GASTRO ECONOMY

Ma-Ga®

KRAJALNICA

Premium



KRAJALNICA

613P

Maszyny gastronomiczne

PoMa-Gamy
małej i dużej gastronomii



Spis Treści

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym

- model 110p 4
- model 210p 5
- model 310p2 6
- model 612p 7
- model 613P 8

Krajalnice półautomatyczne

- model S3-712 9
- model A2-812 10

Krajalnica automatyczna

- model A912 11

Szatkownice

- model MKJ3-250.1 12
- model MKJ3-250.2 13

Piła do mięsa

- model PM 1550 S 14

Wilki do mięsa

- model WM12/WM22 15
- model TC12/TC22 16
- model WM22-U3 17
- model WM12m-u3 18
- model WM22m-u3 19

Steker/Kotleciarki

- model S20 20
- model KM20 21
- model KM27 22

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 110p



IIOp Krajalnica do wędlin



- idealna do krojenia wędlin twardych, miękkich i suchych
- zaprojektowana do zastosowania w małych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły), cateringu, hotelach, stołówkach, pizzeriach, oraz barach szybkiej obsługi
- innowacyjna konstrukcja z podwieszanym systemem prowadnicy stołu
- dociskacz produktu zespolony z rączką stołu
- nowatorskie rozwiązanie mocowania pokrywy noża
- posiada dużą przestrzeń dla odbioru krojonego produktu
- mała, lekka krajalnica zajmująca niedużą powierzchnię użytkową
- łatwa w przenoszeniu, przesunięciu i podnoszeniu
- wyposażona w opcjonalną ostrzarkę noża
- prosta i łatwa w obsłudze
- łatwa w utrzymaniu czystości
- pochył stołu podawczego 25^0
- wymiary stołu podawczego 200 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 8mm
- zasilanie 230V i 50Hz, moc silnika 120W



IIOpT Krajalnica do sera



- idealna do krojenia serów twardych, miękkich i wędzonych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem



Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 210p



210p Krajalnica do wędlin

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia wędlin
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- cicha praca napędu
- zasilanie jednofazowe 230 V.





210pT Krajalnica do sera

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia sera
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- cicha praca napędu



Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 310p2



310p2 Krajalnica do wędlin

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia wędlin
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45^0
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- niezawodna przekładnia ślimakowa
- zasilanie jednofazowe 230 V.





310p2T Krajalnica do sera

- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
- idealna do krojenia sera
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- pochylone ostrze o średnicy 250mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45^0
- wymiary stołu 220 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 16mm
- wbudowana ostrzarka
- niezawodna przekładnia ślimakowa



Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 612p



612p Krajalnica do wędlin

- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- idealna do krojenia wędlin i mięsa bez kości
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- pochylone ostrze o średnicy 300mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 300 x 250mm
- grubość krojonego plastra 0 – 24mm
- wbudowana profesjonalna ostrzarka
- profesjonalna przekładnia ślimakowa
- zasilanie jednofazowe 230 V.





612pT Krajalnica do sera

- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- idealna do krojenia sera
- wykonana z materiałów nierdzewnych
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
- pochylone ostrze o średnicy 300mm
- idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
- wymiary stołu 300 x 250mm
- grubość krojonego plastra 0 – 24mm
- wbudowana profesjonalna ostrzarka
- profesjonalna przekładnia ślimakowa



Krajalnica PREMIUM - model 613P profesjonalna grawitacyjna krajalnica żywności



613P Krajalnica do wędlin i sera

- przeznaczona do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, kuchniach, kantynach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia,
- zapewniająca precyzyjne krojenie wędlin i serów o zróżnicowanej wielkości i kształcie,
- wyposażona w innowacyjną i niezawodną ostrzarkę,
- umożliwiająca zdejmowanie i odchylanie stołu,
- posiadająca praktyczny podnośnik umożliwiający łatwe czyszczenie pod krajalnicą,
- gwarantująca lekki, łagodny i cichy posuw,
- wyposażona w silnik o mocy 0,5 kM z zasilaniem jednofazowym 230V,
- zapewniająca programowalne samoczynne wyłączanie maszyny
- posiadająca nóż kołowy o średnicy Ø 330 mm,
- wyprodukowana z podzespołów wykonanych z zastosowaniem zrobotyzowanej obróbki szlifiersko polerskiej oraz technologii ciągnienia aluminium,
- łatwa w utrzymaniu czystości,
- zapewniająca wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa użytkowania.

