



Spomasz
NAKŁO



katalog **produktów**





Zapraszamy do zapoznania się z naszymi produktami.

Dane kontaktowe

SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.
ul. Potulicka 1
89-100 Nakło nad Notecią

sekretariat tel. 52 386 64 00, 52 386 64 01
dział handlowy tel. kom. 533 320 828

www.spomasz-gastro.pl
www.spomasz-naklo.com.pl
e-mail: handel@spomasz-naklo.com.pl

Informacje opublikowane w katalogu nie stanowią oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Sprzedawca zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian konstrukcyjnych nie mających istotnego wpływu na funkcje urządzenia lub wycofania wyrobów ze sprzedaży, bez informowania o w/w zmianach. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu lub być pokazany z wyposażeniem dodatkowym sprzedawanym oddzielnie. Elementów aluminiowych nie należy myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione.



SPIS TREŚCI

OBIERACZKA DO WARZYW	6
OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW	7-9
OBIERACZKA DO CEBULI	10
OBIERACZKO POLERKA DO WARZYW	11
AKCESORIA DO OBIERACZEK	12-13
NAPĘD	14
PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA	15
PRZYSTAWKA DO KROJENIA WĘDLIN /CHLEBA	16
PRZYSTAWKA DO KROJENIA FLAKÓW	17
PRZYSTAWKA DO JARZYN MKJ 250C	18
TARCZE	19
PRZYSTAWKA DO PUREE	20
PRZYSTAWKA DO UBIJANIA PIANY	21
PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW	22
PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NOŻA/ NARZĘDZI	23
KOTLECIARKA RĘCZNA	24
KRAJALNICA DO WARZYW + TARCZE	25-27
PATELNA ELEKTRYCZNA PRZECHYLNA P25Z	28
PATELNA ELEKTRYCZNA PRZECHYLNA P25N	29
PATELNA ELEKTRYCZNA PRZECHYLNA P40Z	30
MIESZARKA JARZYN I FARSZU	31
STOŁY Z BASENEM	32
WKRÓTCE W OFERCIE	33-34

OW10

Obieraczka do warzyw

Obieraczka OW10 służy do obierania warzyw, ziemniaków, marchwi, buraków i.t.p.

Urządzenie eliminuje pracochłonny proces związany z obieraniem ręcznym.

Cechy produktu:

- wbudowany pojemnik separatora
- podstawa zbiornika do obranych ziemniaków
- możliwość demontażu talerza bez użycia narzędzi
- możliwość demontażu zbiornika głównego obieraczki
- timer elektroniczny
- elektro-zawór do wody
- wyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie pojemnik GN perforowany oraz pojemnik GN na obrane ziemniaki

Symbol katalogowy OW10

- wymiary zewnętrzne urządzenia z półką roboczą (dł x szer x wys)
960x510x980 mm
- waga: 72 kg
- silnik o mocy 0,55 kW
- zasilanie 400 V
- wsad 10 kg
- podłączenie wody ¾ cala
- wydajność od 250 do 300 kg



OZP15N

Obieraczka do ziemniaków z płuczką

OZP15N to obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew). To ten sam niezawodny system obierania jak w modelu OZ8N, wzbogacony o komorę wstępnego mycia warzywa - „płuczkę”, dzięki któremu można wstępnie umyć brudne kopcowane ziemniaki. Eliminuje to konieczność ręcznego mycia wsadu przed obieraniem, co usprawnia i przyspiesza pracę.

Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalne korundowe tarcze i segmenty ścierne zapewniające dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków w komplecie z obieraczką
- talerz i segmenty do marchwi i cebuli sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO35 lub SO25
- Segmenty ścierne do ziemniaków
- Talerz ścierny do ziemniaków
- Segmenty ścierne do marchwi i cebuli
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli
- Talerz płuczki

Symbol katalogowy OZP15N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 1140x600x1050
- Jednorazowy wsad (kg) 8-10
- Masa (kg) 88
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 250 - 300



