already 40 years on the market







Mech Masz
Szczeciński









MIT SORGFALT GEBAUT • FÜR BÄCKER GEMACHT

www.mech-masz.eu

Cremekocher



Cremekocher sind in den Größen 30, 60, 120, 200, 300 und 500 Liter erhältlich.

Cremekocher

Bain-Marie und schonendes Rühren

Cremekocher, Multikocher, Cuocicrema
Diese sehr beliebten elektrischen Maschinen eignen sich zum Vorbereiten, Mischen und Kochen verschiedener Produkte in Bäckereien, Konditoreien und der gesamten Lebensmittelindustrie.

Cremekocher

Erwärmen
Mischen
Schmelzen
Kühlen
Abkühlen
Pumpen
Kippbarer Kessel
3-lagiger Kessel
Ölschicht
Temperatur-begrenzung
Ventil-auslöser
Edelstahl AISI 304
Einfache Bedienung
Deckel-Sicherheitsv erriegelung
Fahrbar auf Rollen





Elektrischer Cremekocher MK 30

Typ: MK-30
Kesselvolumen [Liter]: 30
Kapazität [Liter]: 3 - 23
Heizleistung [kW]: 4



Elektrischer Cremekocher MK 60

Typ: MK-60
Kesselvolumen [Liter]: 60
Kapazität [Liter]: 4 - 48
Heizleistung [KW]: 6

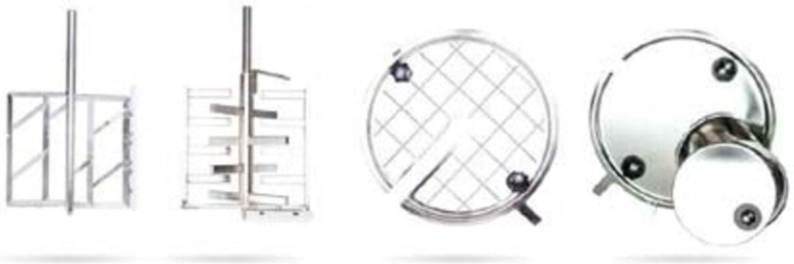
- ***Behälterdeckel mit Sichttrichter zur Prozessüberwachung***

- ***Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung***

- ***Alle Maschinenelemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt***

- ***Alle wichtigen elektrischen Bauteile sind im Schaltschrank untergebracht und vor hohen Temperaturen geschützt***







Elektrischer Cremekocher MK 80

Typ: MK-80
Kesselvolumen [Liter]: 80
Kapazität [Liter]: 4 - 65
Heizleistung [kW]: 9



Elektrischer Cremekocher MK 120

Typ: MK-120
Kesselfassungsvermögen [Liter]: 120
Kapazität [Liter]: 12 - 100
Heizleistung [kW]: 15



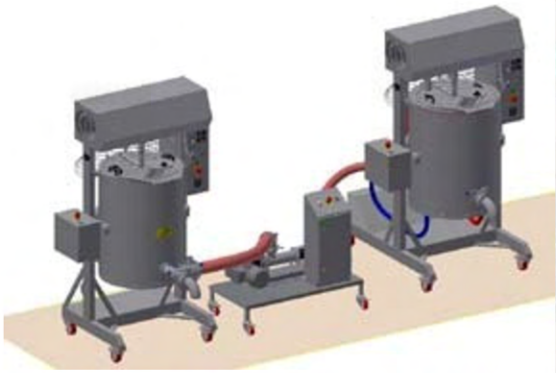
Elektrischer Cremekocher MK 200

Typ: MK-200
Kesselfassungsvermögen [Liter]: 200
Kapazität [Liter]: 20 - 180
Heizleistung [kW]: 18



Elektrischer Cremekocher MK 300

Typ: MK-300
Kesselfassungsvermögen [Liter]: 300
Kapazität: 30 - 250
Heizleistung [kW]: 24





Fortschrittliche Dual-MK Cremeverarbeitungs-anlage

UNSERE INNOVATIVE SAHNEVERARBEITUNGSANLAGE IST FÜR DEN KONTINUIERLICHEN, EFFIZIENTEN BETRIEB UND DIE PRODUKTION GROSSER MENGEN AUSGELEGT. DAS SYSTEM UMFASST ZWEI MK-MASCHINEN: EINE ZUM ERHITZEN UND DIE ANDERE ZUM KÜHLEN.



Elektrischer Cremekocher MK 500

Typ: MK-500
Kesselfassungsvermögen [Liter]: 500
Kapazität [Liter]: 50 - 420
Heizleistung [kW]: 45



Schokoladen-Schmelz- und Mischmaschine mit Förderpumpe

MKCH-30-500: Die Erwärmungsmaschine mit Schokoladenpumpe ist die ideale Lösung zur Optimierung Ihrer Produktionslinie



Elektrischer Cremekocher mit Umluft-Kühler MKH

Typ: MKH
Kesselfassungsvermögen [Liter]: von 30 bis 500,
Maximaltemperatur: 150 °C



Elektrischer Sahnekoker mit Kühler MKC

Typ: MKC – Maschine zum Kochen, Mischen und Kühlen großer Mengen. Kesselkapazität [Liter]: von 30 bis 500, Maximaltemperatur: 90 °C, Kühlung auf 4 °C..



BLECHPUTZMASCHINEN

max Blechgröße 60 x 100 cm

Wählbare Anzahl von Reinigungszyklen

Langlebige technische Bürsten

Einfache und sichere Steuerung

x16 Bürsten in 2 Reihen

mobile Ausführung mit Rollen

Auch für 4-Rand-Bleche

AISI 304 Edelstahl







Reinigungsmaschinen für Backbleche

Der professionelle Reiniger für Back- und Konditorei-Bleche ist perfekt auf die in der Branche gängigsten Blechgrößen abgestimmt. Bei regelmäßiger Anwendung bleiben Ihre Bleche garantiert sauber und in gutem Zustand.

Was bedeutet das?

Die Reinigung der Bleche erfolgt effektiv ohne den Einsatz von Chemikalien. Unsere Geräte sind darauf optimiert, alle Fette und Teigreste von den Blechen zu entfernen und gleichzeitig die Umwelt und die Gesundheit unserer Kunden zu schonen.



