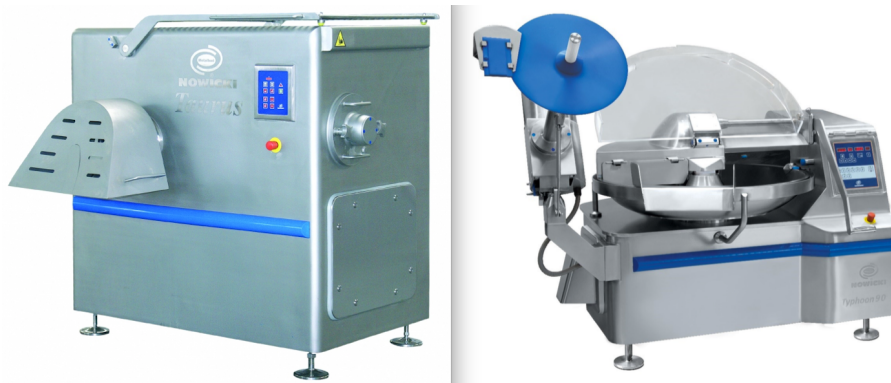


Empfohlene Maschinen: Zwei Tipps von Johann Penias

Die Maschinen der Firma Metalbud Nowicki, zeichnen sich durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aus und sind ideal für Handwerksbetriebe geeignet. In Österreich von Penias Lebensmitteltechnik (www.penias.at) vertreten, haben wir Johann Penias um Tipps dazu gebeten.



Der Nowicki Automaten- Winkel-Wolf 130 (li.) und der Nowicki Kutter KN90-Liter. © Beigestellt

Nowicki Automaten- Winkel-Wolf 130

Diese äußerst langlebige Maschine von Nowicki aus kompakter, solider und saurebeständiger Edelstahlkonstruktion ist einfach zu bedienen und für das Zerkleinern von frischem sowie tiefgefrorenem Fleisch bis maximal minus 18 Grad Celsius in der jeweils vom Anwender gewünschten Stärke zu empfehlen.

Die zwei unabhängigen Antriebe der Zubringer- und Förderschnecke sorgen für die optimale Anpassung des dosierten Materials. Unter die **Arbeitsschnecke** kann mit einem 200-Liter-Wagen gefahren werden. Die Zubringerschnecke ist einfach zu demontieren, dadurch ist ein schnelles und einfaches Reinigen der kompletten Maschine gewährleistet.

Durch die hohenvstellbaren Edelstahlfüáe kann die Maschine auf allen Unterboden einfach montiert werden.

Technische Daten

3- oder 5-teilige Schneidsatze je nach verarbeitetem Produkt
Anschlussleistung: 23 kW Spannung und Frequenz: 3Ü400
V/50 Hz
Produktionsleistung bei Fleisch bis zu 3000 kg/h
Produktionsleistung bei Kase bis 1600 kg/h

Nowicki Kutter KN90-Liter

Die massive, komplett geschlossene Edelstahlkonstruktion des Kutters lasst keine Vibrationen zu. Er garantiert beste Bratqualität im Bruh- und Rohwurstbereich. Da die Position der sechs Messer fix ist und dadurch kein Einstellen notwendig ist, ist ein schneller und einfacher Messerwechsel möglich. Der Larmschutzdeckel ist aus Plexiglas gefertigt. Durch die hohenvstellbaren Edelstahlfüáe kann die Maschine auf allen Unterboden montiert werden. Dank leistungsstarkem, wartungsfreiem Drehstrommotor und der Geometrie des Schneidraumes ist **Kuttern** ohne Vorwolfen möglich. Die Maschine ist mit sechs Messerstufen stufenlos voreinstellbar und mit zwei Mischgängen Muldenstufen standardmaág ausgestattet. Durch die einfache Bedienung ist eine schnelle Produktion garantiert. Durch die Konstruktion der Maschine und der Oberflächen (sämtliche Flächen leicht geneigt) ist der Kutter sehr einfach zu reinigen.

Technische Daten

Schusselkapazität: 90 L Messeranzahl: 6 Stuck
Messergeschwindigkeit: 200 bis 5500 U/min
Mischgeschwindigkeit: 2 bis 200 U/min
Leistung: 38 kW

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at