OZ15Nx2

Obieraczka do ziemniaków

Podwójna obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew). Urządzenie posiada dwie komory obierające dzięki którym wydajność urządzenia wynosi do 500 kg/h.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalne korundowe tarcze i segmenty ścierne zapewniające dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków w komplecie z obieraczką
- talerz i segmenty do marchwi i cebuli sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO35 lub SO25
- Segmenty ścierne do ziemniaków
- Talerz ścierny do ziemniaków
- Segmenty ścierne do marchwi i cebuli
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli

Symbol katalogowy OZ15Nx2

- Wymiary dł. x szer. x wys. 980 x 680 x 925
- Jednorazowy wsad (kg) 2 x 10
- Masa (kg) 90
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) -500

OZ8N

Obieraczka do ziemniaków

Obieraczka OZ8N służy do obierania ziemniaków oraz innych twardych warzyw, takich jak buraki czy marchew. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Unikalne, specjalnie zaprojektowane i produkowane w naszej fabryce elementy ściernie sprawiają, że jest to od lat najbardziej niezawodna i najlepiej dostosowana do realiów polskiej kuchni obieraczka na rynku.

Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalne korundowe tarcze i segmenty ściernie zapewniające dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków w komplecie z obieraczką
- talerz i segmenty do marchwi i cebuli sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Aksesoria

- Separator obierzyn SO25
- Segmenty ściernie do ziemniaków
- Talerz ścierny do ziemniaków
- Segmenty ściernie do marchwi i cebuli
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli

Symbol katalogowy OZ8N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 680 x 540 x 850
- Jednorazowy wsad (kg) 8-10
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 250 - 300





OZ8C

Obieraczka do cebuli

Obieraczka OZ8C została specjalnie przystosowana do obierania cebuli. Odpowiednio dobrane powierzchnie ścierne wewnątrz bębna maszyny oraz specjalny talerz ścierny pozwalają na obranie cebuli. Duży wysyp obierzyn pozwala na szybkie ich usunięcie z bębna urządzenia.

Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- specjalne elementy ścierne zapewniają delikatne ocieranie
- większy wysyp obierzyn dla szybkiego oczyszczenia obieranych warzyw
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO25
- Segmenty ścierne do cebuli
- Talerz ścierny do cebuli

Symbol katalogowy OZ8C

- Wymiary dł. x szer. x wys. 735x530x850
- Jednorazowy wsad (kg) 5-7
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 180 - 200

OPW15

Obieraczko-polerka do warzyw

Obieraczko-polerka do warzyw OPW15 jest urządzeniem służącym do obierania (skrobania): ziemniaków, marchwi, buraków itp.

Eliminuje pracochłonny proces jakim jest obieranie ręczne.

Dzięki zastosowaniu 2 różnych rodzajów elementów ściernych produkt końcowy zyskuje gładką powierzchnię zewnętrzną, nie występuje efekt tzw. „meszku” na powierzchni warzyw.

Przydatna w zakładach gastronomicznych a także w każdej kuchni zakładu zbiorowego żywienia jak: szpitale, sanatoria, szkoły itd.

Cechy produktu:

- zamontowane dwa różne rodzaje segmentów ściernych
- możliwość wygładzenia obieranych warzyw
- dodatkowe wyposażenie: ściągacz talerza, wtryskiwacz kpl, rury odpływowe, naścienny zestaw zasilający

Symbol katalogowy OPW15

- wymiary zewnętrzne urządzenia (dł x szer x wys) 1140x600x1050 mm
- waga: 94 kg
- silnik o mocy 0,55 kW
- zasilanie 400 V
- wsad 10 kg
- podłączenie wody ¾ cala
- wydajność od 250 do 300 kg

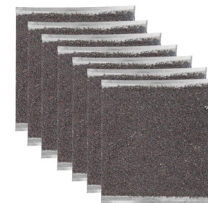


Akcesoria do obieraczek

Segmenty ścierne ziemniaki (kpl.)