Blechreinigungsmaschine CBP-1 (U)

Zusatzoption – Beölung, Blechgrößen 400 x 600 mm, 580 x 780 mm, 600 x 800 mm, 600 x 1000 mm (optional), auch für 4 Randbleche.



Blechreinigungsmaschine mit Beölung CBP-O (U)

Reinigt bis zu 4 Bleche mit Rand in verschiedenen Größen wie: 400 x 600 mm, 580 x 780 mm, 600 x 800 mm, 600 x 1000 mm (optional), auch mit 4 Randleisten

Verpackungslinie



BROTSCHNEIDE- UND VERPACKUNGSLINIE



Schneidemaschine mit Bandmessern

Je nach Brotsorte, Back- und Abkühlzustand kann die Anlage bis zu 2.500 Laibe à 0,6 kg pro Stunde verarbeiten. Diese Maschine ist standardmäßig auf das Schneiden von 11mm dicken Brotscheiben ausgelegt, kann jedoch an Ihre spezifischen Anforderungen angepasst werden. Dank präziser Messerführung können Sie sich bei jedem Einsatz auf eine gleichbleibende Scheibenstärke verlassen.

Verpackungsstation

Zum Verschließen von Folienbeuteln mit einem verpackten Produkt. Ein Produkt wird manuell in einen vorgeformten Beutel gelegt und auf ein Querzuführband gelegt. In weiteren Schritten wird überschüssige Luft aus dem Beutel entfernt, der anschließend mit einer Drahtklammer verschlossen wird. Das so verschlossene fertige Produkt kann manuell entnommen oder auf dem Drehtisch gesammelt werden.



Automatische Brotschneide- und Verpackungslinie

Der Verpackungsroboter wurde so angepasst, dass er das von der Schneidemaschine gelieferte und zum Clipper transportierte geschnittene Brot zu verpackt.



Halbautomatische Brotschneide- und Verpackungslinie

Die Anlage kann etwa 2500 Brote pro Stunde verpacken. Die gleiche Arbeit mit herkömmlichen Schneidemaschinen würde etwa 8 Stunden für 8 Personen erforder



Brot-Schneidemaschine für Bäckereien mit Bandmessern

Leistung von bis zu 2500 Broten pro Stunde mit einem Gewicht von 0,6 kg, je nach Brotsorte.

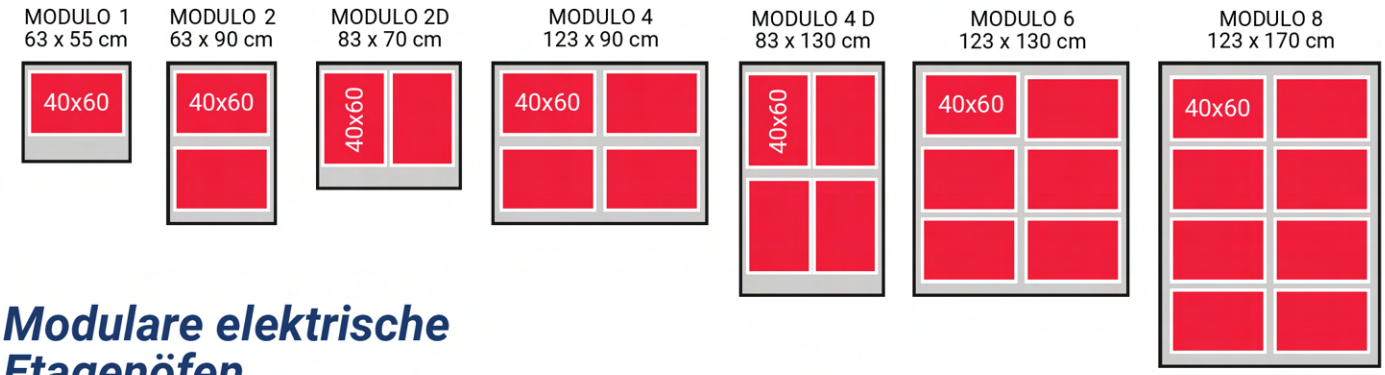


Verpackungsstation der Brotverpackungslinie

Datumsstempel-Zuführer Modell SPA-3000. Möglichkeit zum Verschließen von Folien- und Papiertüten.

MODULO





Modulare elektrische Etagenöfen

Jeder Modulo kann in einer Ausführung mit Gärkammer oder einem Gestell unter den Backkammern geliefert werden. Jede Backkammer wird unabhängig gesteuert, wodurch die Ofenleistung an die aktuellen Produktionsanforderungen angepasst werden kann. Die Temperatur kann für jede Backkammer individuell eingestellt werden, wobei Ober- und Unterheizung unabhängig voneinander geregelt werden können, um eine perfekte Anpassung an das jeweilige Produkt zu gewährleisten. An jeder Backkammer lässt sich der Dampferzeuger je nach den technologischen Anforderungen eines bestimmten Produkts einfach direkt über das Bedienfeld ein- oder ausschalten.

MODULIZZA

PIZZA & BREAD DECK OVEN

400°C / 750°F

MODULIZZA ist ein Hochtemperaturofen, der speziell für das Backen von Pizza entwickelt wurde. Er gewährleistet schnelles, gleichmäßiges Backen und eine hervorragende Krustenqualität, wodurch er sich ideal für Pizzen nach neapolitanischer Art und andere handwerklich hergestellte Pizzen eignet. Seine robuste Bauweise und präzise Temperaturregelung liefern gleichbleibende Ergebnisse in anspruchsvollen Küchenumgebungen. Erhältlich mit Backdecks, die für Bleche der Größe 18x26 Zoll ausgelegt sind.



