

Sezon 2023/2024

Maszynty

Urządzenia



Zakres pomiaru: od - 50°C do aż + 300°C. Zachowuje ostatni pomiar. Niskie zużycie baterii wyświetlacza. Wyłącznik czasowy: 10 min. Pomiar w °C oraz °F (do wyboru). Cztery przyciski (Włącznik, zmiana pomiaru °, przytrzymaj temperaturę oraz funkcja ukazująca najwyższą i najniższą temp.

CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 519 300 388
www.centrumpolska.pl



Miksery spiralne

Mikser przeznaczony jest do wyrabiania ciast ciężkich takich jak: pizza, chleb, pierogi, pączki. Szczególnie polecany do pizzerii, piekarni, cukierni. Mikser w zestawie posiada akcesoria: spirala do wyrabiania ciast ciężkich oraz nóż odcinający.



Mikser spiralny 50 L z 2 prędkościami

Napędzany jest silnikiem o mocy 3100W, zasilany prądem 380~415V / 50Hz. Dzieża wraz ze spiralą obracają się jednocześnie ze stałą prędkością. Dwie prędkości pracy 120/ 240 obr/min. Wbudowany bieg wsteczny. Czas pracy do 60min. Ustawienie pozycji "Manual" pozwala na pracę ciągłą. Wymiary: 1120x880x530mm waga 189kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze białym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Dzieża o pojemności 50L jest na stała. Maksymalny wsad ciasta wynosi 20 kg. Osłona ochronna ze stali nierdzewnej zabezpiecza przed przypadkowym włożeniem rąk lub jakichkolwiek przedmiotów podczas pracy. Natomiast otwory wysypowe umożliwiają dodawanie poszczególnych składników podczas wyrabiania ciasta. Mikser posiada zabezpieczenie automatycznie wyłączające urządzenie przy próbie otworzenia osłony. Dodatkowo mikser wyposażony jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Mikser spiralny 20 L z uchylną głowicą

Napędzany jest silnikiem o mocy 1100W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz. Dzieża wraz ze spiralą obracają się jednocześnie ze stałą prędkością 158 obr/min. Czas pracy do 60min. Natomiast przełączenie w pozycję manual umożliwia pracę ciągłą. Wymiary 690x760x390 mm waga 127kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze białym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Dzieża o pojemności 20 l może zostać zdemontowana do mycia. Maksymalny wsad ciasta wynosi 8 kg. Mikser posiada zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z podniesioną głowicą. Zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej. Ponadto mikser wyposażony jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy. Uchylna głowica oraz dzieża ułatwiają wyjmowanie ciasta i czyszczenie dzieży co ułatwia pracę.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Witryny chłodnicze

Witryna chłodnicza przeznaczona jest do ekspozycji ciast, tortów, koktajli czy różnego rodzaju napojów. Nowoczesne wzornictwo połączone z wysoką jakością surowców powodują, że doskonale prezentuje się na froncie we wszelkiego typu cukierniach, kawiarniach, restauracjach czy punktach handlowych. Dodatkowo zainstalowane oświetlenie LED eksponuje prezentowane potrawy w bardzo atrakcyjny sposób zachęcając klientów do ich wyboru. Sterowanie witryną odbywa się za pomocą sterownika elektronicznego.



Witryna chłodnicza 100 L 68 x 45 x 67

Nadstawka chłodnicza ma pojemność 100L i posiada dwie powlekane półki o regulowanej wysokości. Dostęp do nich odbywa się za pośrednictwem przesuwanych drzwiczek szklanych. Wykonane są one ze szkła hartowanego, podobnie jak panoramiczna zaokrąglona szyba przednia. Zapewnia to dużą wytrzymałość, a jednocześnie bardzo dobre właściwości izolujące. Witryna pracuje w zakresie temperatur 0~ +12°C wykorzystując czynnik chłodniczy R600a. Natomiast zastosowana technologia chłodzenia statycznego z górną dyszą parową oraz funkcją automatycznego rozmrażania zapewniają bardzo efektywną pracę, a jednocześnie jest energooszczędna.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Witryna chłodnicza 400 L 90 x 80 x 144

