BEZPŁATNY

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 09 | 289 | 2019

Gorąca jesień

WĘDZENIE, PARZENIE, PIECZENIE

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

www.informatormasarski.pl

WALOWSKY
KRAKÓW

ZAPRASZAMY NA TARGI

POLAGRA·TECH

30.09-3.10

2019

Pawilon **5** , Stanowisko **65**

KUTRY PRZELOTOWE

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

- wysoka jakość cięcia i emulgowania
- szeroki zakres rozdrobnienia w zależności od zestawu tnącego
- głowica „no-contact"
- łatwy montaż i demontaż zestawu tnącego

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

NASTRZYKIWARKI SAS SYSTEM Z SYSTEMEM WAGOWYM

KUTRY PRÓŻNIOWE

Metalbud
NOWICKI®
Since 1974

www.metalbud.com

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

Dzień dobry! Zapowiadamy targi Polagra - jak zawsze warto odwiedzić Poznań i sprawdzić co w branży piszczy i jak się ma konkurencja? Zapraszamy w imieniu wystawców. Szczegóły na stronach naszego wrześniowego numeru /s. 42/. MRiRW zapewnia, że „Polska żywność jest naszym dobrem narodowym. Chlubimy się nią, będąc słusznie przekonanymi, że ona nie tylko odpowiada naszym gustom kulinarnym i jest wpisana w nasze dziedzictwo kulturowe, ale jest niewątpliwie żywnością najwyżej jakości." (mówił minister Jan Krzysztof Ardanowski na konferencji 22 sierpnia). Będzie można sprawdzić

osobiście, jak się ma polska żywność, bo na targach w tym roku 19. Finał Kulinarnego Pucharu Polski - konkurs z rekomendacją najważniejszych prestiżowych stowarzyszeń branżowych w Polsce. U nas mięsne uroki jesieni, czyli pieczone, parzone i wędzone /s. 8/. Obróbka na ciepło to ważny proces kulinarny. Co lubimy jesienią? Jak teoria ma się do praktyki? Powoli robi się chłodno, więc uśmiechamy się w redakcji na myśl o pieczonej aromatycznej karkówce...

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

INTELLIGENT VACUUM PACKAGING

supervac®

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

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 1989

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

WRZESIEŃ 2019

W NUMERZE

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

8 Gorąca jesień
- wędzenie, parzenie, pieczenie
Dr hab. inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

AKTUALNOŚCI

42 „Polagra” – więcej niż targi

50 „Wspólnie do sukcesu” - rozmowa z koordynatorem działu technologii firmy Koopress

45,46,52

Rynek mięsa wołowego

INNE

6 Spis reklam

30,31,36

Nowości

53 Giełda maszyn używanych

80 Cennik reklam

Redakcja:

10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12
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
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

Industrial Auctions BV

Profesjonaliści w aukcjach on-line dla branży spożywczej

Akcja internetowa maszyn dla przemysłu spożywczego z byłej lokalizacji produkcji Bernard Matthews w Great Witchingham (Wielka Brytania)

Dzień otwarty: 29 sierpnia Zakończenie aukcji: 3 września

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

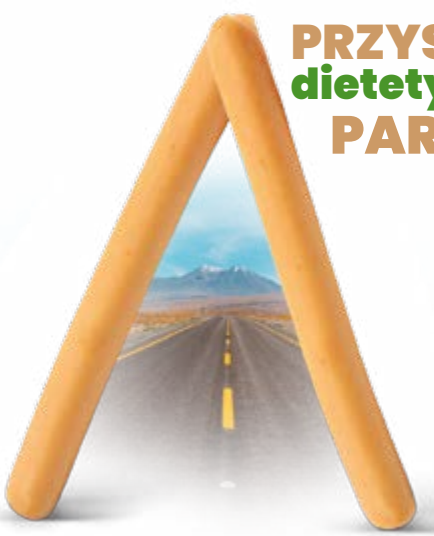
www.Industrial-auctions.com

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero Thermo-Est	32, 33
Aplok	34
Arendt	26
Art-Mas	47
Axis	35
Chemaxpol	37
Dadaux	insert
Delta Dębica	10
Elektrocar	3
Erka	38
Eurodis	25
Industrial Auctions	5
Jarvis	21, 44
Kagra	40, 41
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 44
Metalbud	1
Młynkol	44
N&N Nadratowski	28, 29
Pek-Mont	19
Plan	17
Prolmat	18
Sekwens	47
Servo	39
Termpol	23
Unimasz	48, 49
Walowsky	II str. okł. 27
Wamma	insert
Vemag Polska	9

w następnym numerze .....



PRZYSZŁOŚĆ dietetycznych PARÓWEK

NORMY PRAWNE a jakość i bezpieczeństwo wyrobów mięsnych

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

GORĄCA JESIEŃ
WĘDZENIE, PARZENIE, PIECZENIE

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

Zapewne każdemu z nas trudno było rozstać się z latem, jednak czy jesień nie ma też swoich uroków? Myślę, że dla wszystkich miłośników jedzenia, w tym również i mnie, właśnie ta pora roku kojarzy się z przepysznymi pieczonymi karkówkami, parzonymi kiełbaskami, jak i wędzonymi w zimnym ogniu szynkami.

Mięso, które trafia na półki sklepowe lub pozostaje do spożycia w późniejszym okresie, musi zostać uprzednio odpowiednio utrwalone. Głównym zadaniem konserwowania żywności jest ochrona przed zepsuciem, skażeniem mikrobakteryjnym, ograniczenie niepożądanych zmian sensorycznych oraz zachowanie wysokiej wartości odżywczej. Mięso jest bowiem bardzo dobrą pożywką dla rozwoju drobnoustrojów, co wynika głównie ze znacznej zawartość substancji białkowych, przy prawie obojętnym odczynie środowiska. Przykładowo z badań prowadzonych przez Aurelii i in. (2000) wynika, że pałeczki *L. monocytogenes* izolowano właśnie z mięsa surowego, głównie wieprzowego, wołowego i drobiu, oraz produktów mięsnych takich jak: kiełbasy fermentowane, wędliny półsurowe ➤

VEMAG

VARIOVAC
simpler faster better

Seydelmann

fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

VEMAG
ANLAGENBAU

MIVEG

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

ZAPRASZAMY NA TARGI DO POZNANIA
W DNIACH 30.09-03.10.2019
PAWILON: 5 STOISKO: 65

VEMAG Polska Sp. z o.o ul. Szyszkowa 20 02-285 Warszawa tel.: +48 22 867 56 59 tel./fax +48 22 867 67 50
www.vemag.pl info@vemag.pl

i plasterkowane oraz pasztety. Należy pamiętać, że organizmy chorobotwórcze (*Campylobacter, Salmonella, Yersinia, Escherichia, Listeria*) mogą wywoływać zatrucia pokarmowe, groźne dla zdrowia, a nawet życia konsumenta.

Co więcej, niewłaściwe przechowywanie i transport są przyczyną marnowania mięsa i jego przetworów (tzw. *food waste*), a co za tym idzie pogłębienia problemu zanieczyszczenia środowiska i strat ekonomicznych.

Aby temu zapobiec, mięso poddawane jest utrwalaniu z wykorzystaniem metod: fizycznych, chemicznych i biotechnologicznych lub ich kombinacji (kojarzenia). Do metod utrwalania żywności zaliczyć należy również odpowiednie opakowanie produktów, a szczególnie hermetyczne, z zastąpieniem w opakowaniu powietrza przez gazy obojętne chemicznie lub pakowane aseptycznie.

Mimo iż, w ostatnim czasie podejmowane są próby utrwalania mięsa poprzez liofilizację, sonikację czy bardzo obiecującą metodę obróbki zimną plazmą atmosferyczną wiele zakładów przemysłu mięsnego wciąż korzysta ze znanych od stuleci metod konserwacji żywności.

Wędzenie to bardzo stara technika utrwalania mięsa. W pierwszych ➤

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

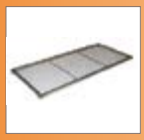
Ostrzałki noży

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

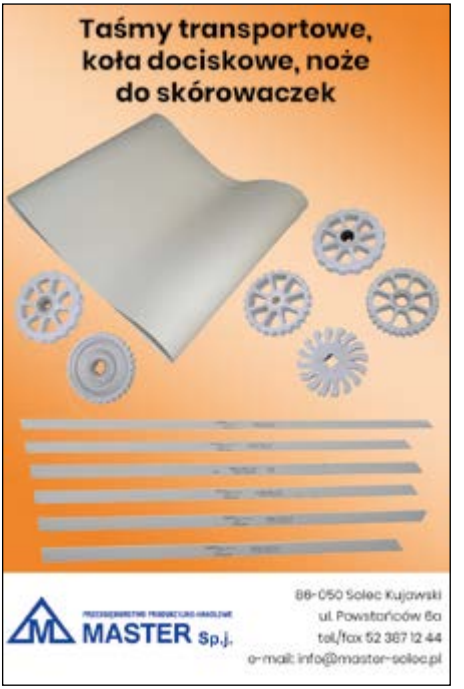
Wózki na osierdzia

Wózki wędzarnicze

Wózko-wanny

wędzarniach w czasach nowożytnych rozniecano na ziemi otwarty ogień, który ogrzewał pomieszczenie, a nad nim umieszczano na kijach zawieszone kawałki mięsa. Ogień opiekał mięso, a przygaszony żar i dym nadawały specyficzne cechy wędzarnicze i tym samym zabezpieczały produkt przed zepsuciem. Na przełomie wieków dokonało się wiele zmian przeprowadzania obróbki wędzarniczej, poprzez poznanie specyfiki samego procesu wędzenia i oddziaływania wytwarzanego dymu wędzarniczego na surowiec. Dowiedziono, że skład chemiczny oraz właściwości fizykochemiczne dymu wędzarnianego zależą głównie od gatunku i jakości drewna. Podczas termicznej degradacji hemicelulozy (temp. 180-3000°C), celulozy (temp. 260-3500°C) i ligniny (temp. 300-5000°C), powstaje złożona mieszanina różnych substancji chemicznych, które nie pozostają bez wpływu na produkt poddawany tego typu obróbce termicznej. W procesie wędzenia technologicznie czynnymi związkami chemicznymi zawartymi w dymie są: fenole, związki karbonylowe, kwasy organiczne oraz alkohole, estry, etery, tlenek i dwutlenek węgla oraz inne substancje organiczne i składniki powietrza, które w dużym stopniu wpływają na sensoryczne i towaroznawcze cechy wyrobów wędzonych. Niestety, oprócz związków pożądanych, w dymie powstają również składniki, które w negatywny sposób oddziałują na zdrowie człowieka. Należą do nich wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), w tym benzo(a)piren (BaP).

