



**PRODUCENT MASZYN  
PIEKARSKO-CUKIERNICZYCH**

[www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)



**PIECE CERAMICZNO-RUROWE**

# PIECE CERAMICZNO- RUOWE

## Profesjonalne piece piekarnicze wsadowe do chleba

*Jeśli szukasz profesjonalnego i wysokiej jakości pieca  
piekarniczego do wypieku chleba i innych wyrobów  
piekarniczych, to nasze piece piekarnicze ceramiczno-  
rurowe są idealnym rozwiązaniem dla Ciebie.*

*Jesteśmy jedynym producentem takich urządzeń  
w Polsce i gwarantujemy najwyższą jakość oraz  
niezawodność.*



**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 10 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi



**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 12 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi



**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 14 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi



**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 16 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi







**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 18 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi



**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 20 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi



**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 22 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi



**Piec piekarniczy ceramiczno-rurowy 24 m<sup>2</sup>**

Piece w wersjach 4 komory / 3 drzwi





# SYSTEMY ZAŁADUNKU PIECA

## **Zintegrowany system załadunku pieca. Kominy i wymienniki ciepła**

*Systemy załadunku i rozładunku przeznaczony dla pieców  
wsadowych znacznie ułatwia proces załadunku  
i rozładunku całego pieca.*

*Skrócenie czasu załadunku jednej komory zapewnia  
utrzymanie optymalnej temperatury, a tym samym  
jednorodne wyniki pieczenia i pełną kontrolę nad  
procesem.*



### **Kominy i wymienniki ciepła do piecy piekarskich**

Wymiennik ciepła do piecy wraz  
z instalacją kominową.



### **Aparaty załadownicze do pieców piekarskich**

Aparaty do załadunku i rozładunku pieców piekarniczych  
dostępne w różnych wymiarach, na zamówienie.



### **Bramowy system załadunku pieca**

Półautomatyczna ładowarka do pieców wsadowych  
wykonana ze stali nierdzewnej, system osadzony na  
konstrukcji bramowej.



# PIECE OBROTOWE PIECE RUROWE

*Piece obrotowe to piece konwekcyjne z wymuszonym obiegiem powietrza. Dostępne modele z tylnym lub bocznym palnikiem i wymiennikiem ciepła, co pozwala zmniejszyć wymiary całkowite. Wszechstronność pieców obrotowych sprawia, że nadają się do wielu rodzajów chleba i wyrobów cukierniczych, zarówno małych, jak i średnich rozmiarów.*



## Piec obrotowy piekarniczy CYCLOPE ROTOR

Dostępne modele: CYCLOPE ROTOR 68, CYCLOPE ROTOR 610, CYCLOPE ROTOR 89, CYCLOPE ROTOR 810+, CYCLOPE ROTOR 810+S.



## Piece obrotowe kombinowane

Kombinacja piecy konwekcyjnych i modułowych.



## Piec obrotowy piekarniczy CYCLOPE ROLLER

Dostępne modele: CYCLOPE ROLLER 68, CYCLOPE ROLLER 610, CYCLOPE ROLLER 89.



## Piec obrotowy piekarniczy ROLLER

Dostępne modele: ROLLER 68, ROLLER 610, ROLLER 89. Piec obrotowy ROLLER może pracować z palnikami gazowymi, olejowymi lub zasilanymi energią elektryczną.



## Piec obrotowy piekarniczy ROTOR

Dostępne modele: ROTOR 57, ROTOR 68, ROTOR 610, ROTOR 89, ROTOR 810+, ROTOR 812. Może pracować z palnikami gazowymi, olejowymi lub zasilanymi energią elektryczną.



## Piece rurowe ZOOM

Dostępne modele: 4, 6, 9 m<sup>2</sup> powierzchni wypikowej



# PALNIKI DO PIECÓW PIEKARSKICH

## Palniki olejowe i gazowe do pieców piekarskich

*Wybierając palniki, możesz być pewny, że wybierasz produkt, który oferuje oszczędność energii i niskie zużycie paliwa. Dzięki ich wyjątkowo wydajnej konstrukcji i niskiemu kosztowi eksploatacji, te palniki są idealnym rozwiązaniem dla Twojego biznesu.*



### Palniki olejowe do pieców piekarskich do 15m<sup>2</sup> Sterling ST-146 KS

Palniki olejowe Bentone Sterling ST-146 KS



### Palniki gazowe do pieców piekarskich powyżej 15 m<sup>2</sup> BG-300 + multiblok 407

Palniki gazowe Bentone BG-300  
+ multiblok 407 (60-190 kW)



### Palniki gazowe do pieców piekarskich do 15m<sup>2</sup> Sterling STG-146/2 + multiblok 407 (41-133 kW)

Bentone Sterling STG-146/2



### Palniki olejowe do pieców piekarskich powyżej 15 m<sup>2</sup> ST-B30A

Palniki olejowe Bentone ST-B30A





# mODULO



**MODULO 1**  
63 x 55 cm



**MODULO 2**  
63 x 90 cm



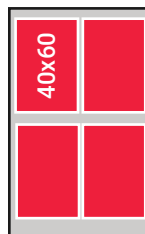
**MODULO 2D**  
83 x 70 cm



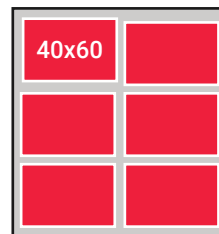
**MODULO 4**  
123 x 90 cm



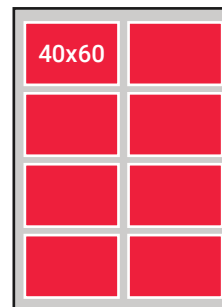
**MODULO 4 D**  
83 x 130 cm



**MODULO 6**  
123 x 130 cm



**MODULO 8**  
123 x 170 cm



## Elektryczne piece cukiernicze modułowe MODULO

*Piece cukiernicze to specjalistyczne urządzenia, które pozwalają na wybór odpowiedniej konfiguracji do indywidualnych potrzeb. Każdy moduł sterowany jest niezależnie, co daje możliwość ustawienia różnych parametrów wypieku na każdej z komór. Dzięki temu możesz jednocześnie wypiekać różne gatunki pieczywa w jednym cyklu produkcyjnym pieca.*

*Piece modułowe to doskonałe rozwiązanie dla piekarni oraz cukierni, które chcą wypiekać chleb, bułki, ciasta oraz wiele innych wypieków. Nasze piece zapewniają dłuższą żywotność, oszczędność energii, a przede wszystkim stabilną atmosferę i równy wypiek na całej komorze wypiekowej.*



**Piec cukierniczy modułowy MODULO 1**

1 blacha 40x60 na komorę wypiekową – do 6 komór wypiekowych.



**Piec cukierniczy modułowy MODULO 2**

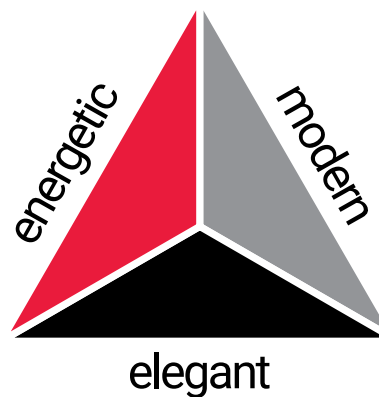
2 blachy 40x60 na komorę wypiekową – do 6 komór wypiekowych



# mODULO

## Odkryj kolorowe możliwości

Wybierz nasze najnowsze wersje kolorystyczne piekarnika Modulo. Głęboka, elegancka czerń nada Twojej piekarni nowoczesny charakter. Dodaj odrobinę energii do swojej atmosfery za pomocą czerwonego. Stalowy klosz doda industrialnego akcentu, nadając wnętrzu surowy i nowoczesny wyraz.



