

POWERVAC 200, 210, SD 1000

Průmyslové dvoukomorové balicí stroje



Hlavní přednosti:

Pojízdné provedení

Komplet z nerezové oceli

Ovládání Perfect s 10 programy (za příplatek)

Silné vakuové pumpy

Impulsní vakuum

Jemné zavzdušnění, vhodné pro špičaté produkty

Možnost plynové připojky

Jednoduchá obsluha

Vkládací desky pro úpravu výšky komory

POWERVAC 200, 210,
SD 1000

RAPIDPACK, TS 100

Balicí stroje pro misky



Hlavní přednosti:

Kompaktní a výkonné stroje

Balení do misek s proplachem pomocí plynu – delší trvanlivost výrobku

Vyměnitelné formy na misky pro různé druhy použití

Poloautomatické balení misek s vrchní fólií a ochranou atmosférou (RAPIDPACK), nebo s vakuem a ochrannou atmosférou (TS 1000)

STOP tlačítko pro vakuum (TS 1000)

Automatický ořez zbytkové fólie (TS 1000)

RAPIDPACK,
TS 100

SPRINTER

Hlubokotažný balicí stroj



Hlavní přednosti:

Robustní nerezová konstrukce

Kompaktní, místo šetřící stavba stroje

Vysoký taktovací výkon

SPS programové ovládání s 98 programy

Velmi rychlá výměna fólie

Šířka fólie 322 nebo 422 mm

Díky Vario – náradí velmi rychlá a snadná výměna balících forem

Za příplatek: větší vakuové pumpy, odchozí pás, plynový systém pro balení do ochranné atmosféry (MAP) včetně tlakové vyrovnávací nádoby, termotransferová nebo etiketová tiskárna

SPRINTER

STEFFI, JULIA, MELANIE, SANDRA, MALIN

Sous vide hrnce a kotle



Hlavní přednosti:

Mnoho velikostí hrnců pro široké použití

Ideální pro ohřev masa, zeleniny a ovoce

Plné využití celého objemu hrnce či kotle

Velmi snadná hygiena

STEFFI, JULIA, MELANIE,
SANDRA, MALIN

Vakuové balicí stroje, Sous vide hrnce



www.profittech-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.

> KOMET

Společnost KOMET nabízí s více než 30 druhů vakuových balicích strojů široké spektrum strojů a tím správné řešení pro každý požadavek na balení. Od malých stolních strojů přes stojací balicí stroje a dvoukomorové balicí stroje až po plně automatické miskové balicí stroje a hlubokotažné fóliové stroje. Kromě vakuových balicích strojů vyrábí společnost KOMET ucelenou řadu sous vide hrnců v několika velikostech. Sous vide = kuchařská metoda, při níže se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s řízenou teplotou. Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání v přesně teplotně kontrolované vodní lázni.



TOPVAC, VACUBOY, NIKIVAC, PLUSVAC 20

Jednokomorové balicí stroje, stolní



Hlavní přednosti:

- Kompaktní forma, přenosné
- Silné vakuové pumpy
- Impulsní vakuum
- Jemné zavzdušnění, vhodné pro špičaté produkty
- Možnost plynové přípojky
- Jednoduchá obsluha
- Průhledné víko z plexiskla
- Vkládací desky pro úpravu výšky komory

TOPVAC, VACUBOY, NIKIVAC, PLUSVAC 20



PLUSVAC 21, 23, 24, 27 a S 501

Jednokomorové balicí stroje, stojací



Hlavní přednosti:

- Robustní, osvědčené, kompaktní a cenové příznivé stroje
- Senzoricky řízená elektronika pro udržení stejného vakua (za příplatek)
- Ovládání Perfect s 10 programy (za příplatek)
- Silné vakuové pumpy
- Impulsní vakuum
- Jemné zavzdušnění, vhodné pro špičaté produkty
- Možnost plynové přípojky
- Jednoduchá obsluha
- Průhledné víko z plexiskla
- Vkládací desky pro úpravu výšky komory

PLUSVAC 21, 23, 24, 27 a S 501



PLUSVAC 25, 26

Dvoukomorové balicí stroje



Hlavní přednosti:

- Pojízdné provedení
- Komplet z nerezové oceli, kromě průhledného víka z plexiskla
- Ovládání Perfect s 10 programy (za příplatek)
- Silné vakuové pumpy
- Impulsní vakuum
- Jemné zavzdušnění, vhodné pro špičaté produkty
- Možnost plynové přípojky
- Jednoduchá obsluha
- Vkládací desky pro úpravu výšky komory

PLUSVAC 25, 26

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL



Nastřikovačky a výrobky láku



Masíčky, tenderizéry



Kutry, řezačky, míchačky



Pásové pily



Mělniče, řezačky, míchačky, dopravníky, narážky



Sekačky zmrzlé suroviny, kostkovačky



Vazačky masa



Balicí stroje



Vakuové balíčky, sous – vide hrnce



Profitech Food s.r.o. Horní Ždár 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.profittech-food.cz