YouTube





Krajalnice półautomatyczne - model S3-712 ze wspomaganym trybem pracy ręcznej



S3-712 Krajalnica do wędlin

- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne,
- wyposażona w panel sterowania umożliwiająca wybór 1 z 4 zdefiniowanych prędkości przesuwu stołu w trybie półautomatycznym i ręcznym oraz ustawienie 1 z 4 określonych długości skoku stołu w trybie półautomatycznym,
- wyposażona w funkcję wspomagającą krojenie ręczne realizowaną za pomocą Joysticka
- wyposażona w mechanizm wykrywania braku materiału do cięcia zatrzymujący pracę maszyny w cyklu półautomatycznym,
- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- maksymalnie prosta i lekka w obsłudze,
- idealna do krojenia wędlin i mięsa bez kości,
- stół wyposażony w mechanizmy zapewniające stabilność położenia krojonego produktu,
- wydajność krojenia w trybie półautomatycznym przy minimalnym skoku 60 plastrów/min a w trybie krojenia ręcznego ze wspomaganiem zależna od obsługi operatora,
- wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm
- dealny pochył stołu podawczego do noża 45^0
- grubość krojonego plastra 0 – 24mm
- wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym







S3-712T Krajalnica do sera

- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem
- zasilanie jednofazowe 230 V.



Krajalnice półautomatyczne - model A2-812



A2-812 Krajalnica do wędlin

- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
- wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
  - liczenia plastrów w trybie automatycznym
  - wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
  - maksymalna ilość zadanych plastrów: 999.
  - po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- w pracy automatycznej ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie wszelkich serów żółtych na plastry różnej grubości
- wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm
- idealny pochył stołu podawczego do noża 45^0
- stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- grubość krojonego plastra 0 – 24mm
- wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym





A2-812T Krajalnica do sera

- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem
- zwiększona moc napędu umożliwiająca niezawodne krojenie sera
- zasilanie jednofazowe 230 V.



Krajalnica automatyczna - model A912



A912 Krajalnica do wędlin i sera

- wyposażona w moduł odkładania plastrów który wraz z zespołem czujników umożliwia:
  - odkładanie krojonych plastrów w stos
  - ciągły pomiar wysokości stosu
  - automatyczne zatrzymanie maszyny w przypadku przekroczenia dopuszczalnej wysokości stosu
- konstrukcja napędu posuwu oparta jest na nowoczesnym, niezawodnym silniku krokowym
- wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
  - liczenia plastrów
  - po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
  - maksymalna ilość zadanych plastrów: 999
- przeznaczona do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- prosta w obsłudze
- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
- jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie produktów na plastry różnej grubości
- grubość krojonego plastra 1 - 4mm.
- stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
- pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm
- idealny pochył stołu podawczego do noża 45^{0}
- wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym
- Maksymalne gabaryty krojonego surowca 150mm x 100mm dla przekroju prostokątnego i 150mm dla przekroju okrągłego
- zasilanie jednofazowe 230 V.



YouTube



Szatkownice do warzyw - model MKJ3-250



MKJ3-250.1 z zasilaniem trójfazowym

- wyposażona w dyski ewakuacyjne oddzielnie dla tarczy i kostek
- przeznaczona do szatkowania warzyw i owoców oraz do rozdrabniania sera
- zaprojektowana do zastosowania w małych i dużych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, jednostki wojskowe), cateringu, hotelach, stołówkach, pizzeriach, barach sałatkowych, barach szybkiej obsługi oraz w małych zakładach przetwórstwa owocowo – warzywnego
- duży wsyp i koryto, o gładkich powierzchniach i zaokrąglonych brzegach, mieszczące większość produktów w całości
- tarcze tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią ślimakową, zapewniające wysoką niezawodność urządzenia
- łatwa wymiana tarcz tnących dzięki zastosowaniu zamka bagnetowego
- szeroki asortyment tarcz tnących obejmujący plastry, plastry faliste, plastry regulowane, słupki, frytki, wiórki, miazgę, kostkę, tarcze sierpowe, wyposażonych w wymienne ostrza i elementy ścierne wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowane i precyzyjnie ostrzone
- tarcze kostki dostosowane do szatkowania warzyw surowych i gotowanych
- urządzenie wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa
- wykonana z materiałów nierdzewnych, w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie urządzenia
- prosta i łatwa w obsłudze serwisowej
- wydajność 100 – 250kg na godzinę
- zasilanie trójfazowe 400V/50Hz, moc silnika 0,55kW