Jak podaje Ledesma i in. (2016) stopień zanieczyszczenia produktów mięsnych tymi substancjami podczas wędzenia zależy od jeszcze wielu czynników: budowy wędzarni (z paleniskiem pośrednim czy bezpośrednim), procesu wytwarzania dymu (temperatura pirolizy), odległości między żywnością a źródłem ciepła, zawartości tłuszczu w produktach, czystości i konserwacji sprzętu, ➤



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

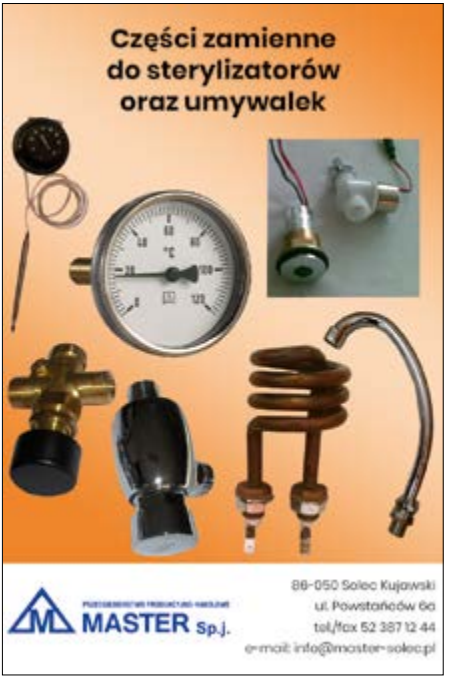
stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

konstrukcji urządzenia do wędzenia. Naukowcy w swoich badaniach uwzględnili również nową zmienną - typ obudowy.

Ciecierska i Obiedziński (2007) prowadząc badania na szynkach, gotowanych i surowych schabach oraz kiełbasach średnio rozdrobnionych, a następnie utrwalonych cieplnie wykazali zawartość benzo(a)piranu w granicach od 0,28 μg/kg do 0,89 μg/kg w zależności od metody wędzenia i miejsca pobrania próby.

Roda i in. (1999) w wędzonych przetworach mięsnych, głównie różnych kiełbasach, stwierdzili 12 μg/kg. Najniższą ilość BaP zaobserwowali przy wytwarzaniu dymu metodą pośrednią. Odnotowali również nieznaczny ochronny efekt obudowy poliamidowej.



Zgodnie z wynikami uzyskanymi przez Skaljac i in. (2018) rodzaj wędzenia ma istotny wpływ na zawartość WWA, ale niewielki wpływ na barwę powierzchni suchych fermentowanych kiełbas “Petrovská klobása”.

Ciągły postęp w dziedzinie nauk o żywności sprawił, że zaostrzono wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności. Komisja Europejska wprowadziła kilka Rozporządzeń, kolejno: 466/2001, 208/2005 i 1881/2006, a następnie, obowiązujące do dziś 835/2011. Dlatego też, od 1 września 2014 roku najwyższy dopuszczalny poziom BaP wynosi 2 μg/kg, a nie jak to było wcześniej 5 μg/kg.

Co więcej, ostatnio odkryto, że syntetyczne osłonki zapobiegają przenikaniu związków rakotwórczych do produktów mięsnych podczas wędzenia, w przeciwieństwie do osłonek naturalnych. Poddane badaniu chorizo w osłonce syntetycznej wykazywało wyższą wartość twardości w porównaniu z produktem w osłonce naturalnej. Stad wniosek, iż zastosowanie syntetycznych osłonek w produkcji chorizo może pomóc skrócić czas jego przetwarzania, zapobiec zanieczyszczeniu przez niezdrowe ➤

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

PROMOCJA

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

W ofercie części zamienne do noży krążkowych innych producentów

Nowy Model !!

substancje powstające podczas wędzenia, a także pomóc w uzyskaniu produktu o teksturze akceptowalnej przez konsumentów (Ledesma i in., 2016).

Hitzel i in. (2013) użyli do wędzenia frankfurterek i mini-salami między innymi zrębków z drewna drzew: dębu, topoli, hikory (orzesznika), świerku, jodły, olszy i buku. Wykazali, iż zastosowanie topoli doprowadziło do zmniejszenia zawartości WWA w przedziale 35–55% w porównaniu do powszechnie stosowanego drewna bukowego. Nie zaobserwowali wyższych zawartości WWA przy zastosowaniu drewna iglastego. Dlatego też, wykorzystanie wiórów z drewna topoli wydaje się być interesującą alternatywą, ponieważ z jednej strony jest to szybko rosnące drzewo, z drugiej strony ma niską wartość opałową i daje mało ciepła, dzięki czemu podczas wędzenia temperatura dymu nie jest zbyt wysoka.

Analiza zebranych wyników otrzymanych przez Dolatę i in. (2007) wykazała, iż gatunek drewna z jakiego wytwarza się dym wędzarniczy, ma wpływ na: parametry barwy a* i b*, a więc udział barwy czerwonej i żółtej w gotowym wyrobie. Również pH i bardziej kwasowy odczyn miała kiełbasa wędzona dymem olchowym. Naukowcy, stosując zrębki wędzarnicze z buku, zaobserwowali, że zawartość fenoli w kiełbasie węgierskiej była mniejsza o około 37%, w porównaniu do produktu wędzonego dymem pochodzącym z drewna olchy.

Ocena sensoryczna nie wykazała wpływu użytych w doświadczeniu gatunków drewna na pożądalność ogólną wyprodukowanej kiełbasy węgierskiej.

Obecnie nowoczesne urządzenia wędzarnicze, wykorzystywane najczęściej przez duże zakłady mięsne pozwalają (dzięki programom komputerowym) na wytwarzanie różnych rodzajów dymu, dobór odpowiedniej skali temperatur i czasu wędzenia, co umożliwia ograniczenie ilości ➤

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

niebezpiecznych substancji w produkcie finalnym. W przemyśle znanych jest wiele rodzajów dymogeneratorów, w zależności od rodzaju drewna oraz wydajności i jakości wytwarzanej mieszaniny dymu. Pomimo intensywnego rozwoju technologicznego tradycyjne metody wędzenia nadal są często praktykowane, jednak odpowiednio prowadzone pozwalają na otrzymanie wyrobów, które spełniają bardziej rygorystyczne najwyższe dopuszczalne poziomy dla benzo(a)pirenu i nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Na rynku dostępne są obecnie produkty mięsne, takie jak Tradycyjnie wędzona Szynka, Schab, Boczek oraz Kiełbasa do gotowania, które zostały uprzednio uwędzone tradycyjną metodą w dymie bukowo-olchowym. Wyroby te charakteryzują się mięsnością powyżej 95% oraz brakiem glutaminianu sodu i fosforanów.

Inną metodą obróbki mięs jest ich parzenie, często stosowane jako ostatni etap w produkcji wędlin. Zazwyczaj tę technikę obróbki używa się po wędzeniu mięsa, aby było soczyste i jeszcze bardziej smaczne, a co najważniejsze bezpieczne mikrobiologicznie. Zdarzają się przecież przypadki chorób zwierząt, szczególnie drobiu, zarażonego salmonellą, której wędzenie na gorąco nie zawsze zapobiega. Parzenie może przebiegać w wodzie, parze lub w gorącym powietrzu i w zależności od środowiska w różnym stopniu wpływać na produkt końcowy. Wędzonki parzone w środowisku wodnym lub parowym posiadają jasną barwę i łagodny smak zbliżony do gotowanego mięsa. Produkty wędzone i poddane obróbce w gorącym powietrzu uzyskują intensywną barwę mięsa peklowanego oraz intensywny smak. Jeśli do roztworu wodnego zostaną dodane odpowiednie przyprawy, takie jak pieprz, liść laurowy, ➤

PROLMAT
SPRZEDAŻ NOŻY DO KUTRÓW MASARSKICH I INNYCH MASZYN ORAZ PROFESJONALNY SERWIS OSTRZENIA WSZYSTKICH NARZĘDZI

Noże produkowane przez nasz zakład są robione ze specjalnej stali importowanej z Europy Zachodniej. Stal posiada zastrzeżony znak jakości EURO. Gwarantowana jakość oraz niska cena promuje nasze polskie wyroby. Jesteśmy w stanie wykonać każdy rodzaj i typ noży do kutrów masarskich. Współpracujemy z najlepszymi firmami w kraju i za granicą. Zatrudniamy wysoko wykwalifikowanych pracowników. Proponujemy dogodne warunki sprzedaży. Istnieje możliwość testowania noży bez żadnych zobowiązań.
Dorabiamy również wszelkiego rodzaju noże (płaskie, okrągłe itp.) ze specjalnej stali nożowej (nierdzewnej) dopuszczonej do pracy w przemyśle spożywczym.
Zapraszamy do współpracy
ul. Maratońska 78, 94-007 Łódź
tel. fax (42) 687 96 61 www.prolmat.com.pl

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

Więcej informacji na www.pekmont.pl

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

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

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

- oczyszczalnie ścieków komunalnych
- oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

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

WWW.PEKMONT.PL

Tabela 1. Wskazana temperatura wody oraz temperatura wewnątrz najgrubszego miejsca poddanego parzeniu wyrobu

Produkt	Temperatura wody (°C)	Temperatura wewnątrz mięsa (°C)
Szynka	75	68
Polędwica (schab bez kości)	70	62
Baleron	80	72
Boczek	80	74
Drób	75	72

nieco ziela angielskiego czy czosnek produkty finalne zyskają na aromacie, i z pewnością będą wolne od drobnoustrojów chorobotwórczych. Podczas parzenia należy pamiętać, że każdy rodzaj mięsa wymaga użycia innej temperatury (tab. 1).