**Piec cukierniczy modułowy MODULO 4**

4 blachy 40x60 na komorę wypiekową – do 6 komór wypiekowych.



**Piec cukierniczy modułowy MODULO 6**

6 blach 40x60 na komorę wypiekową – do 6 komór wypiekowych.



**Piec cukierniczy modułowy MODULO 8**

8 blach 40x60 na komorę wypiekową – do 6 komór wypiekowych.



**Bramowy system załadunku pieca MODULO**

Półautomatyczny załadunek do pieców modułowych to system osadzony na konstrukcji bramowej.



# PIECE TUNELOWE



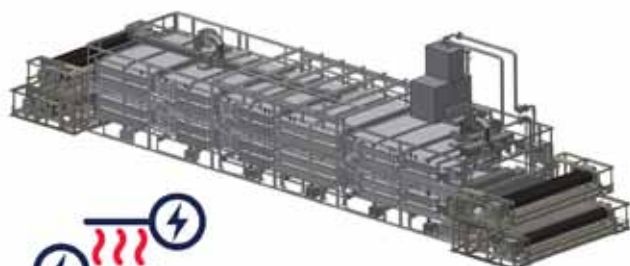
## Piece piekarnicze przelotowe wysokotemperaturowe

Wysokotemperaturowe piece cyklotermiczne przeznaczone są przede wszystkim do wstępnego wypieku pieczywa wymagającego temperatury znacznie przekraczającej 300°C.



## Piece tunelowe Hybrydowe

Te kompletne jednostki pieców przelotowych są indywidualnie zbudowane z pieców z ogrzewaniem bezpośrednim, pośrednim ogrzewaniem cyklotermicznym i ogrzewaniem konwekcyjnym.



## Piece tunelowe Elektryczne

Elektryczne piece tunelowe produkowane są w standardowych szerokościach od 0,6 do 4 m, mogą być jedno-, dwu-, trzy- lub czteropiętrowe.



## Piece tunelowe gazowe z bezpośrednim ogrzewaniem

Część palników jest umieszczona bezpośrednio nad produktem, a część jest umieszczona pod pasem.



## Piece tunelowe cyklotermiczne

Piece tunelowe cyklotermiczne przeznaczone są dla większych wielkości produkcji i do wypieku wszystkich popularnych i nietypowych rodzajów pieczywa.



## Piece tunelowe z wymuszonym obiegiem powietrza

Zwane również konwencjonalnymi piecami tunelowymi, wykorzystują do ogrzewania produktu gorące powietrze przepływające w komorze wypieku.



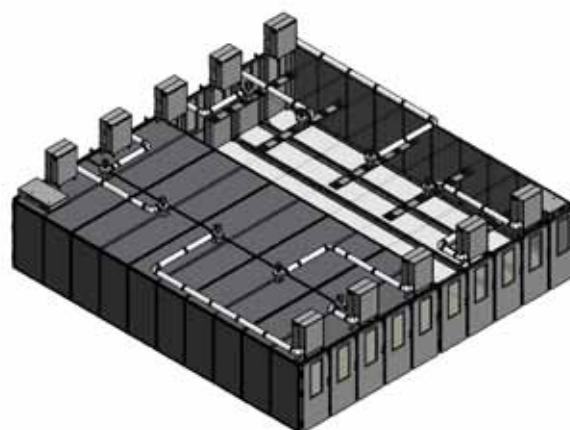


# KOMORY GAROWNICZE



## Agregaty klimatotwórcze do komór garowniczych

Aggregat garowniczy zapewnia szybkie osiągnięcie żądanych parametrów wilgotności i temperatury w komorze garowniczej.



## Komory garownicze pod wymiar

Komora garownicza pozwala na precyzyjne kontrolowanie garowania surowego ciasta. Modułowy system klimatyzacji ze zintegrowanym przepływem powietrza zapobiega nawiewaniu powietrza bezpośrednio na surowe ciasto.



## Przelotowe komory garownicze pod wymiar

Przelotowe komory zaprojektowane pod wymiar.



## Mobilna komora garownicza 20 blach PROF-2

Model PROF2-wersja szersza (760 x 675 x 2020 H[mm]).



## Mobilna komora garownicza 20 blach PROF-1

Model PROF1-wersja węższa (560 x 875 x 2020 H[mm]).





**CZYSZCZARKI  
DO BLACH**

# CZYSZCZARKI DO BLACH PIEKARNICZYCH



blachy max  
60 x 100 cm



programowalna  
ilość cykli



wytrzymałe  
szczotki techniczne



łatwe i bezpieczne  
sterowanie



16 szczotek  
w 2-ch rzędach



mobilna  
na kółkach



blachy nawet  
4 rantowe



stal nierdzewna  
AISI 304



## Zachowaj blachy piekarnicze w czystości

Czyszczenie blach piekarniczych jest jednym z najważniejszych zadań w branży piekarniczej i cukierniczej. Blachy piekarnicze są codziennie używane, a ich stan wpływa na jakość wypieków. Właśnie dlatego, czyszczenie ich jest ważne i wymaga odpowiedniej czyszczarki do blach piekarniczych i cukierniczych.

## Jednoosobowa obsługa

Profesjonalne urządzenia, które są przystosowane do pracy z najbardziej popularnymi rozmiarami blach. Czyszczarki te są w stanie usunąć tłuszcz, resztki ciasta i inne zabrudzenia, które gromadzą się na blachach po wielokrotnym użyciu. Dzięki temu wypieki nie przypalają się i nie przywierają, a blachy pozostają w dobrym stanie przez długi czas.



### Czyszczarka do blach piekarskich CBP

Czyść nawet 4 rantowe blachy o różnych wielkościach takich jak: 400 x 600 mm, 580 x 780 mm, 600 x 800 mm, 600 x 1000 mm i wszystkimi pośrednimi. Opcja dodatkowa – Oliwienie.

