



SPECIALIZOVANÝ EVROPSKÝ VÝROBCE NÁŘEZOVÝCH STROJŮ A MLÝNKŮ NA MASO



WWW.SIRMAN.CZ



WWW.SIRMAN.CZ

Již více než 45 let Sirman vyrábí jedny z těch nejlepších potravinářských strojů pro profesionální kuchyně, maloobchod a potravinářský průmysl.

Od podnikatelského nápadu zakladatele Nereo Marzaro až do současnosti, je Sirman neustále oddaný vysoké úrovni organizace a týmové práce pro splnění potřeb více než 500 prodejců na vnitrostátní úrovni a ze 125 zemí po celém světě s nabídkou produktů, jež jsou zcela navrženy a vyrobeny v Itálii.

Dnes je Sirman lídrem v průmyslu díky nejujedenější škále potravinářských strojů, které jsou navrženy v perfektní kombinaci technologie a spolehlivosti, inovace a řešení, jež splňují a dokonce překračují požadavky restaurací, barů, pizzerií, řeznictví, supermarketů, laboratoří a provozů potravinářského průmyslu. Zařízení Sirman je výsledkem inženýrů, kteří každý den pracují v technologicky špičkových oddělení pro výzkum a vývoj těch nejlepších řešení.

Oddělení výzkumu a vývoje se může pochlubit 12-ti inženýry s 8-mi 3D modelovacími stanicemi, ze kterých se řídí všechny fáze procesu vývoje výrobků ve spojení s prodejními silami zaměřenými na pochopení a řešení rostoucích a stále se měnících potřeb zákazníků. Strategie společnosti učinila značku Sirman silným hráčem na domácím a světovém trhu.

Ultra-moderní montážní závod o rozloze 3 200 m² je vybaven automatickým skladováním a vyhledávacím systémem, který je schopen pojmout 2 650 palet, pro zajištění dostupnosti materiálu v každé fázi výrobního procesu. Zvýšená flexibilita a výrobní tok pro doplňování zásob umožňuje reagovat na specifické požadavky zákazníků z celého světa.

Současně dovednosti a odborné znalosti zaměstnanců firmy Sirman, jež kvalifikují na nejvyšší stupeň kvality, hodné nejlepší tradice italské mechaniky, což je nezbytné, pokud jde o montáž těžkých a speciálních zařízení do potravinářského průmyslu.

Společenská odpovědnost za zaměstnance a odpovědnost vůči životnímu prostředí a přírodním zdrojům jsou životně důležitá posláním, která jsou posílena instalací foto-voltaického systému o výkonu 50 kW a inovativního systému podlahového vytápění pro bezpečné a pohodlné pracovní prostředí.

Sirman se pyšní vysoce účinnou infrastrukturou o rozloze 2700 m² s obráběcími stroji, kde na 5 automatických pracovních centrech provozovaných na 3 směny denně jsou speciálně pro zařízení značky Sirman obráběny jednotlivé součásti strojů.

V současné době se Sirman může pochlubit deseti výrobními zařízeními, jež se hrdě nacházejí v oblasti Veneto - pro nejlepší „Made in Italy“ produkty. Pro rychlé uspokojení zákaznických požadavků firma Sirman založila pobočku v Chicagu v roce 1999 a pobočku v Šanghaji v roce 2005, obě mají skladové prostory, poskytují servisní služby, aby co nejlépe uspokojily potřeby trhu v USA a v Číně.

OBSAH

Nářezové stroje

ANNIVERSARIO

1 - 2

2 - 3

Vertikální nářezové stroje

MIRRA - vertikální

5

5

MANTEGNA - vertikální

6

LEONARDO - vertikální

7

Gravitační nářezové stroje

TOPAZ

8

8

MIRRA

8

CANOVA

9

PALLADIO

10

GALILEO

11

Gravitační poloautomatické nářezové stroje

PALLADIO Automec

12

12

PALLADIO Automatica

13

GALILEO Automatica

14

Úprava STONEHENGE

15

pro modely PALLADIO A GALILEO

Mlýnky na maso

16

TC DENVER

17

TC E

17

Mlýnky na maso výkonné

18

TC BARCELLONA

18

TC NEVADA

19

TC COLORADO

20

TC BUFFALO

20

TC MONTANA

21

Mlýnky na maso ICE s chlazenou hlavou

12

TC BARCELLONA ICE

18

TC NEVADA ICE

19

Nářezové stroje

Nářezové stroje od specializovaného italského výrobce zn. SIRMAN jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Kvalitní zpracování a konstrukce nářezových strojů zajišťuje dlouhou životnost. Různé modely nářezových strojů umožňují užití v celé řadě provozů od malých bister, restaurací, řeznictví až po provozy s požadavkem na výkon a vysoké zatížení.

Lehká zátěž - nářezové stroje vhodné do malých provozů, 15 min. chod/5 min. přestávka.

Střední zátěž - nářezové stroje vhodné do malých a velkých provozů, 1 hod. nepřetržitý chod/10 min. přestávka.

