

PRODUCENT URZĄDZEŃ
DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO
MANUFACTURER OF EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY



Od 2022 roku konstruujemy i produkujemy urządzenia ze stali nierdzewnej do termicznej obróbki wyrobów spożywczych.

Nasi pracownicy mają ponad 30-letnie doświadczenie w projektowaniu i optymalizowaniu procesów produkcyjnych dla Klientów z branży mięsnej, przetwórstwa owoców i warzyw oraz rybnej.

Since 2022 we have been constructing and manufacturing stainless steel equipment for the thermal processing of food products.

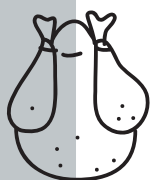
Our employees have more than 30 years of experience in designing and optimising production processes for customers in the meat, fruit and vegetable processing and fish industries.



Największy producent autoklawów pionowych w Polsce.

The largest manufacturer of vertical autoclaves in Poland.

Produkcja zaawansowanych technologicznie urządzeń dla przemysłu spożywczego wymaga wiedzy i profesjonalizmu na każdym etapie realizacji. Zaufaj naszemu doświadczeniu. Zapoznaj się z ofertą.



**KOMORY
KOTŁY WARZELNE
AUTOKŁAWY
MYJKI WÓZKÓW
DYMGENERATORY
WYPOSAŻENIE UBOJNI**

The manufacture of technologically advanced equipment for the food industry requires knowledge and professionalism at every stage of implementation. Trust our experience. Take a look at our range of products and services.



**CHAMBERS
COOKING BOILERS
AUTOCLAVES
CLEANING CHAMBERS
FOR SMOKE TROLLEYS
SMOKE GENERATORS
SLAUGHTERHOUSE EQUIPMENT**



Tworzymy standardowe urządzenia, takie jak kotły warzelne, komory wędzarnicze, patelnie i autoklawy, ale także maszyny na indywidualne potrzeby, np. linie do gotowania i smażenia.

Zapewniamy profesjonalne doradztwo oraz obsługę posprzedażową. Nasz zakład produkcyjny znajduje się w Środzie Wielkopolskiej k. Poznania.

We create standard equipment such as boiling pans, smoking chambers, pans and autoclaves but also customised machines such as cooking and frying lines.

We provide professional advice and after-sales service. Our production facility is located in Środa Wielkopolska near Poznań in Poland.

PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY FOOD INDUSTRY

Do produkcji urządzeń dla przemysłu spożywczego używamy nowoczesnych maszyn i niezawodnych rozwiązań technologicznych. Dzięki temu możemy zapewniać ofertę doskonale dopasowaną do Państwa potrzeb.

Professional workmanship and top-quality raw materials are a guarantee of durability, effectiveness and full functionality of our products. This enables us to provide a range of products perfectly suited to your needs.

DOŚWIADCZENIE I NOWE TECHNOLOGIE EXPERIENCE AND NEW TECHNOLOGY

PRODUKCJA MASZYN I URZĄDZEŃ

Nasza firma poza standardową ofertą wykonuje maszyny/urządzenia według dokumentacji klienta.

MANUFACTURE OF MACHINERY AND EQUIPMENT

In addition to the standard range, our company manufactures machinery/equipment according to customer documentation.

AUTOKLAWY PRZEMYSŁOWE

INDUSTRIAL AUTOCLAVES



Autoklaw przemysłowy **AUTOCOOK** to zaawansowane technologicznie urządzenie, umożliwiające uzyskanie w zbiorniku ciśnienia 3 bar, a tym samym temperatury powyżej 130°C.



The **AUTOCOOK** industrial autoclave is a technologically advanced device that allows to obtain the pressure of 3 bar in the tank, and thus the temperature above 130°C.