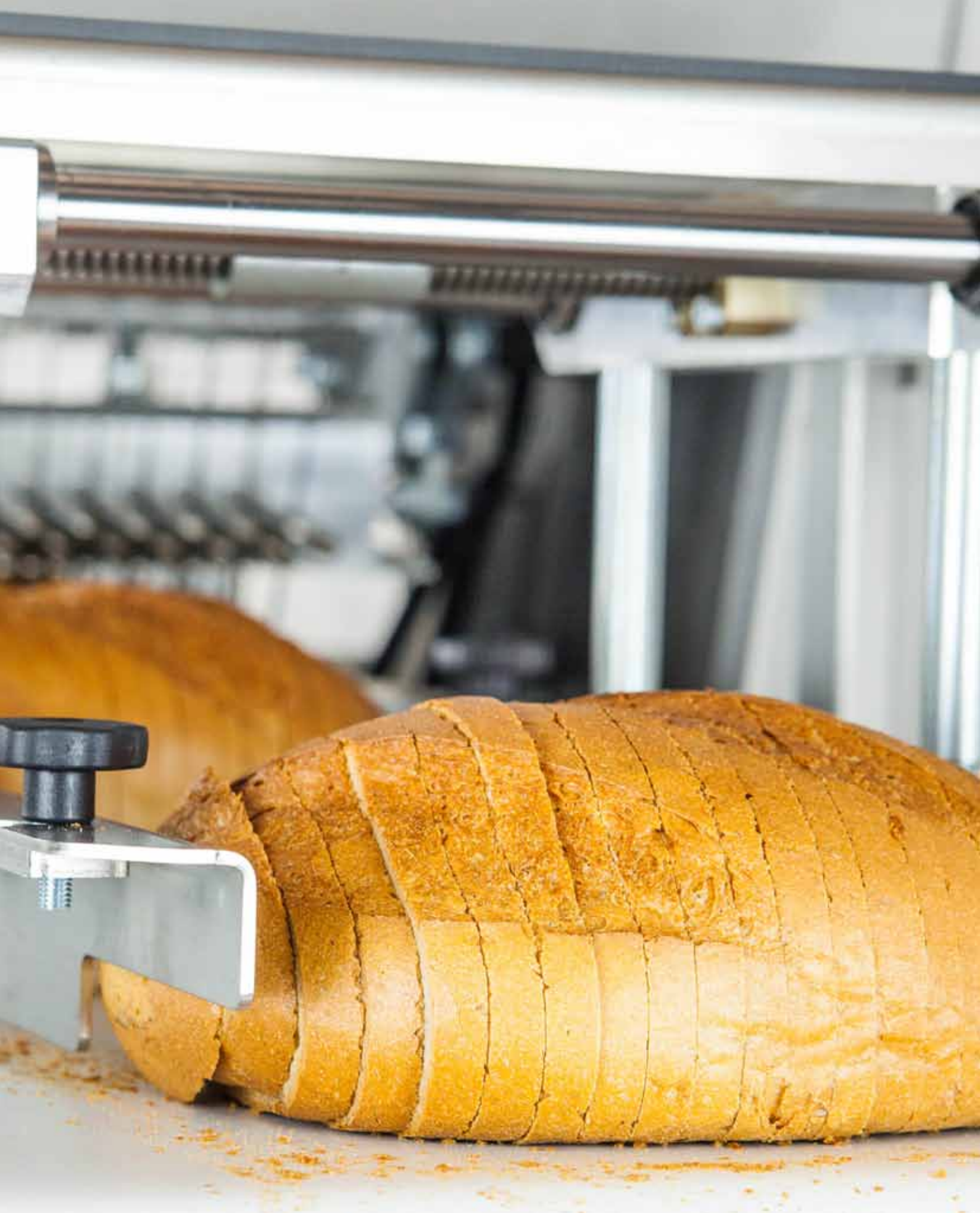


### Przelotowa czyszczarka do blach CBP-H

Opcja dodatkowa – Oliwienie, wielkości blach 400 x 600 mm, 580 x 780 mm, 600 x 800 mm, 600 x 1000 mm. Również 4 rantowe.







**KROJENIE  
I PAKOWANIE CHLEBA**

# KROJENIE I PAKOWANIE CHLEBA

## *Dla każdej piekarni i cukierni*

*Linie do krojenia i pakowania pozwalają na osiągnięcie wysokich wydajności z ograniczeniem osób obsługujących. Proces krojenia, transportu chleba, zamykania woreczków i nabijania daty może odbywać się w prosty i szybki sposób. Jest to doskonałe rozwiązanie dla firm szukających kompleksowych rozwiązań.*



### **Półautomatyczna linia do krojenia i pakowania chleba**

Linia jest w stanie zapakować ok 2500 bochenków chleba na godzinę. Do wykonania takiej pacy na tradycyjnych kralnicach potrzeba ok 8 godzin dla 8 osób.



### **Krajalnica z nożami taśmowymi**

Wydajność do 2500 bochenków na godzinę o wadze 0,6 kg zależnie od rodzaju chleba.



[www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)



## **Szybka i efektywna linia do krojenia i pakowania chleba**

*Linia do krojenia i pakowania chleba oferuje dużą i stabilną wydajność pokrojonych i zapakowanych bochenków na godzinę, w zależności od wagi i rodzaju chleba. Możliwe jest również zamówienie maszyny o różnej grubości krojenia (np. 13, 14, 15 mm lub innej) na specjalne życzenie klienta. Utrzymanie stałej szerokości kromki zapewnia odpowiednie prowadzenie noży.*



### **Pakowaczka z klipsownicą SPA-3000**

Podajnik z klipsownicą i nadrukiem daty model SPA-3000. Możliwość zamykania woreczków foliowych i papierowych.







min **5mm**

**8mm**

**11mm**

**15mm**

max **25mm**

*Krok co 1mm*



# KROJENIE CHLEBA



# KROJENIE CHLEBA



minimalna grubość  
kromki 5 mm



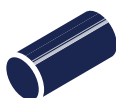
maksymalna grubość  
kromki 25 mm



licznik pokrojonych  
kromek



mobilna  
na kółkach



stal nierdzewna  
AISI 304



## Krajalnicy do chleba i pieczywa KT-1, KT-2 z płynną regulacją grubości kromki

Krajalnicy to niezbędne narzędzie dla każdego sklepu z pieczywem, piekarni, hotelu czy lokalu gastronomicznego.

Dzięki precyzyjnemu mechanizmowi i płynnej regulacji krojenia, można uzyskać idealnie krojone kromki już od 5 mm aż do 25 mm szerokości.

To szczególna zaleta naszej krajalnicy, ponieważ produkty innych marek posiadają zaledwie kilka grubości krojenia z góry ustalonych przez producenta.

Dostępne dwa modele KT-1 oraz KT-2, Krajalnica KT-1 umożliwia krojenie chleba do 35 cm, natomiast KT-2 kroci bochenki do 50 cm długości.



### Krajalnica do chleba z nożem tarczowym KT-1

Model KT-1 do cięcia chlebów do 35 cm.  
Regulacja grubości kromki od 5 do 25 mm.



### Krajalnica do chleba z nożem tarczowym KT-2

Model KT-2 do cięcia chlebów do 50 cm  
Regulacja grubości kromki od 5 do 25 mm.



# KRAJALNICE



## Stołowa krajalnica do chleba PRIMO

Wydajność: 200 bochenki/godzinę  
Grubość kromki: 9 -> 14 mm / 16 mm



## Samoobsługowa, automatyczna krajalnica do chleba IPSO2

Wydajność – bochenki/godzinę: max 300  
Grubość kromki: 9 -> 14 mm / 16 mm



## Automatyczna krajalnica do chleba AUTO

AUTO 440 (maksymalna szerokość krojenia 440 mm)  
AUTO 600 (maksymalna szerokość krojenia 600 mm)



## Ręczna krajalnica do chleba MANO

Grubość kromki: Standard 11 mm, możliwość 9 -> 14 mm / 16 mm  
MAX. WYMIARY Bochenka: 440 x 300 x 165 mm



## Krajalnice z taśmą podawczą i zmianą grubości krojenia MR-52

MR-52: Wydajność ok. 1000 [szt./godz.]



## Krajalnica z taśmą podawczą HERKULES 2

HERKULES 2: Wydajność ok. 1500 [szt./godz.]



# KRAJALNICE



## Krajalnica do chleba REGO Rotec

Zwiększone bezpieczeństwo dzięki w pełni automatycznej blokadzie osłony podczas krojenia.



## Przemysłowa krajalnica z nożem sierpowym SITEC 2000

Sitec 2000: Grubość kromki [mm]: 3,5 – 12  
Maks. ilość plasterów [na min.]: 260



## Przemysłowa krajalnica z nożem tarczowym ROTEC 2000

ROTEC 2000: Wydajność ok 260 [kromek/min.]