Witryna ma pojemność 400L i posiada trzy półki szklane o regulowanej wysokości mocowania. Wykonane są one z dwuwarstwowych szyb hartowanych, podobnie jak szyba frontowa i boczne. Zapewnia to dużą wytrzymałość, a jednocześnie bardzo dobre właściwości izolujące. Witryna pracuje w zakresie temperatur +2~ +8°C wykorzystując czynnik chłodniczy R290. Zastosowana technologia chłodzenia powietrzem obiegowym oraz funkcją automatycznego rozmrażania zapewniają efektywną pracę, a jednocześnie są energooszczędne. Ponadto do chłodzenia obiegowe gwarantuje równomierne rozprowadzenie powietrza wewnątrz witryny zapewniając równą temperaturę na każdej półce. .

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !

160
W

682x450
x675
mm

0-12
°C

100L

AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL
TEMPERATURE
CONTROL
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

LED
LIGHTING
OŚWIETLENIE

ADJUSTABLE
SHELVES
REGULOWANE
PÓŁKI

R600a

450
W

900x805
x1445
mm

2-8
°C

400L

AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL
TEMPERATURE
CONTROL
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

LED
LIGHTING
OŚWIETLENIE

ADJUSTABLE
SHELVES
REGULOWANE
PÓŁKI



R290

360°
4x

Stoły



Stół centralny składany z półką

Materiał: stal nierdzewna 201

Wykończenie powierzchni: polerowana

Składany: tak

Maks. obciążenie: 150 kg

Regulowany: tak

Grubość blachy: 0.8 mm

Kółka: NIE

Łatwe czyszczenie: tak

Odporność na działanie kwasów
organicznych i detergentów: tak

Maks. obciążenie półki: 35 kg

Wymiary:

1600×700×H850MM

1500×700×H850MM

1200×700×H850MM

1000×700×H850MM

i wiele innych



Stół przyścienny składany z półką

Materiał: stal nierdzewna 201

Wykończenie powierzchni: polerowana

Składany: tak

Maks. obciążenie: 150 kg

Regulowany: tak

Grubość blachy: 0.8 mm

Kółka: NIE

Łatwe czyszczenie: tak

Odporność na działanie kwasów
organicznych i detergentów: tak

Maks. obciążenie półki: 35 kg

Wysokość rantu tylnego 100 mm

Wymiary:

1200X600XH850+100MM

1600X700XH850+100MM

800X700XH850+100MM

i wiele innych



Witryny chłodnicze

Witryna chłodnicza przeznaczona jest do ekspozycji ciast, tortów, koktajli czy różnego rodzaju napojów. Nowoczesne wzornictwo połączone z wysoką jakością surowców powodują, że doskonale prezentuje się na froncie we wszelkiego typu cukierniach, kawiarniach, restauracjach czy punktach handlowych. Dodatkowo zainstalowane oświetlenie LED eksponuje prezentowane potrawy w bardzo atrakcyjny sposób zachęcając klientów do ich wyboru. Sterowanie witryną odbywa się za pomocą sterownika elektronicznego.



Witryna chłodnicza 400 L 68 x 68 x 175

Nadstawka chłodnicza ma pojemność 400L i posiada cztery półki z hartowanego szkła o regulowanej wysokości. Wykonane są one ze szkła hartowanego, podobnie jak zaokrąglona szyba przednia. Zapewnia to dużą wytrzymałość, a jednocześnie bardzo dobre właściwości izolujące. Witryna pracuje w zakresie temperatur $+2^{\circ}\text{C}$ ~ $+8^{\circ}\text{C}$ wykorzystując czynnik chłodniczy R290. Natomiast zastosowana technologia chłodzenia wymuszonego oraz funkcja automatycznego rozmrażania zapewniają bardzo efektywną pracę, a jednocześnie są energooszczędne. Witryna posiada cztery specjalnej konstrukcji nóżki z wbudowanymi kółkami. Wkręcając nóżki witryna osiada na kółkach, dzięki czemu możliwe jest jej przestawienie w dowolne miejsce. Natomiast po wykręceniu nóżek witryna osiada stabilnie na podłożu i pozostaje unieruchomiona.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Witryna chłodnicza 400 L 65 x 65 x 190

