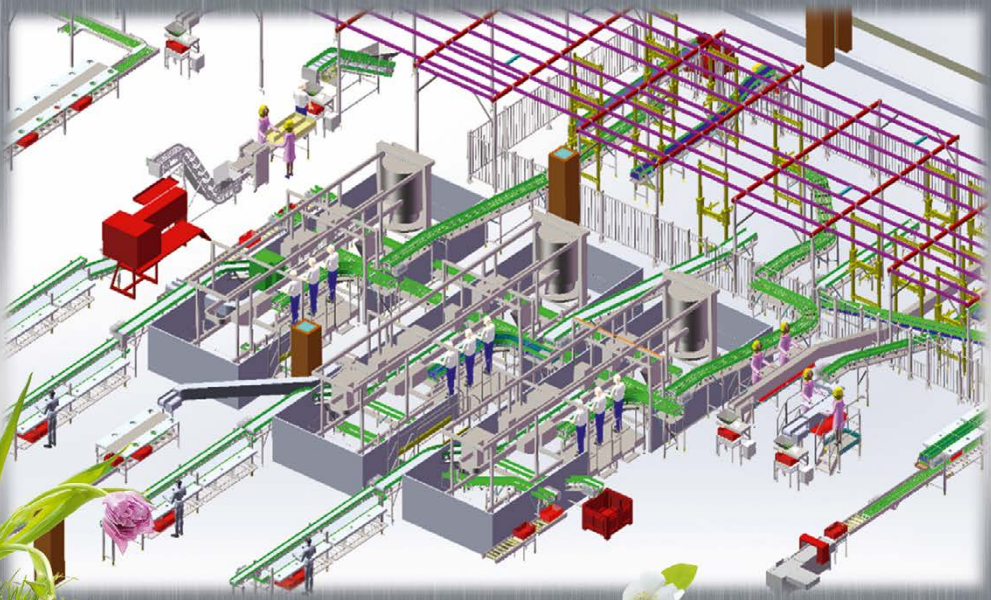


OFERTA PRODUKCYJNA:

- wyposażenie ubojni drobiu i masarni
- przenośniki taśmowe, rolkowe, ślimakowe i inne
- linie dzielenia drobiu i mięsa wieprzowego
- kompletne wyposażenie sanitarne

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

UNIMASZ®



OFERTA PRODUKCYJNA:

- urządzenia na indywidualne zamówienie
- obróbka stali, cięcie laserem
- remonty maszyn
- system wysokiego składowania czystych pojemników

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

Wesołego

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

Za 7 miesięcy 35. edycja Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD. Tegoroczne targi odbędą się pod hasłem „Po pierwsze, jakość”. Co się za nim kryje?

POLAGRA FOOD
MIĘDZYNARODOWE TARGI WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

Na przełomie września i października odbędzie się 35. edycja Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych Polagra Food. Jakie cele stawiają sobie organizatorzy?

Targi POLAGRA FOOD to jedno z najważniejszych wydarzeń odbywających się w cyklu rocznym dedykowanych branży spożywczej. To miejsce promocji polskiej gospodarki, otwierania nowych kontaktów biznesowych, pozyskiwania odbiorców, rozmów na temat przyszłości sektora. O randze wydarzenia świadczy m.in. szerokie grono patronów i partnerów targów. Tegoroczna edycja targów Polagra Food również w tym roku objęta została patronatem honorowym przez Ministra Rolnictwa, Jana Krzysztofa Ardanowskiego. W gronie patronów branżowych znalazły się natomiast czołowe instytucje i stowarzyszenia wspierające rozwój polskiego sektora rolno-spożywczego oraz handlu, jak: Związek Polskie Mięso, Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji, Polska Izba Handlowa, Polska Federacja Producentów Żywności, Krajowa Unia Producentów Soków czy Stowarzyszenie Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych POLBISCO.