Modularer elektrischer Etagenofen MODULO 1

1 Blech 40x60 pro Backkammer – bis zu 6 Backkammern



Modularer elektrischer Etagenofen MODULO 2

2 Bleche 40x60 pro Backkammer – bis zu 6 Backkammern.

MODULO

Entdecken Sie farbenfrohe Möglichkeiten

Wählen Sie unsere neuesten Farbvarianten des Modulo Ofens. Tiefes, elegantes Schwarz verleiht Ihrer Bäckerei einen modernen Charakter. Verleihen Sie Ihrer Atmosphäre mit dem roten Modell einen Hauch von Energie. Der Stahlfarbton setzt einen industriellen Akzent und sorgt für einen rohen, modernen Ausdruck in Ihrem Interieur.

energetic
modern
elegant

MODULARE ELEKTRISCHE ETAGENÖFEN





Modularer Elektro-Etagenofen MODULO 4

4 Bleche 40x60 pro Backkammer – bis zu 6 Backkammern.



Modularer elektrischer Etagenofen MODULO 6

6 Bleche 40x60 pro Backkammer – bis zu 6 Backkammern.



Modularer elektrischer Etagenofen MODULO 8

8 Bleche 40x60 pro Backkammer – bis zu 6 Backkammern..



Etagenofen-Beschickungsvorrichtung für modulare Öfen

Die halbautomatische Beschickung für modulare Öfen ist ein System, das auf einer Portalkonstruktion montiert ist.



min 5mm | 8mm | 11mm | 15mm | max 25mm

Schritte a 1mm



BROTSCHNEIDEMASCHINEN MIT KREISMESSER

Schneidemaschine mit Kreismesser

Die KT-Brotschneidemaschinen bestehen aus hochwertigen Komponenten, und das durchdachte Design erweist sich in jeder Bäckerei, Konditorei, jedem Hotel oder jedergastronomischen Einrichtung als nützlich.

Der präzise Mechanismus ermöglicht eine Schnittstärkenverstellung von 5 mm bis 25 mm in 1-mm-Schritten.

Der Brotschneider KT ist mit einem sehr langlebigen und scharfen Teflonmesser ausgestattet, das über ein automatisches Schmiersystem verfügt, um die Lebensdauer der Klinge zu verlängern.





BROTSCHNEIDEMASCHINEN MIT KREISMESSER



4 Schneideoptionen

- ***Schneiden eines ganzen Brotlaibs mit voreingestellter Scheibenstärke***
- ***Schneiden eines halben Brotlaibs mit voreingestellter Scheibenstärke***
- ***Schneiden einer voreingestellten Anzahl von Scheiben mit einer voreingestellten Stärke***
- ***Halbieren eines Brotlaibs***





Brotschneidemaschine mit Kreismesser KT-1
Modell KT-1 zum Schneiden von Brot bis zu 35 cm.
Einstellung der Scheibendicke von 5 bis 25 mm.

Brotschneidemaschine mit Kreismesser KT-2
Modell KT-2 zum Schneiden von Brot bis zu 50 cm
Einstellung der Scheibendicke von 5 bis 25 mm.



BROTSCHNEIDEMASCHINEN

Automatische und halbautomatische Brotschneidemaschinen



Dank der Regulierung der Druckkraft und des Schiebekamms eignen sich Brotschneidemaschinen hervorragend zum Schneiden sowohl von hartem, z. B. Vollkornbrot, als auch von weichem, wie Toastbrot. Automatische und halbautomatische Brotschneidemaschinen sind leicht austauschbar und kostengünstig. Es werden dieselben Messer verwendet von vielen Herstellern verwendet werden, was die Betriebskosten erheblich senkt.
Sie sind aus hochwertigen Materialien gefertigt und alle Steuerungskomponenten sind in hermetisch verschlossenen Gehäusen untergebracht, um sie vor Staub und Beschädigungen zu schützen. Dank ihrer kompakten Abmessungen und hohen Mobilität eignen sie sich perfekt für jede Konditorei, Bäckerei und jedes Café.



- ***Perfekt für jede Brotsorte***
- ***einfach auszutauschen und kostengünstig***
- ***Messer, die die Betriebskosten senken***
- ***kompaktes Design***
- ***hochwertige Materialien***
- ***geringe Abmessungen und hohe Mobilität***