YouTube





Szatkownice do warzyw - model MKJ3-250



MKJ3-250.2 z zasilaniem jednofazowym i regulacją obrotów

- wyposażona w dyski ewakuacyjne oddzielnie dla tarczy i kostek
- posiada regulację prędkości obrotów pozwalającą na optymalne dopasowanie urządzenia do rodzaju rozdrabnianych warzyw, owoców, serów i zapewniającą jednocześnie wysoką jakość szatkowania
- wysoka jakość i wydajność szatkowania
- przeznaczona do szatkowania warzyw i owoców oraz do rozdrabniania sera
- zaprojektowana do zastosowania w placówkach zbiorowego żywienia (restauracje, hotele, szpitale, stołówki, pizzerie, bary szybkiej obsługi jednostki wojskowe), w barach sałatkowych, zakładach przetwórstwa owocowo – warzywnego i w kuchniach cateringowych
- wyposażona w duży wsyp i koryto, o gładkich powierzchniach i zaokrąglonych brzegach, mieszczące większość produktów w całości
- tarcze tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią ślimakową, zapewniające wysoką niezawodność urządzenia
- łatwa wymiana tarcz tnących dzięki zastosowaniu zamka bagnetowego
- szeroki asortyment tarcz tnących obejmujący plastry, plastry faliste, plastry regulowane, słupki, frytki, wiórki, miazgę, kostkę, tarcze sierpowe, wyposażonych w wymienne ostrza i elementy ścierne wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowane i precyzyjnie ostrzone
- tarcze kostki dostosowane do szatkowania warzyw surowych i gotowanych
- urządzenie wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa
- wykonana z materiałów nierdzewnych, w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie urządzenia
- prosta i łatwa w obsłudze serwisowej
- wydajność 150 – 300kg na godzinę
- zasilanie jednofazowe 230V/50Hz, moc silnika 0,55kW

YouTube





Piła do mięsa - model PM 1550 S



PM 1550 S Piła do mięsa

- wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- idealna do cięcia świeżego, schłodzonego lub zamrożonego mięsa z kością lub bez kości, drobiu oraz ryb
- znajduje zastosowanie do porcjowania mięsa w supermarketach i marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, zakładach przetwórstwa rybnego, dużych kuchniach, restauracjach i zakładach gastronomicznych
- zapewnia wysoką jakość cięcia dzięki precyzyjnemu prowadzeniu taśmy
- duża powierzchnia stołu roboczego gwarantująca wygodę porcjowania produktów
- zapewnia wysokie bezpieczeństwo pracy dzięki zastosowaniu przycisku awaryjnego, wyłącznika bezpieczeństwa
- prosta i łatwa w obsłudze
- łatwa w czyszczeniu i prosta w konserwacji
- zasilanie jednofazowe 230V/50Hz





Wilki do mięsa

WM12/WM22 Wilk do mięsa

- przeznaczony do pracy ciągłej
- przeznaczony do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego
- nowoczesna konstrukcja i zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym zapewnia wysoką jakość, niezawodność, wygodną obsługę, łatwość utrzymania w czystości oraz bezpieczeństwo użytkowania
- gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- niezawodny napęd w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej smarem półpłynnym daje dużą żywotność przekładni oraz redukuje hałas
- dostosowany do współpracy z modułami kotleciarki „Ma-Ga" co umożliwia uniwersalne wykorzystanie zarówno jako maszyny do mielenia mięsa jak i kotleciarki
- elastyczna kompletacja poprzez możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek 4,5mm; 6mm lub 8mm
- wydajność do 150kg/h dla WM12 i do 250kg/h dla WM22
- zasilanie jednofazowe 230 V.