Pasuje do

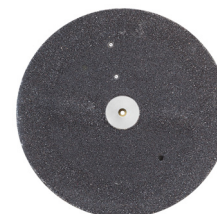
- OZ8N
- OZ8C
- OZP15N
- OZ15Nx2
- OPW15
- OW10



Talerz ścierny (ziemniaki)

Pasuje do

- OZ8N
- OZ8C
- OZP15N
- OZ15Nx2
- OPW15



Talerz ścierny (ziemniaki)

Pasuje do

- OW10



Segmenty ścierne (cebula i marchew)

Pasuje do

- OZ8C
- OZ8N
- OZP15N
- OZ15Nx2
- OPW15
- OW10



Talerz ścierny (cebula i marchew)

Pasuje do

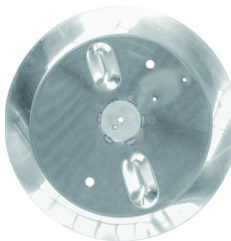
- OZ8C
- OZ8N
- OZP15N
- OZ15Nx2
- OPW15



Talerz płuczki

Pasuje do

- OZP15N



Separator obierzyn podwójny SO35

Pasuje do

- OZP15N
- OZ15Nx2
- OPW15

Symbol katalogowy SO35

- Wymiary dł. x szer. x wys. 825 x 335 x 355
- Masa (kg) 11



Separator obierzyn SO25

Pasuje do

- OZ8N
- OZ8C
- OZ15Nx2 (opcjonalnie)
- OZP15N (opcjonalnie)
- OPW15 (opcjonalnie)

Symbol katalogowy SO25

- Wymiary dł. x szer. x wys. 585 x 335 x 355
- Masa (kg) 8,5





NMK110C

Napęd maszyny kuchennej

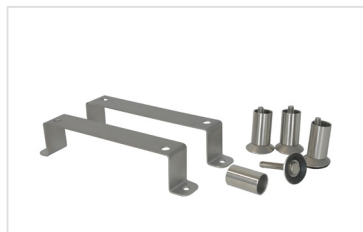
Napęd NMK 110C to główny element maszyny wieloczynnościowej, który wraz z odpowiednio dobranymi przystawkami potrafi sprostać wszystkim zadaniom związanym z mechaniczną obróbką żywności w profesjonalnej kuchni, zastępując wiele różnych urządzeń.

Akcesoria sprzedawane oddzielnie

- Stojak przesuwny NMK-SP
- Nóżki do napędu NMK-NN
- Komplet łań do napędu NMK-LP

Symbol katalogowy NMK110C

- Wymiary na nóżkach WxDxH (mm) 470x260x400
- Wymiary na stojaku WxDxH (mm) 730x720x900
- Masa (kg) 29
- Moc znamionowa (kW) 1,1
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Obroty (min.⁻¹) 170



MKM82S

Przystawka do mielenia mięsa

Przystawka do mielenia mięsa ze stali nierdzewnej, wyposażona w trzy sita, szarpak i dwa rodzaje noży, pozwala uzyskać wymagane rezultaty mielenia z bardzo dużą rzeczywistą wydajnością do 300 kg/h.

Aksesoria dostarczane razem z przystawką

- nóż jednostronny,
- nóż dwustronny,
- szarpak,
- sito $\varnothing 3$, $\varnothing 5$, $\varnothing 8$
- pierścień ustalający tarnamid

opcjonalnie poza zestawem:

- lejek do kiełbasy $\varnothing 20$, $\varnothing 25$, $\varnothing 32$, $\varnothing 38$
- sito $\varnothing 11$
- sitko $\varnothing 2,5$

Symbol katalogowy MKM82S

- Wymiary dł. x szer. x wys. 415x242x270
- Średnica sit (mm) 81,5
- Średnica noży (mm) 72
- Wymiary miski (mm) 350x242x95
- Obroty (min.⁻¹) 170
- Wydajność (kg/h) 150 - 300
- Masa (kg) 8



MKW250

Przystawka do krojenia

Przystawka do krojenia wędlin i chleba na grubość od 1-16mm. Wykonana ze stali nierdzewnej. Ruchomy stół wyposażony jest w popychacz i osłonę zabezpieczającą przed okaleczeniem.

Symbol katalogowy MKW250

- Wymiary dł. x szer. x wys. 425x410x340
- Średnica noża tarczowego (mm) 250
- Wydajność chleb (kg/h) 20 - 60
- Wydajność wędliny (kg/h) 20 - 40
- Masa (kg) 10



MKF5

Przystawka do krojenia flaków

Przystawka do krojenia flaków w paski. Dzielona obudowa z duraluminium i stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie urządzenia.