Vysoká zátěž - nářezové stroje vhodné do velkých provozů, restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod.

NA RUČNÍ POHON



Nářezové stroje na ruční pohon

- * Určeny především pro krájení italské prosciutto šunky na velmi tenké plátky.
- * Jsou vybaveny precizní a velmi jednoduchou mechanikou poháněnou ručním pohonem.
- * Rovné uložení posuvného stolu.
- * Speciální rameno pro uchycení velkých kusů masa.
- * Snadné a praktické použití.
- * Standardní vybavení:
 - nerezový nůž s rovným ostřím o průměru nože 300 mm nebo 350 mm
 - skleněný táč

GRAVITAČNÍ



Nářezové stroje gravitační

- * Šikmé uložení posuvného stolu.
- * Vhodné do provozů s lehkou až těžkou zátěží.
- * Vysoký výkon je zajištěn ventilovaným motorem a řemínkovým nebo šnekovým pohonem.
- * Většina nářezových strojů je vybavena brusným zařízením.
- * Vybrané modely jsou vybaveny poloautomatickým nebo automatickým systémem obsluhy a motorovým pojezdem posuvného stolu.
- * Standardní vybavení:
 - nerezový nůž s rovným ostřím o průměru 195 - 385 mm

VERTIKÁLNÍ



Nářezové stroje vertikální

- * Rovné uložení posuvného stolu.
- * Vhodné pro umístění do provozů se střední až vysokou zátěží.
- * Modely mají ventilovaný motor a řemínkový pohon. Zabudované brusné zařízení.
- * Standardní vybavení:
 - nerezový nůž s rovným ostřím o průměru 220 - 385 mm
- * Jednotlivé modely je možné objednat s různými typy ramen a pojezdovým stolem pro uchycení běžných, velkých kusů masa jako např. kůry apod. či nepravidelných kusů.

Varianty POHONU:



Modely s řemíkovým pohonem

- * Jsou vybaveny speciálním řemínkem s podélným ozubením.
- * U nářezových stojů je zajištěn vysoký a spolehlivý výkon.
- * Kombinace speciálního řemínku a hladké řemenice zajistí neprokluzování řemínku při vyšším zatížení.
- * Kvalita řemenů dodávaných firmou SIRMAN zaručuje jeho dlouhou životnost bez nutnosti servisního zásahu.



Modely INGR

- * Jsou vybaveny šnekovým pohonem s uložením převodových kol v olejové lázni.

Standardní vybavení:



Nerezový nůž s rovným ostřím

- * Určen pro krájení zeleniny, salámů, vařené šunky, italské prosciutto šunky, syrového masa, vařeného masa, mraženého masa a ryb.

Další druhy nože lze objednat samostatně nebo za příplatek jako standardní vybavení nářezového stroje:



Nerezový nůž se zubatým ostřím

- * Určen pro krájení chleba, sýra a mraženého masa (-2°C).



Teflonový nůž s rovným ostřím

- * Univerzální nůž vhodný především pro krájení sýrů a ryb.



ANNIVERSARIO 300



Ø nože:	300 mm
max. šíře plátku:	0 - 3 mm
řezná plocha:	200 x 270 mm
rozměr /š.hl.v./:	625 x 855 x 590 mm
váha:	60 kg

- rovné uložení posuvného stolu
- leštěná lakovaná hliníková konstrukce s prvky z nerez
- doplňky vyrobeny z ušlechtilé oceli a eloxovaného hliníku
- patentovaný systém pohybu bez viditelných mechanických dílů
- pojezdový stůl posouvá surovinu stejnoměrně s rychlostí krájení
- oblé hrany a demontovatelné části umožňují snadnou a rychlou údržbu
- snadné čištění a demontáž

Volitelné provedení
tácu u modelu LX 350:



Bílý tác.



Tác v pískové barvě.



Tác z mramoru.



Tác v bílém stříbřitém
provedení.

• **standardní vybavení:**

- nerezové rovné ostří
- skleněný tác
- červená barva

ANNIVERSARIO LX 350



- perfektní kombinace klasické elegance s moderní funkcí
- kombinace stylu a ergonomie
- snadné a praktické použití
- robustní litinová konstrukce
- doplňky z eloxovaného hliníku

Ø nože:	350 mm
max. šíře plátku:	0 - 3 mm
řezná plocha:	255 x 330 mm
rozměr /š.hl.v./:	820 x 910 x 615 mm
váha:	72 kg

- rovné uložení posuvného stolu
- leštěná lakovaná hliníková konstrukce s prvky z nerez
- doplňky vyrobeny z ušlechtilé oceli a eloxovaného hliníku
- patentovaný systém pohybu bez viditelných mechanických dílů
- pojezdový stůl posouvá surovinu stejnoměrně s rychlostí krájení
- oblé hrany a demontovatelné části umožňují snadnou a rychlou údržbu
- snadné čištění a demontáž
- nastavitelné rameno s odnímatelnou přitlačnou pákou z nerezové oceli
- **standardní vybavení:**
 - nerezové rovné ostří
 - skleněný táč
 - červená barva



Provedení v černé barvě za příplatek
pro model ANNIVERSARIO 300 a LX 350.

