

МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

Универсальная кухонная машина МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В ЛЮБОМ цехе





Машины для обработки овощей и картофеля

- МОК- предназначена для очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры.





Машины для измельчения и нарезки вареных овощей

- Овощерезки модели CL30 рассчитаны для нарезки сырых и вареных овощей.



robot coupe®

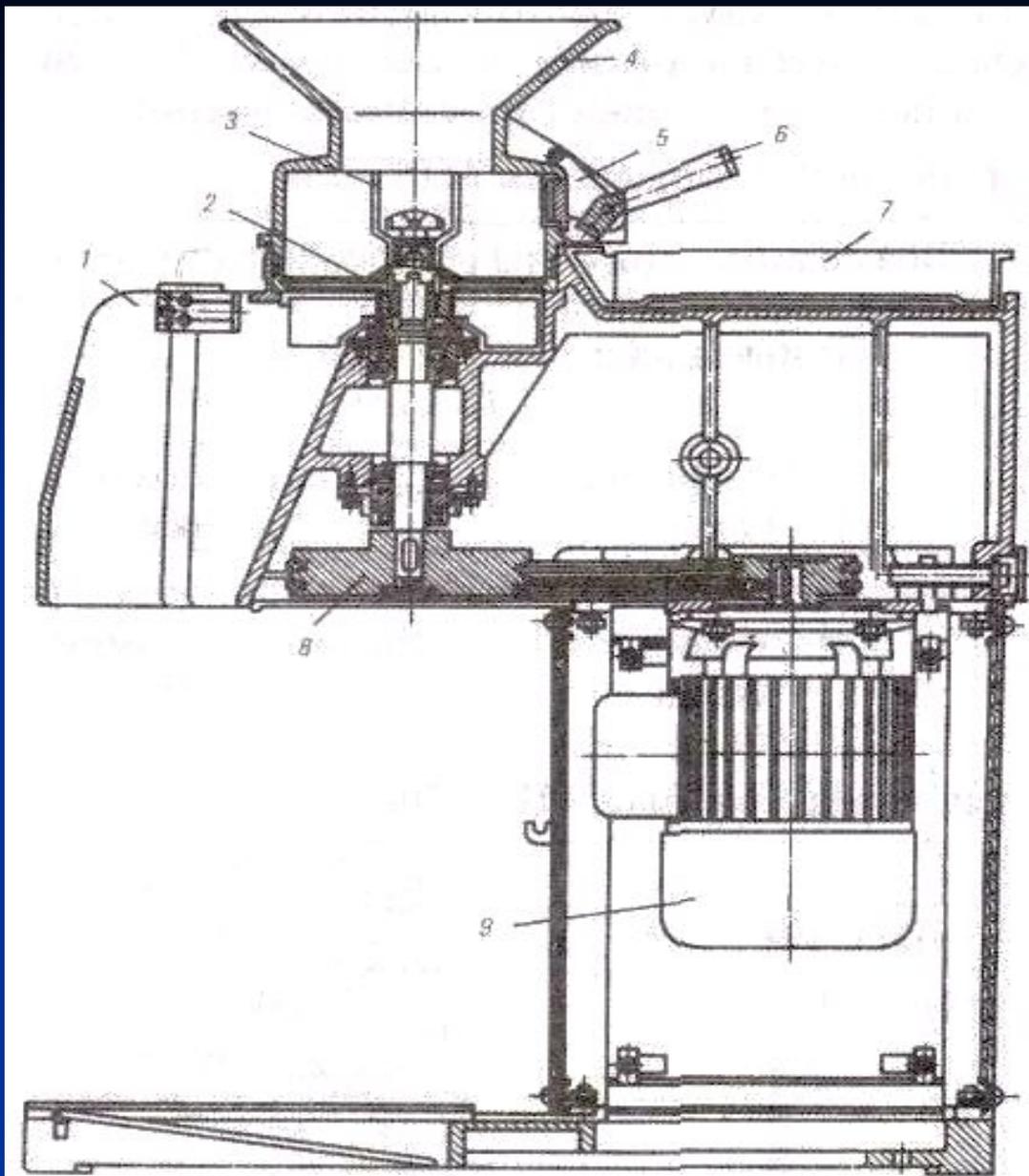
CL 30 Bistro



Avito

Протирочные машины.

- МП-800- предназначена для протирания вареных овощей, творога, бобовых, круп, ПЛОДОВ С КОСТОЧКАМИ.



Кухонные процессоры

- Это универсальные кухонные машины с двумя насадками (овощерезкой и куттером) на одном моноблоке. Процессоры позволяют выполнить функции нескольких машин: овощерезки, мясорубки, тестомеса, миксера, блендера и т.д.