Tegoroczna edycja targów odbędzie się pod hasłem „Po pierwsze jakość". *Hasłem tym chcemy przede wszystkim zaakcentować to nad czym pracuje cała branża spożywcza, czyli wysokiej jakości żywność, z którą można zapoznać się podczas targów.* – objaśnia Filip Bittner, Dyrektor Grupy Produktów. W targach POLAGRA FOOD co roku udział bierze kilkuset producentów mięsa i jego przetworów, słodyczy, mleka i wyrobów mleczarskich, herbat, napojów, przetworów owocowo-warzywnych, przypraw czy bakali. Nowości prezentują liderzy w swoich kategoriach jak np. Mlekovita, Krajowa Spółka Cukrowa czy zakłady mięsne znane ze swoich wyrobów w całej Polsce, a także firmy, które dopiero pracują nad rozwojem swojego brandu. W gronie tym znajdują się także producenci i dystrybutorzy żywności zza granicy. *To dzięki nim co roku odwiedzający targi przedstawiciele sieci handlowych i hurtowni spożywczych mogą zapoznać się z ciekawą ofertą wyrobów spoza naszego kraju, a niektóre z nich potrafią być naprawdę zaskakujące i obdarzane są szczególną atencją w szczególności przez przedstawicieli sektora gastronomicznego, w tym najlepszych kucharzy w Polsce biorących udział w odbywającym się w tym samym czasie Kulinarnym Pucharze Polski.* – mówi Filip Bittner.

Aspekt jakości żywności jest kluczowy w szczególności w formule konkursu o Złoty Medal MTP, który towarzyszy targom. Statuetka wręczana zwycięzcom jest potwierdzeniem doskonałości produktu i jego innowacyjności. To nagroda stanowiąca także istotny element w strategii promocji danego produktu. Nagrodzone firmy wykorzystują ją w komunikacji z odbiorcami, ponieważ stanowi ona rekomendację ekspertów branżowych, którzy poddają wnikliwej analizie takie atrybutu produktu jak innowacyjność, estetyka, ekonomiczność użycia czy bezpieczeństwo dla środowiska.

Jakość na targach POLAGRA FOOD jest w centrum uwagi organizatorów również w odniesieniu do samej formuły targów. Staramy się, by wydarzenie, które organizujemy było skutecznym narzędziem promocji żywności, w szczególności polskiej.

Coraz głośniej mówi się o potrzebie stworzenia marki polskiej żywności. To proces długotrwały, ale jako lider rynku eventów chcemy w nim aktywnie uczestniczyć i mamy nadzieję, że w te działania zaangażują się także wspierające nas instytucje i stowarzyszenia, które objęły patronat nad targami POLAGRA FOOD. – objaśnia Filip Bittner. Organizatorzy targów planują w tym roku m.in. oddać scenę targów do dyspozycji branżowych organizacji, by mogły zaprezentować potencjał polskiego sektora żywności przez zwiedzającymi zza granicy, w szczególności gośćmi targów zaproszonymi w ramach programu Hosted Buyer. Wystawcy będą mogli skorzystać także z dodatkowych, nieodpłatnych form promocji jak prezentacja nowości w kanałach online, a warto podkreślić, że aż 40% użytkowników odwiedzających stronę internetową targów pochodzi spoza Polski.

Warto również podkreślić, że w tym roku targi POLAGRA FOOD wracają do jesiennego bloku targowego Polagra. *Eksperymentalna, majowa edycja POLAGRA FOOD pozwoliła uzyskać transparentność z grupie zwiedzających. Niemniej jednak wystawcy w ankietach wskazali, że w ramach targów odbywających się w Poznaniu zależy im również na kontaktach biznesowych z grupą ich dostawców – producentami maszyn i urządzeń dla sektora spożywczego, dodatków do żywności czy też rozwiązań z zakresu logistyki i opakowań. Stąd powrót targów POLAGRA FOOD do terminu jesiennego i dużego bloku targowego, w ramach którego odbędą się tak jak to do tej pory bywało Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA TECH, Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Etykietowania TAROPAK, a także Międzynarodowe Targi Gastronomii i Wyposażenia Hoteli POLAGRA GASTRO/INVEST HOTEL.* – tłumaczy Filip Bittner, Dyrektor Grupy Produktów. ■