NÁŘEZOVÉ STROJE VERTIKÁLNÍ

Nářezové stroje s uložením posuvného stolu rovně. Jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Řemíkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Lze dokoupit zubatý nebo teflonový nůž. Některé modely mají ventilovaný motor. Napětí 230 V, u některých modelů i 400 V.

Střední zátěž - nářezové stroje vhodné do malých a velkých provozů, 1 hodina nepřetržitý chod/10 min. přestávka



MIRRA VERT 250 C

MIRRA - vertikální

Určeny pro **střední zátěž** - 1 hod. provozu/10 min. přestávka. Vhodné pro bary, snacky, malé a velké restaurace. Kompaktní rozměry. Ventilovaný motor. Řemíkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V.

Modely C - kompaktní tvar a rozměry.

Modely VAS/BS - speciální rameno vhodné pro krájení větších kusů masa, bůčku, špeku, prosciutta apod. nebo kusů nepravidelného tvaru.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).



MIRRA VERT 275 C VAS

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
220 C	220	13	570/535/405	230/235	147	17
250 C	250	13	570/535/410	230/235	147	18
275 C	275	13	570/535/425	230/235	147	18
250 C VAS BS	250	13	700/480/600	275/270	147	22
275 C VAS BS	275	13	700/480/770	275/270	147	22
300 VAS BS	300	13	740/540/770	275/270	210	27

MANTEGNA - vertikální

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Vhodné pro velké provozy - supermarkety, velké jídelny a restaurace. Řemíkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V nebo 400 V.

Modely BS - speciální snadno vyjímatelné upínací rameno vhodné pro krájení větších kusů masa, bůčku, špeku, prosciutta apod. nebo kusů nepravidelného tvaru.

Modely VCS - dvojitý pojezdový stůl vhodný pro krájení i syrového čerstvého masa.

Modely VCO - jednoduchý pojezdový stůl vhodný pro všechny druhy produktů.

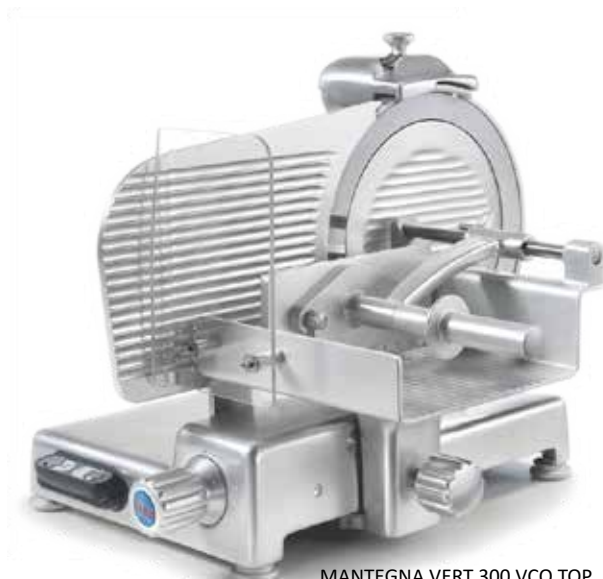
Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky, nerezové ovládací tlačítka.

Standardně dodáván s ovládacím plastovým knoflíkem, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím (za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).



MANTEGNA VERT 300 BS TOP



MANTEGNA VERT 300 VCO TOP

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
300 BS	300	30	600/750/695	300/270	275	36
330 BS	330	30	600/750/705	300/270	275	37
350 BS	350	30	600/750/715	300/270	275	38
300 BS TOP	300	30	600/750/695	300/270	275	35
330 BS TOP	330	30	600/750/705	300/270	275	36
350 BS TOP	350	30	600/750/715	300/270	275	53
300 VCS	300	30	685/720/560	340/250	275	36
330 VCS	330	30	685/720/560	340/250	275	37
350 VCS	350	30	685/720/560	340/250	275	38
300 VCO	300	30	652/677/520	280/260	275	35
330 VCO	330	30	652/677/520	280/260	275	36
350 VCO	350	30	652/677/520	280/260	275	37



Vyjímatelná přítlačná ozubená deska u modelu VCS.



Provedení TOP, ovládací panel ON/OFF, krytí IP67

LEONARDO - vertikální

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Vhodné pro velké provozy - supermarket, velké jídelny a restaurace. Řemíkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V nebo 400 V.

Modely BS - speciální snadno vyjímatelné upínací rameno vhodné pro krájení větších kusů masa, bůčku, špeku, prosciutta apod. nebo kusů nepravidelného tvaru.

Modely VCS - dvojitý pojezdový stůl vhodný pro krájení i syrového čerstvého masa.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky, nerezové ovládací tlačítka. Standardně dodáván s ovládacím plastovým knoflíkem, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).



LEONARDO 350 BS TOP

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
350 BS	350	30	730/880/800	350/320	380	54
370 BS	370	30	730/880/800	350/230	380	56
385 BS	385	30	730/880/800	350/230	380	57
350 VCS	350	30	720/840/640	430/300	380	55
370 VCS	370	30	720/840/630	430/300	380	56
385 VCS	385	30	720/840/620	430/300	380	57
350 VCS TOP	350	30	720/840/640	430/300	380	56,5
370 VCS TOP	370	30	720/840/630	430/300	380	57,5
385 VCS TOP	385	30	720/840/620	430/300	380	58,5



LEONARDO 350 VCS



LEONARDO 350 VCS TOP

NÁŘEZOVÉ STROJE GRAVITAČNÍ

Nářezové stroje s uložením posuvného stolu našikmo. Jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Řemínkový nebo šnekový pohon. Ventilovaný motor u některých modelů. Zabudované brusné zařízení, pouze u typu Topaz 195 a 220 je brusné zařízení dodáváno odděleně. Standardně vybaveny nerezovým nožem s rovným ostřím. Lze dokoupit zubatý nebo teflonový nůž. Napětí 230 V nebo 400 V.

- Lehká zátěž** - nařez. stroje vhodné do bufetů, snack barů, malých restaurací, 15 min. chod/5 min. pausa
Střední zátěž - nařez. stroje vhodné do malých a velkých restaurací, 1 hod. nepřetržitý chod/10 min. pausa
Vysoká zátěž - nařez. stroje vhodné do velkých restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod



TOPAZ 250 C

TOPAZ

Určeny pro **lehkou zátěž**, 15 min. chodu/5 min. odpočinku. Řemínkový pohon. Úhel nože 25°. Zabudované brusné zařízení, pouze u TOPAZ 195 a 220 dodáno brusné zařízení odděleně. Napětí 230 V.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
195	195	12	355/385/360	185/165	110	10,5
220	220	13	410/550/400	200/220	145	13
250 C	250	13	410/500/410	230/230	145	14
250	250	13	410/515/455	220/225	145	15,5
275	275	13	410/525/455	220/225	145	16,5

MIRRA

Určeny pro **střední zátěž**, 1 hod. provozu /10 min. pausa. Řemínkový pohon. Ventilovaný motor. Úhel nože 25°. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V, model Mirra 300 na 230 V nebo 400 V.

MIRRA 250 C STAC s nožem se zubatým ostřím speciálně vyvinutý pro krájení chleba.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem).

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
220 A.I. C	220	13	560/570/475	230/230	125	17
250 C	250	13	560/570/475	230/230	125	16
250 C STAC	250	13	560/570/475	230/230	125	16
275 C	275	13	560/570/475	230/230	125	17
300 Y09	300	13	610/640/540	250/275	160	20,5



MIRRA 275 C

CANOVA

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Vhodné do velkých restaurací, jídelen a supermarketů. Řemíkový pohon. Ventilovaný motor. Úhel nože 38°. Mezera mezi nožem a motorem 41 mm. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V, mod. Canova 300 - 230 V nebo 400 V.

Standardně dodáván s ovládacím plastovým knoflíkem, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky.

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).



CANOVA 275



CANOVA 275 TOP

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
250	250	20	495/660/500	240/230	147	24,5
275	275	20	495/650/495	240/230	210	25,5
300	300	20	495/640/495	240/230	210	26,5
250 TOP	250	20	495/660/500	240/230	147	24,5
275 TOP	275	20	495/650/495	240/230	210	25,5
300 TOP	300	20	495/640/495	240/230	210	26,5



Výjimečně velký prostor mezi nožem a strojem.



Praktická velká plocha pro nakrájenou surovinu.



PALLADIO 300 INGR TOP



Olejevá lázeň
šnekového
pohonu modelů
INGR.

PALLADIO

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Zaoblený design. Uzavřená a utěsněná řemenice. Úhel nože 35°. Mezera mezi nožem a motorem 49,5 mm. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 nebo 400 V.

Řemíkový pohon:

Model Palladio - řemíkový pohon, plastový ovl. knoflík, gumové nožičky nožičky

Model Palladio TOP - řemíkový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka.

Šnekový pohon:

Model Palladio INGR - šnekový pohon, plast. ovl. knoflík, gumové nožičky

Model Palladio INGR TOP - šnekový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou nerezová ovládací tlačítka.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostrším

(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější).

Lze objednat s povrchovou úpravou STONEHENGE viz strana: 14.