Niewielkim minusem są ubytki masy podczas parzenia. Jak podają Sobczak i in. (2012) największa utrata masy powstaje w piecu konwekcyjno-parowym, co spowodowane jest wysoką, końcową temperaturą wewnątrz wędzonki wynoszącą około 80°C. W recepturach tradycyjnych często stosowane jest gotowanie po wędzeniu, co znacznie poprawia wydajność procesu, lecz powoduje utratę walorów smakowych. Spośród trzech użytych w badaniu mięs (karkówka, schab, szynka) największe ubytki masy (około 30%) wykazano przy produkcji szynki. Warto zaznaczyć, że na zmianę tej masy, nie wpłynęła masa początkowa surowca przeznaczonego do obróbki.

W celu zwiększenia wydajności parzenia należy używać odpowiednich osłonek czy folii. Przykładowo folia celulozowa powoduje, że mięso parzy się w niższej temperaturze, co pozwala na zmniejszenie ubytków. Pozostające w środku przyprawy i aromaty pomagają w uzyskaniu odpowiedniego smaku oraz zachowaniu soczystości i kruchości mięsa.

Pieczenie to kolejna bardzo popularna metoda obróbki żywności, ale co zrobić, aby mięso było perfekcyjnie kruche i wilgotne jednocześnie? Po pierwsze już sam wybór tej techniki przyrządzania produktów pochodzenia zwierzęcego jest również jak najbardziej trafiony.

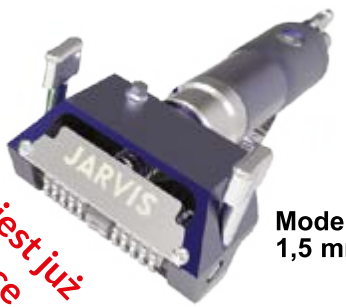
Jak podają Ormian i in. (2015) wyższą zawartość białka i tłuszczu posiadają mięśnie piersiowe poddane procesowi pieczenia (w powietrzu o temperaturze 180°C) w porównaniu do mięśni gotowanych (w wodzie o temperaturze 90°C w stosunku wody do mięsa 3:1). Co więcej, w punktowej ➤

JARVIS®

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

pawilon 5
stoisko 23

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA
7000 zł/netto
do negocjacji
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
2000 zł/netto*
do negocjacji
***dotyczy pistoletu JARVIS PAS Typ C**

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

Ostatnio odkryto, że syntetyczne osłonki zapobiegają przenikaniu związków rakotwórczych do produktów mięsnych podczas wędzenia, w przeciwieństwie do osłonek naturalnych.

ocenie organoleptycznej (zapach, smak, soczystość i kruchość) wyższą pożądalnością ocenianych wyróżników jakości charakteryzowały się mięśnie piersiowe poddane procesowi pieczenia. W ocenie instrumentalnej ciemniejszą barwę posiadały mięśnie piersiowe gotowane, o czym świadczą niższe wartości składowej L* i wyższe składowe barwy a*. Wyższą kruchość, czyli mniejszą siłę cięcia stwierdzono w mięśniach poddanych również procesowi pieczenia. Celem badań Augustyńska-Prejsnar i in. (2013) było ocenienie wpływu zabiegów termicznych (parzenie i pieczenie) prowadzonych do osiągnięcia temperatury 68°C, 75°C, 82°C i 89°C wewnątrz mięśnia na jakość sensoryczną mięsa kurcząt brojlerów. Autorzy pracy wykazali, że w ocenie kolorymetrycznej jaśniejszą barwą (wyższym parametrem jasności L*) charakteryzowały się mięśnie piersiowe gotowane, zaś ocena instrumentalna oraz ocena sensoryczna wykazały, że lepszą kruchością charakteryzowały się filety z piersi poddane procesowi pieczenia.

Po drugie warto zaznaczyć, że dłuższe pieczenie, ale w niższych temperaturach, daje najlepszy efekt. W ostatnich latach dowiedziono, iż temperatura całkowitego ścięcia białka to już 62°C, czyli moment, w którym pieczone mięso przestaje być surowe. Natomiast w temperaturze 82°C zaczynają pękać komórki tłuszczowe, co powoduje optymalną wilgotność mięsa. Powyżej tej wewnętrznej temperatury mięso zaczyna wysychać.

Ostatnio, dużą popularnością na rynku, cieszą się mięsa gotowe do pieczenia (bez zdejmowania folii), na przykład Schab wieprzowy z tartym chrzanem i szczypiorkiem z dodatkiem polskiego cydru.

W wyniku zastosowania odpowiednich metod zabezpieczenia i utrwalania już w minionych kilkudziesięciu latach udało się ograniczyć/opóźnić naturalne procesy odpowiadające za psucie się żywności. Do dzisiaj wędzenie, parzenie czy pieczenie mięs prowadzone jest nie tylko w domu, ale i na skalę przemysłową. Współcześni konsumenci, coraz częściej zwracają uwagę na jakość i walory smakowe spożywanej żywności, a wykorzystanie właśnie tych metod obróbki cieplnej pozwala na uzyskanie mięs ➤

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

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

i produktów mięsnych o szlachetnym smaku i wyszukanym aromacie. Zastosowane techniki obróbki, pomimo że, obniżają poziom drobnoustrojów, niewłaściwie przeprowadzone mogą skutkować pojawieniem się szkodliwych dla zdrowia substancji. Nie da się również uniknąć zmian w wartości odżywczej i sensorycznej, a także barwy, konsystencji i zapachu. Aby te niekorzystne zmiany minimalizować, niezbędna jest ciągła współpraca i wsparcie strefy naukowej dla przedsiębiorców z branży mięsnej, w celu poszukiwaniu najlepszych rozwiązań.

Literatura

- Augustyńska-Prejsnar, A., Ormian, M., & Sokołowicz, Z. (2016). Wpływ metod obróbki termicznej i temperatury wewnątrz mięśni na jakość sensoryczną mięsa kurcząt brojlerów. Aparatura Badawcza i Dydaktyczna, 21(4), 209-214.
- Aureli P., Fioru CC i G. C., CAroli d., mArChi AroG., nov Are o., leone I., 2000. An outbreak of febrile gastroenteritis associated with corn contaminated by Listeria monocytogenes. New. Eng. J. Med. 342, 1236-1241.
- Dolata, W., Piątek, M., & Piasecki, M. (2007). Wpływ rodzaju zrębków wędzarniczych na wybrane cechy jakościowe kiełbasy węgierskiej. Inżynieria Rolnicza, 11, 69-74.
- Ledesma, E., Rendueles, M., & Díaz, M. (2016). Contamination of meat products during smoking by polycyclic aromatic hydrocarbons: Processes and prevention. Food Control, 60, 64-87.
- Ledesma, E., Laca, A., Rendueles, M., & Díaz, M. (2016). Texture, colour and optical characteristics of a meat product depending on smoking time and casing type. LWT-Food Science and Technology, 65, 164-172.
- Hitzel, A., Pöhlmann, M., Schwägele, F., Speer, K., Jira, W. (2013). Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) and phenolic substances in meat products smoked with different types of wood and smoking spices. Food Chemistry, Volume 139, Issues 1–4, 2013, pp. 955-962.
- Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., ... & Petrović, L. (2018). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in

Co miesiąc giełda ogłoszeń branżowych!

www.informatormasarski.pl

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE BIZNESU 2018

ISO 9001: 2015

TERMET
Wyprodukowano we Francji

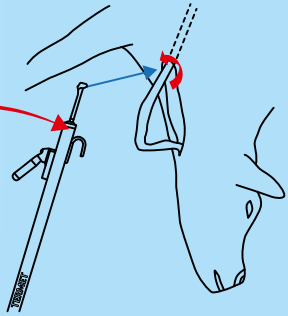
WYPOSAŻENIE UBOJNI

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

dry fermented sausage “Petrovská klobása”. LWT, 87, 158-162.

- Tomasz Kiljanek, Alicja Niewiadowska, Jan Żmudzki, Stanisław Semeniuk. Występowanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego poddanej procesowi wędzenia –ocena ryzyka.
- Ciecierska M., Obiedziński M. (2007). Influence of smoking process on polycyclic aromatic hydrocarbons’ content in meat products.Acta Sci. Pol., Technol. Aliment. 6(4), 17-28.
- Roda A., Simoni P., Ferri E., Girotti S., Lus A., Rauch P., Poplsztein M., Pospisil M., Pipek P., Hochel I., Fukal L. (1999).Determination of PAHs in various smoked meat products and differentsamples by enzyme immunoassay.J.Sci. Food Agric., 79, 58-62.
- Sobczak, P., Mazur, J., Zawislak, K., & Panasiewicz, M. (2012). Zmiany masy w trakcie produkcji wędzonek metodami tradycyjnymi. Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego, (2), 27-29.
- Meixner, H. W., & Karnitzschky, I. (2002). Mniejsze straty podczas obrobki cieplnej miesa. Nowa folia do parzenia produktow miesnych. Mięso i Wędliny, (4), 38-39.
- Ormian, M., Augustyńska-Prejsnar, A., & Sokołowicz, Z. (2015). Wpływ obróbki termicznej na wybrane cechy jakości mięśni piersiowych kurcząt z chowu wybiegowego. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, (2), 43-46.
- https://rme.cbr.net.pl/index.php/archiwum-rme/484-lipiec-sierpie-nr-62/wiadomoci-rolnicze42/574-wdzi-czynie-wdzi-oto-jest-pytanie
- https://kafeteria.pl/9176,wedzenie--pod-lupa
- http://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/sokolow-wprowadza-wedzonki-do-ugotowania-w-domu,165554.html
- https://informatormasarski.pl/przetworstwo-z-pomyslem/w-aromatycznym-dymie-bezpieczenstwo-zdrowie-produktow-wedzonych/
- https://fajnyogrod.pl/porady/parzenie-szynki-wedzonej-instrukcja-krok--po-kroku-porady-praktyczne/
- https://blog.fimple.tv/parzenie-szynki/
- http://www.gotowedopieczenia.pl/

WALOWSKY
KRAKÓW

VEMAG

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE, SYSTEMY Z WILKIEM,
URZĄDZENIA DO PRODUKCJI CONVIENCE,
LINIE DO NADZIEWANIA I ODWIESZANIA KIEŁBAS

WALOWSKY KRAKOW
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 TIPPER TIE fomaco VARIOVAC MAJA MONICA RUTENBERG

N&N NADRATOWSKI®

MIX & MIX V

MIESZAŁKI ŁOPATKOWE O WAŁACH ZACHODZĄCYCH

MIX S & MIX SV

MIESZAŁKI O WAŁACH ROZBIEŻNYCH

MIX Z & MIX ZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z

MIX SZ & MIX SZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z DO MAS GĘSTYCH

RM

MIESZAŁKI DO PRODUKTÓW SYPKICH

MG

WILKO-MIESZAŁKI

FIRMA **N&N NADRATOWSKI SP.J.** TO NOWOCZESNE PRZEDSIĘBIORSTWO, KTÓRE W CIĄGU 18 LAT SWOJEJ DZIAŁALNOŚCI STAŁO SIĘ **LIDEREM** RYNKU POLSKIEGO ORAZ JEDNYM Z WIODĄCYCH PRODUCENTÓW MIESZAŁEK DLA PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO NA ŚWIECIE.

WĄSKA SPECJALIZACJA, NAJWYŻSZA JAKOŚĆ ORAZ DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁY PRODUKOWANYCH URZĄDZEŃ, POZWOLIŁA ZNALEŹĆ NAM SETKI ZADOWOLONYCH KLIENTÓW W 62 KRAJACH NA 5 KONTYNENTACH.

BEZUSTANNIE STAWIAMY NA ROZWÓJ I UDOSKONALANIE NASZYCH PRODUKTÓW, TAK BY JESZCZE LEPIEJ SPEŁNIAŁY ONE OCZEKIWANIA NASZYCH KLIENTÓW ORAZ PRZEWIDYWAŁY PRZYSZŁE POTRZEBY RYNKU.

NO 1 IN MIXING

nadratowski.com

FOOD
PROCESSING
EQUIPMENT

MV
MASOWNICE

FL
ROZDRABNIACZE BLOKÓW MROŻONYCH

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

30.09 - 3.10.2019, POZNAŃ

ODWIEDŹ NASZE STOISKO

Pawilon: 5 **Stoisko: 95**

P
ZAŁADUNKI SŁUPOWE I WYWROTNICE

Let's mix together

Akacjowa 3
09-230 Bielsk
POLAND

+48 24 261 52 61
+48 24 261 53 92
nadratowski@nadratowski.com

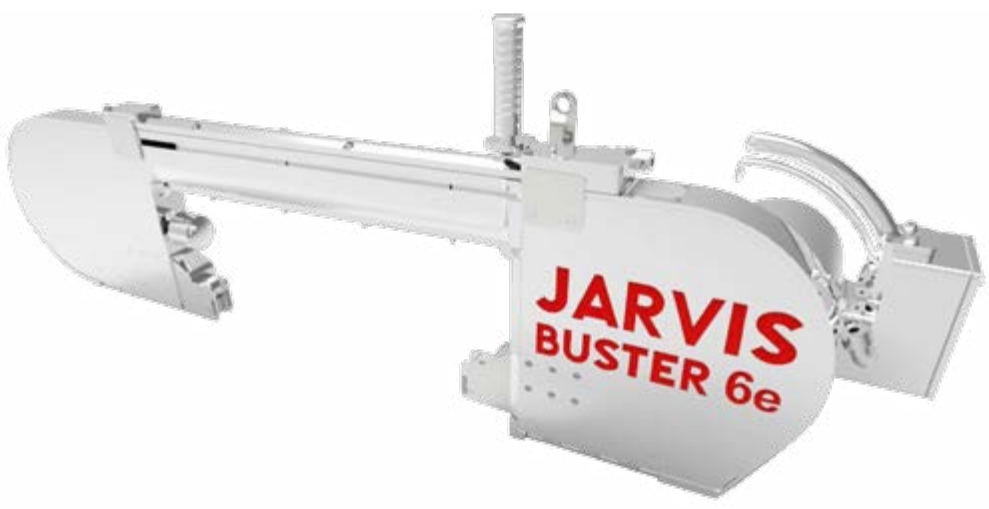
NOWOŚCI

JARVIS®

więcej na stronach: 21, 44

PIŁA TAŚMOWA DO PODZIAŁU TUSZ WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH

Buster 6e



- zasilana elektrycznie piła taśmowa
- do podziału tusz wieprzowych i wołowych
- idealna dla mniejszych zakładów

GWARANCJA NAJNIŻSZEJ CENY NA RYNKU

JARVIS®

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

NOWOŚCI

POLAGRA·TECH

Zapraszamy na Targi Polagra-Tech w dniach
30.09 - 3.10.2019 r pawilon 5, stoisko 134

KARGRA

więcej na stronach: 40, 41

INTEL CONTROL TWIST TYPE 23743

STAR CLEAN IV

Modułowa stacja higieny

- Zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję. Zaczynając od czyszczenia rąk, poprzez suszenie, do dezynfekcji rąk z jednoczesnym czyszczeniem podeszw.
- Nowy rodzaj dozownika Twist umożliwia wszechstronną dezynfekcję rąk za pomocą specjalnych dysz rozpylających, indywidualnie regulowaną górną obudowę, by usprawnić ruch personelu. Sygnalizacja poprawnej dezynfekcji oraz możliwość podłączenia czytnika kart i adaptacji do różnych kombinacji śluz.
- Nowy rodzaj szczotek z czyszczeniem boków obuwia na całej długości śluzy z możliwością ich dezynfekcji UV

AMPERO THERMO-EST

TABLICOWE REJESTRATORY TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI

NOWOŚĆ

AM53
rejestrator temperatury
i wilgotności

AM54
dwukanałowy rejestrator
temperatury

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

30.09 - 3.10.2019, POZNAŃ

ODWIEDŹ NASZE STOISKO

Pawilon: 5 **Stoisko: 37**

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, 603-950-935

e-mail: ampero@ampero.com.pl

APARATURA I CZUJNIKI DO POMIARU TEMPERATURY

System zarządzania ISO 9001:2015

TÜVRheinland CERTYFIKOWANO

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

systemy informatyczne

aplok

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

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

- KONTROLA WJAZDÓW I WYJAZDÓW Z ZAKŁADU PRZEZ WAGĘ SAMOCHODOWĄ
- SKUP
- UBÓJ
- KLASYFIKACJA MIĘSNOŚCI - PROTOKÓŁ Z USTALENIA KLAS JAKOŚCI TUSZ MIĘSA
- CHŁODNIA
- ROZBIÓR
- PEKLOWANIE I PRODUKCJA
- WĘDZARNIA
- MAGAZYNY
- WYDANIA
- ZAMÓWENIA I SPRZEDAŻ

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

AXIS®

AXIS Sp. z o.o., ul. Kartuska 375 B, 80-125 Gdańsk,
tel. 58 320 63 01...03 • e-mail: axis@axis.pl

dla przemysłu mięsnego
oferujemy WAGI SPECJALNE,

dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

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

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

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

NOWOŚCI

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

więcej na stronach:
7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 44

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

18.500,00 zł/szt. **netto**

wersja penetrująca
oraz niepenetrująca

URZĄDZENIE PNEUMATYCZNE DO ZRYWANIA RACIC

cena: **12.600,00 zł/szt.** **netto**

Firma Chemaxpol specjalizuje się w technologii i produkcji urządzeń ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej w zakresie wyposażania obiektów branży spożywczej w urządzenia myjące i sanitarne. Wieloletnia tradycja i doświadczenie w połączeniu z ciągłym rozwojem stawia nas w oczach klientów jako solidnego i rzetelnego partnera.

Myjka komorowa sprzętu drobnego Typ: MKSD-15 S

Jest urządzeniem służącym o do mycia i sterylizacji sprzętu drobnego o małych gabarytach.

Myjka pojemników Typ. MP-1250S, IIFO

To specjalistyczne urządzenie o wysokim poziomie jakości mytych pojemników. Wyposażona w podwójny układ filtracyjny z filtrami szczelinowo –obrotowymi, posiada również sekcję odmuchu. Wydajność 1250 szt./h. Gwarantuje wysoką jakość mikrobiologiczną mytych pojemników oraz niskie koszty mycia.

Stacja higieny Typ. MOK+700+MR+SDR+K

Jest urządzeniem o przeznaczeniu do mycia rąk, mycia i dezynfekcji spodów obuwia roboczego oraz dezynfekcji rąk.

Urządzenie do usuwania etykiet z pojemników

Zrywarka etykiet obrotowa Typ. ZEO-1000S jest wysokospecjalistycznym urządzeniem o przeznaczeniu do usuwania papierowych etykiet z wszystkich stron pojemnika.

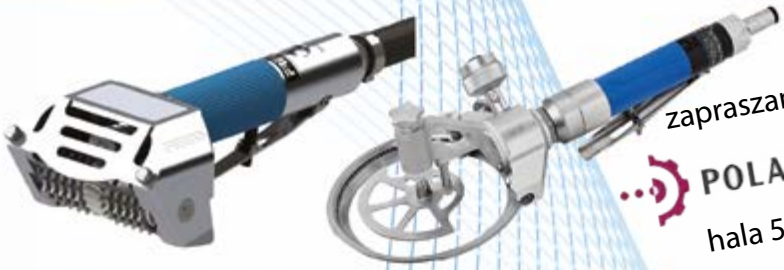
Sprzedaż–Polska
sprzedaz@chemaxpol.com
tel. +48 501 531 386
tel. +48 505 641 700
tel. +48 790 810 901

„CHEMAXPOL" Sp.zo.o. Sp.k.
Ostaszewo 38, 87-148 Łysomice
Biuro tel. +48 566 740 489
Email: biuro@chemaxpol.com
adres strony www.chemaxpol.com

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



zapraszamy na targi
POLAGRA·TECH
hala 5, stoisko 44

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 medoc REICH EFA

SERVO

NAJWIĘKSZY W POLSCE MAGAZYN UŻYWANYCH MASZYN DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

www.servo-maszyny.pl tel. +48 84 671 24 27 e-mail: biuro@servo-maszyny.pl

Posiadamy na magazynie ponad 1000 maszyn i urządzeń do przemysłu mięsnego, między innymi:

- kutry masarskie o pojemności misy od 25 do 500 litrów
- kutry przelotowe
- komory wędzarnicze, parzelnicze, klimatyzacyjno-dojrzewalnicze, defrostacyjne
- wilki masarskie proste i kątowe
- nastrzykiwarki
- masownice próżniowe
- mieszałki otwarte i próżniowe
- nadziewarki tłokowe i próżniowe
- gilotyny i krajalnice do bloków mięsa mrożonego
- myjki kijów wędzarniczych
- myjki pojemników E2 i europalet
- podnośniki słupowe, stacjonarne i mobilne
- piły taśmowe
- kostkownice
- odbłoniarki, skórowaczki i wiele innych...

Wykonujemy remonty kapitalne sprzedawanych maszyn i udzielamy gwarancji. Pełną ofertę znajdą Państwo na naszej stronie internetowej: www.servo-maszyny.pl

THE LARGEST WAREHOUSE OF USED MACHINES FOR THE MEAT INDUSTRY IN POLAND

We have over 1000 machines and equipment for the meat industry, including:

- cutters with a capacity of 25 to 500 liters, open and
- vacuum
- emulsifiers
- smoking chambers, baking chambers, air conditioning and ripening chambers, and defrosting
- straight and angled butcher wolves
- injectors
- vacuum massagers
- open and vacuum mixers
- reciprocating and vacuum stuffers
- guillotines and slicers for frozen meat blocks
- smoking sticks washers
- E2 and europal container washers
- pole, stationary and mobile lifts
- band saws
- clippers
- skinning machine
- and many others...

We do major repairs of sold machines and provide a warranty. The full offer can be found on our website: www.servo-maszyny.pl

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.

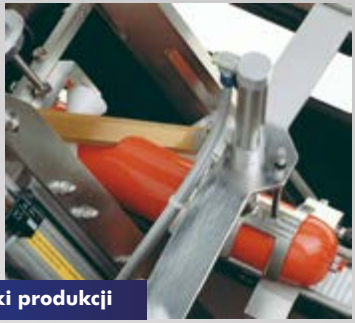
Firma KA-GRA jest przedstawicielem firmy FRONTMATEC na rynku polskim.

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

KA-GRA

Firma KA-GRA ma zaszczyt zaprosić Państwa
do zwiedzenia ekspozycji oraz udziału w programie wydarzeń
Targów POLAGRA TECH
w dniach 30.09.2019 - 03.10.2019 w Poznaniu

POLAGRA·TECH

ODWIEDŹ NASZE STOISKO

Znajdziecie nas Państwo w pawilonie 5, stoisko 134

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

IFS

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

„POLAGRA" – WIĘCEJ NIŻ TARGI

Już 30 września w Poznaniu rozpocznie się największe wydarzenie kierowane do branży spożywczej i sektora Horeca. Jak zapowiada się tegoroczna edycja targów Polagra Food, Polagra Tech oraz Polagra Gastro/Invest Hotel?

Targi „Polagra" to wydarzenie, które od wielu lat jest miejscem spotkań i rozmów o przyszłości sektora spożywczego i gastronomicznego. Producenci żywności, restauratorzy, przedstawiciele placówek handlowych mało- i wielkoformatowych, dostawcy maszyn i urządzeń dla sektora spożywczego i gastronomicznego przyjeżdżają do Poznania, by poznać nowości, skonfrontować ofertę z oczekiwaniami klientów biznesowych, zacieśnić relacje biznesowe i nawiązać nowe kontakty handlowe. Takie możliwości daje ekspozycja zlokalizowana na terenie całych Międzynarodowych Targów Poznańskich. Warto jednak pamiętać, że w ramach tegorocznej wystawy odbędą się także wydarzenia, które przybliżą trendy rynkowe, zachowania współczesnych konsumentów i ich motywacje oraz marketingowe narzędzia, z których warto korzystać.

Już pierwszego dnia targów będzie można zagłębić się w świat influencer marketingu. Podczas specjalnego szkolenia prowadzonego przez agencję Friends&Brands uczestnicy otrzymają przede wszystkim odpowiedź na pytanie z jakim typem influencerów powinna pracować branża foodowa, bo jak się okazuje odpowiedź nie jest wcale tak oczywista, i jakie modele współpracy gwarantują dziś najlepsze efekty. Z kolei prelegenci z Umbrella Group Marketing przedstawią w pigułce trendy konsumenckie i wskażą jaki jest ich wpływ na półkę sprzedażową z perspektywa producenta i dystrybutora.

Drugiego dnia z kolei na scenie pojawią się eksperci z kancelarii WKB Wierciński, Kwieciński, Baher, którzy już od kilku lat goszczą na targach POLAGRA FOOD i udzielają informacji w zakresie najnowszych obowiązków dotyczących znakowania produktów. W ramach spotkania będzie można dowiedzieć się o aktualnych wymogach ustawodawcy i tych, których należy spodziewać się w najbliższym cza-

sie. Nie zabraknie też szczegółów na temat komunikacji „proekologicznej" na produktach spożywczych i w ich reklamie związanych z trendami zero waste, nude food czy eko. Pojawi się także odpowiedź na pytanie o to jak bezpiecznie stosować takie oznaczenia jak: „bez laktozy", „bezglutenowy", „bez antybiotyków", „wege", „vegan" czy „bio".

Trend vege będzie także tematem panelu dyskusyjnego na temat perspektyw rozwoju produktów roślinnych", w trakcie którego zostaną przedstawione statystyki na temat wegan, wegetarian i osób redukujących konsumpcję mięsa, a także motywy związane z rezygnacją spożycie mięsa i wynikające z tego potrzeby. Zaprezentowane zostaną także fakty dotyczące rozwój rynku roślinnych zamienników produktów odzwierzęcych.

Spotkania w pawilonie sektora HoReCa odbywać się będą z kolei na tle konkursów i pokazów kulinarnych z udziałem znakomitych gości. Gastronomiczne serce targów zabije najmocniej w strefie kulinarnej, w której odbędzie się 19. finał Kulinarnego Pucharu Polski – konkursu mogącego pochwalić się rekomendacją najważniejszych stowarzyszeń branżowych w Polsce i cieszącym się ogromnym prestiżem w gronie szefów kuchni. Podczas tegorocznej edycji targów powrócą także pokazy Master Class Show. Mistrzowie polskiej sceny kulinarnej podzielą się swoją wiedzą na temat roli ziół w kuchni, wykorzystania serów zagrodowych, nowoczesnych deserów restauracyjnych czy kuchni Podlasia, która powinna być inspiracją dla szefów kuchni stojących przed zadaniem zbudowania vegańskiego menu.

Warto także pamiętać, że w tym roku targom POLAGRA FOOD, POLAGRA TECH i POLAGRA GASTRO / INVEST HOTEL ponownie towarzyszą Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Etykietowania TAROPAK.

Na wszystkie wydarzenia obowiązuje jeden bilet! ■

POLAGRA·TECH POLAGRA FOOD POLAGRA GASTRO Międzynarodowe Targi Gastronomii

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

NOWA,
NIŻSZA CENA
7000 zł/netto
do negocjacji

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

Tarcze tnące, ostrza do wycinania żeberek, brzeszczoty taśmowe

MASTER Sp.j.
88-050 Solec Kujawski
ul. Powstańców 8a
tel./fax 52 387 12 44
e-mail: info@master-solec.pl

Młynki koloidalne - wykonanie z materiałów kwasoodpornych i nierdzewnych, części tnące odpowiednio utwardzane.

Zastosowanie:
rozdrabnianie mięsa, surowych skór, ryb - pasta rybna
- KM 100 o wydajności 100 kg/h i mocy 4 -5,5 kW
- KM 300 o wydajności 300 kg/h i mocy 7,5-11 kW
- KM 700 o wydajności 700-800 kg/h i mocy 11-15 kW
- KM 1500 o wydajności 1500 kg/h i mocy 22-30 kW

MŁYNKOL
Krzysztof Calak

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

Serwis zapewniony natychmiast po dostarczeniu urządzenia do naszego zakładu.

05-420 Józefów
ul. Jagodowa 14
tel. 22 789 22 05
tel./fax. 22 789 27 36
kom. 605 317 804
e-mail: mlynki@mlynki.com.pl
www.mlynki.com.pl

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży elementów i przetworów wieprzowych za okres:
19.08.2019 - 25.08.2019 r.

CENY SPRZEDAŻY			
TOWAR	CENA [zł/tonę]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	2019-08-25	2019-08-18	
POLSKA			
schab środkowy z kością	12 514	12 237	2,27
szynka gotowana	19 495	19 214	1,46
kiełbasa toruńska	11 462	10 960	4,58
PÓŁNOCNO-ZACHODNI województwa: pomorskie, zachodnio-pomorskie			
schab środkowy z kością	*	*	*
szynka gotowana	21 600	22 835	-5,41
kiełbasa toruńska	*	*	*
PÓŁNOCNO-WSCHODNI województwa: podlaskie, warmińsko-mazurskie			
schab środkowy z kością	*	*	*
szynka gotowana	*	*	*
kiełbasa toruńska	*	*	*
WIELKOPOLSKI województwo: wielkopolskie			
schab środkowy z kością	12 406	10 993	12,86
szynka gotowana	18 789	19 908	-5,62
kiełbasa toruńska	*	*	*

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

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

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 34/2019

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży elementów i przetworów wieprzowych za okres:
19.08.2019 - 25.08.2019 r.

CENY SPRZEDAŻY			
TOWAR	CENA [zł/tonę]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	2019-08-25	2019-08-18	
KUJAWSKI województwo: kujawsko-pomorskie			
schab środkowy z kością	13 271	12 821	3,51
szynka gotowana	19 323	17 646	9,51
kiełbasa toruńska	*	*	*
MAZOWIECKO-ŁÓDZKI województwa: łódzkie, mazowieckie			
schab środkowy z kością	13 552	13 169	2,91
szynka gotowana	20 670	20 905	-1,12
kiełbasa toruńska	12 183	12 206	-0,19
POŁUDNIOWO-ZACHODNI województwa: dolnośląskie, lubuskie, opolskie			
schab środkowy z kością	13 519	12 835	5,33
szynka gotowana	*	20 539	*
kiełbasa toruńska	*	*	*
POŁUDNIOWO-ŚRODKOWY województwa: małopolskie, śląskie, świętokrzyskie			
schab środkowy z kością	13 508	13 701	-1,41
szynka gotowana	*	17 681	*
kiełbasa toruńska	10 912	10 864	0,44
WSCHODNI-DOLNY województwa: lubelskie, podkarpackie			
schab środkowy z kością	*	12 045	*
szynka gotowana	19 752	19 209	2,83
kiełbasa toruńska	*	*	*

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

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

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

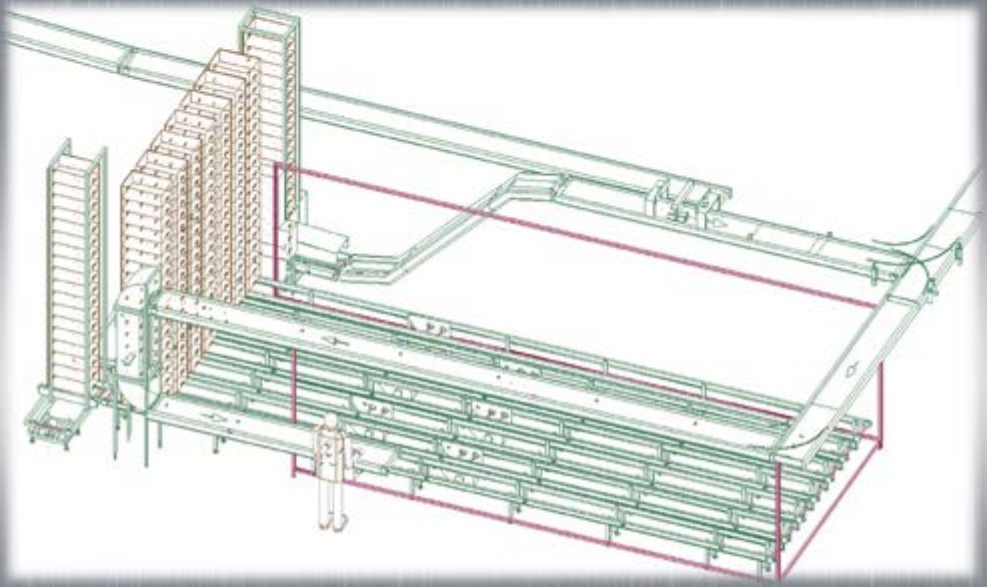
ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 34/2019

W naszej szerokiej ofercie znajdziecie Państwo najwyższej jakości wyposażenie stanowisk w zakładach przetwórczych i produkcyjnych przemysłu mięsnego. Wśród niej:
• noże, noże wymienne do odbłoniarek, brzeszczoty i ostrzarki 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
Sp. z o.o.
Nasz towar zaspokaja potrzeby!
ART- MAS

SEKWENS ®
CENTRUM KULTURY SMAKU
Pasztet Kozacki
ul. Mariańska 11
47 - 400 Racibórz
zadzwoń:
32 415 21 36
... i zamów
PRÓBNĄ
PRODUKCJĘ
... w pęcherzu, gruboziarnisty i pachnący dymem

UNIMASZ®

SYSTEM WYSOKIEGO SKŁADOWANIA CZYSTYCH POJEMNIKÓW



OFERTA PRODUKCYJNA:

Wyposażenie ubojni drobiu i masarni

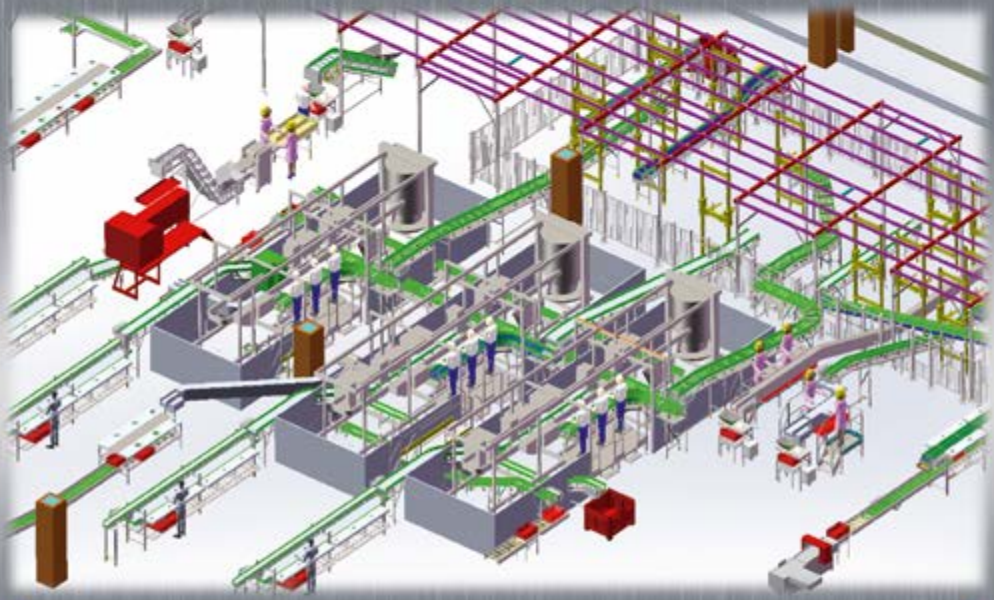
- przenośniki taśmowe, rolkowe, ślimakowe i inne
- linie dzielenia drobiu i mięsa wieprzowego
- kompletne wyposażenie sanitarne

POLAGRA·TECH

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

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

30.09.-03.10.2019, Poznań
zapraszamy na targi, hala 5, stoisko 64

„WSPÓLNIE DO SUKCESU" OPAKOWANIE TWOJĄ WIZYTÓWKĄ

koopress®

- rozmowa z koordynatorem działu technologii Adamem Arcipowskim

Szanowni Państwo

Krótka rozmowa z koordynatorem działu wyjaśni, w jaki sposób nasza drukarnia przygotowuje materiał do druku i jakiej formy wsparcia możecie Państwo oczekiwać. Technolodzy Koopressu mają wieloletnie doświadczenie w projektowaniu opakowań, prowadzą zlecenia od początku produkcji do momentu powstania końcowego produktu. Służą informacją, wiedzą i pomocą.

Red.: Dzień dobry Panie Adamie. Co to jest dział technologiczny? I jakie są wasze obowiązki?

A.A.: Dzień dobry Panie Redaktorze, dzień dobry Państwu. Dział technologiczny nazwałbym sercem firmy. Styka się tu wiele interesów i oczekiwań - ze strony klientów, pracowników działu handlowego, BOK (Biuro Obsługi Klienta), czy działu produkcji. Każdy projekt, każde zlecenie, które realizuje nasza firma, przechodzi przez nasze ręce. Jest analizowane pod kątem wykonalności. Przygotowywana jest specyfikacja i ścieżka technologiczna. Dbamy o to, aby dostarczyć wszystkie komponenty i dane do szybkiej produkcji o najwyższej jakości.

Red: Co w przypadku kiedy klient chce zapakować produkt, a nie wie, jak to opakowanie ma wyglądać?

A.A.: Jesteśmy gotowi pomóc w takiej sytuacji. Mamy odpowiednie kompetencje i narzędzia, aby zaprojektować opakowanie biorąc pod uwagę potrzeby klienta, ekonomikę i ekologię. Pudełka mogą przybierać różne formy i składać się nawet z kilku elementów. Każde zaprojektowane opakowanie możemy zobrazować wycinając pokazowe egzemplarze. Wykonany prototyp konsultujemy z naszymi klientami, dopracowujemy i dopasowujemy do wszelkich wytycznych.

Red.: W jakim zakresie klient może liczyć na Waszą pomoc?

Doradzamy w zakresie użytych materiałów i zastosowanej technologii wykonania. W branży spożywczej ważny jest dobór materiałów o „niskiej migracji" substancji szkodliwych dla zdrowia. Pilnujemy, aby zostały użyte komponenty wysokiej jakości i bezpieczne dla konsumenta. Konstruujemy opakowania od podstaw i wdrażamy je u klienta na automatycznych liniach pakujących.

Red: Czyli klient nie musi mieć żadnej wiedzy na temat tego, w jaki sposób zapakować, aby było to funkcjonalne?

A.A.: Wszystko po naszej stronie i startujemy oczywiście od projektu. Wystarczy nam

opis od klienta i już powstaje pierwszy wzór. Dość często zdarza się tak, że dostajemy sam produkt, który ma być zapakowany. Niekiedy klienci życzą sobie przygotowanie kilku wersji, aby wybrać najbardziej odpowiednią. Na takie wyzwania również jesteśmy przygotowani.

Red: Jakie formy udogodnień drukarnia ma do zaoferowania?

A.A.: Na co dzień wykonujemy prototypy opakowań, siatki w formie pliku 2D i modele przestrzenne 3D także z grafiką oraz animacje pokazujące np. jak otwiera się dane opakowanie. Studio graficzne przygotowuje wydruki próbne tzw. „proofy" symulujące efekt wizualny (przedstawienie ostatecznej kolorystyki zadruku pudełka) uzyskiwany na naszych maszynach.

Red: Jak wygląda współpraca z innymi działami, w jaki sposób się uzupełniacie?

A.A.: Nasze biuro i jego centralne umiejscowienie stawia nas w środku akcji. Mamy za zadanie wspierać inne działy, musimy im służyć, ułatwiać wykonywanie bieżących zadań i pomagać; na każde pytanie znaleźć odpowiedź. Przy współpracy z operatorami maszyn wykonujemy testy i rozwijamy nasze doświadczenia. Jesteśmy od rozwiązywania problemów, ale gdy trzeba „zebrać cięgi", to również my. Tak już jest – jesteśmy takimi bohaterami naszej firmy (śmiech-przyp. red.)

Red: Jakich informacji potrzebujecie, aby w pełni wykonać swoją pracę?

A.A.: Wyczerpująca informacja jest podstawą do szybkiej i merytorycznej pracy. Pudełko wydaje się produktem prostym i jednorazowym, ale nakłady wiedzy, czasu i kapitału bywają zaskakująco duże, by skutecznie osiągnąć zamierzony efekt. Dział handlowy przy pierwszym kontakcie posługuje się sporządzoną przez nas „checklistą", która krok po kroku prowadzi do zebrania kompletu informacji.

Red: Ile trwa praca nad jednym projektem?

A.A.: To zależy od stopnia skomplikowania. Zawsze staramy się dać odpowiedź jeszcze tego samego dnia. Cenią to nasi klienci i nam też na tym zależy. W przypadku skomplikowanych projektów czy zmiennych oczekiwań może trwać nawet kilka tygodni i skutkować kilkunastoma wersjami.