Targi POLAGRA FOOD odbędą się w dn. 30 września – 3 października.
Więcej informacji: www.polagra-food.pl

Zakład Wędliniarski i Ubojnia Grzegorz Kępa

SPRZEDAM:

- Waga inwentarza samochodowa 1000 kg – 1.400 zł
- Gniatarko-szlamiarka 5-cio wałowa SPOMASZ – 2.000 zł
- Gniatarko-szlamiarka WIBO (nowe wałki – po remoncie) – 2.200 zł
- Podnośnik słupkowy do cymbrów – 5.000 zł
- Pneumatyczny podest ruchomy do uboju GNT TECHMET – 10.000 zł
- Dymogenerator DAKSTAR (mały 2.000 zł, duży 4.000 zł)
- Winda załadowcza podest 1000 kg – 2.500 zł
- Prasa wieża do szynek – prostokąt 4.000 zł
- Prasa wieża do szynek – malboro 4.000 zł
- Prasa wieża do szynek
- – serca 4.000 zł
- Aplikator do szynek NOWICKI 3.000 zł
- Wyparzarka LOZAMET + stolik - 2.300 zł
- Stół rozbiorowy duży – 1 szt. – 1.200 zł
- Stół rozbiorowy mały – 1 szt. – 1.200 zł
- Stół do rozmrażania (4-poziomowy + wanna ociekowa) – 3.500 zł
- Wózek na osierdzia wołowe – 800 zł
- Konfiskator ubojowy – 1.800 zł
- Wanna do oparzania tuczników (na 1 szt.) – 2.400 zł
- Wanna do oparzania
- tuczników (na 2 szt.) – 3.500 zł
- Skórowaczka MAJA + nóż – 1.400 zł
- Kocioł olejowy 1000l NOWICKI – 5.000 zł
- Sterylizator do piły brzeszczotowej do przecinania wieprzowiny i wołowiny Keymaster - 800 zł
- Szafka odzieżowa na 5 osób – 4 szt. (1 szt. = 500 zł)
- Zgrzewarka TSS115 – 2014 r. – 20.000 zł
- Sterylizator do noży rozbiorowych - 1.500 zł
- Zbiornik 15.000l - 4.000 zł
- Parownik/chłodnica do agregatu samochodowego – 500 zł
- Beczka asenizacyjna 9.000 – 9.800 zł
- Tenderyzator krążkowy NOWICKI – 48.000 zł

WYSTAWIAMY FAKTURY VAT, CENY NETTO

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

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

Tel. (43) 677 43 20, Tel. 603 870 910, Tel. 601 725 474

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044
kampolsc@gmail.com

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945
e-mail: biuro@kalteks.pl

ZUST - IGŁY

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

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

SPRZEDAM

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B do mięsa i wędlin z pompą 250 m³ • 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 próżniowych Busch i Rietschle. Remonty klipsownic Technopack.**

Tel. 501 659 868, 22 612 30 60

SPRZEDAM WILKA

Seydelmann 130

z załadunkiem,

rok 2010.

Tel. 604 437 131

FOLIA CELULOZOWA

CELOKAN + NOWA ULEPSZONA FORMUŁA

dowolne rozmiary rolki i arkusza.

Tel. 694 439 702 kantorex_sc@interia.pl

SPRZEDAM DZIAŁAJĄCY ZAKŁAD MIĘSNY

Woj. Śląskie

Rozbiór, produkcja

Telefon kontaktowy 507 123 090

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

CZĘŚCI I MASZYNY MASARNICZE PRODUKCJI SPOMASZ ŻARY OFERUJE W SPRZEDAŻY:

Maszyny masarnicze po remoncie typu WILK KUTER MIESZALNIK SKÓROWACZKA NASTRZYKIWARKA

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

PROWADZIMY SKUP I REMONTY MASZYN

TEL. KONTAKTOWY 604 711 709, 668 320 076

SPRZEDAM DZIAŁAJĄCY ZAKŁAD UBOJU TRZODY (60 SZT./H) I ROZBIORU MIĘSA.