Wilki do mięsa

TC12/TC22

Wilk do mięsa

- przeznaczony do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego
- idealny do mielenia mięsa surowego
- gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- specjalna konstrukcja gardzieli zapewniająca podwyższony standard higieniczny.
- części ruchome wykonane z materiałów o podwyższonej twardości.
- bardzo wysoka funkcjonalność poprzez zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym
- elastyczna kompletacja poprzez możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek: 4,5mm; 6mm lub 8mm
- możliwość zakupu wymiennego podzespołu gardzieli (gardziel + ślimak + nóż + sitko + nakrętka)
- łatwy w utrzymaniu czystości
- niezawodna i wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- przeznaczony do pracy przerywanej, przy pełnym obciążeniu
- wydajność do 100kg/h dla TC12 i do 200kg/h dla TC22
- zasilanie jednofazowe 230 V.

YouTube





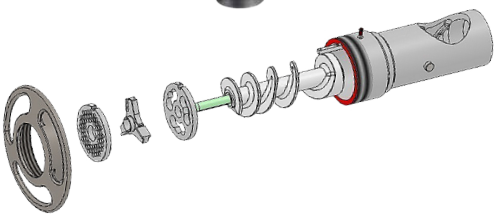
Wilki do mięsa z UNGEREM 3-elementowym



WM22-U3 Wilk do mięsa

- profesjonalne urządzenie do rozdrabniania mięsa,
- przeznaczony do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- zdejmowana gardziel i taca załadowcza, bieg wsteczny
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyposażony w system rozdrabniający Unger 3-elementowy
- niezawodna przekładnia ślimakowa
- zasilanie jednofazowe lub trójfazowe w zależności od potrzeb użytkownika
- duża wydajność przetwarzania
- wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa użytkowania
- zasilanie jednofazowe 230 V lub trójfazowe 400V do wyboru.





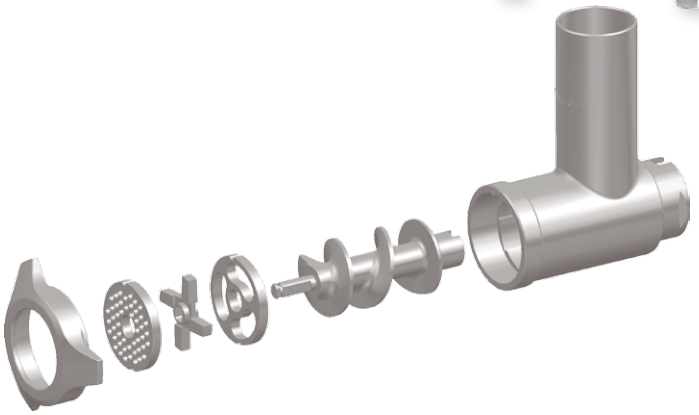
Wilki do mięsa modułowe z systemem UNGER u3

WMI2m-u3

Wilk do mięsa

- przeznaczony do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia,
- przeznaczony do pracy ciągłej,
- wyposażony w system rozdrabniający UNGER 3-elemntowy z niezawodną przekładnią ślimakową,
- z tacą załadowczą i zdejmowaną gardzielą,
- z zasilaniem jednofazowym 230V,
- o dużej wydajności przetwarzania,
- łatwy w utrzymaniu czystości,
- zapewniający wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa użytkowania,
- wydajność do 150kg/h





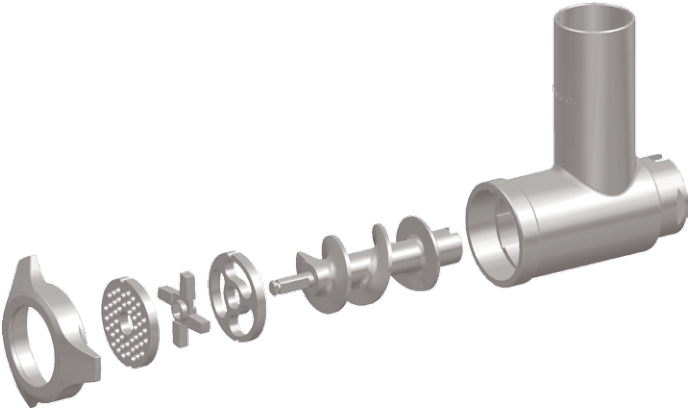
Wilki do mięsa modułowe z systemem UNGER u3

WM22m-u3

Wilk do mięsa

- przeznaczony do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia,
- przeznaczony do pracy ciągłej,
- wyposażony w system rozdrabniający UNGER 3-elemntowy z niezawodną przekładnią ślimakową,
- z tacą załadowczą i zdejmowaną gardzielą,
- z zasilaniem jednofazowym 230V,
- o dużej wydajności przetwarzania,
- łatwy w utrzymaniu czystości,
- zapewniający wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa użytkowania,
- wydajność do 250kg/h