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
300	300	30	547/710/545	305/270	275	35
330	330	30	570/710/535	305/270	275	37
350	350	30	575/710/530	305/270	275	40
300 TOP	300	30	547/710/545	305/270	275	35
330 TOP	330	30	570/710/535	305/270	275	37
350 TOP	350	30	575/710/530	305/270	275	40
300 INGR	300	30	547/710/545	305/270	400	36
330 INGR	330	30	570/710/535	305/270	400	38
350 INGR	350	30	575/710/530	305/270	400	41
300 INGR TOP	300	30	547/710/545	305/270	400	36
330 INGR TOP	330	30	570/710/535	305/270	400	38
350 INGR TOP	350	30	575/710/530	305/270	400	41



PALLADIO 300

GALILEO

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Zaoblený design. Úhel nože 38°. Mezera mezi nožem a motorem 70 mm. Zabudované brusné zařízení. Snadno a rychle demontovatelné přitlačné rameno pro účely čištění. Napětí 230 nebo 400 V.

Řemíkový pohon:

Model Galileo - řemíkový pohon, plastový ovl. knoflík, gumové nožičky.

Model Galileo TOP - řemíkový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nůž nejvyšší kvality G&B.

Šnekový pohon:

Model Galileo INGR - šnekový pohon, plastový ovl. knoflík, teleskopické gumové nožičky s gumovou ochranou.

Model Galileo INGR TOP - šnekový pohon, hliníkový ovl. knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostrím (za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).

Lze objednat s povrchovou úpravou STONEHENGE viz strana: 14.



GALILEO 350



GALILEO 350 TOP

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
350	350	30	800/680/700	350/230	380	50
370	370	30	820/680/700	350/230	380	52
385	385	30	820/680/700	350/230	380	54
350 TOP	350	30	800/680/700	350/230	380	50
370 TOP	370	30	820/680/700	350/230	380	52
385 TOP	385	30	820/680/700	350/230	380	54
350 INGR	350	30	820/660/690	350/230	400	51
370 INGR	370	30	820/660/690	350/230	400	53
385 INGR	385	30	820/660/690	350/230	400	55
350 INGR TOP	350	30	820/660/690	350/230	400	51
370 INGR TOP	370	30	820/660/690	350/230	400	53
385 INGR TOP	385	30	820/660/690	350/230	400	55



Speciální boční lišta pro snadnější upevnění suroviny při krájení. Lze objednat jako volitelné příslušenství



Páka pro zvýšení sklonu nářezového stroje. Lze objednat jako volitelné příslušenství

NÁŘEZOVÉ STROJE GRAVITAČNÍ - POLOAUTOMATICKÉ

Výkonné nářezové stroje s automatickým posunem stolu určené **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Uložení posuvného stolu šikmo. Řemínkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Napětí 230 V nebo 400 V.

Speciální stabilizační řezný stůl NETTUNO umožňuje krájet uzeniny, syrové maso, sýr, zeleninu. **Modely VV** mají variabilní rychlost.



PALLADIO 300 Automec

PALLADIO Automec

Zvýšená nerezová základna. Ventilovaný motor. Samostatné ovládání pro nůž a pojezd - pohyb nože a stolů poháněn odděleně. Lze přepnout na manuální krájení.

Jedna rychlost. U modelu VV - variabilní rychlost. Úhel nože 35°. Napětí 230 V nebo 400 V.

Řezný stůl NETTUNO v ceně zařízení - umožňuje krájet uzeniny, syrové maso, sýr, zeleninu.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).

Lze objednat s povrchovou úpravou STONEHENGE viz strana: 14.

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
300	300	30	660/685/750	365/270	275+180	55
330	330	30	660/700/750	365/270	275+180	56
350	350	30	660/700/750	365/270	275+180	57
300 VV	300	30	660/685/750	365/270	275+180	55
330 VV	330	30	660/700/750	365/270	275+180	56
350 VV	350	30	660/700/750	365/270	275+180	57



Ovládací panel pro pohon nože a řezného stolu NETTUNO.



Dostatečný prostor mezi nožem a motor. blokem pro každodenní údržbu.

PALLADIO Automatica

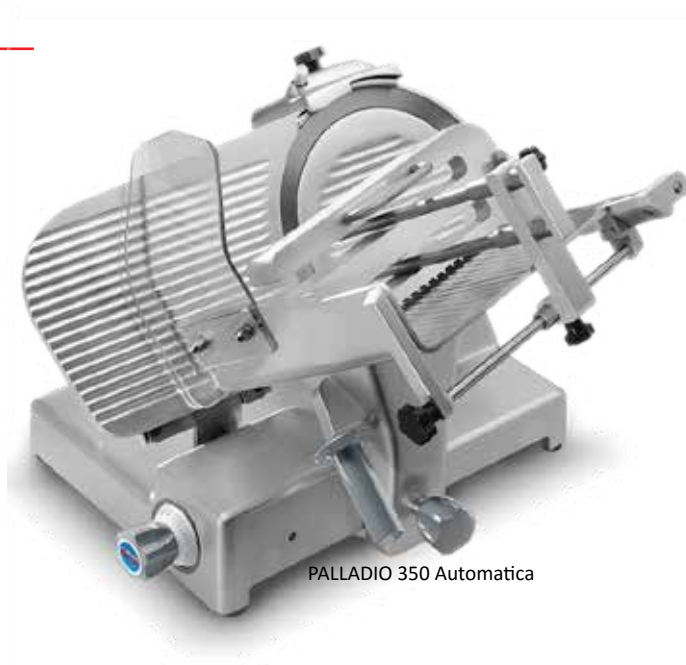
- * 3 rychlosti a 3 úrovně nastavení pojezdu
- * možnost i manuálního krájení
- * počítadlo plátků
- * nastavení požadovaného počtu plátků s automat. zastavením
- * úhel nože 35°
- * napětí 230 V

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka. Standardně dodávány s ovládacím knoflíkem plastovým, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky.