R301, R301 Ultra.

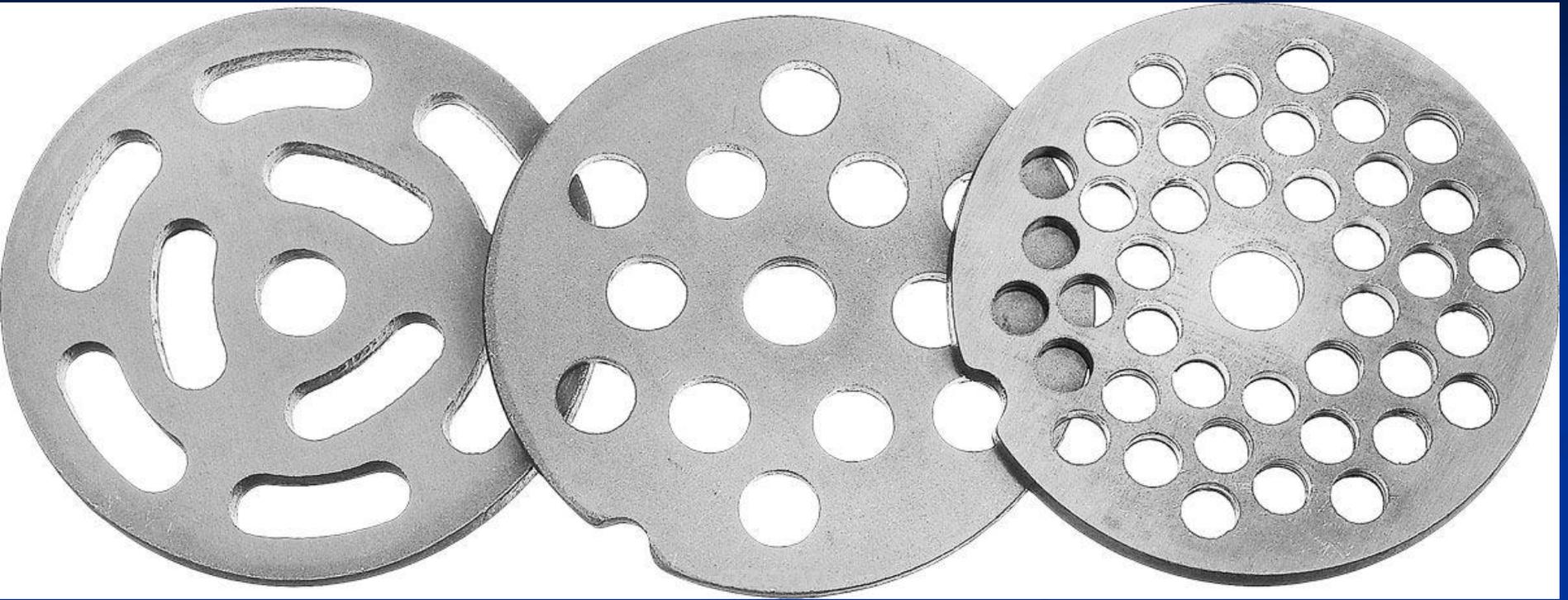


Машины для измельчения мяса и рыбы.

- Мясорубки предназначены для приготовления мясного и рыбного фарша и являются важнейшим вспомогательным оборудованием повара. Название мясорубок состоит из трех начальных букв слов «машина, измельчающая мясо» (МИМ) и цифр,, которые указывают диаметр ножевой решетки (мм).

Рабочими инструментами
являются: шнек, ножи и решетки.







Фаршемешалки.

- Служат для равномерного перемешивания фарша со всеми компонентами, предусмотренными рецептурой, и насыщения его воздухом.

Фаршмешалка МС 8 - 150



Мясорыхлители.

- Для повышения качества продукта, уменьшения потери сока, сокращения времени тепловой обработки порционные куски мяса подвергают рыхлению, т.е нанесению на поверхность порционных кусков надрезов, разрушающих соединительную ткань.





Рыбоочистительные машины.

- Приспособление РО-1М, используется для освобождения рыбы от чешуи.



31/07/2011

Куттеры

- Это механическое оборудование, с помощью которого можно быстро приготовить большое количество блюд и полуфабрикатных заготовок.