Automatischer Brotschneider
AUTO SELF
AUTO SELF



Automatischer Brotschneider
AUTO PLUS
AUTO-PLUS



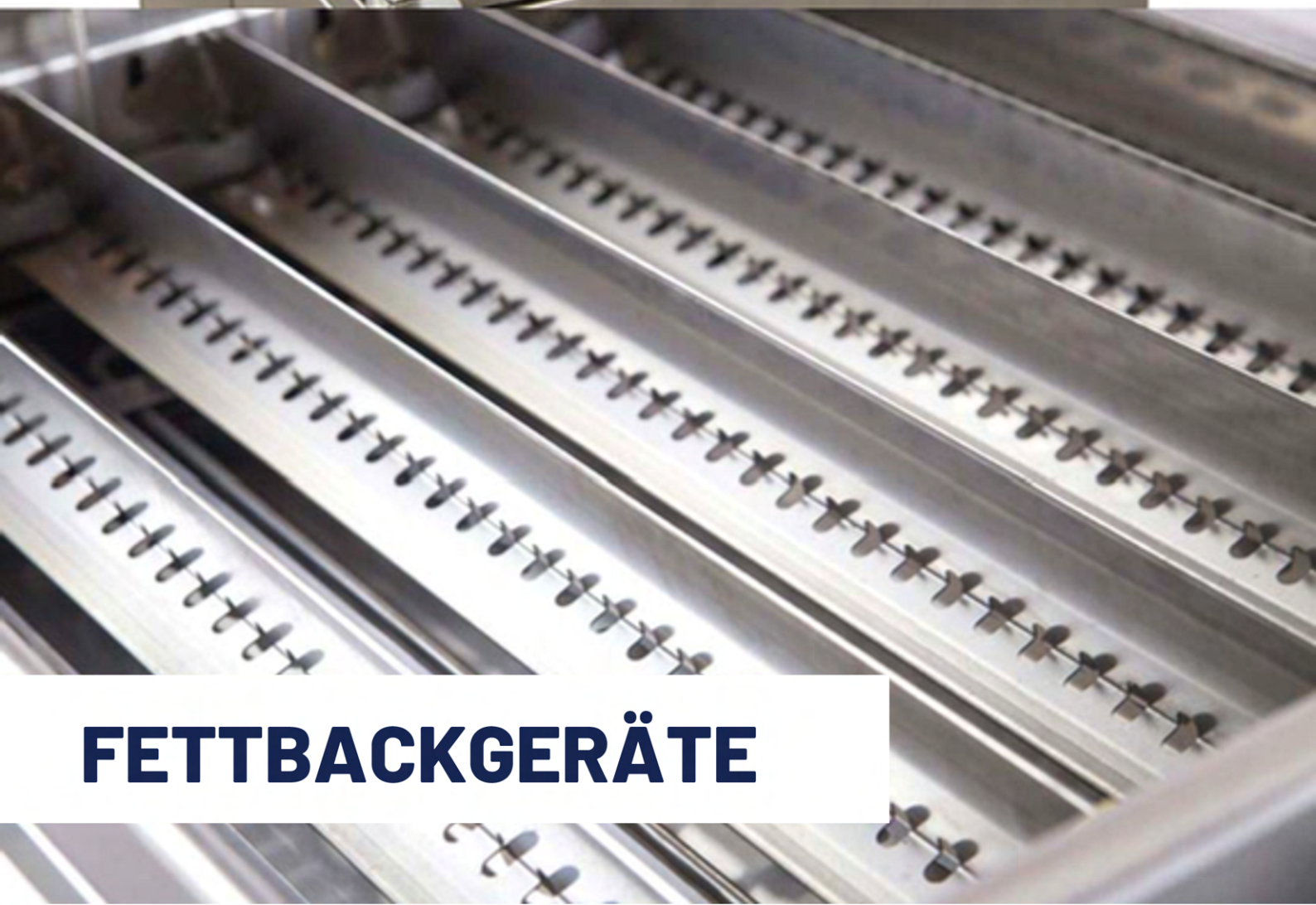
Automatischer Brotschneider
AUTO
AUTO



Halbautomatischer Brotschneider
MANU
MANU

Fettbackgeräte





FETTBACKGERÄTE

FETTBACKGERÄTE

Fettbackgeräte sind mit modernen Lösungen ausgestattet, dank derer sie nicht nur Siedegebäck, sondern auch andere Produkte, die ein schnelles Frittieren in Öl erfordern (wie Fisch oder Frittiertes), zügig zubereiten können. Die Fritteusen sind zudem mit entsprechenden Schutzvorrichtungen in Form von nicht erhitzbaren Elementen oder Thermostaten ausgestattet, um ein Anbrennen des Öls zu verhindern

Isolierte Wanne

Temperatur -kontrolle

entnehmbares Heizelement

Einfacche und sichere Steuerung

2 Siede-körbe inkl.

nicht aufheizende Griffe

Ablass-ventil

Sicherheits-thermostat

Fettbackgeräte

Feuchtigkeits -kontrolle

Temperaturrsteuerung des Gärraums

Kippträger und Entnahmekörbe

Ein Fettbackgerät mit Gärkammer, einschließlich aller für den Produktionsstart erforderlichen Ausstattungselemente (Fettbackgerät, Gärkammer, fünf Kippvorrichtungen in der Gärkammer, zwei Körbe zum Herausnehmen der Siedegebäcke). Alle Komponenten des Geräts sind aus hochwertigem Stahl gefertigt.



Tischfettbackgerät SP 24

SP-24: Innenmaße der Wanne [mm] 490 x 410 x 175 H



Fettbackgerät mit Gärschrank

Modelle: SP-48G, SP-60G, SP-80G.
Umfangreiche Serienausstattung der Fritteuse mit Gärkammer und Kippvorrichtungen. 48, 60, 80 Berliner / Krapfen / Pfannkuchen



Fettbackgerät auf Ständer

Modelle: SP-24, SP-48, SP-60, SP-80, 24, 48, 60, 80 Berliner / Krapfen.



Fettbackgerät mit manueller Wendevorrichtung

SP-PLUS

HUB1



HEBEWAGEN

HUB1

Mobile Wagen zum Kesselheben

Nie wieder schwere Kessel heben! Eine Person erledigt die gesamte Arbeit sicher. Mit einer modernen Lösung, dem batteriebetriebenen automatischen Kesselheber, werden die Kessel mühelos aus den Planetenrührern entnommen, zum Arbeitsplatz transportiert und angehoben, um den Teig in Formen oder Bleche zu füllen. Der HUB-1 arbeitet völlig unabhängig und wird von modernen GelBatterien mit langer Lebensdauer angetrieben.

Was bedeutet das?

Heben und füllen Sie den Teig mühelos aus dem Kessel. Erleichtern Sie Ihren Mitarbeitern die Arbeit und steigern Sie die Leistung durch Ein-MannBedienung.

- Automatisches Heben und Senken des Kessels
- Max. 100l Kessel
- Moderne leistungsstarke Akkus
- Einfache und sichere Steuerung
- Einfache Handhabung





Mobiler Wagen zum Transportieren und Anheben von Rollen

*Modell: HUB-1, max. 100 l *.*
** Kann je nach Bedarf angepasst werden.*



Kesselheber für Planetenrührwerke HUB-1

Modell: HUB-1, Rührschüsselkapazität: max. 100 l *.
*** Kann je nach Bedarf angepasst werden.**



Kistenheber, mobiler Kippwagen HUB1BOX

*Modell: HUB-1, max. 100 l *.*
** Kann an die jeweiligen Anforderungen angepasst werden.*

WORK SMART



HUB2 HUB3 HUB4BOX





HEBEN / KIPPEN

HUB2 HUB3 HUB4BOX HUB3+ HUB4BIN



Kesselheber für Planetenmischer HUB-2

Kesselgröße: max. 60 l *
*** Kann an die Anforderungen angepasst werden**



Kesselheber für Planetenmischer HUB-3

Kesselgröße: bis zu 200 l *.
*** Kann an die jeweiligen Anforderungen angepasst werden**



Kesselheber mit Griffzange HUB-3A

Modell HUB-3A – Mit automatischer Griffzange
*** Kann an die jeweiligen Anforderungen angepasst werden.**

WORK SMART



Heber für Fässer HUB- 3B

HUB-3A-1



Behälterkipper-Hebewagen für Eurobehälter HUB4BIN

HUB4BIN



Kisten- und Behälterheber, mobiler Kippwagen HUB4BOX

HUB4BOX Standardausführung: max. Tragkraft: 60 kg,
HUB4BOX Strong-Ausführung: max. Tragkraft: 150 kg
** Kann je nach Bedarf angepasst werden.*



RINGROHROFEN / OFENLADER

Ringrohr-Etagenofen

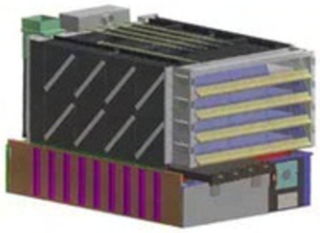
PPCR-Öfen sind für alle Backwaren, insbesondere für Brot und Brötchen, vorgesehen. Der Dampfrohr-Etagenofen PPCR ist dank seines innovativen Rohrsystems eine hervorragende Wahl für alle Arten von Brot, Brötchen und Backwaren. Der DampfrohrEtagenofen PPCR ist ein statischer Ofen mit vertikal angeordneten Backkammern. Sein Hauptmerkmal ist das Heizsystem.