Steker do mięsa - model S20



S 20 Steker do mięsa

- profesjonalne urządzenie do przetwarzania każdego rodzaju mięsa, a w szczególności drobiu, wieprzowiny i wołowiny w celu grillowania, podsmażania, duszenia lub marynowania
- wyposażony w zespół specjalnie ukształtowanych nożyków nacinających wykonanych ze stali nierdzewnej,
- posiadający duży lej wlotowy umożliwiający szybkie i bezproblemowe przetwarzanie dużych i grubych porcji bez konieczności używania popychacza,
- przeznaczony do pracy ciągłej,
- preferowany do zastosowania w gastronomii, cateringu, marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego,
- zapewnia wysoki komfort użytkowania dzięki zaprojektowanej odpowiedniej wysokości wylotu,
- umożliwia prosty demontaż i łatwe czyszczenie,
- pozwala na łatwą i szybką wymianę modułu nacinającego,
- umożliwia tanią eksploatację,
- gwarantuje dużą niezawodność użytkową,
- zapewnia wysokie bezpieczeństwo pracy,
- zaprojektowany do zasilania jednofazowego 230 V.







Kotleciarka - model KM20

KM20 Kotleciarka do mięsa

- profesjonalne urządzenie do rozgniatania i zmiękczania plastrów mięsa,
- przeznaczona do przygotowywania różnego rodzaju mięsa na prawdziwe polskie kotlety w trybie pracy ciągłej,
- wyposażona w zespół specjalnie ukształtowanych segmentów ugniatająco-nacinających wykonanych ze stali nierdzewnej,
- duża wydajność użytkowa – skuteczne rozgniatanie już w pierwszym cyklu rozgniatania
- znakomita do zastosowania w gastronomii, restauracjach, cateringu, marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego,
- prosty demontaż i łatwe czyszczenie,
- łatwa i szybka wymiana modułu rozgniatającego,
- tania eksploatacja,
- duża niezawodność użytkowa,
- wysokie bezpieczeństwo pracy,
- odpowiednia wysokość wylotu gwarantująca wysoki komfort użytkowania,
- zasilanie jednofazowe 230 V.

Konstrukcja kotleciarki jest chroniona patentem nr P. 432697





YouTube



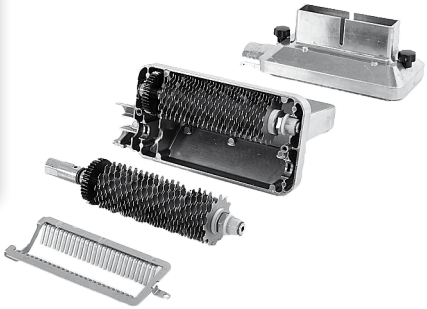
Kotleciarka (Steker) - model KM27

KM27 Kotleciarka do mięsa

- wysokowydajne urządzenie do zmiękczania i nacinania masy włóknistej mięsa,
- wyposażona w zespół specjalnie ukształtowanych nożyków ze stali nierdzewnej gwarantujących precyzyjne nacinanie mięsa,
- spiralne rozlokowanie ostrzy na wałkach obrotowych umożliwiające uzyskanie maksymalnego efektu rozciągania mięsa,
- idealna do przygotowania mięsa pieczeniowego, smażonego do krótkiego podsmażania, grillowania, marynowania i pakowania próżniowego,
- znajduje zastosowanie w marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, w gastronomii, restauracjach, zakładach gastronomicznych i cateringu,
- wysoka jakość przetwarzania mięsa,
- łatwa i szybka wymiana modułu,
- cicha przekładnia olejowa,
- tania eksploatacja,
- duża niezawodność użytkowa,
- komfort obsługi i wysokie bezpieczeństwo pracy,
- funkcjonalna i wygodna w obsłudze dzięki zastosowaniu podwyższającej podstawy pod napęd,
- zapewniająca podniesienie walorów smakowych w skutek nacinania i zmiękczania przetwarzanego mięsa,
- zasilanie jednofazowe 230 V.

YouTube







Notatki

JAKOŚĆ
W KAŻDYM DETALU



model 612p

WERSJA ZMODERNIZOWANA

Ma-Ga®

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga" Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142
tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl