

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL



Profitech Food s.r.o. Horní Žďár 45, 363 01 Ostrov
Tel.: (+420) 353 844 571, 353 616 190
Email: info@profitech-food.cz
Showroom: Bečovská 1531/6, 104 00 Praha – Uhřetěves

www.profitech-food.cz

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut

Řezačky průmyslové G 160 a U 200

Vysoce výkonné řezačky pro průmysl



Hlavní přednosti:

Automatické dvoušnekové řezačky

Možnost provedení s míchací pádlovou hřídelí

Vysoká výrobní kapacita

Zpožděný náběh pracovního šneku, díky tomu delší životnost
řezného složení

Možnost vybavení separačním složením nebo plně automatickou
intervalovou separací tuhých částí masa

Snadné čištění a vysoký hygienický standard, díky vyjmutelnému
podávacímu šneku

Robustní a výkonové stroje s vysoce klidným chodem

Řezačky průmyslové
G 160 a U 200

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut

Řezačky řemeslné AW D 114, AW E 130, MAW D 114, MAW E 130 a WW E 130

Vysoce výkonné
řemeslné řezačky



Hlavní přednosti:

Automatické dvoušnekové řezačky přímé, nebo úhlové

Možnost provedení s míchací pádlovou hřídelí

Vysoká výrobní kapacita

Zpožděný náběh pracovního šneku, díky tomu delší životnost
řezného složení

Možnost vybavení separačním složením nebo plně automatickou
intervalovou separací tuhých částí masa

Snadné čištění a vysoký hygienický standard, díky vyjmutelnému
podávacímu šneku

Robustní a výkonové stroje s vysoce klidným chodem

Možnost vybavení integrovaným překlápečem (E 130),
nebo sloupovým překlápečem (E 130)

Řezačky řemeslné
AW D 114, AW E 130, MAW D 114 a MAW E 130

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut

Řezačky řemeslné EW B 98, 32/110, EW D 114

Vysoce výkonné řemeslné řezačky



Hlavní přednosti:

Variabilní řezný systém Unger/ Enterprise

Odnímatelné šnekové pouzdro

Fóliová klávesnice a odnímatelná ochrana plnicího otvoru
(EW D 114)

Vyrážecí zařízení pro řezné složení (EW D 114)

Manuální separace tuhých částí masa

Řezačky řemeslné
EW B 98, 32/110, EW D 114

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut

Míchací řezačka MW U 200

Rychlý a intenzivní 100% míchací proces



Hlavní přednosti:

Vysoce kvalitní a konstantní produkce výroby

Samostatné míchání, samostatné řezání

Žádný šnek v míchacím prostoru – není mrtvý prostor při vedení díla
k řezací hlavě

Příváděcí jednotka pro hlavní, pracovní šnek (patentováno)

Odnímatelná příváděcí jednotka pro čištění

Nejvyšší hygienický standard

Šetrné vedení díla, nepatrné zvýšení teploty, žádné rozetření díla

Žádné mechanické zatížení díla

Vyprázdnovací klapka (mezi míchačkou a řezačkou) je ovládána
hydraulicky, rychlé vyprázdnění míchacího trychtýře díky dvěma otvorům

Míchací řezačka
MW U 200

PROFITECH
FOOD s.r.o.

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut

K+G Wetter
Německo

Kutry, řezačky, míchačky



www.profitech-food.cz



> Stroje pro potravinářský průmysl

Společnost Profitech Food s.r.o. nabízí širokou škálu strojů pro potravinářský průmysl. Stroje jsou určené pro oblasti masné výroby, mlékárenství, zpracování ryb a pro výrobu krmiv pro zvířata. Naši dodavatelé patří ve svém oboru ke světové špičce a jejich stroje snesou nejtěžší zatížení. Svými dlouholetými zkušenostmi ve svém oboru nabízí inovativní stroje se spoustou výhod pro koncového uživatele. Jsou to snadná obsluha, vysoký výkon, nízké provozní náklady a dlouhá životnost.

> Servis

Na všechny námi dodávané stroje poskytujeme záruční i pozáruční servis s garancí opravy do 24 hodin, nebo dle dohody.