## Maszynka do golenia krojenia czekolady

Możliwość krojenia 2 bloków czekolady jednocześnie.  
szerokość: 17-40 mm, głębokość: 145-210 mm,  
wysokość: 40-330 mm



## Horyzontalna krajalnica do pieczywa i wypieków cukierniczych

Wysokość produktu do 90 mm,  
Szerokość podajnika: 405 mm, regulacja prędkości  
taśmy.







# WÓZKI PODNOSZĄCE



## Wózek podnośnikowy z wywrotnicą do skrzyń HUB4BOX

HUB4BOX wersja standardowa : max udźwig: 60 kg,  
HUB4BOX wersja Strong: max udźwig: 150 kg  
\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



## Wózek wywrotnica do cymbrów i pojemników na farsz

max udźwig: 200 kg / do pojemników typu eurobin  
wysokość podnoszenia\*: do 200 cm  
\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



# WÓZKI PODNOŚZĄCE

*Mobilne wózki usprawnią pracę tam, gdzie trzeba przetransportować oraz unieść dzieże na stosunkowo dużą wysokość.*



## Wózki podnoszące do dzież ubijaczek HUB-1

Model: HUB-1, Pojemność dzieży: max 100 l \*

\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



## Wózek podnośnikowy z wywrotnicą do skrzyń HUB1BOX

Ciężar max 100 kg

Automatyczne podnoszenie/ manualne obracanie.

\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



## Wózek manipulacyjny do transportu rolek HUB-1-ROLL

Ciężar udźwigu max 100 kg

\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



## Wywrotnica dzież ubijaczek HUB-2

Wielkość dzieży: max 60 l \*

\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



## Wywrotnica dzież ubijaczek HUB-3

Wielkość dzieży: max 200 l \*

\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



## Wywrotnica dzież ubijaczek HUB-3A

Model HUB-3A – Z systemem automatycznie otwieranych i zamykanych ramion.

\* Możliwość dostosowania wg. potrzeb



30l  
...  
500l

**Pojemności kotłów w maszynie MK  
30, 60, 80, 120, 200, 300 i 500 litrów.**



### Maszyna do kremów MK 30

Typ: MK-30  
Pojemność kotła [litry]: 30  
Moc grzałek [KW]: 4



### Maszyna do kremów MK 60

Typ: MK-60  
Pojemność kotła [litry]: 60  
Moc grzałek [KW]: 6



### Maszyna do kremów MK 80

Typ: MK-80  
Pojemność kotła [litry]: 80  
Moc grzałek [KW]: 9



### Maszyna do kremów MK 120

Typ: MK-120  
Pojemność kotła [litry]: 120  
Moc grzałek [KW]: 15





# MASZYNY DO KREMÓW

*Elektryczna maszyna do kremów o pojemności miski od 30 do 500 litrów gotowa do użycia i gotowania metodą bain-marie. Wielozadaniowa maszyna przeznaczona do szerokiego zastosowania w piekarniach, cukierniach i punktach gastronomicznych.*



**Maszyna do kremów MK 200**

Typ: MK-200  
Pojemność kotła [litry]: 200  
Moc grzałek [KW]: 18



**Maszyna do kremów MK 300**

Typ: MK-300  
Pojemność kotła [litry]: 300  
Moc grzałek [KW]: 24



**Maszyna do kremów MK 500**

Typ: MK-500  
Pojemność kotła [litry]: 500  
Moc grzałek [KW]: 45



**Maszyna do kremów z chłodnicą MKH**

Typ: MKC  
Pojemność kotła [litry]: od 30 do 500  
Temperatura max: 150°C



**Maszyna do kremów ze schładzaczem MKC**

MKCH-30-500: Maszyna do podgrzewania z pompą do czekolady jest idealnym rozwiązaniem do usprawnienia linii produkcyjnej.



**Maszyna do podgrzewania i mieszania czekolady z pompą dozującą**

Typ: MKC - Maszyna do gotowania, mieszania i chłodzenia masy, Pojemność kotła [litry]: od 30 do 500, Temperatura max: 90°C, chłodzenie do 4°C.





**SMAŻALNIKI DO PĄCZKÓW**

# SMAŻALNIKI DO PĄCZKÓW



izolowana miska



regulacja temperatury



zawór spustowy



termostat bezpieczeństwa



2x kosze do smażenia



nienagrzewające się rączki



higieniczne gładkie powierzchnie



łatwe i bezpieczne sterowanie



wyciągany element grzejny



stal nierdzewna AISI 304

## Smażalniki do pączków

Mamy w ofercie smażalniki do pączków w wariantach klasycznych, półautomatycznych oraz w pełni automatycznych. Są one wyposażone w nowoczesne rozwiązania, dzięki czemu szybko mogą przygotować nie tylko pączki, ale i inne produkty wymagające szybkiego smażenia w oleju (jak np. ryb czy faworków).

Smażalniki są wyposażone także w odpowiednie zabezpieczenia, w postaci nienagrzewających się różnych elementów czy termostaty zapobiegające przypalaniu oleju. Dzięki naszej ofercie, właściwie wyposażysz pączkarnie, cukiernie czy piekarnie w nowoczesne, wydajne i bezpieczne smażalniki oraz nadziewarki.



### Smażalnik do pączków stołowy SP-24

Wymiary wewnętrzne misy [mm] 490 x 410 x 175 H



### Smażalnik do pączków z garownią SPG

Modele: SP-48G, SP-60G, SP-80G. Bogate standardowe wyposażenie smażalnika z garownią i wywrotkami. 24, 48, 60, 80 pączków.



### Smażalnik do pączków z obrotnicą SP-PLUS

System obracania pączków. Smażenie 48, 60 a nawet 80 pączków jednocześnie.



### Smażalnik do pączków na podstawie SP

Modele: SP-24, SP-48, SP-60, SP-80, 24, 48, 60, 80 pączków.







### Półautomatyczny smażalnik do pączków AUTO

Model: FA 60, Wymiar wewnętrzny misy [cm]: 106 x 72 x 14, cykl smażenia w pełni automatyczny



### Automatyczny smażalnik do pączków AUTO-PLUS

Model: FA48- Wymiar wewnętrzny misy [cm]: 87x72x14  
FA60 - Wymiar wewnętrzny misy [cm]: 106 x 72 x 14, cykl smażenia półautomat.



### Automatyczna nadziewarka wielorzędowa ELC

Jednoczesne nadziewanie 8 produktów



### Dozownik uniwersalny śrubowy U-MAX – Urządzenie dozujące Dozator

Nadaje się do szerokiej gamy rodzajów nadzienia, takich jak praliny, dżemy, kremy, miód, jogurt, masła, masy serowe, bita śmietana, a nawet masy z drobkami.



# NADZIEWARKI DOZERY

Szeroki wybór doserów przeznaczonych do wielu zadań takich jak nadziewanie, dozowanie kremów i ciast, a nawet gęstych mas z dodatkami.



## Automatyczna – zębatkowa nadziewarka – dozownik

Regulacja prędkości i dozowania ilości produktu.  
Modele: MDE, MDSE, MDE / C, MDSE / C



## Automatyczna – tłokowa nadziewarka – dozownik

Modele: MDE, MDSE, MDE / C, MDSE / C



## Urządzenie dozujące Dozator / Dozer D-max

D-MAX: do dozowania i nadziewania wszelkiego rodzaju mas, farszy, nadzień zawierających kawałki owoców, dozowaniu płynnych ciast, budyni, serów, mas, sosów oraz dekorowania.



## Nadziewarka do pączków stojąca pojedyncza igła

Porcja nadzienia: do 10 g  
Pojemność zbiornika: 5 litrów



## Nadziewarka do pączków stojąca podwójna igła

Porcja nadzienia: do 10 g  
Pojemność zbiornika: 5 litrów



## Nadziewarka do pączków stołowa boczna

Porcja nadzienia: do 10 g  
Pojemność zbiornika: 2 litry



# PAKOWANIE KLIPSOWANIE

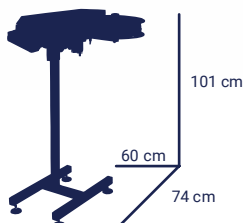


## Klipsownica półautomatyczna z datownikiem

*Pneumatyczna klipsownica jest półautomatycznym urządzeniem, którego zadaniem jest podanie taśmy klipsowniczej, wydrukowanie daty zamknięcia, odcięcie oraz zamknięcie klipsem produktu umieszczonego w woreczku. Wszystkie te czynności wykonywane są automatycznie. Samo założenie woreczka oraz wyjęcie, wykonywane są ręcznie.*

## Rozdmuchiwacze do woreczków

*Rozdmuchiwacz może być wykonany jako zespół mocowany na maszynie (krajalnicy), bądź jako niezależne urządzenie służące do rozdmuchiwania torebek plastikowych różnych wielkości. Pozwala na rozdmuchiwanie torebek z pakietów spinanych tulejkami bądź drutami.*



## Stół obrotowy podawczy/odbiorczy do pakowania

Przystosowany według potrzeb



## Klipsownica TK18 półautomatyczna z datownikiem

Zadaniem TK18 jest podanie taśmy klipsowniczej, wydrukowanie daty zamknięcia, odcięcie oraz zamknięcie klipsem produktu w woreczku.



## Rozdmuchiwacze do woreczków wolnostojące i dokręcane do krajalnic

Wymiary: 600 x 330 x 240 mm  
Dostępna również wersja bez podstawy.





# PRZESIEWACZE



## Przesiewacz do mąki biały

PM-11: wydajność: do 3 ton/h,  
worek 50 kg około 60 sek.



## Przesiewacz do mąki nierdzewny

PM-12: wydajność: do 3 ton/h,  
worek 50 kg około 60 sek.



## Przesiewacz do mąki wysoki

PM-12L: Podnoszenie mąki nawet do 3,5 metra.



## Przesiewacz do mąki z automatycznym podnoszeniem worka

Stalowa nierdzewna obudowa z automatycznym załadunkiem worka. PM-12A: wydajność do 3 ton/h, worek 50 kg około 60 sek.



# DZIELARKI



## Zaokrąglarka do bułek ślimakowa

Ślimakowa zaokrąglarka AC1000:  
gramatura min 50g, gramatura waga max 1000g,  
pojemność godzinowa 1200 szt./godz.



## Półautomatyczna dzielarko-zaokrąglarka do bułek, pączków itp.

Podział od 11 do 52 kęsów.



## Automatyczne dzielarko-zaokrąglarki do bułek, pączków itp.

Podział od 11 do 52 kęsów. Maszyna hydrauliczna, z dwoma siłownikami do prasowania, jednym do cięcia i jednym do zaokrąglania.



## Dzielarko-zaokrąglarki do bułek 3/4 automat

Podział od 11 do 52 kęsów. Hydrauliczna – dwa cylindry jeden odpowiedzialny prasowanie jeden za cięcie



## Automatyczne dzielarki do ciasta

Dzielarka hydrauliczna, z jednym cylindrem do prasowania ciasta.



## Półautomatyczne dzielarki do ciasta

Urządzenia, które prasują ciasta i tłuszcze w bloki, gotowe do wałkowania.



# DZIELARKI



## Kompaktowa linia do bułek M110/2 - bułki / hamburgery / hot - dogi / rogale

Wydajność: do 2400 szt./h

Wymiary linii: 2680 x 905 x 1875 H [mm]



## Automatyczna dzielarko zaokrąglarka 2 rzędowa B-MAC

Kompaktowa dzielarko zaokrąglarka – wydajność 3000  
szt./h, Zakres pracy: od 15 do 250 g (dzielenie  
i zaokrąglanie), 2 rzędowe – od 250 do 500 g





# DZIELARKI DO CIASTA



## Profesjonalna dzielarka do ciasta Omega 3

Zakres wagowy 1 rzędowo – 200 / 1600 g / do 1400 sztuk/h  
Zakres wagowy 2 rzędowo – 100 / 600 g / do 2800 sztuk/h



## Profesjonalna dzielarka do ciasta Omega 4

Zakres wagowy 1 rzędowo – 300 / 3200 g / do 1400 sztuk/h  
Zakres wagowy 2 rzędowo – 150 / 1400 g / do 2800 sztuk/h



## Dzielarka do bułek prostokątnych 1-6 rzędowa

Modele: Model SP200 - szerokość cylindra 220 mm  
Model SP300 - szerokość cylindra 300 mm



## Komory odroczonego wypieku Frigopan / Avant

Seria FRIGOPAN – AVANT – (-15 / + 40°C) – TURRI GROUP. Komory odroczonego wypieku od 2 do 36 wózków 40 x 60 cm + projekty specjalne



# CHŁODZENIE

## KOMORY SZOKOWEGO MROŻENIA



**Komora szokowego mrożenia na 2 wózki 40x60 cm 40-TI**

Ilość wózków z blachami 40 x 60 cm - 2 szt.



**Komora szokowego mrożenia na 4 wózki 40x60 cm 80-TI**

Ilość wózków z blachami 40 x 60 cm - 4 szt.



**Komora szokowego mrożenia na 6 wózki 40x60 cm 120-TI**

Ilość wózków z blachami 40 x 60 cm - 6 szt.



**Komora szokowego mrożenia na 8 wózków 40x60 cm 160-TI**

Ilość wózków z blachami 40 x 60 cm - 8 szt.



**Komora szokowego mrożenia na jeden wózek 60x80 cm**

Ilość wózków z blachami 40 x 60 cm - 1 szt.



**Komory chłodnicze i mroźnicze**

Agregaty chłodnicze mroźnicze o różnych mocach dobierane indywidualnie pod wymiar danej komory.



# SZAFY SZOKOWEGO MROŻENIA



## Szafy odroczonego wypieku

Omega 1P – pojemność 20 blach 40 x 60 cm, 1 drzwiowa  
Omega 2P – pojemność 40 blach 40 x 60 cm, 1 drzwiowa



## Szafa szokowego mrożenia na 6 blach

Ilsa EVOLUTION 5T PA



## Szafa szokowego mrożenia na 12 blach

Ilsa EVOLUTION 8T PA



## Szafa szokowego mrożenia na 15 blach

Ilsa EVOLUTION 10T PA



## Szafa szokowego mrożenia na 19 blach

Ilsa EVOLUTION 14T PA





# MYCIE I CZYSZCZENIE / ATA



## Myjki kapturowe ATA

- ALP – 43 – wymiary użytkowe: 570 x 570 x 650 H [mm]
- ALP-01/GS – wymiary użytkowe 600 x 700 x 640 H [mm]
- ALP-01/S – wymiary użytkowe: 600 x 700 x 850 H [mm]
- ALP-02/S – wymiary użytkowe: 600 x 1320 x 850 H [mm]



## Tunelowa myjka do koszy piekarskich

ALC-100 wydajność do 100 szt./h, Max. wymiar koszy [mm] 680 x 500 x 430 H.