Województwo zachodniopomorskie.

Tel. 602 767 074

TANIO MASZYNY

- Klipsownica Automat TIPPER TIE,
- Klipsownica Poly Clip Automat,
- Separator Inject-Star,
- Nastrzykiwarka 138 igieł i 20 igieł Rühle,
- Kuter 60 l Spomasz,
- Wilk 100 Presta i Mado,
- Mieszałka Spomasz 350 l i 250 l,
- Kocioł 300-350 l,
- Rozładunek Inject-Star,
- Mieszałka i nadziewarka Presta.

Tel. 605 219 250

Świętokrzyskie:

WYNAJMĘ LUB SPRZEDAM UBOJNIĘ DROBIU

Blisko Kielc.

Tel. 503 161 395

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI, NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Tel. 608 248 487

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
Rozdmuchiwarki do worków CRYOVAC
Piece konwekcyjne RATRIONAL
Linia szybkiego wędzenia Unitherm
Krajalnica Grasselli SL600
Spłaszczarka ALCO
Skórowaczki dwuostrzowe – dwutaśmowe, odbłaniarki
Odkręcarka podtrzymka HANDTMANN
Bębny pasy do SEPAmatic Baader
SEPAmatic 1200 Pompoa Busch 400 m

Zdjęcia www.alimp.com.pl

SPRZEDAM MASARNIĘ

z wyposażeniem maszynowym:

(ubojnia trzody, bydła, rozbiór, produkcja)
Posiadamy sieć sklepów mięsnych z taborem samochodowym.
Zakład spełnia wymogi unijne

Telefon kontaktowy
505 020 356

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 maszyny masarskie Krzysztof Bromirski

Zdjęcia maszyn i aktualności na stronie: www.kalteks.pl

- Handtmann VF-630 PCK-3 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-620 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-628 - po remoncie – na gwarancji
- PAKOWACZKA MULTIVAC R230 2010 r. - po remoncie – na gwarancji
- WILK K&G WW-200 - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann AL-216 - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann AL-216 Z - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann PVLH-241 - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann GMD-99-2 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-200 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-200 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-80 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-50 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-50 MC - po remoncie – na gwarancji
- Wilk Spomasz 130 - 2006 rok - po remoncie – na gwarancji
- Klipsownica Poly Clip
- Skórowaczka MAJA, WEBER
- Nowy sterylizator noży.

PO ZAKUPIE TRANSPORT, URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE NASZYCH MASZYN WYKONUJEMY TYLKO NA ORYGINALNYCH CZĘŚCIACH FIRMY HANDTMANN. SPRZEDAŻ RÓWNIEŻ ZA POŚREDNICTWEM LEASINGU.

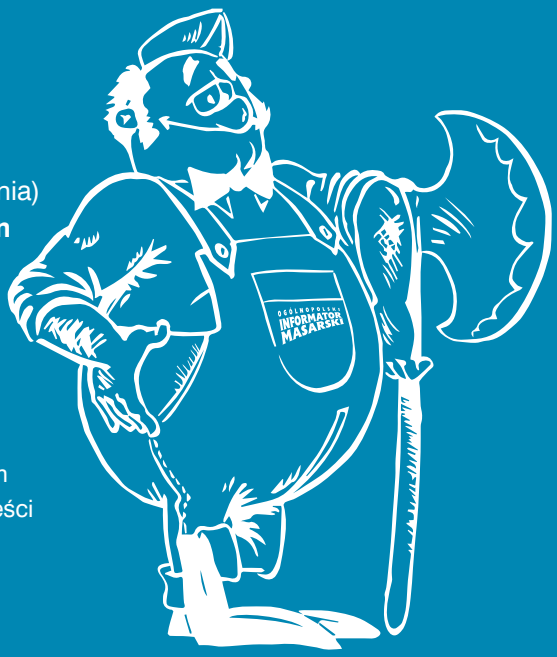
95-060 Brzeziny (koło Łodzi) Jordanów 4a, www.kalteks.pl, biuro@kalteks.pl, Youtube: kalteks, Instagram: kalteks.meat.machines, tel: 604 500 592 tel: 531-900-299.