Witryna ma pojemność 400L i posiada trzy półki szklane o regulowanej wysokości mocowania. Dostęp do nich odbywa się za pośrednictwem otwieranych drzwiczek szklanych. Wykonane są one z dwuwarstwowych szyb hartowanych, podobnie jak szyba frontowa i boczne. Zapewnia to dużą wytrzymałość, a jednocześnie bardzo dobre właściwości izolujące. Witryna pracuje w zakresie temperatur $+2^{\circ}\text{C}$ ~ $+8^{\circ}\text{C}$ wykorzystując czynnik chłodniczy R290. Natomiast zastosowana technologia chłodzenia powietrzem obiegowym oraz funkcją automatycznego rozmrażania zapewniają bardzo efektywną pracę, a jednocześnie są energooszczędne. Ponad to chłodzenie obiegowe gwarantuje równomierne rozprowadzenie powietrza wewnątrz całej witryny zapewniając równą temperaturę na każdej półce.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !

450 W	680x680 x1750 mm	2-8 °C	400L	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA		AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY	LED LIGHTING OŚWIETLENIE		AUTOMATIC DOOR CLOSER AUTOMATYCZNE ZAMYKANIE DRZWI	ADJUSTABLE SHELVES REGULOWANE PÓŁKI	R290	360° 4x

636 W	650x650 x1908 mm	0-12 °C	400L	AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE	DIGITAL TEMPERATURE CONTROL CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHTING OŚWIEMLENIE		ADJUSTABLE SHELVES REGULOWANE PÓŁKI	R290	360° 4x 	

Miksery planetarne

Mikser przeznaczony jest do: wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu. Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe: hak do mieszania ciast lekkich, różgę do ubijania piany, mieszadło do ubijania piany.



Mikser 60 L

Silnik o mocy 2000W, zasilany prądem 380~415V / 50Hz. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą paska napędowego, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych. Posiada trzy prędkości pracy 74 / 155 / 388 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy. Wymiary 1250x750x570mm waga 218kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Dzieża i akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Dzieża o pojemności 60L opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Mikser 30 L

Silniki o mocy 1100W, zasilany prądem 220~240V/50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej. Posiada trzy prędkości pracy 104 / 187 / 365 obr/min dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy. Wymiary 780x540x430mm waga 91kg. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast dzieża oraz akcesoria dodatkowe zrobione są ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Dzieża o pojemności 30L i średnicy wewnętrznej 340mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Smażalniki

To urządzenie szczególnie przydatne do smażenia w głębokim tłuszczu: ryb, pączków, mięsa, krokietów, warzyw. Przydatną cechą smażalnika jest zastosowanie tak zwanej "zimnej strefy" czyli odtępowi pomiędzy grzałką a dnem zbiornika. Funkcja ta wykorzystuje zjawisko, polegające na tym, że ciepło wytwarzane przez grzałkę unosi się do góry ogrzewając olej. Natomiast pod grzałką temperatura oleju jest niższa. Dzięki temu okruchy i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się. Zarówno obudowa, jak i pokrywa frytownicy, wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dzięki temu smażalnik jest szybki w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości.



Smażalnik 26,5 L 6 kW

Całkowita pojemność to 35L, minimalny poziom oleju wynosi 21L, a maksymalny 26,5L. Możliwe jest ustawienie pracy w zakresie 60~200°C. Wyjmowana grzałka ma możliwość powieszenia jej na uchwycie w pozycji, w której ściekający olej trafia z powrotem do zbiornika. Smażalnik posiada dodatkowe zabezpieczenie, automatycznie wyłączające grzałkę przy wyciągnięciu jej ze zbiornika. Zabezpieczenie chroni ją przed przegrzaniem, przy temperaturze powyżej 260°C. Smażalnik posiada kranik. Posiada wytrzymały kosz o wymiarze 490x285x100mm z bocznymi uchwytami. Specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie kosza bezpośrednio nad zbiornikiem. Dzięki temu znacznie zwiększa się czystość stanowiska pracy i minimalizuje czas potrzebny na czyszczenie. Dodatkowo smażalnik posiada boczny ociekacz, na którym można odstawić do ostygnięcia i ocieknięcia usmażone produkty. Smażalnik, zasilany prądem o napięciu 380~400V ma wymiary 600x600x360mm i waży 15,0kg.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Smażalnik 23 L 6 kW