# MŁYNKI DO BUŁKI TARTEJ



**Młynek do bułki tartej MTB-7**

Wydajność: do 850 kg/h, Rozmiar sita: I – 3, II – 4, III – 5 [mm], \* Opcjonalnie dostępne sita od 2 do 10 mm, Wymiary: 75 x 61 x 145 [cm], moc: 7,5 KW.



**Młynek do bułki tartej MTB-4**

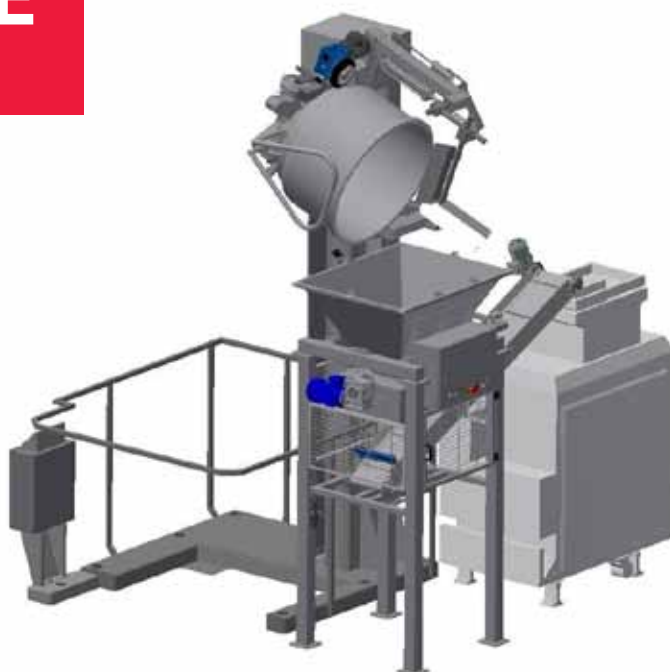
Wydajność: do 500 kg/h, Rozmiar sita: I – 3, II – 4, III – 5 [mm], \* Opcjonalnie dostępne sita od 2 do 10 mm, Wymiary: 75 x 61 x 145 [cm], moc: 4 KW.





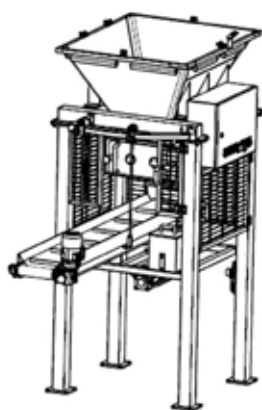
# LEJE POŚREDNIE

## WYWROTNICE / SYSTEMY DOZOWANIA CIASTA



### Wywrotnica do dzieł miesiarek

Wysokość podnoszenia ustalana indywidualnie według wymagań dostosowania do linii produkcyjnej.



### Lej pośredni z transporterem FHC-1

Projekty indywidualne według ustaleń z klientem.  
Pojemność standardowa 120 – 160 kg,



### Leje porcjujące - zapewniają ciągłość pracy linii produkcyjnych

Projekty indywidualne według ustaleń.  
tryb manualny lub tryb automatyczny





# LINIA DO CHLEBA



## Zaokrąglarka stożkowa

Elektroniczna regulacja prędkości  
Regulowane rynny  
Długość zaokrąglania 3,5 m



## Wagodzielarka do chleba

Elektryczne sterowanie, prędkość regulowana płynnie.  
Zakres wagowy: 300 – 950 g, zależna od ciasta.



## Linia do produkcji chleba

Mała linia – podstawowa tj. Wagodzielarka i zaokrąglarka stożkowa.  
Duża linia – pełna tj. Wagodzielarka + zaokrąglarka stożkowa + międzygarownia o odpowiedniej ilości koszyczków + wydłużarka.



## Wydłużarka do ciasta

Dostosowana do samodzielnej pracy lub jako końcowy element linii. Posypywacz mąki, 4 walce rozwałkowujące ciasto, otwierana i regulowana płyta dociskowa.



## Międzygarownia

Międzygarownia dostępna w wersjach 88, 152, 176, 240, 328 lub 640 koszyczków różniące się czasami odpoczynku i wymiarami.



# MIESIARKI



## S-MIX / Miesiarka spiralna z kotłem wyjezdnym

Modele: S-MIX 80, S-MIX 120, S-MIX 160, S-MIX 220, S-MIX 340



## R-MIX / Miesiarka z kotłem wyjezdnym i wymiennymi narzędziami

Modele: R-MIX 120, R-MIX 180, R-MIX 250, R-MIX 340, R-MIX 500



## U-MIX / Miesiarka z kotłem wyjezdnym

Modele: U-MIX 80, U-MIX 120, U-MIX 160, U-MIX 220, U-MIX 340





# MIESIARKI



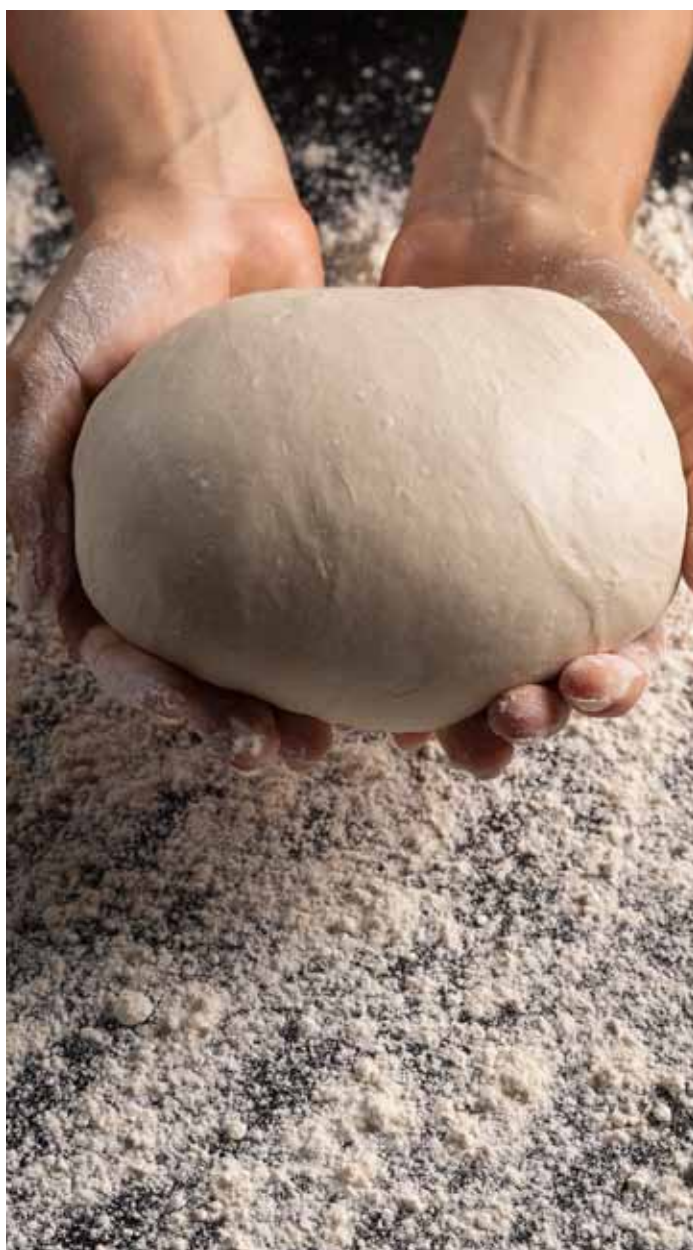
## Małe miesiarki spiralne od 5 do 70 litrów

Seria MX – standardowa dwubiegowa, Seria MXR – dwubiegowa z podnoszoną głowicą mieszającą, MXRE – dwubiegowa, z manualnie podnoszoną głowicą mieszającą i wyciąganym kociołkiem.