AUTOKLAW PIONOWY A-250
ZE SCHODAMI I KOSZEM ZAŁADUNKOWYM
VERTICAL AUTOCLAVE A-250 WITH STAIRS
AND A LOADING HOPPER

AUTOKLAWY PRZEMYSŁOWE

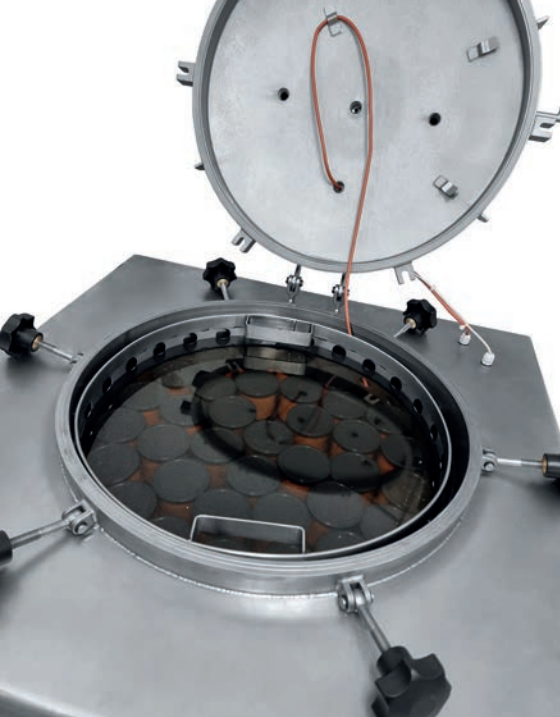
INDUSTRIAL AUTOCLAVES



Gotowanie w autoklawach **AUTOCOOK** to oszczędność prawie 70% czasu, który przeznaczylibyśmy przy stosowaniu tradycyjnych metod.

Cooking in **AUTOCOOK** autoclaves saves almost 70% of the time we would spend using traditional methods.





Maszyny te stosuje się w przemyśle spożywczym, w celu zapewnienia produktom trwałości oraz bezpiecznych warunków przechowywania.

These machines are used in the food industry to ensure product durability and safe storage conditions.

Przeznaczenie:

- gotowanie,
- wygrzewanie w próżni,
- gotowanie ciśnieniowego,
- sterylizacja, a także pasteryzacja w parze lub w wodzie.

Intended use:

- cooking,
- heating in a vacuum,
- pressure cooking,
- sterilisation, as well as steam or water pasteurisation.



AUTOKLAW UCHYLNÝ A-250
TILTABLE AUTOCLAVE A-250

Pojemność od 125 do 600 litrów

pojemność capacity	przestrzeń robocza Ø working space Ø	wysokość H height H
125 l	600 mm	500 mm
150 l	600 mm	570 mm
200 l	600 mm	750 mm
250 l	600 mm	900 mm
500 l	800 mm	1050 mm
600 l	800 mm	1250 mm

Cztery systemy grzania do wyboru:

- elektryczny
- parowy (para wysokociśnieniowa)
- gazowy (palnik GIER SCH)
- olejowy (palnik GIER SCH)

Cechy:

- max. ciśnienie robocze 3 bary
- urządzenie w całości wykonane ze stali kwasoodpornej
- technologia grzania pośredniego - olejowy płaszcz grzewczy (nie dotyczy systemu grzania parą)
- komputer sterujący ADITEC
- możliwość zdalnego monitorowania i archiwizacji danych VisuNet
- efektywna izolacja zbiornika
- płynny zakres regulacji temperatury
- cylindryczny przekrój przestrzeni roboczej
- możliwość wyposażenia urządzenia w automatyczny system studzenia (dekompresji)

Capacity from 125 to 600 litres

Four heating systems to choose from:

- electric
- steam (high-pressure steam)
- gas (GIER SCH burner)
- oil (GIER SCH burner)

Characteristics:

- max. operating pressure 3 bar
- device entirely made of stainless steel
- indirect heating technology - oil heating jacket (not applicable to the steam heating system)
- ADITEC control computer
- possibility to remotely monitor and archive VisuNet data
- effective tank insulation
- smooth temperature control
- cylindrical cross-section of the working space
- machine can be equipped with an automatic cooling (decompression) system]

AUTOKLAWY PRZEMYSŁOWE

INDUSTRIAL AUTOCLAVES



AUTOKLAW A-125
AUTOCLAVE A-125

Konstrukcja

- autoklawy zbudowane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej kwasoodpornej i dodatkowo uszczelnia się je profilem silikonowym,
- ciśnienie w zbiorniku jest ograniczone zaworem bezpieczeństwa znajdującym się w pokrywie maszyny,
- wszystkie użyte do produkcji materiały, są dopuszczone do kontaktu z żywnością na podstawie międzynarodowych norm,
- cała konstrukcja wspiera się na czterech kółkach jezdnych lub wykrecanych stopach, w zależności od wymagań klienta,
- proces sterylizacji zwykle wykonuje się z wykorzystaniem koszy ładunkowych,
- autoklawy mogą występować w wersji standardowej lub uchylniej.

Construction

- the autoclaves are made of the highest quality acid-resistant stainless steel and are additionally sealed with a silicone profile,
- the pressure in the tank is limited by a safety valve located in the machine cover,
- all materials used in production are approved for contact with food on the basis of international standards,
- the entire construction is supported by four road wheels or removable feet, depending on the customer's requirements,
- the sterilisation process is usually performed using loading hoppers,
- autoclaves can be offered in the standard or tilt version.