Symbol katalogowy MKF5

- Wymiary dł. x szer. x wys. 340x165x310
- Średnica noży (mm) 58
- Szerokość ciętych pasków (mm) 5,4/4,0
- Obroty (min.⁻¹) 170/370
- Wydajność (kg/h) 40-60
- Masa (kg) 7



MKJ250C

Przystawka do rozdrabniania jarzyn

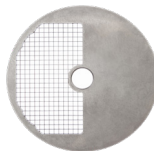
Przystawka służy do rozdrabniania wszelkiego rodzaju surowych jarzyn. Wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona jest w czujnik zbliżeniowy pozwalający na bezpieczną pracę. Zastosowanie odpowiedniej tarczy pozwala na uzyskanieżądanego rezultatu. Przystawka sprzedawana jest bez tarcz roboczych.

Symbol katalogowy MKJ250C

- Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) 450x315x320
- Masa (kg) 10
- Wydajność (kg/h) 40- 80
- Średnica tarcz rozdrabniających (mm) 250
- Obroty tarcz roboczych (min.⁻¹) 170
- Hałas (dB) nie przekracza 80 dB
- Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy (°C) +40°C
- Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy (lux) 500



TARCZE DO PRZYSTAWKI MKJ250C



MKJ250C-13.00.00
Krata do kostki
8x8 mm



MKJ250C-14.00.00
Tarcza do beleczek
6x6 mm



MKJ250C- 9.00
Tarcza z tarką drobną,
wiórki 3x1,5 mm



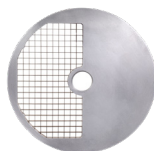
MKJ250C-10.00
Tarcza z tarką średnią,
wiórki 5x2,5 mm



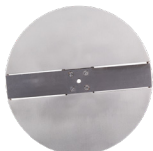
MKJ250C-11.00
Tarcza z tarką zgrubną,
wiórki 7x2,7 mm



MKJ250C-12
Krata do kostki
16x16 mm



MKJ250C-3.00
Krata do kostki
10x10x10 mm



MKJ250C-5.00
Tarcza do plastrów
z nożem nastawnym
0-8 mm



MKJ250C-6.00
Tarcza 2-nożowa
do plastrów 2 mm



MKJ250C-7.00
Tarcza do tarcia
ziemniaków na miazgę



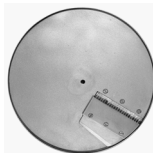
MKJ250C-8.00
Tarcza z tarką bardzo
drobną, wiórki 3x1 mm



MKJ250C- 4.00
Zespół noża do krat
do krojenia kostki



MKJ250C-15
Tarcza do tarcia na wiórki
10x5 mm



MKJ250C-16
Tarcza do beleczek
4x4 mm



Stojak do tarcz
MKJ250C-0.1.00

MKZ20

Przystawka do purée

Przystawka służy do przecierania zup i pokrojonych gotowanych jarzyn oraz do przygotowania ziemniaków purée. Wykonana jest ze stali nierdzewnej oraz polerowanego duraluminium.

W zestawie:

Przystawka wyposażona jest w:

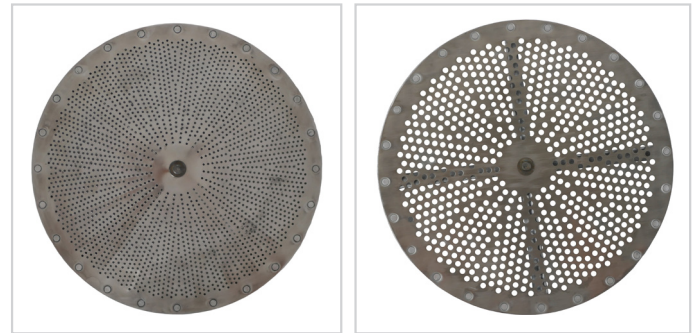
- sito o średnicy $\varnothing 330$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm
- przecierak kompletny

Opcjonalnie:

- sito o średnicy $\varnothing 330$ mm z otworami $\varnothing 3$ mm

Symbol katalogowy MKZ20

- Wymiary dł. x szer. x wys. 500x340x470
- Średnica otworów sit (mm) 6 i 3(opcja)
- Pojemność zbiornika (dm³) 20
- Obroty przecieraka (min.⁻¹) 128
- Masa (kg) 11,5



MKP25

Przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta

Przystawka służy do ubijania śmietany, jaj, mieszania wszelkiego rodzaju kremów, majonezu oraz do zagniatania ciasta lekkiego (tortowe, naleśnikowe). Wykonana ze stali nierdzewnej i duraluminium. Wyposażona w dwubiegową przekładnię.