## Miesiarka spiralna z kotłem stałym UNIMIX

Modele: Unimix M40, Unimix M60, Unimix M80, Unimix M100, Unimix M130, Unimix M160, Unimix M200, Unimix M250, Unimix M300



## Mikser dwuramienny

Modele: GIO-50-60-80-100-120-160



## Miesiarko – ugniatak do ciast twardych Z-MIX

Modele: Z-MIX 250 - Pojemność robocza 250 l, Z-MIX 470 - Pojemność robocza 470 l





# ROGALIKARKI I FORMIERKI



## Bagieciarka piekarnicza

Model MBA, Długość bagietki [mm] do 700



## Rogalikarka 2 walcowa 500/600 ze stacją wydłużania



## Rogalikarka 4 walcowa wersja FULL – ze stacją wydłużania

Dostępne są również modele 3 i 4 walcowe, umożliwiające pracę z większymi kęsami ciasta oraz opcjonalnie wyposażone w stację formująco-wydłużającą do produkcji paluchów, bagietek itp.



## Rogalikarka F500/600 standard

Modele FR2C50 -przeznaczone są do formowania rogali, paluchów, bagietek z ciast pszennych.



# UBIJACZKI STARMIX



**Ubijaczka planetarna stołowa PL-10  
STARMIX**

Model: PL 10 EVO



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-20BN  
STARMIX**

Model: PL 20 BN2F Wielkość dzieży [I] 20  
PL20 BNVF Wielkość dzieży [I] 20



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-20CN  
STARMIX**

Model: PL 20 CN2F  
PL 20 CNVF



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-30N  
STARMIX**

Model: PL 30 N3F  
PL 30 NVF



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-40N  
STARMIX**

Model: PL 40 N3F, PL 40 NVF, PL40NVHF



# UBIJACZKI STARMIX



**Ubijaczki planetarne z kotłem PL-60N STARMIX**

Model: PL60N3F, PL60N3AF, PL60NVF, PL60NVAF



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-80N STARMIX - niska**

Model: PL 80 N3AF, PL 80 NVAF, PL80NVAHF



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-80SN STARMIX**

Model: PL 80 SN3AF, PL 80 SNVAF, PL80SNVAHF



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-100N STARMIX**

Model: PL 100 N3AF, PL 100 NVAF, PL100NVAHF



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-120N STARMIX**

Model: PL 120 NVAF, PL120NVAPF



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-140N STARMIX**

Model: PL140NVAF, PL140NVAPF





# UBIJACZKI STARMIX



**Ubijaczka planetarna z kotłem PL-160N  
STARMIX**

Model: PL160NVA, PL160NVAPF



**Akcesoria do ubijaczek planetarnych  
STARMIX**

Narzędzia do ubijaczek planetarnych STARMIX



# UBIJACZKI PRZEMYSŁOWE



**Ubijaczka przemysłowa PL 200C**

PL200C - pojemność 200 litrów



**Ubijaczka przemysłowa PL 300P**

PL300P - pojemność 300 litrów

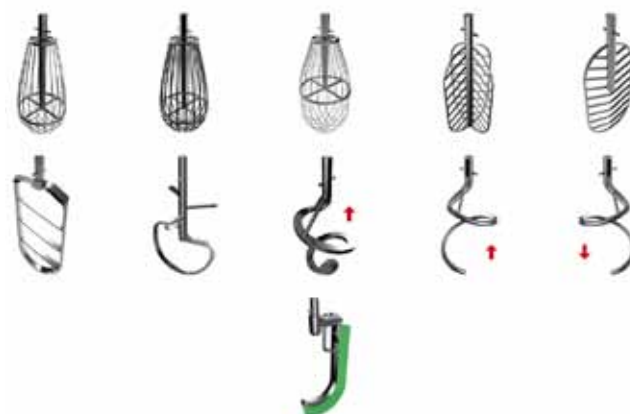


**Ubijaczka przemysłowa PL 400P/  
600/800**

PL400P - pojemność 400/600/800 litrów

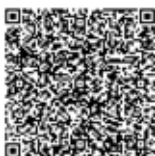


# UBIJACZKI PRZEMYSŁOWE



## Stacja transportująca produkt przeznaczona do kotłów ubijaczek przemysłowych

Stacja transportująca produkt, przeznaczona dla kotłów ubijaczek przemysłowych modele TPTR 200/300/400/600



## Akcesoria do ubijaczek przemysłowych



# SCHŁADZACZE I DOZOWNIKI



## Schładzacz do wody

B-300 wydajność 300 [litr/godz.]  
B-500 wydajność 500 [litr/godz.]  
B-1000 wydajność 1200 [litr/godz.]



## Dozownik-mieszacz do wody

Modele: USP ver.2, 1/2", USP UE L 1/2", USP PROG 1/2",  
USP PROG UE 1/2", USP PROG UE L 1/2", USP UE 3/4",  
USP UE L 3/4", USP PROG UE 3/4", USP PROG UE L 3/4"



## Dozowniki do wody

Modele: USP EKO 1/2", USP EKO T 1/2", USP 1/2", USP  
UE 1/2", USP 3/4", USP UE 3/4"





# UBIJACZKI KĄTOWE REGO



**Ubijaczka kątowa REGO SM-10**

Wielkość dzieży [litry] 10 / 16



**Ubijaczka planetarna z kotłem PM-20  
litrów**

Wielkość dzieży [litry]: 20



**Ubijaczka kątowa REGO SM-20**

Wielkość dzieży [litry] 16 / 20 / 32



**Ubijaczka kątowa REGO SM-40**

Wielkość dzieży [litry] 20 / 32 / 40



**Ubijaczka kątowa REGO SM-60**

Wielkość dzieży [litry] 50/60



**Akcesoria do ubijaczek kątowych REGO  
serii SM**

Solidne narzędzia i akcesoria do ubijaczek REGO SM



# UBIJACZKI PLANETARNE REGO



**Ubijaczka planetarna z kotłem PM-40**

Wielkość dzieży [litry]: 40



**Ubijaczka planetarna z kotłem PM-60**

Wielkość dzieży [litry]: 60



**Ubijaczka planetarna z kotłem PM-80**

Wielkość dzieży [litry]: 80



**Ubijaczka planetarna z kotłem PM-100**

Wielkość dzieży [litry]: 100



**Ubijaczki planetarne z kotłem PM-140  
litrów**

Wielkość dzieży [litry]: 140



**Akcesoria do ubijaczek planetarnych  
REGO PM**

Oferujemy oryginalne kotły, narzędzia robocze do wszystkich typów ubijaczek REGO typów S, SM, VARIO, LUXURY oraz maszyn planetarnych.



# WALCARKI DO CIASTA



## Walcarka do ciasta na stojaku SF450D

Modele: SF450DX500, SF450DX700, SF450VDX500, SF450VDX700



## Walcarka do ciasta stołowa SF450B

Modele: SF450BDX500, SF450BDX700, SF450BVDX500, SF450BVDX700



## Walcarka do ciasta stołowa SF500B

Modele: SF500BDX850, SF500BDX1000, SF500BDVX850, SF500BDVX1000



## Walcarka do ciasta z podstawą SF500D

Modele: SF500D X 850, SF500D X 1000, SF500D X 1200, SF500VD X 850, SF500VD X 1000, SF500VD X 1200



## Walcarki do ciasta z własną podstawą SF600D

Modele: SF600DX850, SF600DX1000, SF600DX1200, SF600DX1400, SF600DX1600, SF600VDX850, SF600VDX1000, SF600VDX1200, SF600VDX1400, SF600VDX1600



## Walcarki do ciasta automatyczne

Modele: FAST700PX1500, FAST700PX2000, FAST700PAVX500, FAST700PAVX2000





# WALCARKI I WYKROJNIKI



## Walcarki do ciasta ze stacją wykrojników SF600 + PST

Modele: SF600 – 1400, SF600 – 1600



## Wykrojniki do walcarki do ciasta

Dodatkowe opcje: automatyczny posypywacz mąki,  
stacja wykrojników, dodatkowy wałek.



