

Zpracování masa MAINCA

mlýnky na maso | kutry | míchačky směsí | hydraulické plničky
tvarovačky masových směsí | pásové pily na kosti

- Kvalitní stroje na zpracování masa
- Vyrobeno z nerezové oceli AISI 18/10
- Spolehlivý s bezpečný provoz
- Snadná obsluha i údržba

Využití zejména v maso zpracujícím průmyslu, řeznictví, uzenářství, lahůdkářství, ve výrobnách salátů, chlebičků apod. Ať už si vyberete kterýkoliv přístroj z této nabídky, bude Vaším spolehlivým pomocníkem při zpracování masa a výrobě masných produktů, díky němuž docílíte i úspory času a snížení výrobních nákladů.



hydraulická plnička



stroj na míchání masových
směsí, salátů, pomazánek



mlýnek na maso



kutř na maso

MAINCA - rodinný podnik s tradicí

MAINCA je známý evropský výrobce strojů na zpracování masa. Firma, jejíž sídlo i výroba jsou situovány ve Španělsku, byla založena v roce 1971 a nyní již působí v 70 zemích na světě. I přes výrazný růst si MAINCA zachovala tradici rodinného podniku; vedeného již druhou generací, loajální k principům a hodnotám svých zakladatelů.

Cílem společnosti MAINCA je vyrábět inovativní produkty vynikající kvality, reagující na potřeby trhu.

01. Mlýny na maso

Mlýny na maso disponují spolehlivým a výkonným motorem, jsou tak vhodné pro provozy s velkým zatížením a nároky na velkou kapacitu. Jsou kompletně vyrobeny z nerezové oceli AISI 18/10. Externí řezací hlava zabraňuje přenosu tepla z motoru do masa.

Snadná údržba a obsluha

Strojek na maso je snadno rozebratelný, jednoduchá je i obsluha mlýnku.

Využití:

- > mletí všech druhů masa
- > rovnoměrné a kvalitně namleté maso

Varianty provedení:

- PM 70 - průměr řezací hlavy 70 mm, výkon 170 kg/hod
- PC 82 - průměr řezací hlavy 82 mm, výkon 350 kg/hod
- PC 98 - průměr řezací hlavy 98 mm, výkon 800 kg/hod
- PM 114 - průměr řezací hlavy 114 mm, výkon 1000 kg/hod



Využití:

- > zpracování masa (i zmrazeného, až do teploty -20°C)
- > vysoká absorpční kapacita při výrobě emulzí
- > homogenní vzhled produktu

Varianty provedení:

- CM 14 - kapacita 14 litrů, rozměr 900x630x570 mm
- CM 21 - kapacita 22 litrů, rozměr 1040x740x1000 mm
- CM 41 - kapacita 40 litrů, rozměr 1280x910x1100 mm



02. Kutry na maso

Velkokapacitní řeznické kutry jsou vybaveny dvěma nezávislými motory, každý se dvěma rychlostmi. Rychlosti nožů a mísy mohou být kombinovány.

Spolehlivý a bezpečný provoz

Motorová brzda v případě otevření víka, tepelná ochrana motoru, mikrospínač pro zastavení nožů, vypínač na vyprazdňování nebo mytí mísy, digitální teploměr.

03. Stroje na míchání potravin

Profesionální vysoce výkonné celonerezové míchačky, primárně určené pro míchání hutných masových směsí ve velkých objemech.

Přední a zpětné otáčení míchacích lopatek - **v jednom směru míchá, zatímco v opačném hněte** a odstraňuje vzduch ze směsi - užitečné zejména pro klobásy. V míchačkách lze zpracovávat větší i menší množství.

Snadná údržba a obsluha

Lopatky ve tvaru písmena T pro dokonalé čištění a snadné vyjmutí bez nutnosti použít nástroje, nakláňací mísa pro snadné vyprázdnění.

Varianty provedení:

- RM 20 - kapacita 20 litrů, rozměr 580x320x500 mm
- RC 40 - kapacita 40 litrů, rozměr 790x420x620 mm
- RC 100 - kapacita 95 litrů, rozměr 820x470x1290 mm
- RM 150 - kapacita 150 litrů, rozměr 990x460x1390 mm

Využití:

- > míchání hutných masových směsí
- > míchání salátů, pomazánek, koření





04. **Hydraulické plničky klobás**

Využití

Robustní a výkonné hydraulické plničky, vhodné pro větší řeznictví a masozpracovatelské závody na výrobu klobás.

Dodáváno s tryskami 15, 20 a 30 mm. Kromě víka a pístu (anodizovaný hliník) kompletně vyrobeno z nerezové oceli.