Řezný stůl NETTUNO v ceně zařízení - umožňuje krájet uzeniny, syrové maso, sýr, zeleninu.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostřím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).

Lze objednat s povrchovou úpravou STONEHENGE viz strana: 14.



MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
300	300	30	660/730/650	365/270	275+200	38
330	330	30	660/730/650	365/270	275+200	39
350	350	30	660/730/650	365/270	275+200	40
300 TOP	300	30	660/730/650	365/270	275+200	38
330 TOP	330	30	660/730/650	365/270	275+200	39
350 TOP	350	30	660/730/650	365/270	275+200	40



Ovládací panel modelů TOP.
(Krytí IP67)



Praktická velká plocha pro
nakrájenou surovinu.



Ovládací panel modelu Palladio Automatica:

- 3 rychlosti
- 3 úrovně nastavení pojezdu
- možnost i manuálního krájení
- počítadlo plátků
- nastavení požadovaného počtu plátků s automatickým zastavením

GALILEO Automatica



GALILEO 350 Automatica

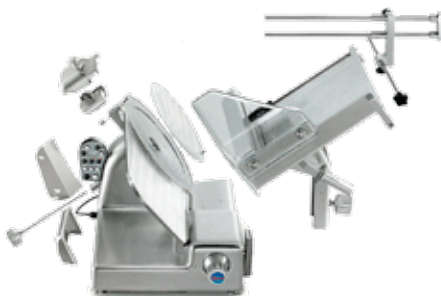
- * 3 rychlosti a 3 úrovně nastavení pojezdu
- * možnost i manuálního krájení
- * počítadlo plátků
- * nastavení požadovaného počtu plátků s automat. zastavením
- * úhel nože 38°
- * vybaveny noži nejvyšší kvality G&B
- * napětí 230 V

Modely TOP - hliníkový ovládací knoflík, teleskopické hliníkové nožičky s gumovou ochranou, nerezová ovládací tlačítka. Standardně dodávány s ovládacím plastovým knoflíkem, gumovými nožičkami a plastovými tlačítky.

Řezný stůl NETTUNO v ceně zařízení - umožňuje krájet uzeniny, syrové maso, sýr, zeleninu.

Standardní výbava: nerezový nůž s rovným ostrím
(za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití).

Lze objednat s povrchovou úpravou STONEHENGE viz strana: 14.



Rychlá a jednoduchá uživatelská demontáž.

MODEL	PRŮMĚR NOŽE mm	MAX. ŠÍŘE PLÁTKU	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm	ŘEZNÁ PLOCHA	PŘÍKON W	VÁHA kg
350	350	30	732/816/730	275/325	380+400	55
370	370	30	732/816/730	295/325	380+400	57
385	385	30	732/816/730	305/325	380+400	59
350 TOP	350	30	732/816/730	275/325	380+400	55
370 TOP	370	30	732/816/730	295/325	380+400	57
385 TOP	385	30	732/816/730	305/325	380+400	59



Ovládací panel modelů TOP.
(Krytí IP67)



Praktická velká plocha pro
nakrájenou surovinu.



Ovládací panel modelu Palladio Automatica:

- 3 rychlosti
- 3 úrovně nastavení pojezdu
- možnost i manuálního krájení
- počítadlo plátků
- nastavení požadovaného počtu plátků s automatickým zastavením

STONEHENGE pro modely PALLADIO a GALILEO

Speciální úprava STONEHENGE a STONEHENGE PLUS je učená pro následující řady nářezových strojů:

- PALLADIO
- PALLADIO Automec
- PALLADIO Automatica
- GALILEO
- GALILEO Automatica

STONEHENGE - keramicko-teflonový povrch následujících částí nářezového stoje:

- pojezdový stůl
- kryt nože
- přítlačná deska

STONEHENGE PLUS - keramicko-teflonový následujících částí nářezového stoje:

- pojezdový stůl
- kryt nože
- přítlačná deska
- základny nářezového stolu
- hrany krytu ostří
- kryt brusného zařízení

Využití speciální úpravy STONEHENGE:

- * ideálně při krájení lepkavých produktů
- * výtečné klouzání produktu a snadné čištění
- * **vysoká odolnost vůči kyselinám a dezinfekčním chemikáliím**
- * demontovatelné části lze mýt v myčce
- * hliníkově šedá barva



PALLADIO 350 Automatica



GALILEO 350 Automatica

Mlýnky na maso

Mlýnky na maso jsou vyrobeny z potravinářské hliníkové slitiny a nerezů s možností dokoupení různých nástavců - na výrobu tomatového a ovocného pyré apod.. Výkon je závislý na typu použité šajby a druhu zpracovávaného masa. Šnekový pohon.

Standardní výbava: mlecí složení ENTERPRISE (1 nůž, 1 šajba)

šajba 4,5 mm (u modelů TC 12 - 22)

šajba 6 mm (u modelů TC 32 - 42)

Mlecí složení standardní: ENTERPRISE (1x nůž; 1x šajba)

Mlecí složení na vyžádání: u některých modelů lze dodat se složením

- **1/2 UNGER** (1x ledvinka, 1x nůž, 1x šajba)

- **UNGER KOMPLET** (1x ledvinka, 1x nůž, 1x šajba, 1x nůž, 1x šajba)

Lehká zátěž - vhodné do malých provozů, 15 min chod/5 min přestávka

Střední zátěž - vhodné do malých a velkých provozů, 1 hod nepřetržitý chod/10 min přestávka

Vysoká zátěž - nařezové stroje vhodné do velkých provozů, restaurací a supermarketů, nepřetržitý chod



**Šnekový pohon
a ventilovaný motor.**



**Příslušenství pro rozšíření
funkcí mlýnků na maso.**

Složení mlecí hlavy:



Enterprise

- základní složení

- 1x nůž, 1x šajba

1/2 unger složení

- 1x ledvinka, 1x nůž, 1x šajba

Unger komplet

- 1x ledvinka, 2x nůž, 2x šajba

TC DENVER

Určeny **pro lehkou až střední zátěž**. Po 30 min chodu, 10 min pauza. Vhodné pro restaurace.

Tělo z hliníkové slitiny, boky tvrzený plast ABS. Šnekový pohon. Reversní chod. Dodáváno s šajbou 6 mm.

Příslušenství: Nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 12 Denver

MODEL	NAPĚTÍ V	PŘÍKON W	MAX. VÝKON	PRŮMĚR mm	VÁHA kg	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm
TC 12 Denver	230	500	80	70	15	366/377/452



TC 12 DENVER

TC E

Určeny **pro střední zátěž**. Ventilovaný motor. Šnekový pohon. Dodáváno s šajbou 4,5 mm.

Model TC E - nerezové tělo s litinovou hlavou

Model TC E inox - celonerezové provedení: nerezové tělo i hlava

Příslušenství: Nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 12

Nástavec na tomatové/ovocné pyré pro TC 22

Plnička - sada se 2 nástavci pro TC 12

Plnička - sada se 3 nástavci pro TC 22



TC 12E

MODEL	NAPĚTÍ V	PŘÍKON W	MAX. VÝKON	PRŮMĚR mm	VÁHA kg	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm
TC 12E 230	230	735	150	70	18	215/430/520
TC 12E 400	400	735	150	70	18	215/430/520
TC 22E 230	230	800	200	82	21	215/440/520
TC 22E 400	400	800	200	82	21	215/440/520

TC BARCELONA

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Nerezové tělo i hlava.
Ventilovaný motor. Šnekový pohon.

Krytí IP 54, ovládací panel s napětím 24 V, zpětný chod, olejový box převodovky s dvojítm voděodolným systémem těsnění.

TC 22 B dodáván standardně se šajbou 4,5 mm, TC 32 B se šajbou 6 mm.

- | | |
|-------------------|---|
| Modely T | - kulatý plnicí otvor |
| Modely Q | - čtvercový plnicí otvor |
| Modely ICE | - chlazená mlecí hlava a podávací hrdlo, čtvercový plnicí otvor, digitální teploměr, samoregulovatelná teplota. |

Příslušenství za příplatek:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| - 1/2 unger složení | - unger složení komplet |
| - zařízení na hamburgery | - plnička - sada se 3-mi nástavci |

MODEL	NAPĚTÍ V	PŘÍKON W	MAX. VÝKON	PRŮMĚR mm	VÁHA kg	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm
TC 22 B 230	230	1.47	350	82	30	310/350/530
TC 22 B 400	400	1.47	350	82	30	310/350/530
TC 32 B 230	230	1.84	650	98	45	355/500/690
TC 32 B 400	400	2.2	650	98	45	355/500/690
TC 22 B ICE 230	230	1.47	350	82	30	310/350/530
TC 22 B ICE 400	400	1.47	350	82	30	310/350/530
TC 32 B ICE 230	230	1.84	650	98	45	355/500/690
TC 32 B ICE 400	400	2.2	650	98	45	355/500/690

TC 32 BARCELLONA



složení 1/2 UNGER



složení UNGER komplet



Šnekový pohon.



Plnička (sada).



Zařízení na hamburgery



Pojízdný podstavec, nutno objednat vč. mlýnku.



Místo pro skladování šajb pod nerezovým táčem.