Sterowanie

Mikroprocesorowy sterownik ADITEC:

- wskazanie temperatury autoklawu
- wskazanie temperatury wsadu
- wskazanie czasu pracy
- możliwość ustawienia delty temperatur
- możliwość ustawienia funkcji F
- kompatybilność z software VisuNet (monitorowanie, archiwizacja i sterowanie procesem)

Control

ADITEC microprocessor controller:

- indication of the autoclave temperature
- indication of the batch temperature
- indication of the working time
- possibility of setting the temperature delta
- possibility of setting the F function
- compatibility with the VisuNet software (monitoring, archiving and process control)



ACCEPTANCE OF THE OFFICE
OF TECHNICAL INSPECTION

Każde urządzenie poddawane jest próbie ciśnieniowej i spełnia wymogi obowiązujących norm w tym zakresie - certyfikat odbioru Urzędu Dozoru Technicznego.

Each device is subjected to a pressure test and meets the requirements of applicable standards in this regard - the certificate of acceptance of the Office of Technical Inspection.



AUTOKLAWY
AUTOCLAVES



AUTOKLAWY PRZEMYSŁOWE

INDUSTRIAL AUTOCLAVES

Izolacja

- aby zminimalizować straty ciepła podczas przeprowadzania procesów, nasze autoklawy dodatkowo izolujemy wełną mineralną.

Insulation

- to minimise heat loss during processes, our autoclaves are additionally insulated with mineral wool.



AUTOKŁAW PIONOWY A-500 ZE SCHODAMI
VERTICAL AUTOCLAVE A-500 WITH STAIRS

Dostępne podstawy naszych
autoklawów na życzenie Klienta

Available bases of our autoclaves
upon the customer's request



Ruchome kółko
Caster



Stała stopa
Fixed foot

KOMORY WĘDZARNICZO -PARZELNICZE

SMOKING AND COOKING CHAMBERS

Oferowane przez nas komory wędzarniczo-parzelnicze budowane są wyłącznie ze stali nierdzewnej. Solidna i ergonomiczna konstrukcja, zapewnia wieloletnią i bezproblemową pracę.



The smoking and cooking chambers offered by us are made of stainless steel only. Robust and ergonomic design provides for many years of trouble-free operation.



KOMORA WĘDZARNICZO-PARZELNICZA
SMOKING AND COOKING CHAMBER



KOMORY WĘDZARNICZO -PARZELNICZE

SMOKING AND COOKING
CHAMBERS



KOMORA WĘDZARNICZO-PARZELNICZA
SMOKING AND COOKING CHAMBER

Nowoczesny system układu elektrycznego z wykorzystaniem falowników, zapewnia pełną kontrolę funkcjonalności maszyny. Całkowicie zautomatyzowany dymogenerator żarowy jest bezpieczny, wydajny i w pełni kontrolowany.

Modern electric installation with inverters provide for full control over the machine's functionality. Fully automatic incandescent smoke generator is safe, efficient and fully controllable.



KOMORA PARZELNICZA
COOKING CHAMBER



Przeznaczenie:

Komory wędzarniczo-parzelnicze przeznaczone są do obróbki termicznej pełnego asortymentu produktów spożywczych takich jak:

- mięso
- ryby
- sery
- warzywa
- owoce

Intended use:

The smoking and cooking chambers are intended for thermal processing of an entire range of food products, e.g.:

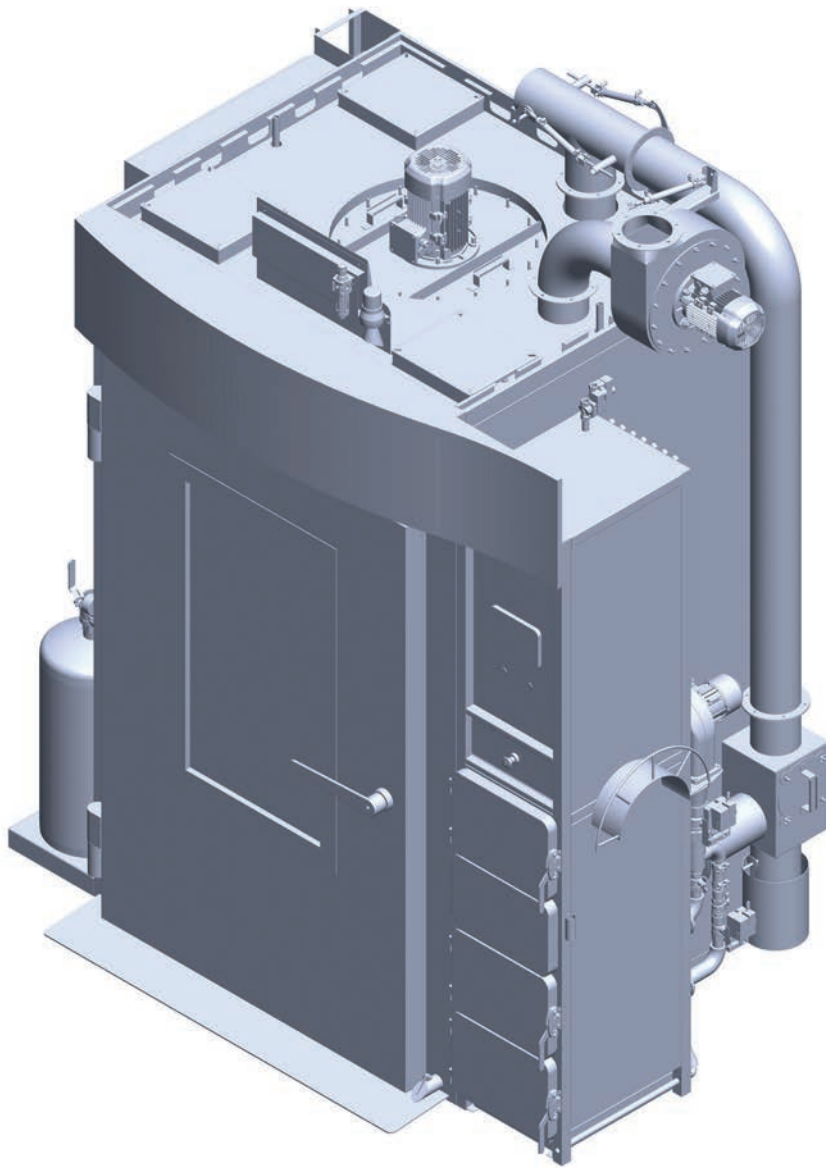
- meats
- fishes
- cheeses
- vegetables
- fruits

KOMORY WĘDZARNICZO -PARZELNICZE

SMOKING AND COOKING
CHAMBERS



KOMORA SZOKOWEGO SCHŁADZANIA
INTENSIVE COOLING CHAMBER



Rodzaje zasilania:

- elektryczny
- gazowy
- olejowy
- parowy

Budowa:

Komory wielokrotne powstają jako złożenie modułów podstawowych. Każdy z nich wyposażony jest w oddzielny silnik i wentylator główny. Standardowy rozmiar modułu przeznaczony jest dla wózków wędzarniczych o wymiarach 1000 x 1000 x 2000 [mm] (szer. x gł. x wys.).

Wykonujemy także niestandardowe wymiary dopasowane do możliwości i wymagań zakładu produkcyjnego Klienta. Za odpowiednią izolację termiczną maszyny odpowiada pianka poliuretanowa (ściany i drzwi) oraz wełna mineralna (głowica).



Sterowanie:

Za pracę komory i dymogeneratora, odpowiada mikroprocesorowy sterownik, dotykowy panel, niemieckiej firmy ADITEC. Umożliwia on zapisanie 99 programów pracy, rejestrację procesu i współpracę z komputerem zewnętrznym. Najczęściej używane typy sterowników to TP 720/TP 1020 (7"/10") lub MIC 900.

Control:

The chamber's and smoke generator's operation is controlled by a microprocessor controller with touch panel of German company ADITEC. It renders it possible to store 99 work programs, register the process and cooperate with external computer. The most common controllers are TP 720/TP1020 (7"/10") or MIC 900 types.

Types of supply:

- electric
- gas
- oil
- steam

Structure:

Multi chambers are constructed by means of setting up basic modules. Each of them is equipped with separate motor and main fan. The standard module size is intended for smoking trolleys of dimensions of 1000 x 1000 x 2000 [mm] (WxDxH).

We execute also non-standard dimensions, adapted to the capacities and requirements of Client's manufacturing plant. The proper thermal insulation is executed with polyurethane foam (walls and doors) and mineral wool (header).

KOMORY WĘDZARNICZO -PARZELNICZE



WÓZEK WĘDZARNICZY
SMOKE TROLLEY

SMOKING AND COOKING CHAMBERS



Opcjonalne systemy pracy komory:

- horyzontalny (poziomy) system cyrkulacji powietrza
- wędzenie na zimno (w temperaturze poniżej 24°C)
- klimasystem umożliwiający przeprowadzenie procesu dojrzewania i suszenia w zakresie niskich temperatur
- intensywne schładzanie
- wędzenie tunelowe

Opcje dodatkowe:

- system rejestracji i sterowania ADITEC VisuNet
- podwójne drzwi
- przeszklone drzwi
- oświetlenie wnętrza komory
- automatyczne otwieranie drzwi
- system blokowania drzwi
- studzenie natryskowe
- system mycia komory

Optional chamber's operating systems:

- horizontal air circulation system
- cold smoking (in temperatures below 24°C)
- air conditioning system providing for curing and drying process in low temperatures
- intensive cooling
- tunnel smoking

Additional options:

- ADITEC VisuNet registration and control system
- double door
- glazed door
- lighting inside the chamber
- automatic door opening
- door interlocking system
- shower chilling
- chamber washing system

DYMOGENERATORY

SMOKE GENERATORS



Sposoby wytwarzania dymu:

- dymogenerator żarowy
(zrębki wędzarnicze)
- dymogenerator tarciový
- atomizer dymu płynnego

Dome generation method:

- incandescent smoke generator
(smoking woodchips)
- friction smoke generator
- liquid smoke atomizer

DYMOGENERATOR

ŻAROWY

INCANDESCENT SMOKE GENERATOR



DYMOGENERATOR

TARCIOWY

FRICTION SMOKE GENERATOR



KOMORY

SMOOKING AND COOKING CHAMBERS



KOTŁY WARZELNE STANDARDOWE

STANDARD COOKING BOILERS

Profesjonalne kotły warzelne **AUTOCOOK** to wielofunkcyjne urządzenia do obróbki cieplnej wyrobów spożywczych i nie tylko. Głównie są wykorzystywane w zakładach mięsnych do parzenia i gotowania produktów oraz wyrobów wędliniarskich. Swoje zastosowanie znalazły również w procesie topienia tłuszczu. Ich znak rozpoznawczy to - **niezawodność**.



KOCIOŁ WARZELNY 300 L Z POKRYWĄ SAMOHAMOWNĄ
300 L COOKING BOILER WITH SELF-LOCKED LID



equipment for the heat treatment of food and non-food products. They are mainly used in meat processing plants for boiling and cooking products. They have also come in handy for melting fat. Their trademark is - **reliability**.



KOTŁY
COOKING BOILERS

Pojemność od 300 do 2000 litrów

Cztery systemy grzania do wyboru:

- elektryczny
- parowy (para niska i wysokociśnieniowa)
- gazowy
- olejowy

Systemy podnoszenia pokrywy do wyboru:

- siłowniki pneumatyczne
- zawiasy samohamowne

Cechy:

- w całości wykonane ze stali kwasoodpornej
- technologia grzania pośredniego
- olejowy płaszcz grzewczy (nie dotyczy systemu grzania parą niskociśnieniową)
- komputer sterujący ADITEC
- grube 5 mm dno
- efektywna izolacja pokrywy oraz zbiornika
- możliwość wykonania niestandardowych wymiarów
- opcjonalnie wykonujemy wsporniki pod kije do parzenia wędlin
- płynny zakres regulacji temperatury

Capacity from 300 to 2000 litres

Four heating systems to choose from:

- electric
- steam (low and high-pressure steam)
- gas
- oil

Lid lifting systems to choose from:

- pneumatic cylinders
- self-locked SELF-LOCKED hinges

Characteristics:

- entirely made of acid-resistant steel
- indirect heating technology
- oil heating jacket (not applicable to low-pressure steam heating system)
- ADITEC control computer
- 5 mm thick bottom
- effective insulation of the lid and tank
- non-standard dimensions can be manufactured
- optional supports for sticks for boiling meat products
- smooth range of temperature regulation



KOTŁY WARZELNE STANDARDOWE

STANDARD COOKING BOILERS

Konstrukcja

- w całości wyprodukowany ze stali kwasoodpornej
- korpus nośny z profili o grubości 3 mm
- zbiornik roboczy z blachy o grubości 3 mm
- dno zbiornika roboczego z blachy o grubości 5 mm
- blat zbiornika z blachy o grubości 3 mm

Design

- entirely made of acid resistant steel
- supporting body made of 3 mm thick profiles
- working tank made of 3 mm thick metal sheet
- working tank bottom made of 5 mm thick metal sheet
- tank countertop made of 3 mm thick metal sheet

Zbiornik posiada podwyższoną w stosunku do blatu krawędź, która zabezpiecza przed przelewaniem się zabrudzeń z blatu do wnętrza zbiornika. Wszystkie zabrudzenia z powierzchni blatu, dzięki pochyleniu, nie przedostają się na zewnętrzne ściany kotła (estetyka użytkowania) - odprowadzane są otworami w narożnikach. Dzięki temu kocioł może być użyty do gotowania potraw z zachowaniem wszystkich wymogów higieny.

Zawór spustowy standardowo ma średnicę 1½ cala ale na życzenie Klienta może zostać zamontowany w dowolnym rozmiarze. Całość wykonana zgodnie z dyrektywą CE.