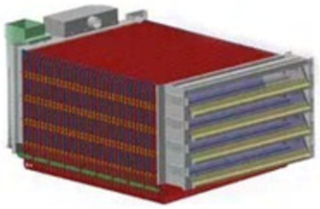
Unsere Etagenöfen für das Brotbacken zeichnen sich nicht nur durch ihre robuste Bauweise aus, sondern auch durch die perfekte Temperaturverteilung in jeder Backkammer. Dadurch werden die in unseren Öfen gebackenen Produkte stets gleichmäßig und perfekt gebacken.

Alle unsere Öfen werden aus hochwertigen Materialien gefertigt, was eine lange Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit gegen Beschädigungen gewährleistet. Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Anlagen den neuesten Sicherheitsstandards voll und ganz entsprechen und selbst die Erwartungen der anspruchsvollsten Kunden erfüllen.









Ringrohr-Etagenofen

Öfen in Ausführungen mit 4 Kammern / 3 Türen, verfügbare Backflächen:
10,3; 12,3; 14,2; 16,2; 18,2; 20,2; 22,2; 24,2 m²





Integrierter Ofenlader

Halbautomatischer Etagenofenbeschicker aus Edelstahl, auf zwei Säulen montiert.

Abzieher für Etagenöfen

Ein- und Auslaufvorrichtungen für Öfen in verschiedenen Abmessungen auf Anfrage erhältlich.



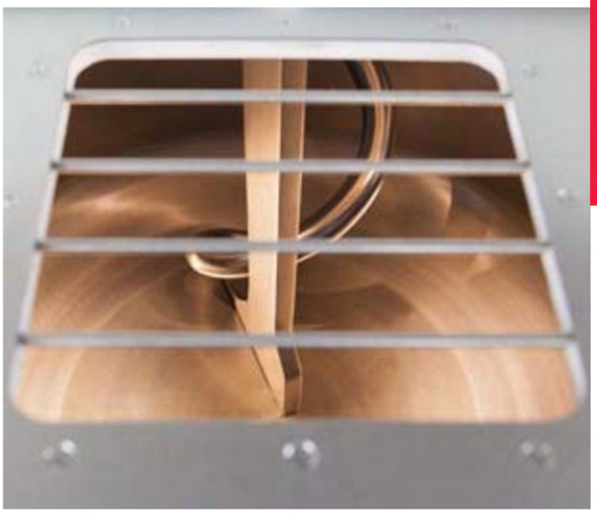
KNETER

KNETER MIT WECHSEKESSELN

Hochleistungs-Teig und Lebensmittelmischer

Die Knetmaschinen der MIX-Serie sind eine professionelle Maschinenfamilie, die alle Anforderungen für die Herstellung von Teig und anderen Lebensmitteln erfüllt.

Die MIX-Serie zeichnet sich aus durch ein sehr robustes und durchdachtes Design.
Die wichtigsten Elemente der Knetmaschinen bestehen aus hochwertigem Edelstahl, das Gehäuse selbst hat sehr dicke Wände, sodass es unempfindlich gegenüber eventuellenstarken Stößen ist.









S-MIX

S-MIX/Spiralkneter mit Wechselkessel

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



U-MIX

U-MIX/Wendelkneter mit Wechselkessel

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

KNETER

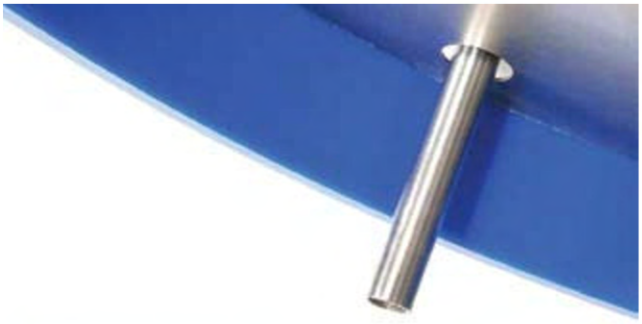


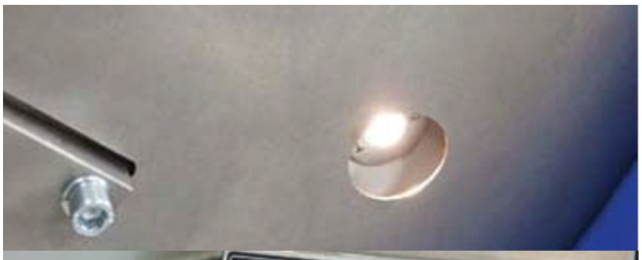
KNETER MIT WECHSELKESSELN UND WECHSELWERKZEUGEN

Kneter mit Wechselkesseln und Wechselwerkzeug

Professioneller Kneter für die Verarbeitung von Backwaren und Lebensmitteln mit leichter bis mittlerer Konsistenz zur Zubereitung einer breiten Produktpalette.
Die Knetmaschinen vereinen die Vorteile klassischer Spiralkneter und Planetenrührwerke.
Ein multifunktionales System aus austauschnaren Werkzeugen ist ideal für Bäckereien und Konditoreien.