W zestawie

- mieszadło
- rozbijacz piany
- zagniatacz

Symbol katalogowy MKP25

- Wymiary dł. x szer. x wys. 500x340x550
- Pojemność dzieży(dm³) 25
- Obroty ubijanie (min.⁻¹) 268
- Obroty zagniatanie (min.⁻¹) 149
- Masa (kg) 20,5



MKS50

Przystawka do nacinania kotletów

Wykonana ze stali nierdzewnej i duraluminium kotleciarka MKS50 pozwala usprawnić przygotowanie kotletów, dzięki wielonożowym wałkom mięso jest bardziej miękkie, szybciej zachodzi proces marynowania a jednocześnie nie zgniata go jak w tradycyjnej obróbce, zapobiegając przy tym wypływowi soków.

Symbol katalogowy MKS50

- Wymiary dł. x szer. x wys. 340x165x310
- Średnica noży (mm) 54
- Obroty (min.⁻¹) 170/370
- Wydajność (szt./h) 300
- Masa (kg) 8



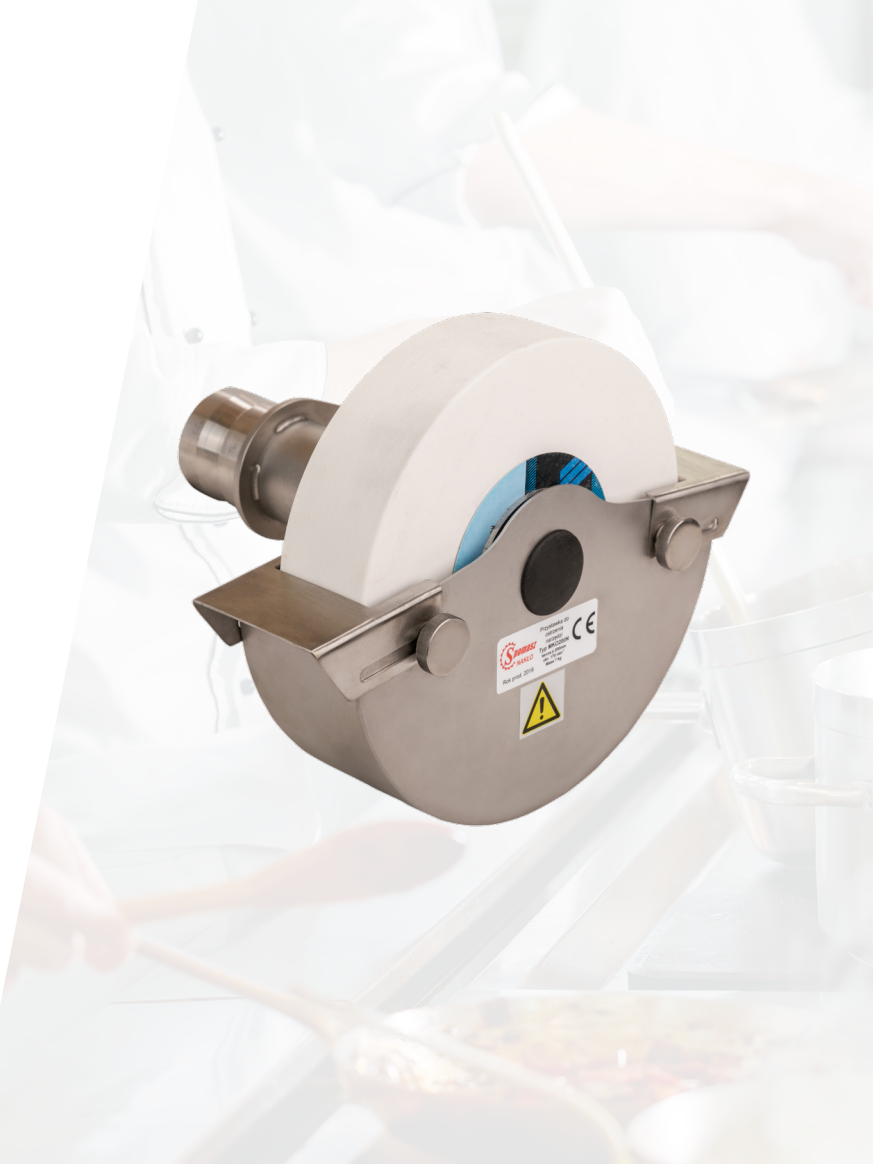
MKO200N

Przystawka do ostrzenia narzędzi

Przystawka służy do ostrzenia elementów tnących używanych w każdej kuchni, takich jak noże kuchenne, rzeźniczkę, tasaki itp. Składa się z korpusu, w którym na wałku poziomym osadzona jest tarcza szlifierska.

Symbol katalogowy MKO200N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 260x230x215
- Masa (kg) 6,5
- Obroty tarczy szlifierskiej (min.⁻¹) 170
- Średnica tarczy ściernej (mm) 200
- Hałas (dB) nie przekracza 80 dB



KR200

Kotleciarka ręczna

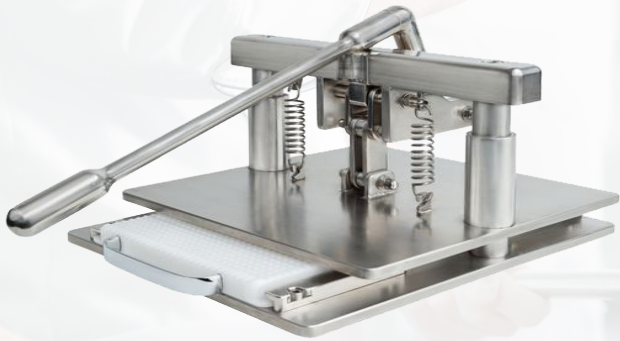
Urządzenie przy niewielkim użyciu siły pozwala na uzyskanie równomiernych proporcji produktu po rozbiciu.