**KOCIOŁ WARZELNY STANDARDOWY
600 L Z POKRYWĄ PNEUMATYCZNĄ**
STANDARD 600 L COOKING BOILER
WITH PNEUMATIC LID

The tank has a raised edge in relation to the countertop, which protects against overflowing of dirt from the countertop into the tank. All dirt from the surface of the countertop, thanks to its slope, does not get on the external walls of the boiler (aesthetics of use) - it is discharged through the holes in the corners. The boiler can thus be used to cook food in compliance with all hygiene requirements.

The drain valve has a standard diameter of 1½ inches but can be fitted in any size on request. The whole unit is manufactured in accordance with the CE directives.





Izolacja

Izolacja termiczna kotła
- 40 mm wełna mineralna pokryta
zewnętrznie powłoką aluminiową.
Izolacja termiczna pokrywy kotła
- 40 mm poliuretan.

Sterowanie

Kocioł w wersji z siłownikami pneumatycznymi, wyposażony jest w joystick do podnoszenia i opuszczania pokrywy. Mikroprocesorowy sterownik niemieckiej firmy ADITEC pozwala na:
- regulację temperatury w kotle,
- ustawienie czasu pracy,
- ustawienie czasu wyprzedzenia (można zaprogramować włączenie kotła np. w nocy, bez obsługi).

Insulation

Boiler thermal insulation
- 40 mm mineral wool covered with an aluminium exterior.
Boiler lid thermal insulation
- 40 mm polyurethane.

Control system

The boiler, in the version with pneumatic cylinders, is equipped with a joystick for lifting and lowering the lid. The microprocessor-based controller from ADITEC, a German company, allows:
- to adjust the temperature in the boiler,
- setting of the operation time,
- setting of the advance time (it is possible to programme turning the boiler on e.g. at night, without service).

KOTŁY WARZELNE

Z MIESZADŁEM I UCHYLNE

COOKING BOILERS WITH MIXER AND TILTING

W naszej ofercie posiadamy kotły z mieszadłem, kotły uchylne oraz kotły uchylne z mieszadłem.

We offer boilers with a mixer, tilting boilers and tilting boilers with a mixer.



**KOCIOŁ WARZELNY 500 L
UCHYLNY Z MIESZADŁEM OD DOŁU**
500 L TILTING COOKING BOILER
WITH MIXER ON THE BOTTOM

Kotły z mieszadłem mają takie same systemy grzania jak standardowe i z wyładunkiem:
- elektryczny,
- parowy (para nisko i wysokociśnieniowa),
- gazowy,
- olejowy.

Mieszadło może występować jako skrobaki, grzebień lub inne niestandardowe i indywidualnie zaprojektowane kształty. Mieszadło może być umiejscowione z góry lub dołu kotła. Prędkość mieszania (moc silnika napędowego) jest dostosowana do wymagań klienta. Kotły uchylne mają wszystkie dostępne systemy grzania. Za przechyl może odpowiadać hydrauliczny lub elektryczny napęd.

Boilers with a mixer have the same heating systems as standard and unloading boilers:
- electric,
- steam (low and high-pressure steam),
- gas,
- oil.

Mixers can come as scrapers, combs or other custom and individually designed shapes. The mixer can be positioned at the top or bottom of the boiler. The mixing speed (drive motor power) is adapted to the customer's requirements. Tilting boilers have all available heating systems. Hydraulic or electric drive may be responsible for the tilt.

KOTŁY
COOKING BOILERS



KOTŁY WARZELNE Z HYDRAULICZNYM WYŁADUNKIEM

COOKING BOILERS WITH HYDRAULIC UNLOADING

Kocioł warzelny z hydraulicznym wyładunkiem został zaprojektowany tak, by w sposób bezpieczny, łatwy i automatyczny opróżnić go z ugotowanych produktów. W naszym kotle czas wyładunku, przetworzonego termicznie produktu, stanowi ułamek standardowego procesu opróżniania kotła. Największą korzyścią jest oszczędność czasu i siły operatora urządzenia.



KOCIOŁ WARZELNY 2000 L
Z HYDRAULICZNYM WYŁADUNKIEM, Z DWOMA ZSYPAMI
2000 L COOKING BOILER
WITH HYDRAULIC UNLOADING, WITH TWO CHUTES



The cooking boiler with hydraulic unloading has been designed to be emptied safely, easily and automatically of cooked products. The unloading time of our boiler, for thermally processed product, is a fraction of the standard boiler emptying process. The biggest benefit is that it saves the machine operator time and effort.



KOCIOŁ WARZELNY 500 L
Z HYDRAULICZNYM WYŁADUNKIEM, Z JEDNYM ZSYPEM
500 L COOKING BOILER
WITH HYDRAULIC UNLOADING, WITH ONE CHUTE

KOTŁY
COOKING BOILERS

Pojemność od 300 do 2000 litrów

Cztery systemy grzania do wyboru:

- elektryczny
- parowy (para niska i wysokociśnieniowa)
- gazowy
- olejowy

Pokrywa oraz kosz wyładunkowy napędzane są zasilaczem hydraulicznym oraz siłownikami wykonawczymi

Cechy:

- w całości wykonane ze stali kwasoodpornej
- technologia grzania pośredniego
- olejowy płaszcz grzewczy (nie dotyczy systemu grzania parą niskociśnieniową)
- komputer sterujący ADITEC
- grube 5mm dno
- efektywna izolacja pokrywy oraz zbiornika
- możliwość wykonania niestandardowych wymiarów
- oczko kosza wyładunkowego dobierane indywidualnie
- zewnętrzne odboje ochronne
- lejek naprowadzający podczas wyładunku

Capacity from 300 to 2000 litres

Four heating systems to choose from:

- electric
- steam (low and high-pressure steam)
- gas
- oil

The lid and the unloading hopper are driven by a hydraulic power pack and cylinders

Characteristics:

- entirely made of acid-resistant steel
- indirect heating technology
- oil heating jacket (not applicable to low-pressure steam heating system)
- ADITEC control computer
- 5 mm thick bottom
- effective insulation of the lid and tank
- non-standard dimensions can be manufactured
- unloading basket mesh size to be selected on a case-by-case basis
- external protective bumpers
- guidance funnel for unloading



KOTŁY WARZELNE Z HYDRAULICZNYM WYŁADUNKIEM

COOKING BOILERS WITH HYDRAULIC UNLOADING

Konstrukcja

- w całości wyprodukowany ze stali kwasoodpornej
- korpus nośny z profili o grubości 3 mm
- zbiornik roboczy z blachy o grubości 3 mm
- dno zbiornika roboczego z blachy o grubości 5 mm
- blat zbiornika z blachy o grubości 3 mm

Design

- entirely made of acid resistant steel
- supporting body made of 3 mm thick profiles
- working tank made of 3 mm thick metal sheet
- working tank bottom made of 5 mm thick metal sheet
- tank countertop made of 3 mm thick metal sheet

Zbiornik posiada podwyższoną w stosunku do blatu krawędź, która zabezpiecza przed przelewaniem się zabrudzeń z blatu do wnętrza zbiornika. Wszystkie zabrudzenia powierzchni blatu, dzięki pochyleniu, nie przedostają się na zewnętrzne ściany kotła (estetyka użytkowania). Dzięki temu kocioł może być użyty do gotowania potraw z zachowaniem wszystkich wymogów higieny.

Średnica oczka kosza dobierana jest zgodnie z wymaganiami Klienta - zwykle drobniejsze dla warzyw i większe dla mięsa. W przypadku dużych kotłów możemy zastosować dwa zsypy prowadzące wyładunek. Odboje na zewnątrz kotła służą do ochrony przed mechanicznymi uszkodzeniami (np. uderzeniem cymbrem w kocioł przy wyładunku). Zawór spustowy standardowo ma średnicę 1½ cala ale na życzenie Klienta może zostać zamontowany w dowolnym rozmiarze. Całość wykonana zgodnie z dyrektywą CE.



**KOCIOŁ WARZELNY 500 L
Z HYDRAULICZNYM WYŁADUNKIEM**
500 L COOKING BOILER
WITH HYDRAULIC UNLOADING



The tank has a raised edge in relation to the countertop, which protects against overflowing of dirt from the countertop into the tank. All dirt from the surface of the countertop, thanks to its slope, does not get on the external walls of the boiler (aesthetics of use). The boiler can thus be used to cook food in compliance with all hygiene requirements. All corners in the tank are finished with a radius of R=20 mm, which guarantees that the interior is easy to keep clean.

The mesh diameter of the hopper is selected according to customer requirements - usually finer for vegetables and larger for meat. In the case of large boilers, we can use two unloading chutes. Bumpers on the outside of the boiler serve as protection against mechanical damage (e.g. when the boiler is hit by a cart during unloading). The drain valve has a standard diameter of 1½ inches but can be fitted in any size on request. The whole unit is manufactured in accordance with the CE directives.



Izolacja

Izolacja termiczna kotła

- 40 mm wełna mineralna pokryta
zewnętrznie powłoką aluminiową.

Izolacja termiczna pokrywy kotła
- 40 mm poliuretan.



Sterowanie

Kotły z koszem wyładunkowym wyposażone są w silniki hydrauliczne, które odpowiedzialne są za podnoszenie i opuszczanie pokrywy - sterowanie za pomocą przycisków.

Mikroprocesorowy sterownik niemieckiej firmy ADITEC pozwala na:

- regulację temperatury w kotle,
- ustawienie czasu pracy,
- ustawienie czasu wyprzedzenia (można zaprogramować włączenie kotła np. w nocy, bez obsługi).



**KOCIOŁ WARZELNY 500 L Z HYDRAULICZNYM
WYŁADUNKIEM Z JEDNYM ZSYPEM**
500 L COOKING BOILER
WITH HYDRAULIC UNLOADING, WITH ONE CHUTE

Insulation

Boiler thermal insulation

- 40 mm mineral wool covered with an aluminium exterior.

Boiler lid thermal insulation

- 40 mm polyurethane.

Control system

Boilers with an unloading hopper are equipped with hydraulic motors which are responsible for lifting and lowering the lid - push button control.

The microprocessor-based controller from ADITEC, a German company, allows:

- allows to adjust the temperature in the boiler,
- setting of the operation time,
- setting of the advance time (it is possible to programme turning the boiler on e.g. at night, without service).

PATELNA UCHYLNA

TILTING PAN

Patelnia uchylna PE-300-U **AUTOCOOK**, przeznaczona jest do przemysłowej obróbki termicznej wyrobów spożywczych.

AUTOCOOK PE-300-U tilting pan is intended for the industrial heat treatment of food products.



PATELNA UCHYLNA PE-300-U
PE-300-U TILTING PAN



Wypożyczona w elektryczny system grzania oraz hydrauliczny układ przechyłu, patelnia gwarantuje wysoki komfort pracy.

Equipped with an electric heating system and hydraulic tilting mechanism, the pan guarantees excellent working comfort.

Dzięki dużej misie o pojemności roboczej 300 litrów, oraz zespołowi skrobaków pracujących na dnie i bocznych ścianach, patelnia jest wydajna i gwarantuje równomierną obróbkę dużego wsadu w sposób bezobsługowy.

Thanks to the large pan with a working capacity of **300 litres**, and a set of scrapers operating at the bottom and sidewalls, the pan is **efficient and guarantees unmanned and uniform processing of a large portion**.

**Przeznaczenie:**

- smażenie,
- duszenie,
- gotowanie,
- wytapianie tłuszczu.

Intended use:

- frying,
- stewing,
- boiling,
- fat melting,

PATELNIIE
TILTING PAN



PATELNA UCHYLNA

TILTING PAN



Sterowanie:

- mikroprocesorowy sterownik ADITEC
- ustawienie czasu pracy
- regulacja temperatury (max 250°C)
- płynna zmiana prędkości pracy skrobaków
- regulacja kierunku pracy skrobaków

Control:

- ADITEC microprocessor controller
- adjustable operating time
- temperature control (max. 250°C)
- smooth adjustment of scrapers operating speed
- regulation of scrapers operating direction





Charakterystyka:

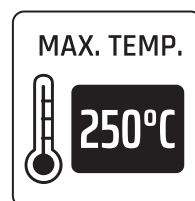
- urządzenie wykonane ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301
- zestaw grzałek elektrycznych o łącznej mocy 60 kW
- pojemność robocza 300 litrów
- maksymalna temperatura 250°C
- system przechyłu misy zasilany hydraulicznie
- pokrywa dwudzielna zamontowana na zawiasach samohamownych
- dno patelni wykonane z litej blachy o grubości 20 mm
- urządzenie wyposażone w zawór do wody
- średnica robocza misy: 1400 mm
- głębokość robocza misy: 290 mm
- regulacja prędkości i kierunku pracy skrobaków
- regulacja temperatury grzania

Mieszadło:

- składa się ze skrobaków pracujących po ścianach i dnie misy
- wyjmowane ręcznie w celu umycia
- wyłącznik bezpieczeństwa zatrzymuje mieszanie kiedy pokrywa jest podniesiona
- motoreduktor mieszający jest usytuowany pod dnem patelni

Mixer:

- consists of scrapers operating along the walls and bottom of the pan
- manually removable for washing
- safety switch stops mixing when the lid is lifted
- the mixing gear motor is located under the bottom of the pan



Characteristics:

- appliance made of acid-resistant steel grade 1.4301
- set of electric heaters with a total power of 60 kW
- working capacity 300 litres
- maximum temperature of 250°C
- hydraulically powered pan tilting system
- bipartite lid mounted on self-locking hinges
- bottom of pan made of a solid sheet of thickness 20 mm
- appliance fitted with a water valve
- working diameter of the pan: 1,400 mm
- working depth of the bowl: 290 mm
- regulation of scrapers operating direction and speed
- regulation of heating

PATELNIIE
TILTING PAN



Autocook Sp. z o. o.

NIP: PL7831851997
mail: info@autocook.pl

autocook.pl