5 Wekzeuge für den R-MIX:

- *Spirale*
- *Flachrührer*
- *Dreifach-Rührbesen*
- *Schneebesen*
- *Spiralbesen*





R-MIX/Kneter mit Wechselkesseln und Wechselwerkzeugen

Modelle: R-MIX 120, R-MIX 180, R-MIX 260, R-MIX 340, R-MIX 500



RESTBROTMÜHLEN

Restbrotmühlen

Schnelle und hochwertige Brotkrümel-Mühlen aus Edelstahl AISI 304. Die Korngröße des Produkts wird mit austauschbaren Sieben eingestellt. Standardmäßig ist die Mühle bereits mit 3 Sieben mit einer Maschenweite von 3, 4und 5 mm ausgestattet und wird so an den Kunden ausgeliefert.







Sichere Verwendung

Großer Trichter

Verschiedene Siebgrößen erhältlich

Scharfe Messer zum Schneiden und Mahlen





Restbrotmühle MTB-4

Leistung: bis zu 500 kg/h, Sieb: I – 3, II – 4, III – 5 [mm], *
Optional erhältliche Siebe von 2 bis 10 mm,
Abmessungen: 75 x 61 x 145 [cm], Leistung: 4 kW

Restbrotmühle MTB-7

Leistung: bis zu 850 kg/h, Sieb: I – 3, II – 4, III – 5 [mm], *
Optional erhältliche Siebe von 2 bis 10 mm,
Abmessungen: 75 x 61 x 145 [cm], Leistung: 7,5 kW





DOSIERANLAGEN / FÜLLMASCHINEN



Dosiermaschine mit Schneckenförderung

Abfüllmaschine für eine breite Palette von Produkten, von Wasser bis hin zu Makronenmasse. Präzise Dosierung mit leicht zu reinigendem Mechanismus.

Manuelle Füllmaschine

Ein-Kolben-, Doppelkolben- und Seitenkolben-Füllmaschinen, vollständig aus Edelstahl gefertigt. Einfach zu bedienen. Sehr lange Lebensdauer

UMAX – Dosiermaschine Universelles Schneckenfördersystem

Dosiermaschine für eine breite Palette von Produkten, von Wasser bis hin zu Makronenmasse. Präzise Dosierung mit leicht zu reinigendem Mechanismus. Geeignet für eine Vielzahl von Füllungen wie Pralinen, Marmeladen, Konditorcremes, Honig, Joghurt, Buttercreme pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, Frischkäsemassen, Schlagsahne und sogar Massen mit geschnittenen Lebensmitteln (Kräuter, Nüsse, Oliven…) usw





Manuelle seitliche Berliner-Füllmaschine

Füllmenge: bis zu 10 g
Behältervolumen: 2 Liter



Automatische Dosiermaschine D-MAX

D-MAX: zum Dosieren und Befüllen aller Arten von Massen, Füllungen, Füllungen mit Fruchtstücken, zum Dosieren von flüssigen Kuchen, Pudding, Käse, Pürees, Saucen und zum Dekorieren.



Manuelle Berliner-Füllmaschine mit Doppelkolben

Füllmenge: bis zu 10 g
Behältervolumen: 5 Liter



Manuelle Berliner-Füllmaschine mit Einzelkolben

Füllmenge: bis zu 10 g
Tankinhalt: 5 Liter



Mehlsiebmaschinen

MEHLSIEBMASCHINE

Mehlsiebmaschinen



minimale Staubentwicklung

50 kg Mehl in 60 Sekunden

Einfache und sichere Steuerung

Perfekt abgestimmte Siebmaschenweite

Mehl sieben wie von Hand

Eine neue Generation von Siebmaschinen mit einer innovativen Sieblösung – „feines Sieben fast wie von Hand“.
Mehlsiebmaschinen, vollständig gefertigt aus Edelstahl

- ***Modell PM-11, weiß lackiert***
- ***Modell PM-12 aus Edelstahl***
- ***Modell PM-12/A mit automatischem Sackheber ausgestattet***
- ***eignen sich zum Reinigen des Mehls von möglichen Verunreinigungen wie***
- ***Papier/Schnurstücke usw.***

Entleerungsstation für Big Bags BB

Der feststehende Sack wird an den Einfülltrichter angeschlossen, der das Produkt auf das Zuführband leitet, über das es weiterbefördert wird.



Mehlsiebmaschine aus Edelstahl

PM-12: Leistung: bis zu 3 Tonnen/Stunde, 50-kg-Sack ca. 60 Sek



Mehlsiebmaschine, lackiert

PM-11: Leistung: bis zu 3 Tonnen/Stunde, 50-kg-Sack ca. 60 Sek



Mehlsiebmaschine mit Beschickungssystem

Edelstahlgehäuse mit automatischem Sackaufzug. PM-12A: Leistung bis zu 3 t/h, 50-kg-Sack ca. 60 Sek



Mehlsiebmaschine aus Edelstahl, lang

PM-12L: Hebehöhe bis zu 3,5 Meter.







GÄRRÄUME

Maßgeschneiderte Gärräume

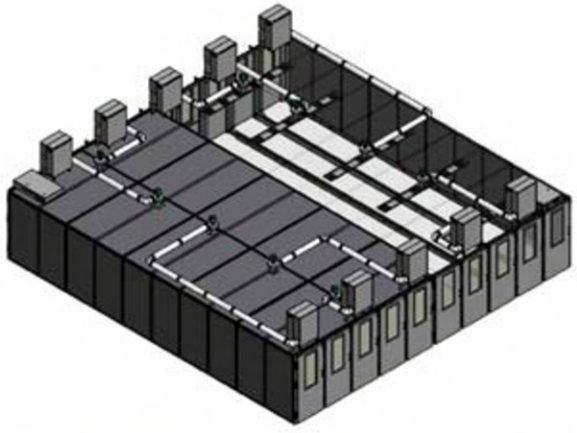
Eine gleichmäßige Verteilung des „Klimas“ wird durch Luftkanäle gewährleistet, die im unteren Bereich der Wände über die gesamte Länge angebracht sind. Die Luftzufuhr erfolgt über eine zentrale Abluftplatte, die unter der Decke montiert ist. Dieses System garantiert die Einhaltung der eingestellten Parameter im gesamten Innenraum der Kammer.