TC NEVADA

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Nerezové tělo a hlava mlýnku. Šnekový pohon.

Výkonný izolovaný **ventilovaný motor**. Podávací otvor vybaven bezpečnostním blokováním.

Ochranné ovládací prvky IP 54, 24V.

TC 22 standardně dodáván se šajbou 4,5 mm, TC 32 se šajbou 6 mm.

Modely ICE - chlazená mlecí hlava a podávací hrdlo, digitální teploměr, samoregulovatelná teplota.

Příslušenství za příplatek:

- 1/2 unger složení
- zařízení na hamburgery
- unger složení komplet
- plnička - sada se 3-mi nástavci

MODEL	NAPĚTÍ V	PŘÍKON W	PRŮMĚR mm	VÁHA kg	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm
TC 22	230 / 400V	1.47	82	36	512/390/531
TC 32	230 / 400V	2.2	98	54	637/455/551
TC 22 ICE	230 / 400V	2.2	82	48	512/390/531
TC 32 ICE	230 / 400V	2.2	98	60	637/455/551



TC 32 NEVADA

Možné složení mlecí hlavy:



Enterprise

- základní složení
- 1x nůž, 1x šajba

1/2 unger složení

- 1x ledvinka, 1x nůž, 1x šajba

Unger komplet

- 1x ledvinka, 2x nůž, 2x šajba





TC COLORADO

Určeny **pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz**. Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304. **Výkonný ventilovaný motor** pro nepřetržité používání. **Ozubená kola uložená v olejové lázni** a dvojité těsnění zajistí dlouhý a bezproblémový provoz mlýnku. Šnekový pohon.

Mlecí hlava je vyrobená z nerezové oceli, je zcela odnímatelná pro snadné čištění. Ovládací prvky chráněny krytím IP 54, 24 V .

TC 22 standardně dodáván se šajbou 4,5 mm, TC 32 se šajbou 6 mm.

Příslušenství za příplatek:

- 1/2 unger složení
- unger složení komplet
- zařízení na hamburgery
- plnička - sada se 3-mi nástavci

MODEL	NAPĚTÍ V	PŘÍKON W	PRŮMĚR mm	VÁHA kg	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm
TC 22	230 / 400V	1.47	82	32	500/437/490
TC 32	230 / 400V	2.21	98	39	610/465/530

TC BUFFALO

Určeny **pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu**. Nerezové tělo a hlava mlýnku. Šnekový pohon. Výkonný izolovaný **ventilovaný motor**. Podávací otvor vybaven bezpečnostním blokováním. Ochranné ovládací prvky IP 54, 24V.

Standardně dodáváno jako stolní model se šajbou 6 mm.

Příslušenství za příplatek:

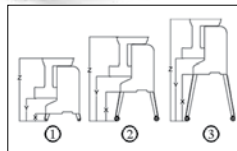
- 1/2 unger složení
- malé nožičky 131 mm
- unger složení komplet
- střední nožičky s kolečky 416 mm
- plnička - sada se 3-mi nástavci
- vysoké nohy s kolečky 688 mm



TC 32 BUFFALO

MODEL	NAPĚTÍ V	PŘÍKON W	MAX. VÝKON	PRŮMĚR mm	VÁHA kg	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm
TC 32 Buffalo 4Hp	400	2.94	700	98	65	535/505/710

1. malé nožičky
X: 131 mm; Y: 271 mm; Z: 741 mm
2. střední nožičky
X: 416 mm; Y: 556 mm; Z: 1026 mm
3. vysoké nohy
X: 688 mm; Y: 828 mm; Z: 1298 mm



TC MONTANA

Určeny **pro vysokou zátěž pro nepřetržitý provoz**. Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304. Třífázový motor s ochranou proti přetížení. Voděodolná převodovka s olejovou lázní.

Mlecí hlava: Kompletně vyrobeno z **nerezové** oceli AISI 304. Navrženo pro vysoký výkon. Stroj funguje perfektně, i v případě, že je produkt zpracován dvakrát nebo vícekrát. Nezpracované maso uvnitř mlecí hlavy na konci mlecího cyklu: 50-90 g. Mlecí hlava je rychle rozebíratelná pro rychlejší čištění a údržbu. Plnicí "krk" umožňuje rychlejší zpracování cyklů. Zásobník o rozměru 562x900x120 mm je vybaven bezpečnostním mikropsínačem. IP 67.

Příslušenství za příplatek:

- 1/2 unger složení
- unger složení komplet
- bezpečnostní deflektor pro použití šajb s průměrem větším než 8 mm
- pedálové ovládání

MODEL	NAPĚTÍ V	PŘÍKON W	MAX. VÝKON KG	PRŮMĚR mm	VÁHA kg	ROZMĚR STROJE (š. hl. v.) mm
TC 42 Montana 5Hp	400	3.67	800-1000	130	91	560/970/800
TC 42 Montana 7Hp	400	5.15	1200-1300	130	98	560/970/800



TC 42 Montana 7Hp