Red: Panie Adamie, bardzo dziękuję za rozmowę. Mam nadzieję, że nasi Czytelnicy dostali garść pożytecznych informacji. Jeśli ktoś z Państwa ma jakiekolwiek przemyślenia - zapraszamy.

Rozmowę przeprowadził Adam Mazur.

Gorąco polecam kontakt z naszym przedstawicielem:
Klaudia Roman +48 667 660 032; +48 89 533 47 12 wew. 40; kroman@koopress.com

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Roczne zmiany cen wybranych produktów z rynku wieprzowiny

Roczne zmiany cen sprzedaży półtusz wieprzowych

MAKROREGIONY	CENA [zł/tonę]		Roczna zmiana ceny w [%]
	2019-08-25	2018-08-26	
POLSKA	8 704	7 323	18,9
Południowo-wschodni (województwa: lubelskie, małopolskie, podkarpackie, śląskie, świętokrzyskie)	8 612	7 263	18,6
Północny (województwa: kujawsko-pomorskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie)	9 472	8 381	13,0
Środkowo-wschodni (województwa: łódzkie, mazowieckie, podlaskie)	8 619	7 445	15,8
Zachodni (województwa: dolnośląskie, lubuskie, opolskie, wielkopolskie, zachodnio-pomorskie)	8 735	7 293	19,8

Roczne zmiany cen targowiskowych prosiąt

Prosięta ok. 25 kg/szt.	Kategoria ceny	2019-08-25	2018-08-26	Roczna zmiana ceny w [%]
0,00	min. w zł/szt.	182,00	140,00	30,0
0,00	max. w zł/szt.	270,00	246,00	9,8
0,00	średnia w zł/szt.	226,44	181,38	24,8
0,00	Szacunkowa podaż	491	503	-2,4
0,00	Szacunkowa sprzedaż	360	384	-6,3
0,00	Wsk_war_atmosf.	2,92	2,90	0,7

Cena zakupu żywca wieprzowego S-P razem obliczona na podstawie cen za świnie wg masy poubojowej ciepłej (MPC) przy użyciu przelicznika GUS wynoszącego 0,78
Daty podane w tabelach oznaczają końcowy dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek - niedziela).

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 34/2019

Zakład Wędliniarski i Ubojnia Grzegorz Kępa

SPRZEDAM:

- Gniatarko-szlamiarka 5-cio wałowa SPOMASZ - 2.000 zł
- Pneumatyczny podest ruchomy do uboju GNT TECHMET - 10.000 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
- Stół do rozmrażania (4-poziomowy + wanna ociekowa) - 3.500 zł
- Kompresor śrubowy (agregat) 6.800 zł
- Agregat - kompresor śrubowy - 6800 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)
- Sterylizator do noży rozbiorowych 20 niezbędników - 1.500 zł
- Parownik/chłodnica do agregatu samochodowego – 500 zł
- Tenderyzator krążkowy NOWICKI – 39.000 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

KUPIĘ
MASZYNY MASARSKIE
odbiór natychmiast
PŁATNE GOTÓWKĄ

e-mail:
skiermaszyny@wp.pl

tel. 660 818 032

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

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

SPRZEDAM

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B 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

Nastrzykiwarkę MH140
Metalbud Nowicki

Tel. 509 595 878

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

SPRZEDAM

- Nastrzykiwarka Günther 236 igieł PI 102/236 MCZR - 2005 r.
- Urządzenie do barwienia wędlin OPTY – 1 – 2001 r.

Tel. 662 533 866

ZUST - IGŁY

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

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

SPRZEDAM DZIAŁAJĄCĄ MASARNIĘ

Ubój, rozbiór, produkcja
Obiekt 511 m^2
Woj. łódzkie

Telefon kontaktowy 504 292 533

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI, NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Tel. 608 248 487

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

FIRMA WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK

OFERUJE:

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

Remonty maszyn
Najniższe ceny w kraju

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

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

SPRZEDAM KOJEC DO UBOJU BYDŁA

Tel. 603 66 89 49

Sprzedam

- **urządzenie do badania mięsności** ULTRA FOM 300 cena 20 000 zł netto oraz
- **piłę do cięcia półtusz wieprzowych** EFA SB 287E cena 16 000 zł netto.

TEL: 608 519 387

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

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

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

Testowe bębny do separatorów Baader
603 - 2 mm 601 - 1,5 mm 3 mm 696 - 1,3 mm 6,5 mm
Do SEPAmatic 410 - 1,3 mm 1400 - 8 mm 5 mm
Pasy i inne części

Piece konwekcyjne RATRIONAL
Multivac C500 Obkurczarka
Nacinarka do szynek Schroder
Skórowaczki dwuostrzowe – dwutaśmowe, odbłaniarki
naciągarka jelit HANDTMANN
SEPAmatic 410 Tunel szybkiego wędzenia Unitherm IR

Zdjęcia www.alimp.com.pl

KALTEKS Krzysztof Bromirski
maszyny masarskie

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

- Handtmann VF-620 z WILKIEM PCK-3 - po remoncie - na gwarancji
- PAKOWACZKA MULTIVAC R-230 2010 r. - po remoncie - na gwarancji
- Klipsownica Poly Clip FCA 3430 ekran dotykowy - po remoncie - na gwarancji
- Kuter Seydelmann K-325 - możliwość zakupu bez remontu oraz po remoncie na gwarancji
- WILK K&G WW-200 - po remoncie - na gwarancji
- Linia Handtmann AL-216 - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor z wilkiem - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-300 monitor - bez remonu
- Handtmann VF-200 monitor - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-200 monitor - po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-200 monitor - bez remontu
- Handtmann VF-300 MC - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - bez remontu
- Handtmann VF-50 MC - po remoncie - na gwarancji
- Klipsownica Alpina TipperTie 18-15 - po przeglądzie technicznym
- Skórowaczka Townsend - po remoncie - na gwarancji
- Wilk Spomasz 130 - 2006 rok - po remoncie - na gwarancji
- Skórowaczka MAJA, WEBER

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.

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;
- przesłanie (e-mailem lub listownie) potwierdzenia 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 adresem e-mail: masarski@koopress.com

UBÓJ

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

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC
BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL

płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL

kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC
BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK

inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET

haki
ASMET
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET

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

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

cymbry

DAKSTAR
JBJ CONSULTING
TECHMET

wózki do skórowania bydła

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

odbłoniarki

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

odkostniarki (w tym głowice odkostniające)

ARENDT
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
MASTER
MAVE4
PROMAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
UNIVERSAL
WEINDICH
WIOLETTA

oparzelniki zanurzeniowe

BASS Technology
METEX
PEK-MONT
TECHMET

odmięśniarki

ELEKTROCAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS

opalacze do głów

KOMA
MASTER
PODAN
TECH-POL
R. THIELMANN
WEINDICH

urządzenia do wyciągania żeberek

BENEKO
EKOMEX
INWESTEL
MASTER
PODAN
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

urządzenia do wyciągania kości łopatkowej

PODAN

odciążniki sprężynowe

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

gumy i taśmy do skórowaczek

WEST

stanowiska do rozbioru bydła, podesty automatyczne

ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
MASMET
PEK-MONT
PLAN
PODAN
TECHMET

urządzenia do pozyskiwania krwi

BASS Technology
MASTER
PEK-MONT
TECHMET

separatory

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

ROZDRABNIANIE, KUTROWANIE

kostkarki

ALIMP
BASS Technology
EKOMEX
MADO
R. THIELMANN
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA

kostkownice

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

krajalnice automatyczne

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

kutry (misowe, próżniowe, przelotowe)

ALIMPEX
ALBA
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
MEATTECH

Metalbud

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

młynki koloidalne

BENEKO
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
GROS
MASTER
METGIS

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

NASTRZYKIWANIE, MASOWANIE

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

NADZIEWANIE

nadziewarki
ALIMP
ALBA
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GROS
GOBLEX
LAY PRZYPRAWY
MADO
MAVE4
Metalbud
PAK
PEK-MONT
PLAN
PP GAL
PODAN

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

JELITA NATURALNE

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

OSŁONKI

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

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

LINIE PRODUKCYJNE

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

WĘDZENIE PIECZENIE

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

C. E. ROEPER
RETTENMAIER
PANEPOL
PROMAR
SOFRAPOL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH

folie celulozowe do wędzenia i parzenia

CELULOZON

intensyfikatory zapachu

ASSIST
BENEKO
LENMAS

komory wędzarnicze

ALASKA
ALIMP
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEKMONT
POLMIX
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOLLID
SORGO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

sita, siatki do wędzenia

MAT
METEX

komory wędzarniczo-parzelnicze

ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
ZASADA

kosze do wędzenia

ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
HÖCKER
JUGEMA
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TRACZ
WEINDICH

kotły do gotowania i parzenia

ALIMP
ASMET
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MAVE4
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
REVIC
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

komory dojrzewalnicze

ALIMP
ALIMPEX
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
JOTES
PEK-MONT
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SORGO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
ZASADA

wiórki, zrębki, klocki wędzarnicze

AWPOL
BENEKO
CAMMPOL
ELEKTROCAR
GROS
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
Monrol
NOMAX
NOWPOL
PAK
PROMAR
RETTENMAIER
REX-POL
TESPO
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ZRĘBEK

wózki wędzarnicze

ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELEKTROCAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
JUMOPOL
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KESMET
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
METEX
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SOMET
STALKART
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WIOLETTA
ZASADA

kije wędzarnicze

ANBIEL
ARKA
ASMET
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTROCAR
GROS
HÖCKER
JOTES
JUGEMA

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

CHŁODZENIE

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

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

PAKOWANIE, OPAKOWANIA

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

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

PRZYPRAWY

dekoracyjne
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ALL SPICE
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INWESTEL
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA

NOMAX
NOWPOL
NOVUM
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WITEX
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

marynaty

ADI TECH
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
AVO WERKE
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
C.F.T PREYS
EDPOL
INDASIA
INWESTEL
FLOK
GOLDMANN HSH
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
POLSMAK
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
SMAKPOL
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

mieszanki przyprawowe

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

naturalne

AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.F.T PREYS
C.E. ROEPER
EDPOL
EUROGUM
FLOK
GROTEX
GOLDMANN HSH
INWESTEL
Jutrzenka Colian
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
T&K
WALOWSKY
WITEX
WEINDICH
ŻUK-POL

oleje, sosy

ASSIST
AGNEX
ANDPOŁ
BENEKO
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KULINARIA
LIBRA
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
WEINDICH
WIBIAL

peklosól

AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
PROMAR
SEKWENS
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

sól

AGNEX
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
JELUX
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
SEKWENS
WEINDICH
ŻUK-POL

suszone warzywa

AGNEX
ANEPOL
BENEKO
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOVUM
NOWPOL
POLSMAK
RESULT
SEKWENS
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL

środki do solanek

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL

CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
INWESTEL
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
KRIST
KULINARIA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SOFRAPOL
SOLLID
WALOWSKY
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
WITEX
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

DODATKI FUNKCJONALNE

aromaty
AGNEX
ADI TECH
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
WEINDICH
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
DEGUSSA
EDPOL
EUROCONSULTANT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INWESTEL
JELUX
JUVET
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
C.E. ROEPER
SOFRAPOL
WALOWSKY
WAGA
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
białka sojowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLEISH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
JELUX
JUVET
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
T&K
WEINDICH
ŻUK-POL
białka, izolaty białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
DYDONA
EDPOL
FLOK
FLEISCH MANNSCHAFT
GROTEX
INWESTEL
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOVICHEM
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SANDI
TOMPOL
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
emulgatory
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T. PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INDASIA
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SOLLID
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
fosforany, polifosforany
AGNEX
AMCO
ALWERNIA
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
PAK
PANEPOL
POLSMAK
REGIS
RESULT
WEINDICH
ŻUK-POL
hydrokoloidy
AGNEX
ASSIST
BHZ
BENEKO

BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
EUROGUM
FLOK
INWESTEL
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
POLSMAK
PROMAR
RESULT
WEINDICH

karageny

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
EUROGUM
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INWESTEL
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
PROTEINA FOOD
RESULT
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL

kultury bakteryjne

ADI TECH
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CARGILL
FLOK
INWESTEL
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
WEINDICH

preparaty do nastrzyku

AGNEX
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INDASIA
INWESTEL
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
SANDI
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

skrobie modyfikowane

AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
BENEKO
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
EDPOL
FLOK
GROTEX
JUVET
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PAK
PANEPOL
POLSMAK
ŻUK-POL

stabilizatory barwy, barwniki

AMCO
INDASIA
PANEPOL
WALOWSKY
WEGA
WITEX

stabilizatory tekstury

AMCO
AGNEX
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
FLEISCH MANNSCHAFT
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WALOWSKY
ZALTECH POLSKA

środki wybarwiające

AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INWESTEL
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PENEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

środki wiążące

AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
GROTEX
INWESTEL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INDASIA
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS

LIBRA
NOVICHEM
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
WALOWSKY
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

środki wspomagające kutrowanie

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
GOLDMANN HSH
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
REGIS
RESULT
PROMAR
PURAC POLSKA
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
T&K
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

środki wspomagające peklowanie

AGNEX
AMCO
ASSIST
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GIULINI POLSKA
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
KRIST
LENMAS
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
ŻUK-POL

środki do wędzonek

ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
VITPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

żelatyny

AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
FLEISCH MANNSCHAFT
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
WEINDICH
WIPOL
WIBIAL
ŻUK-POL

ODZIEŻ OCHRONNA

buty

AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EURODIS
EUROMASZ
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOWPOL
PAK
PODAN
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

hełmy, czepki

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

fartuchy

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

kombinezony, spodnie

AGNEX
WEINDICH
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
ŻUK-POL

rękawice gumowe

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

rękawice metalowe

AGNEX
ART-MAS
BENEKO

EURODIS
EUROMASZ
INWESTEL
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
rękawice tekstylne
AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
MASTER
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

HIGIENA

kabiny mycia, kabiny sanitarne
ANBIEL
ASMET
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
HÖCKER
CLEVRO
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MAT
PODAN
PROJEKT-POL
STALMIX
TECHMET
ŻUK-POL
systemy centralnego mycia hal
BK GIULINI POLSKA
COMBI LINE
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
PODAN
PROJEKT-POL
RADEX
STALMIX
TECHMET
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia sanitarne (w tym bezdotykowe)
ALIMP
ANBIEL
ASMET
ARKA
AWE POLAND
AGNEX
CLEVRO
DAKSTAR
EUROMASZ
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GROS
GREŃ
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KESMET
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
ORAS
PODAN
PEK-MONT
PROBAL
PROJEKT-POL
RADEX
SPOMASZ WROCŁAW
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TI-MA
TECHMAKO
TECHMET
R. THIELMANN
SKALA
UNIMASZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
podesty higieniczne
ANBIEL
ARCA SYSTEM
ARKA
ASMET
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERG
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMET
myjki butów, fartuchów
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA WW
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KARPOWICZ
KESMET
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
PROMET
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
suszarki butów i fartuchów
ANBIEL
ASMET
CLEVRO
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GOSTER
HÖCKER
JOKES
JUMOPOL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PODAN
PROJEKT-POL
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOMET
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WEINDICH
WT-POLSKA
sterylizatory butów, fartuchów
ANBIEL
ASMET
BRÖKELMANN
HÖCKER
JBJ CONSULTING
CLEVRO
MASMET
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
PROMET
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
TECHMET
TECHMAKO
TI-MA

WAS-POL
WEINDICH
myjki kijów, pojemników, wózków
ALIMP
CLEVRO
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HÖCKER
KARPOWICZ
KISZEL
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASTER
MASMET
Metalbud
NUMAFA POLSKA
PEK-MONT
PODAN
PROBAL
PROJEKT-POL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
REYNPOL
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
TECHMET
WEINDICH
WIOLETTA
myjki tunelowe i ultradźwiękowe
BASS Technology
CLEVRO
Metalbud
PEK-MONT
bicze do myjek
BASS Technology
BJ CONSULTING
TECHMET
myjki biczowe
BASS Technology
LAMBDA-H-L
METEX
PEK-MONT
TECHMET
pranie i czyszczenie odzieży roboczej
BOCO
PODAN
STALMIX
lampy bakteriobójcze, lampy owadobójcze
EKOMEX
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
WEINDICH
reperacja i wymiana odzieży zużytej
BOCO
PODAN
środki czystości, preparaty myjące specjalistyczne
ACRYLMED
AGNEX
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CID-LINES
ECOCHEM
EUROMASZ
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
PAK
PODAN
RADEX
R. THIELMANN
SANECHEM
SOLLID
TECHMAKO
TI-MA
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia do filtrowania i uzdatniania wody
BK GIULINI POLSKA
ECORES
ELEKTROCAR
LAMBDA-H-L
MASTER
SANFIL
PODAN
WEINDICH
podgrzewacze wody, kotły grzewcze, zasobniki c.w.
ACV POLSKA
ECORES
JASTEF
PODAN
pistolety do mycia, zwijacze węży
NEDERMANN
PODAN
RADEX
WHITE
TECHMAKO
oczyszczalnie ścieków
BK GIULINI POLSKA
EKOMEX
HEMA-PROMEAT
LAMBDA-H-L
MAREX
PEK-MONT
PODAN
STALBUDOM
TECHMET
ZAKŁAD TECHNOLOGICZNY ADAM TERLECKI
systemy wysokiego składowania
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
systemy zmniejszania objętości odpadów
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT

WYPOSAŻENIE SKLEPÓW

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

USŁUGI PROJEKTOWANIA

BASS Technology
BUDEM-PROJEKT
CALWENT
DAMAR
DARTECH
ECORES
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA KOWALEWSKI
ELEKTRONIKA
GOSTER
JUMOPOL
MAVE 4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
PROJEKT-POL
PRZED.URZ. CHŁOD.
R. THIELMANN
STEP Poland
TECHMET
WAMMA
ZASADA
kompleksowe projekty linii technologicznych zwierząt rzeźnych
BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT
TECHMET
projektowanie i kompletne wykonawstwo sklepów mięsnych i snack barów
PODAN
STEP Poland

DORADZTWO, SZKOLENIA I KURSY

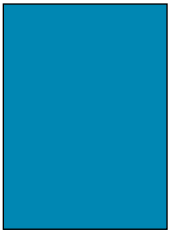
BASS Technology
BK GIULINI POLSKA
DAMAR
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTRONIKA
FIRMA DORADCZA
FOOD SAFETY
INWESTEL
S-TECHNIK
LAY PRZYPRAWY
LLOYD'S REGISTER
MAVE 4
POLINDEX
POLSMAK
PRO-FAMET
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
RESULT
S-TECHNIK
SOLLID
VEMAG Polska

Dane techniczne materiałów do reklam

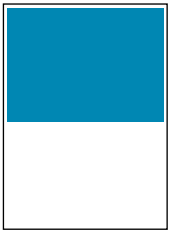
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

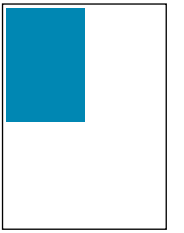
Formaty reklam:



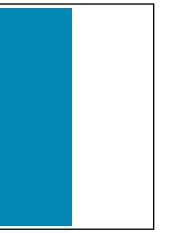
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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

www.koopress.com www.koopress.com www.koopress.com www.koopress.com www.koopress.com

Wspólnie do sukcesu

koopress®

Produkcja opakowań z wykorzystaniem najnowszych dostępnych technologii oraz przy współpracy z najlepszymi dostawcami w Polsce i Europie.

- Wielokolorowy druk dwustronny
- Uszlachetnienia: lakierowanie dyspersyjne
- Lakierowanie UV, hybryda
- Złocenie - Hot-stamping
- Sztancowanie, tłoczenie napisów alfabetem Braille'a
- Wklejanie okienek
- Klejenie wielopunktowe

FSC www.fsc.org FSC® C128292 Znak odpowiedzialnej gospodarki leśnej

OPAKOWANIE z ANTYSEPTYCZNĄ BARIERĄ abc koopress.com

DOT doskonalenie odpowiedzialność talent

HACCP

CERTYFIKAT ISO 9001 JAKOŚCI

Gama szerokich możliwości

Rozbudowaliśmy zakład produkcyjny i wyposażyliśmy w nowoczesny park maszynowy.

Sprawdź nasze możliwości

zareklamuj się u nas
www.informatormasarski.pl
masarski@koopress.com
szczegóły w zakładce - reklama