Maßgeschneiderte gewerbliche Gärräume

Der Gärraum ermöglicht eine präzise Steuerung der Gärung von Rohteig. Das modulare Klimasystem mit integriertem Luftstrom verhindert, dass Luft direkt auf die Rohlinge geblasen wird

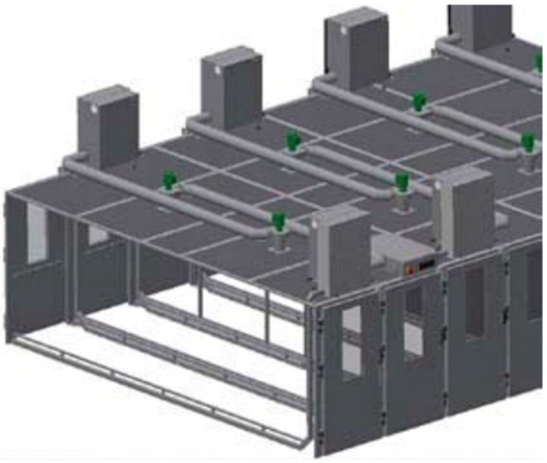


Durchlauf-Gärraum nach Maß

Jedes Projekt wird individuell ausgehend von Konzeptzeichnungen behandelt.

Klima-Einheit AK-3

DDas Klimagerät AK-3 wird als fertiges, komplett ausgestattetes Gerät geliefert, das sich sowohl für neue als auch für gebrauchte Gärschränke eignet.Das Gerät sorgt für ein schnelles Erreichen der voreingestellten Feuchte- und Temperaturparameter im Gärschrank. Um in großen Räumen optimale Ergebnisse zu erzielen, können mehrere Klimageräte in einem Raum eingesetzt werden. Nach der Einstellung der prozessspezifischen Temperatur- und Feuchtigkeitsparameter passt das Gerät die Werte selbstständig an. Das innovative Dampferzeugungssystem nutztspezielle, in Wasser getauchte Elektroden.



Klimagerät



Climator-Einheit AK-3 zur Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung im Gärraum

Die Gäranlage sorgt dafür, dass die gewünschten Feuchtigkeits- und Temperaturwerte im Gärraum schnell erreicht werden



GÄRSCHRÄNKE

Mobile Gärschränke

Perfekte Lösung für Geschäfte, kleine Bäckereien,Konditoreien und Catering-Betriebe. Wir bieten die Gärkammer PROF-2 für 20 Bleche der Größe 40 x 60 cm in verschiedenen Abmessungen an, sodass es immer möglich ist, die Kammer an die individuellen Bedürfnisse und den Aufstellungsort anzupassen.





Luftzirkulations -system

gleichmäiges Klima innerhalb der Kammer

Hygienische glatte Oberflächen

Volle Kontrolle der Feuchtigkeit

Ein modernes Klimagerät erzeugt eine ausreichende Menge an Dampf und voreingestellte Feuchtigkeits- und Temperaturparameter werden vollautomatisch eingestellt und aufrechterhalten.
Ein intuitives und gut ablesbares Bedienfeld.
Nach der Einstellung der Parameter besteht der tägliche Betrieb lediglich darin, zu Arbeitsbeginn die Starttaste und nach Abschluss der Arbeit die Stopptaste zu drücken.
Dank der Rollen (zwei vordere Rollen mit Bremsen) sehr leicht zu bewegen



Mobiler Gärschrank 20 Bleche – schmal Prof-1

PROF1 ist die schmalere Version (560 x 875 x 2020 H [mm]).



Mobile Gärkammer 20 Bleche – breit PROF2

PROF2 ist die breitere Version (760 x 675 x 2020 H [mm]).



Saatenstation

Station zum Bestreuen mit Zucker oder Saaten

Eine Maschine zum Streuen unterschiedlicher Mengen an Zucker, Mohn oder anderem feinen Saatgut auf Back- und Süßwaren. Durch eine einfache Einstellung der Dosierung lässt sich die gewünschte Streumenge festlegen. Dank der Verwendung von Transportbändern fällt der gesamte Überschuss direkt in den Behälter. Stufenlose Einstellung der Geschwindigkeitmit Antriebsriemen und einer Walze, die die Streugutpartikel zuführt.





Bestreustation für Zucker und Saaten

Streueinheit POSC-1, Abmessungen [cm] 87 x 160 x 142 H



Wassersprühstation

Zur Verwendung als Einzelgerät oder in einer Anlage

Saatenstation mit Befeuchtung

Das Gerät dient zum Besprühen von Teiglingen wie Ciabatta Brötchen mit Wasser. Die Teiglinge werden auf runden Bändern aus Kunststoff vom Typ RLC-5 mit einen Durchmesser von 5 mm transportiert. Das Gerät wird mit fließendem Wasser versorgt, das zu Sprühdüsen geleitet wird – 9 Düsen im Set – 4 oben und 5 unten. Die Restmenge Wassers wird in einem Tank gesammelt, der nach etwa zwölf Durchläufen entleert werden muss. Der Wassersprüher und der Saatgutstreuer bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Das Wassersprühsystem und der Saatgutstreuer werden über einen Frequenzumrichter angetrieben.



Wassersprühsystem und Saatenstation

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

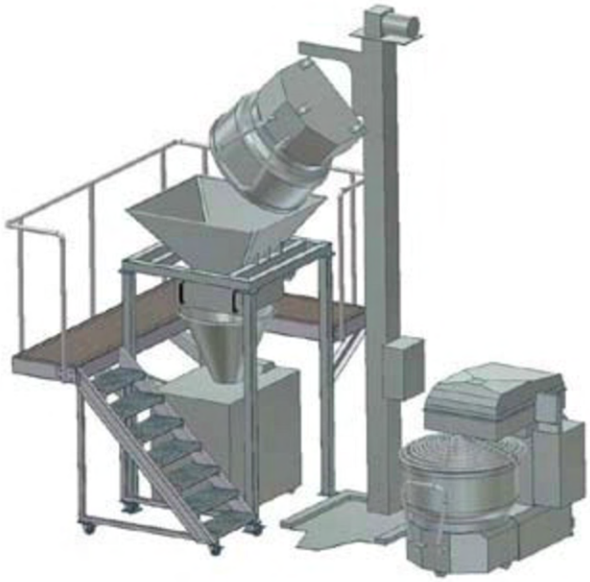
Pulvermisch-maschine

Der Mischer kann in der Lebensmittel-, Pulver-, Pharma- und anderen Industrien eingesetzt werden.
Der Mischer ist eine effiziente, feine Behälter-Rotationsmischanlage für verschiedene pulverförmige und körnige Materialien, die einen hohen Mischgrad bietet und wo auch bei Zugabe kleiner Mengen Zutaten ebenfalls bessere Mischergebnis erzielt werden.