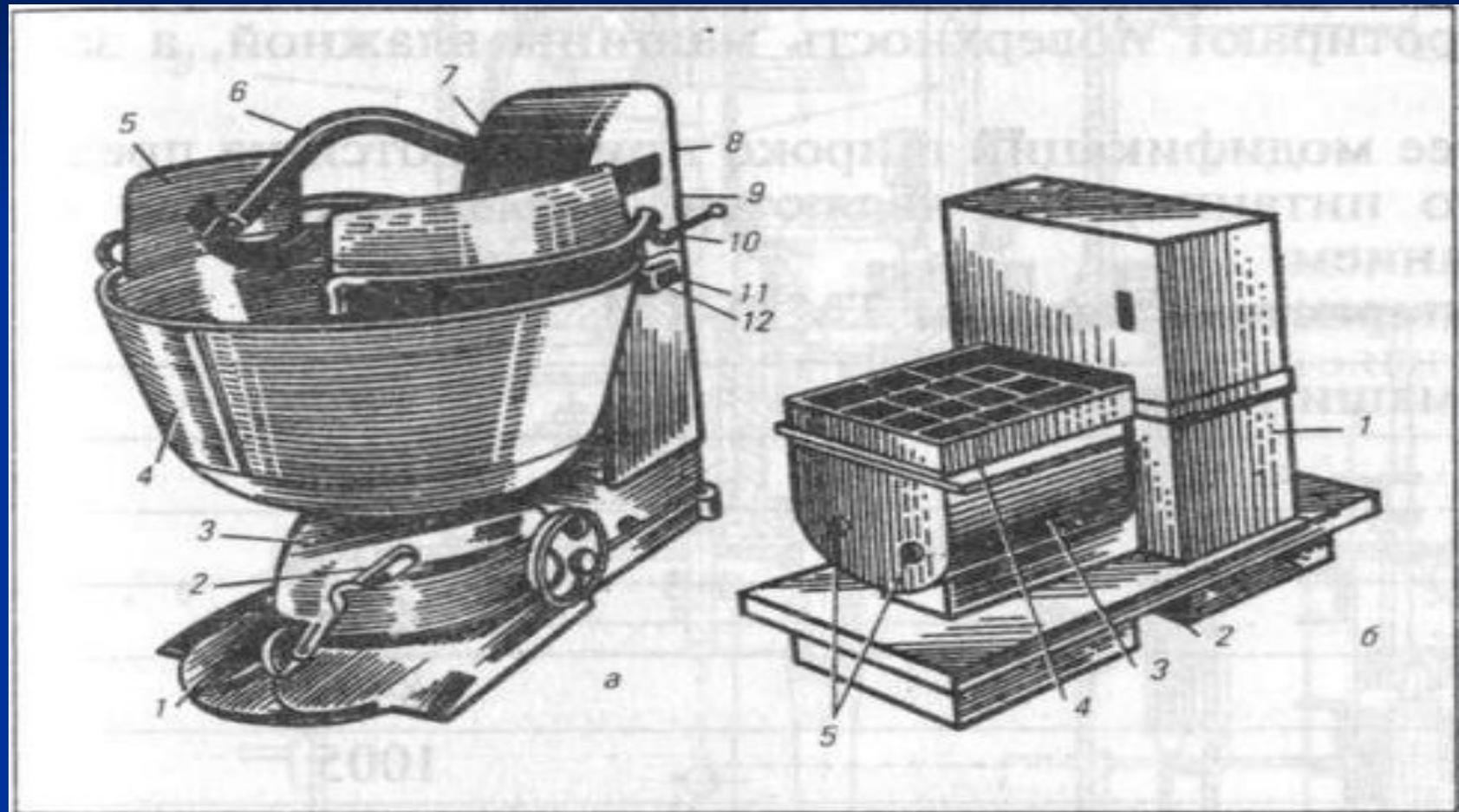


Машины кондитерского цеха.

- Машина МПМ-800- предназначена для насыщения муки воздухом и удаления из нее посторонних примесей.



Тестомесильная машина МТМ-15.



Тестомесы серии «Профессионал»



Тестораскаточные машины.

- Применяются для раскатки различных видов теста определенной толщины.



Взбивальные машины

- Предназначены для насыщения продукта воздухом (аэрация).



Миксеры

- Обычный стандартный миксер- это взбивальная машина, но усовершенствованная в технологических процессах.

Ручные миксеры Robot Coupe



Гомогенизаторы



Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

- Машина АХМ-300 применяется на предприятиях общественного питания для нарезки хлеба продолговатой формы (батон, кейк).



Слайсеры

- Слайсер- это машина для нарезки гастрономических товаров определенной толщины.

(Гастрономические товары - это по большей части товары готовые к употреблению: колбаса, мясные и рыбные копчености, консервы, сыры, сгущенное молоко, коровье масло, молоко в бутылках и пакетах, алкоголь.)

Хлебные слайсеры



Рыбные слайсеры



Оборудование для вакуумной упаковки обработанной продукции

- Трейсилеры упаковывают изделия в модифицированной атмосфере в готовые лотки.



Термоформовщики (термоформеры)