- > Prodej repasovaných strojů různých značek
- > Generální opravy potravinářských strojů s možností zapůjčení náhradního stroje na dobu opravy
- > Broušení kutrových nožů, řezného složení apod.

> K+G Wetter

Společnost K+G WETTER vyrábí kvalitní stroje pro zpracování masa – z robustních, nezdolných materiálů.

Od klasického malého řeznictví až po velké průmyslové firmy, pro všechny velikosti zákazníků nabízí firma K+G Wetter správná a optimální strojní řešení.

Prostřednictvím důvěrných a dlouhodobých partnerství se svými zákazníky vyvíjí a konstruuje stroje dle specifik daného oboru a podle individuálních přání zákazníků.

Kvalita Made in Germany od roku 1990.



Kutry průmyslové standardní a vakuové 200 l, 360 l a 550 l

Velmi výkonné stroje pro nejvyšší produkci



Hlavní přednosti:

Robustní, moderní a mnoha funkcemi vybavené stroje

Vysoce klidný chod díky rámu z jednoho odlitku

Snadné čištění a vysoký hygienický standard

Plynulé nastavení otáček nožů i misky

Variabilní nastavení pracovního prostoru pomocí vyjímatelné přepážky

Zvýšený okraj misky

Ovládání CUTMIX s vlastním kontrolním systémem pro pravidelný test všech funkcí

Tichý provoz a dlouhá životnost

Řídící prvky integrované ve stroji

Kutry průmyslové standardní a vakuové 200 l, 360 l a 550 l



Kutry řemeslné 50 l, 70 l, 90 l a 120 l

Stroje pro výrobu uzenin veškerými způsoby



Hlavní přednosti:

Robustní, moderní a mnoha funkcemi vybavené stroje

Vysoce klidný chod díky rámu z jednoho odlitku

Snadné čištění a vysoký hygienický standard

Možnost plynulého nastavení otáček nožů i misky

Variabilní nastavení pracovního prostoru pomocí vyjímatelné přepážky

Zvýšený okraj misky

Ovládání CUTMIX s vlastním kontrolním systémem pro pravidelný test všech funkcí

Tichý provoz a dlouhá životnost

Řídící prvky integrované ve stroji

Kutry řemeslné 50 l, 70 l, 90 l a 120 l



Kutry řemeslné vakuové 65 l a 120 l

Stroje pro výrobu uzenin veškerými způsoby



Hlavní přednosti:

Robustní, moderní a mnoha funkcemi vybavené stroje

Vysoce klidný chod díky rámu z jednoho odlitku

Snadné čištění a vysoký hygienický standard

Možnost plynulého nastavení otáček nožů i misky

Variabilní nastavení pracovního prostoru pomocí vyjímatelné přepážky

Zvýšený okraj misky

Ovládání CUTMIX s vlastním kontrolním systémem pro pravidelný test všech funkcí

Tichý provoz a dlouhá životnost

Řídící prvky a vakuová pumpa integrované ve stroji (120 l)

Kutry řemeslné vakuové 65 l a 120 l



Kutry řemeslné 35 l a 45 l

Kvalitní stroje i pro malé provozy



Hlavní přednosti:

Robustní, moderní a mnoha funkcemi vybavené stroje

Snadné čištění a vysoký hygienický standard

Možnost plynulého nastavení otáček nožů i misky (45 l)

Zvýšený okraj misky

Tichý provoz a dlouhá životnost

Řídící prvky integrované ve stroji

Kutry řemeslné 35 l a 45 l



Řezačka průmyslová K 280

Výkonná řezačka čerstvého i zmrzlého masa



Hlavní přednosti:

Silné, stabilní a robustní provedení

Vysoká výrobní kapacita díky silnému pohonu

Automatická diagnóza všech funkcí

Snadné čištění a vysoký hygienický standard, díky vyjímatelnému podávacímu šneku

Možnost zpracování čerstvé i zmrzlé suroviny v blocích o teplotě až -22°C

Stroj pracuje na 2-šnekovém principu

Vysoký výkon až 22 t/h čerstvého masa, 8 t/h zmrzlého masa při celých blocích

Řezačka průmyslová K 280