Variety provedení:

EC 12 – kapacita 12 litrů, rozměr 470x410x1060 mm

EM 20 – kapacita 20 litrů, rozměr 470x410x1110 mm

EM 30 – kapacita 30 litrů, rozměr 500x470x1210 mm

EM 50 – kapacita 50 litrů, rozměr 540x540x1250 mm

PR 250 – Automatické porcovací zařízení

05. **Tvarovačky masových směsí**

Ruční tvarovačky masových směsí jsou určeny k výrobě placek z mletého masa (hamburgery a minihamburgery) a k výrobě masových kuliček. Ruční tvarovačka překlenuje rozdíl mezi manuální a automatickou výrobou.

Snadno nastavitelná tloušťka placek a kuliček (až do 40 mm)
Kapacita: 250-300 hamburgerů za hodinu

Využití:

- > hamburgery – průměr 100, 200 nebo 130 mm
- > mini hamburgery – 3 x 55 mm
- > masové kuličky – 5 x 38 mm nebo 10 x 25 mm



06. **Pásové pily na kosti**

Robustní pásové pily pro maso zpracující průmysl. Díky jedinečné konstrukci ostří pily je řez hladký a čistý. Kompletně vyrobeno z nerezové oceli.

Variety provedení:

BM 1800 – délka pilového pásu 1750 mm, max. šířka/výška řezu 200/230 mm

BM 2000 – délka pilového pásu 2040 mm, max. šířka/výška řezu 230/300 mm

BM 3000 JV – délka pilového pásu 2930 mm, max. šířka/výška řezu 310/400 mm

Využití:

- > sekání čerstvého masa s kostí
- > sekání zmrazeného masa a ryb



www.profikuchyne.cz/zpracovani-masa/

GASTROFORM: Servisní a prodejní partner

Firma GASTROFORM je **přímým dovozcem, servisním a obchodním partnerem** španělského výrobce strojů na zpracování masa MAINCA. Na zařízení dodané naší firmou poskytujeme záruční i pozáruční servis.



Rodinná firma, více než 20 let na trhu

Na trhu profesionálních gastronomických technologií **podnikáme od roku 1997**. Od té doby jsme realizovali stovky malých i velkých zakázek. **Velké množství zkušeností** poskytujeme klientům z řad restaurací, kaváren, cukráren, barů, školních kuchyní, řeznictví, pekařství a dalších gastronomických provozů. Soustředíme se na **kvalitu, precizní služby a spolehlivé výrobky**. K dodaným technologiím zajišťujeme odborný záruční i pozáruční servis.

GASTRO FORM

VELKOKUCHYNĚ
OD PROJEKTU PO REALIZACI



Projekce a vizualizace

Podrobná technická a projektová dokumentace na míru danému provozu. Projekty navrhujeme s důrazem na precizní zpracování a efektivní využití pracovního prostoru.



Odborný servis

Na námi dodanou technologii poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis. Naši servisní technici jsou pravidelně proškolení a mají příslušné certifikační testy.



Prezentace a školení

V naší živé kuchyni v Brně pořádáme pravidelné prezentace a školení moderních technologií pro kuchaře, kuchařky i majitele restaurací.

Vybrané reference

Restaurace: Sluneční dvůr (Brno), Arcadia Ristorante Grill & Bar (Břeclav), Bistro Selská (motorest Havlíčkův Brod), Simplé restaurant (Brno), Lanáček Otrokovice, Siam Thai (Brno), Golf Hotel AUSTERLITZ (Slavkov u Brna), Hotel Old Town (Brno), U Bláhovky (Brno), Adventure golf Horní Bezděkov, Tuřanská beseda (Brno), Zdravý Restaurant (Brno)

Kavárny a bary: Monogram Espresso bar (Brno), Rudolf Jelinek (Vizovice), Café & Bistro Bílá Vrána (Brno), BM Vinařství (Tvrdonice), Hotelový bar v Alicante (Španělsko), Little something (Brno), Kavárna a cukrárna Elvíra (Praha), Španělský bar Don Pintxos (Brno), Golden Café (Zlín), Arcadia Café Bar (Břeclav)

Podnikové restaurace a jídelny: Lorenc Logistic (Klatovy), BIOVENDOR (Brno), BMT Medical Technology (Brno), Nera (Brno), Club restaurant Remet (Brno), Café restaurant Bibus (Brno), Lohmann & Rauscher, REUS

Školní kuchyně: Panda Learning Center (Praha), MŠ Kamechy (Brno), SOŠ a SOU Blansko, Odborné učiliště a praktická škola Mohelnice

Domovy pro seniory: Domov pro seniory Zastávka, Domov pro seniory Skalice

Výrobní: Výrobní hranolek Fresh Fries (Brno), Rozárka's Cake - bezlepková pekárna (Praha)

GASTROFORM, s.r.o.

VELKOKUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ



Centrála, servis, a školicí středisko:

Ondrova 9, Brno 635 00

Pobočka: Žižkova 566, Havl. Brod



603 821 268 / 546 223 099



INFO@GASTROFORM.CZ



WWW.GASTROFORM.CZ



WWW.PROFIKUCHYNE.CZ



GASTRO FORM

Jsmě tu pro Vás
od roku 1997