KUPIĘ
MASZYNY MASARSKIE
odbiór natychmiast

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

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

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



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

Ogłoszenia w GIEŁDZIE publikowane są wyłącznie na zasadzie przedpłat!

CENNIK OGŁOSZEŃ

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

* Ceny brutto

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

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE (dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel.: .....

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

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

UBÓJ

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

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HENPOL
FIRMA BIELICKI
HERMANS
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA

WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL
płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL
kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK
inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
haki
ASMET
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIEJAK
hale rozbioru - proste i zmechanizowane
BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT
eurohaki
JMS STAL-PRODUKT
TECHMET
noże
AGNEX
ALBA
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ERKA
EURODIS
EUROMASZ
BOKAMA SERWIS
GROS
GRANA VENDING
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
MADO
MASTER
METGIS
LAY PRZYPRAWY
MEAT-TECH
METALBUD
TECH-POL
NOMAX
NOWIMEX
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SWORD
TECH-PLUS
TI-MA
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
odtłuszczarki do ryb
SOLARM
prasy do mięsa
SOLARM
noże do mięsa mrożonego
ALIMPEX
EKOMEX
ELEKTROCAR
EURODIS
GRANA VENDING
MADO
MASTER
METGIS
NOMAX
NOWIMEX
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SWORD
TECH-PLUS
TECH-POL
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
noże do skórowaczek i odbłoniarek
ART-MAS
ASSIST
BETAZET
EKOMEX
ELEKTROCAR
ERKA
EURODIS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
NOWPOL
NOWIMEX
PAK
PANEPOL
PLAN
PODAN
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SWORD
TECH-POL
TI-MA
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
WALOWSKY
ŻUK-POL
roboty tnące/znakowanie tusz
BASS Technology
PODAN
tasaki, topory
AGNEX
ART-MAS
EUROMASZ
DADAUX POL
HERMANS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
R. THIELMANN
TECH-POL
ŻUK-POL
ostrzałki do noży, stalki
AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ELEKTROCAR
EURODIS
EUROMASZ
GROS
HERMANS
INWESTEL
INTER-MASCH
KRAK-KULINARIA
JELITEX
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
PODAN
R. THIELMANN
DADAUX POL
TECH-POL
TI-MA
WEBER POLAND
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
maszyny do ostrzenia noży
ART-MAS
BENEKO
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
PODAN
PROMAR
WIBO BT
WIEJAK
piły (w tym taśmowe)
AGNEX
ART-MAS
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
ERKA
KRAK-KULINARIA
INWESTEL
KOMEL
MADO
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO

SOLARM
SWORD
WEINDICH
WILK
piły do kości pokrzepowej
PODAN
sterylizatory (noży, pił)
ANBIEL
ARKA
ASMET
AWE POLAND
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
ERKA
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HEMA-PROMEAT
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
KOMEL
MASMET
MASTER
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROBAL
PROJEKT-POL
SERVO
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
SOLLID
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
UNIMASZ
WEINDICH
WIBO BT
WIOLETTA
WIEJAK
skórowaczki
ALBA
ALASKA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
KRAK-KULINARIA
MASTER
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
TECHMET
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
cymbry
DAKSTAR
JBJ CONSULTING
TECHMET
wózki do skórowania bydła
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
JUMOPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
TRACZ
WEINDICH
odbłoniarki
ALASKA
ALBA
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
MASTER
MAVE4
PAK
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
odkostniarki (w tym głowice odkostniające)
ARENDT
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
GRANA VENDING
KOKO
MASTER
MAVE4
PROMAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
UNIVERSAL
WEINDICH
WIOLETTA
oparzelniki zanurzeniowe
BASS Technology
METEX
PEK-MONT
TECHMET
odmięśniarki
ELEKTROCAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
opalacze do głów
KOMA
MASTER
PODAN
TECH-POL
R. THIELMANN
WEINDICH
urządzenia do wyciągania żeberek
BENEKO
EKOMEX
INWESTEL
MASTER
PODAN
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia do wyciągania kości łopatkowej
PODAN
odciążniki sprężynowe
ERKA
KOMEL
MASTER
METEX
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
gumy i taśmy do skórowaczek
WEST
stanowiska do rozbioru bydła, podesty automatyczne
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PLAN
PODAN
TECHMET
urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
MASTER
PEK-MONT
TECHMET
separatory
ALIMP
BASS Technology
COMBI LINE
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
METGIS
MAVE4
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET

ROZDRABNIANIE, KUTROWANIE

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

REGIS
REVIC
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLARM
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TI-MA
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
rozdrabniacze do mięsa mrożonego
PODAN

NASTRZYKIWANIE, MASOWANIE

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

NADZIEWANIE

nadziewarki
ALIMP
ALBA
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GROS
GOBLEX
LAY PRZYPRAWY
MADO
MAVE4
Metalbud
PAK
PEK-MONT
PLAN
PP GAL
PODAN
PROMAR
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
VEMAG Polska
WIOLETTA
linie do produkcji parówek
ALBA
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MAVE4
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
kotleciarki, linie do prod. hamburgerów
ALIMP
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
MADO
MASMET
MAVE4
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
odkręcarki do kiełbas i jelit naturalnych
ALBA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
EKOMEX
MADO
MASTER
MAVE4
PLAN
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
wiązarki do mięs
DAMAR
WEINDICH
naciągarki jelit naturalnych
EKOMEX
MAVE4
PLAN
PP GAL
PROMAR
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
pompy do farszu
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MASTER
PLAN
PP GAL
R. THIELMANN
MAVE4
SERVO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
foremki
ARKA
ASSIST
BENEKO
FLOK
HERMANS
JELITEX
LASKUS
LENMAS
MASTER
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEGA
WEINDICH
wieże, kolumny do formowania szynek
ARKA
EKO SPOŻ. BUILDING
DAKSTAR
GOSTER
LENMAS
MASTER
MAVE4
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN

TARMET
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
wózki do farszu
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
GRANA VENDING
JUMOPOL
HENPOL
HÖCKER
KISZEL
MASTER
PAK
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
STALKART
STALMIX
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO B.T.
WIOLETTA
wanny masarskie
ARKA
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
JUMOPOL
KISZEL
KRUP-STAL
MADO
MASMET
MASTER
POLMIX
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOMET
STALKART
TARMET
TRACZ
WAS-POL
WEINDICH
WIOLETTA

JELITA NATURALNE

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

OSŁONKI

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

LINIE PRODUKCYJNE

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

WĘDZENIE PIECZENIE

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

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

CHŁODZENIE

agregaty chłodnicze
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
GROS
KERIMIKS
KLIMEX
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
R. THIELMANN
REX-POL
SERVO
TREPKA
ZAKŁ. REG. WODOMIERZY
WIOLETTA
amoniakalne urządzenia chłodnicze
G.P.D.
KERIMIKS
TOPS
WIOLETTA
instalacje chłodnictwa przemysłowego
C&K SYSTEM
EKOMEX
ELCHŁOD
ELEKTRONIKA