## Stacja wykrojników do walcarki do ciasta

Dodatkowe opcje: automatyczny posypywacz mąki,  
stacja wykrojników, dodatkowy wałek.



## Walcarka - gniotownik do maku, nasion i orzechów

Dwa granitowe wałki z regulacją: 150 x 290 mm  
Moc: 1,5 kW



# MIELENIE I POSYPYWANIE



## Urządzenie do zraszania bułek i nakładania nasion

CIA-3 Wymiary [cm] 195 x 83 x 135 H



## Maszyna do posypywania cukrem lub nasionami

Urządzenie do posypywania POSC-1, Wymiary [cm] 87 x 160 x 142 H



## Mieszalnik produktów sypkich suchych

Model MPS-30 - pojemność całkowita zbiornika 35 l,  
max obroty bębna 20 obr/min  
Model MPS-80 - pojemność całkowita zbiornika 80l.



## Młynki do cukru pudru

Modele: MCZ 35- wydajność 35 kg/h, MCZ 65 wydajność  
65 kg/h, MCZ 100 wydajność 100 kg/h.





# SILOSY



## Stacja rozładunku worków BigBag

Zamocowany worek łączony jest z lejem podającym, który kieruje produkt do transportera żmijowego za pomocą, którego w dalszej części odbywa się transport produktu dalej do innych maszyn np. maszyn ważących.



## Silosity wewnętrzne z stali nierdzewnej

Systemy silosowe nierdzewne przeznaczona są do magazynowania, przesiewania, dozowania i transportu mąki oraz innych sypkich produktów spożywczych wewnątrz pomieszczeń.



## Silosity do mąki zewnętrzne

Systemy silosowe zewnętrzne przeznaczona są do magazynowania, przesiewania, dozowania i transportu mąki oraz innych sypkich produktów spożywczych.



## Silosity wewnętrzne TREVIRA

W skład systemu wchodzi: silosity z worka TREVIRA, układu rur do bezpyłowego przemieszczania, przesiewacza do mąki, wagi zbiornikowej oraz urządzenia sterującego.





# LINIE PRODUKCYJNE



## Linia do produkcji bajgli - możliwe rozwiązania

Różne opcje konfiguracji oraz automatyzacji procesów produkcyjnych. np. Extruder + Formierka + Zrasczac + Posypywacz + transporter układający.



## Transporter odkładający

Standardowo dostępny z szerokością taśm 200,400,600,800 mm, opcjonalnie 1000mm i więcej. Możliwość pracy skokowej lub ciągłej.



## Tunelowe zamrażarki kriogeniczne

Niezależna kontrola temperatury dla kilku stref (w zależności od długości tunelu)



## Transportery spiralne z taśmami modułowymi

Indywidualne projekty według wymagań i dostosowania do procesów produkcyjnych.



## Linia do produktów ekstrudowanych - przekąsek

EXTR - Kompletna linia umożliwiająca produkcję produktów ekstrudowanych dostępna w kilku wersjach wydajnościowych od 200 mm szerokości taśmy nawet do 1200 mm szerokości.



## Automatyczna nadziewarka wielorzędowa ELC

Maszyna zaprojektowana do jednoczesnego nadziewania 8 produktów różnorodnym nadzieniem. Automatyczne nadziewanie na wybranej długości produktu i w wybranej gramaturze.



# AKSESORIA



**Pojemniki na produkty sypkie do 100 kg**

Wykonane ze stali nierdzewnej.



**Pojemniki na produkty sypkie do 150 kg**

Wykonane ze stali nierdzewnej.



**Zlewy jedno i dwukomorowe**

Zlewy jedno i dwukomorowe wykonywane są ze stali kwasoodpornej (OH18N9).



**Wózki do piecy obrotowych**

Wózki pod wszystkie wymiary blach, wykonywane są z wysokiej jakości stali kwasoodpornej.



**Wózki do studzenia chleba 10 półek**

Wózek można całkowicie rozłożyć – półki i słupki osobno.



**Wózki do studzenia chleba 8 półek**

Wózek można całkowicie rozłożyć – półki i słupki osobno.



# AKSESORIA



## Wózki do studzenia chleba 9 półek

Wózek można całkowicie rozłożyć – półki i słupki osobno.



## Wózki pod aparaty załadownicze / wsadowe

Wózek wykonywany jest całkowicie ze stali nierdzewnej.



## Szafa metalowa nierdzewna 1000 x 500 x 2000 H

nośność półki: do 70 kg równomiernie rozłożonej masy  
regulacja półki co 80 mm, bez użycia narzędzi



## Wózki piekarniczy do transportu worków

Dane techniczne: wysokość [mm]: 751, szerokość [mm]: 440, głębokość [mm]: 689. Możliwość wykonania pod zamówienie.

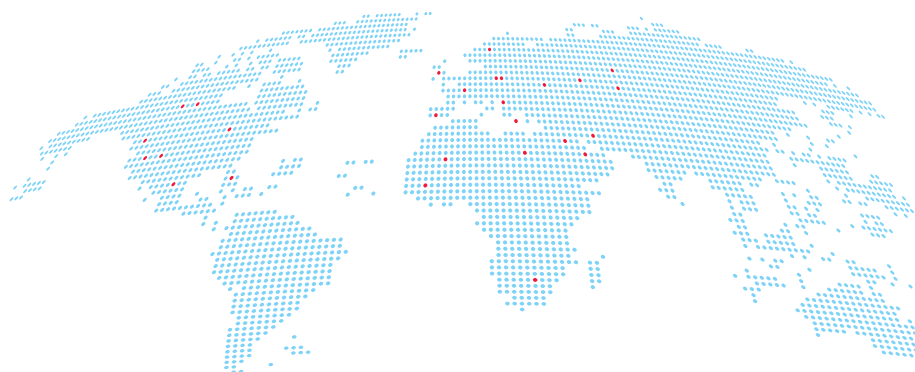


## Stoły piekarskie

Wykonujemy stoły zarówno z blatami drewnianymi jak i z blatami ze stali nierdzewnej.







[www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)

**Dane Kontaktowe  
MECH-MASZ SZCZECIŃSKI SP. J.**

 Jaroszewo 80, 88-400 Żnin, POLAND  
 +48 52 30 31 238, +48 52 30 31 239  
 [mechmasz@mech-masz.com.pl](mailto:mechmasz@mech-masz.com.pl)



ZESKANUJ KOD QR

\* Zdjęcia prezentowane w naszych katalogach mają charakter poglądowy i służą jedynie do przedstawienia ogólnego wyglądu produktów. Zdjęcia te nie stanowią w pełni dokładnej wizualizacji oferowanego produktu. Ostateczny wygląd produktu może różnić się od tego przedstawionego na zdjęciach, a wszelkie istotne szczegóły powinny być potwierdzone za pomocą dostępnych specyfikacji produktu. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z naszym przedstawicielem handlowym.