Cechy produktu:

- łatwa w utrzymaniu czystości
- bardzo proste użytkowanie
- wysuwana deska robocza
- niewielki gabaryt urządzenia sprawia, iż jest możliwe zastosowanie go nawet niewielkiej kuchni

Symbol katalogowy KR200

- wymiary: (szer./dł./wys.) [mm] 310 x 360 x 610
- stal kwasoodporna AISI 304
- zakres pracy deski dociskowej: (mm) 35



KW350

Krajalnica do warzyw

Krajalnica do warzyw KW350 to doskonałe urządzenie do obróbki mechanicznej warzyw i owoców. W urządzeniu możliwe jest: krojenie plastrów różnej grubości (również falistych), tarcie na wiórki, tarcie na miazgę (np. ziemniaków), bardzo wydajne szatkowanie kapusty, krojenie w kostkę, przygotowywanie surówek. Duża moc urządzenia oraz solidne tarcze o średnicy aż 350mm, sprawiają, że jest to najlepszy wybór wszędzie tam, gdzie przygotowywana jest duża ilość posiłków.

Cechy produktu

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej
- unikalne tarcze o średnicy aż 350 mm
- gama 19 elementów roboczych
- wydajność do 500 kg/h

Symbol katalogowy KW350

- Wymiary dł. x szer. x wys. 580x390x700
- Wymiary na stojaku WxDxH (mm) 740x720x1260
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 1,1
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Obroty (min.⁻¹) 305
- Średnica tarcz roboczych (mm) 350
- Wydajność (kg/h) 150 -500



TARCZE DO KRAJALNICY KW350



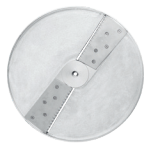
KW350-10
tarcza z nożem
nastawnym 0-8mm



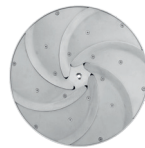
KW350-6
tarcza do plastrów
10 mm



KW350-18/1
tarcza do plastrów
falistych 6mm



KW350-18/2
tarcza do plastrów
falistych 8mm



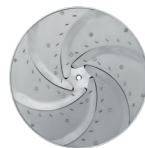
KW350-7
tarcza do szatkowania
kapusty



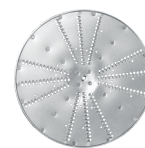
KW350-22
tarcza do surówek
1,7 x36mm



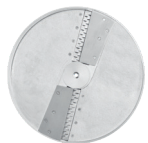
KW350-18/3
tarcza do plastrów
falistych 10 mm



KW350-21
tarcza do surówek
1,7 x18mm



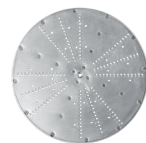
KW350-12
tarcza do wiórek
5x2,5mm



KW350-17
tarcza do beleczek
6x6 mm



KW350-16
tarcza do tarcia
ziemniaków



KW350-11
tarcza do wiórek
3x1,5mm



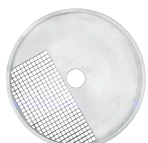
KW350-13
tarcza do wiórek
7x3,5mm



KW350-14
tarcza do wiórek
9x4,5mm



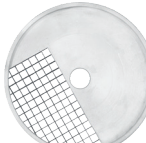
KW350-15
tarcza do wiórek
11x5,5mm



KW350-8
krata do kostek
10x10mm



KW350-5
krata do kostek
8x8, 16x16



KW350-23
krata do kostek
20x20mm



KW350-9 zespół noża
do krat do krojenia
w kostkę



Stojak do tarcz KW350





P25Z

Patelnia elektryczna przechylna

Przechylna patelnia elektryczna służy do przygotowywania takich potraw jak: kotlety, ryby, jajecznice, naleśniki, itp.

Model P25Z wyposażony jest w wannę żeliwną, którą cechuje równomierny rozkład temperatur na powierzchni roboczej.

Dzięki zastosowaniu w kuchni naszych patelni można osiągnąć wyjątkowe efekty obróbki cieplnej potraw minimalizując ryzyko ich przypalenia.

Symbol katalogowy P25Z

- Wymiary gł. x szer. x wys. (mm) 865 x 620 x 870
- Masa (kg) 79
- Powierzchnia robocza wanny (m²) 0,25
- Pojemność wanny / robocza (l) 25/18
- Wydajność smażenia (np. kotletów) (szt./h) 120
- Stopień ochrony IP34
- Napięcie znamionowe (V/Hz) 400/50
- Rodzaj prądu -3
- Moc patelni (kW) 6
- Zakres regulacji temperatury (°C) 50-300

P25N

Patelnia elektryczna przechylna

Patelnia posiada dwuwarstwowe dno ze stali kwasoodpornej oraz aluminium. Zapewnia to równomierny rozkład temperatury na powierzchni roboczej wanny oraz krótki czas podgrzewania potraw. Małe gabaryty, a także pokrywa z jednokierunkowym sprzęgłem i haulcem sprawiają, że patelnia jest wygodna w obsłudze, a dzięki dodatkowym zabezpieczeniom możliwe jest samoczynne załączenie grzania przy powrocie do zaniku zasilania w sieci.

Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wanna ze stali nierdzewnej
- wszystkie patelnie są wyposażone w regulowane nóżki, nie wymagają mocowania do podłogi

Symbol katalogowy P25N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 545 x 845 x 870
- Powierzchnia robocza(m²) 0,25
- Pojemność całkowita (dm³) 37
- Pojemność użytkowa (dm³) 30
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Moc (kW) 6.0
- Masa (kg) 57





P40Z

Patelnia elektryczna przechylna

Przechylna patelnia elektryczna służy do przygotowywania takich potraw jak kotlety, klopsy, ryby, jajecznice, naleśniki, itp.

Model P40Z wyposażony jest w wannę żeliwną, którą cechuje wyjątkowo równomierny rozkład temperatur na powierzchni roboczej.

Dzięki zastosowaniu w kuchni naszych patelni można osiągnąć wyjątkowe efekty obróbki cieplnej minimalizując ryzyko przypalenia.