Trockenpulver-Mischmaschine

Modell MPS-30 – Gesamtbehälterkapazität 35 Liter. Max. Trommeldrehzahl 20 U/min



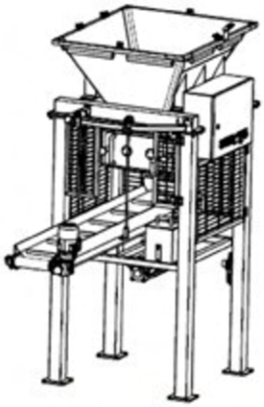


TEIGVORTRICHTER / HEBEKIPPER

Automatische Teigzuführung







Zuführtrichter mit Förderbandsystem

ndividuelle Ausführungen nach Absprache mit dem Kunden. Standardkapazität 120–160 kg,



Zuführtrichter, Portionier-System zur kontinuierlichen Teigzuführung

ndividuelle Projekte nach Absprache.
Manueller oder automatischer Betrieb



Hebekipper für Kessel von Knetern

Kipphöhe individuell nach den Anforderungen der Produktionslinie festzulegen.
Für jeden kesseltyp verfügbar

KLIPPMASCHINE

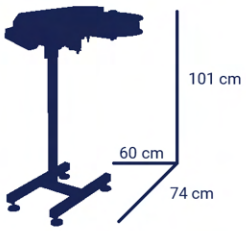


Klippmaschine

KLIPPMASCHINE

Beutelklippmaschine

Diese einfache und intelligente Maschine wird häufig in kleineren Familienbäckereien und ist für die Verpackung von Backwaren wie Brot, Toastbrot, Brötchen, Croissants usw. sowie anderen Lebensmitteln oder Non-FoodProdukten vorgesehen. Die Maschine ist ein halbautomatisches Gerät, das die Beutel mit einem Drahtclip verschließt, auf dem das Datum aufgedruckt ist.



Perfekter Verschluss



Beutelblasgerät für Brotbeutel

Ein Gerät zum Aufblasen von Beuteln, erhältlich als Tischgerät oder freistehende Maschine erhältlich, für Beutel verschiedener Größen geeignet. Anwendbar für Beutel mit Öffnung, mit Drahtverschluss oder Klammerverschluss. Einstellbarer Lochabstand – von 40 mm bis 140 mm bei einer maximalen Beutellänge von 500 mm (gemäß Standard). Der Beutelaufblaser ist mit einem 230-Volt-Lüfter ausgestattet, der für den Dauerbetrieb ausgelegt ist.



Einfache Änderung des Druckdatums



Beutelbläser für Brotbeutel

Abmessungen: 600 x 330 x 240 mm Auch ohne Sockel erhältlich



Clipband-Beutelverschließmaschine mit Datumsdrucker TK-1

Die Aufgabe der TK18 besteht darin, das Verschlussband zuzuführen, das Verfallsdatum aufzudrucken, abzuschneiden und das in den Beutel gelegte Produkt mit dem Clip zu verschließen.

PERFEKT FÜR PROTEINRIEGEL





Z-Arm-Teigmischer für Teige harter und fester Konsistenz Z-MIX

Zum Kneten selbst härtester Teige mit geringem Wasseranteil und anderer Lebensmittel mit fester Konsistenz wie beispielsweise Fleisch. Mit einem Gesamtbehältervolumen von 250 und 470 Litern



FÜR HARTE TEIGE UND PRODUKTE MIT FESTER KONSISTENZ WIE EIWEISSRIEGEL, FLEISCHPRODUKTE, TEIGWAREN



18 MIXER



Planetenrührmaschinen V-Mix 60/80/100/120 Liter

Programmierung von bis zu 20 Rezepten, Einstellung der Mischzeit, automatischer Hub des Kessels, 3 Werkzeuge serienmäßig enthalten.

19 WASSERDOSIER-GERÄTE







Wasserdosierer mit elektronischem System

Modelle: USP UE 1/2", USP UE 3/4"

Wasserdosier-Mischer mit elektronischer Steuerung

Modelle: 1/2", USP UE L 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"



Arbeitstische – Edelstahl



Arbeitstische – Edelstahl



Arbeitstische – Edelstahl mit Holzplatte



Edelstahlbecken



Zweikammer-Spülbecken



Einkammer-Spülbecken



Drehtisch für Verpackungslinien

Aufnahmetisch, geeignet für den Einsatz in Kombination
mit einer Brotschneide- und Verpackungslinie oder allein mit der Verpackungslinie SPA-3000.



Edelstahl-Großbehälter



Stikkenwagen für Stikkenöfen

Die Wagen für alle Blechabmessungen sind aus hochwertigem säurebeständigem Stahl gefertigt



Bäckerei-Kühlregalwagen mit 8, 9, 10 Etagen

Der Wagen lässt sich für den Transport vollständig zerlegen – Etagen und Stützen separat.



Wagen für Abziehapparate



Wagen für Zutatensäcke

Technische Daten: Höhe [mm]: 751, Breite [mm]: 440, Tiefe [mm]: 689.
Kann auf Bestellung gefertigt werden.



www.mech-masz.eu

GOLDBAUM BÄCKER SERVICE

+49 (0) 174 327 25 23
K.Goldbaum@Goldbaum-BS.de
Tegelsbarg 69, 22399 Hamburg
www.goldbaum-baecker-service.de



Mech Masz Szczeciński

already 40 years on the market

MECH-MASZ Szczeciński sp. j.

SCAN QR CODE

Jaroszewo 80, 88-400 ŻNIN, POLAND +48 52 30 31 238 +48 52 30 31 239 export@mech-masz.com.pl

The photos presented in our catalogs are for illustrative purposes only and are intended solely to show the general appearance of the products. These photos do not constitute a fully accurate visualization of the offered product. The final appearance of the product may differ from what is shown in the photos, and all important details should be confirmed using the available product specifications. If you have any questions, please contact our sales representative.