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

PAKOWANIE, OPAKOWANIA

automaty klipsujące, klipsownice
ALIMP
ALBA
BENEKO
DADAUX POLSKA
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
MADO
MAGA
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
klipsy, pętelki
ALIMP
ALBA
ASSIST
BENEKO
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
FLOK
GOBLEX
GROS
HERMANS
JELUX
LENMAS
MASTER
MENING
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
pętelkownice sznurowe
PODAN
maszyny pętelkujące i wiążące
DAMAR
linie pakujące
BASS Technology
DAMAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KAZBI
KOLITH
KRAM
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
TECH-PLUS
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
maszyny rolowe do pakowania

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

PRZYPRAWY

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

DODATKI FUNKCJONALNE

aromaty
AGNEX
ADI TECH
ALL SPICE
ASSIST
WEINDICH
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
EDPOL
EUROCONSULTANT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
JUVET
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
C.E. ROEPER
WALOWSKY
WAGA
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
białka sojowe
AGNEX
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
EDPOL
FLEISH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
HERMANS
JELITEX
JELUX
JUVET
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
T&K
WEINDICH
ŻUK-POL
białka, izolaty białkowe
AGNEX
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DYDONA

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

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

ODZIEŻ OCHRONNA

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

HIGIENA

kabiny mycia, kabiny sanitarne
ANBIEL
ASMET
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
HÖCKER
CLEVRO
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MAT
PODAN
PROJEKT-POL
STALMIX
TECHMET
ŻUK-POL
systemy centralnego mycia hal
BK GIULINI POLSKA
COMBI LINE
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
RADEX
STALMIX
TECHMET
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia sanitarne (w tym bezdotykowe)
ALIMP
ANBIEL
ASMET
ARKA
AWE POLAND
AGNEX
CLEVRO
DAKSTAR
ELMIX
EUROMASZ
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GROS
GREN
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
HENPOL
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KERIMIKS
KESMET
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
ORAS
PODAN
PEK-MONT
PROBAL

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

WYPOSAŻENIE SKLEPOWE

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

USŁUGI PROJEKTOWANIA

BASS Technology
BUDEM-PROJEKT
CALWENT

DAMAR
DARTECH
ECORES
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA KOWALEWSKI
ELEKTRONIKA
GOSTER
HENPOL
JUMOPOL
KERIMIKS
KOKO
MAVE 4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
PRZED.URZ. CHŁOD.
R. THIELMANN
STEP Poland
TECHMET
WAMMA
ZASADA
kompleksowe projekty linii technologicznych zwierząt rzeźnych
BASS Technology
BASS Technology
RESULT
szkolenia z zakresu Lean Manufacturing i Lean Management
RESULT

WYPOSAŻENIE HAL

bramy segmentowe i rolowe, rampy, fartuchy bramowe
BASS Technology
ELKO
GLOBAL SYSTEM
INTERFLEX
SPOMASZ WROCŁAW
elementy przypodłogowe i narożne do wykańczania wnętrz
ANBIEL
ARKA
ARTGOS
ASMET
DROBEX-AGRO
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
G.P.D.
HÖCKER
KAFRA
KERIMIKS
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
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GREŃ
GROS
HEMA-PROMEAT
HENPOL
JUGEMA
JUMOPOL
KESMET
KOMI POLSKA
LASKUS
M&M
MASMET
METALOWIEC BIAŁYSTOK
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
SOMET
STALMIX

BĄDŹ W ZASIĘGU SWOICH KLIENTÓW!
www.informatormasarski.pl masarski@koopress.com

MECANOVA
PEK-MONT
TECHMET
projektowanie i kompletne wykonawstwo sklepów mięsnych i snack barów
PODAN
STEP Poland