Symbol katalogowy P40Z

- Wymiary gł. x szer. x wys. (mm) 870 x 890 x 870
- Masa (kg) 140
- Powierzchnia robocza wanny (m²) 0,40
- Pojemność wanny / robocza (l) 40/30
- Wydajność smażenia (np. kotletów) (szt./h) 200
- Stopień ochrony IP34
- Napięcie znamionowe (V/Hz) 400/50
- Rodzaj prądu -3
- Moc patelni (kW) 9
- Zakres regulacji temperatury (°C) 50-300

MP60

Mieszarka jarzyn i farszu

Mieszarka jarzyn MP60 służy do jednorodnego wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów np. mięsnych. Znajduje zastosowanie w restauracjach, barach sałatkowych przygotowujących surówki na średnią skalę.

Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w pokrywę zespoloną
- wyłącznik zbliżeniowy dla zapewnienia bezpieczeństwa
- solidna konstrukcja
- automatyczny rewers obrotów

Symbol katalogowy MP60

- Wymiary dł. x szer. x wys. 1000 x 480 x 920
- Wymiary zbiornika WxDxH (mm) 600 x 454 x 400
- Pojemność zbiornika (m³) 0,1
- Jednorazowy wsad (kg) ok. 25
- Czas mieszania (min.) 3-5
- Masa (kg) 59
- Moc znamionowa (kW) 0,75
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Prędkość obrotowa mieszadła (min.) 28



STOŁY Z BASENEM

**Basen 1 - komorowy
600x800x850**



**Basen 1 - komorowy
600x1000x850**



WKRÓTCE W OFERCIE

KR310

Kotłociarka ręczna kadłubowa

Wysoka wydajność urządzenia przy niewielkim użyciu siły pozwala uzyskać równomierne proporcje produktu po rozbiciu. Duża regulacja umożliwiająca dowolność uzyskanej frakcji produktu.

Cechy produktu

- łatwa w utrzymaniu czystości,
- bardzo proste użytkowanie,
- regulacja odległości płyt roboczych, umożliwiające dobór w zależności od rodzaju mięsa oraz potrzeb,
- niewielki gabaryt urządzenia sprawia, że jest możliwe zastosowanie go w każdej kuchni,
- odchylny kadłub, pozwalający na swobodne umieszczenie produktów oraz umycie urządzenia.

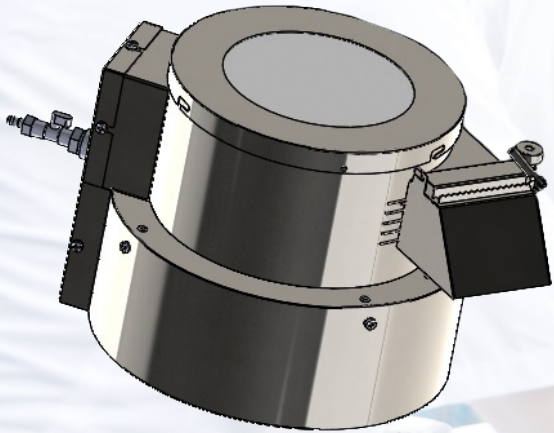
Symbol katalogowy MP60

- wymiary: szer. / dł. / wys. [mm] 310 x 330 x 505 mm,
- stal kwasoodporna AISI 304,
- zakres pracy deski dociskowej 35mm,
- zakres regulacji odległości płyt 40mm,
- powierzchnia robocza 310x200



WKRÓTCE W OFERCIE

OBIERACZKA DO CZOSNKU NA POWIETRZE



Symbol katalogowy MP60

- wymiary WxDxH (mm) 448x320x261
- jednorazowy wsad - do 1kg
- wydajność - 20 (kg/h)
- wykonana ze stali nierdzewnej

UWAGA

- do prawidłowej pracy urządzenia wymagany jest kompresor o ciśnieniu 6-8 (bar)

GENERALNY DYSTRYBUTOR



PARTNERZY HANDLOWI





SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.

 www.spomasz-gastro.pl

 dział handlowy: handel@spomasz-naklo.com.pl

 +48 533 320 828

 52 386 64 20

 ul. Potulicka 1, 89 - 100 Nakło nad Notecią