DORADZTWO, SZKOLENIA I KURSY

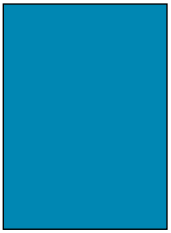
BASS Technology
BK GIULINI POLSKA
DAMAR
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTRONIKA
FIRMA DORADCZA
FOOD SAFETY
INWESTEL
S-TECHNIK
LAY PRZYPRAWY
LLOYD'S REGISTER
MAVE 4
POLINDEX
POLSMAK
PRO-FAMET
POLIŃSKI AMT
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
RESULT
S-TECHNIK
SOLLID
VEMAG Polska
WEINDICH
audyty działów produkcyjnych i handlowych
KESMET
KOKOT STAL
KOMI POLSKA
MASMET
MASTER
MAT
PANELTECH
PEK-MONT
PROJEKT-POL
SKALA
SKRZYP
STALMIX
TECHMET
UNIMASZ
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WT POLSKA
drzwi p/poż.
INTERFLEX
kotłownie parowe, wodne
THERMOSANIT
kraty i kanały ściekowe
ANBIEL
ARKA
BRÖKELMANN
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
GROS
HENPOL
HÖCKER
KERIMIKS
MASTER
PANELTECH
PODAN
TARMET
kurtyny drzwiowe z PCV do hal i chłodni
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS Technology
EKONIT
ELEKTRONIKA
ELMIX
G.P.D.
FROZ SYSTEM
KOMI POLSKA
MASTER
MAT
PAK
PANELTECH
PROJEKT-POL
SKRZYP
SOLLID
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIEJAK
ŻUK-POL
termo- i hydroizolacja pianki poliuretanowej
SAAPPUR
meble ze stali nierdzewnej
A&J
ARKA
ASMET
TECHMET
TUPLEX
TRACZ
WIEJAK
WIBO BT
WT POLSKA
ZASADA
ŻUK-POL
wózki transportowe
ARCA SYSTEM
ARKA
ASMET
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKOMEX
ELMIX
ERG
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
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

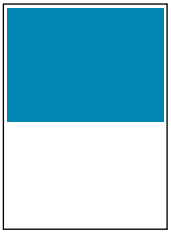
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

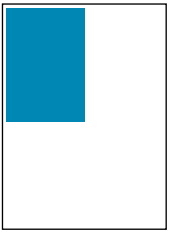
Formaty reklam:



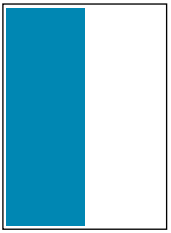
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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

KALENDARZ TARGOWY 2019

4-9 maj
Iffa – Frankfurt Targi Przetwórstwa Mięsnego

25-26 maja
Zielone AgroShow – Ułęż

1-4 czerwca
III Ogólnopolskie Targi Rolnicze OPEN FARM w Sierakowie

8-9 czerwca
Agro Targi Wschód - Radymno

14-16 czerwca
Opolagra - Kamien Śląski

29-30 czerwca
Agro-Tech Minikowo

6-8 września
AGRO POMERANIA 2019 - Barzkowickie Targi Rolne

7-8 września
XXVI Jesienne Targi Rolnicze Olsztyn

19-22 września
Agro Show Bednary

30 września - 3 października
Polagra Tech Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych, Poznań
Polagra food Międzynarodowe targi gastronomiczne Poznań

26-27 października
Zagroda - Targi hodowlane

KALENDARZ TARGOWY 2019

IFFA

WALOWSKY KRAKÓW

4-9 maja 2019

VEMAG ANLAGENBAU
Hala 8 / Stanowisko B30, C30

VEMAG Maschinenbau
Hala 8 / Stanowisko B04, B06

JBT Tipper Tie
Hala 8 / Stanowisko G06, H06

BAADER
Hala 8 / Stanowisko E88

KG WETTER
Hala 8 / Stanowisko D96

VARIOVAC
Hala 11.1 / Stanowisko C85

FOMACO
Hala 9 / Stanowisko B06

CAMPUS
Hala 12.1 / Stanowisko B28

WALOWSKY I.M. KRAKÓW Sp. z o.o. | ul. Elsnera 1 | 31-311 Kraków | email: walowsky.@walowsky.com.pl