Całkowita pojemność to 35L, minimalny poziom oleju wynosi 21L, a maksymalny 26,5L. Możliwe jest ustawienie pracy w zakresie 60~200°C. Wyjmowana grzałka ma możliwość powieszenia jej na uchwycie w pozycji, w której ściekający olej trafia z powrotem do zbiornika. Smażalnik posiada dodatkowe zabezpieczenie, automatycznie wyłączające grzałkę przy wyciągnięciu jej ze zbiornika. Zabezpieczenie chroni ją przed przegrzaniem, przy temperaturze powyżej 260°C. Smażalnik posiada kranik. Posiada wytrzymały kosz o wymiarze 490x280x100mm z bocznymi uchwytami. Specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie kosza bezpośrednio nad zbiornikiem. Dzięki temu znacznie zwiększa się czystość stanowiska pracy i minimalizuje czas potrzebny na czyszczenie. Dodatkowo smażalnik posiada boczny ociekacz, na którym można odstawić do ostygnięcia i ocieknięcia usmażone produkty. Smażalnik, zasilany prądem o napięciu 380~400V ma wymiary 570x580x340mm i waży 14,0kg.

OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !

60-200
°C

SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA

PC
PANEL COVER
OSŁONA PANELU

COLD
AREA
ZIMNA
STREFA

DRAINING
TAP
KRAN
SPUSTOWY

60-200
°C

SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA

PC
PANEL COVER
OSŁONA PANELU

COLD
AREA
ZIMNA
STREFA

DRAINING
TAP
KRAN
SPUSTOWY

Clean Hands

Praktyczny i szybki sposób na zdjęcie rękawicy, dzięki któremu dłonie nie dotykają żywności. Rękawicę można łatwo wymienić. Jest wyposażona w magnetyczną podstawę i opaskę, dzięki czemu można jej używać jedną ręką. Zastosowanie w:

- Piekarniach, cukierniach • Sklepach spożywczych i marketach • Barach
- Warzywniakach • Sklepach rybnych

Dzięki systemowi Clean Hands HygoStar do przeszłości przechodzą klasyczne rękawice jednorazowe używane dotychczas w przemyśle spożywczym. Opatentowany pomysł połączenia opaski magnetycznej i jednorazowej rękawicy sprawił, że powstał unikalny produkt znacząco poprawiający wygodę i tempo pracy przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych standardów higienicznych. Innowacyjny materiał użyty do produkcji rękawic sprawia, że dłoń nie poci się, a folia nie przykleja się do skóry.

Podstawowy zestaw składa się z trzech elementów:

- podstawy magnetycznej • bransoletki • rękawic jednopalcowych (5 szt.)



Butelki do żurku



Noże do krajalnic



Warniki

Urządzenie do szybkiego zaparzania dużej ilości wody. Warnik do wody wykonany jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej, wypolerowanej na wysoki połysk, dzięki czemu bardzo elegancko prezentuje się w hotelach, salach konferencyjnych czy restauracjach. Wysoka jakość wykończenia połączona jest z niezawodnością wynikającą z użycia bardzo wydajnych grzałek oraz specjalnemu systemowi zabezpieczeń. Warnik posiada regulację zakresu pracy w przedziale 30~110°C. Natomiast wbudowane lampki kontrolne sygnalizują grzanie oraz podtrzymania temperatury. Wyłącznik pozwala natomiast wyłączyć urządzenie bez konieczności odłączania wtyczki z sieci.

Warnik 22 L



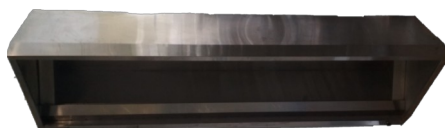
Grzałka o mocy 3000W znajduje się pod dnem warnika. Takie rozwiązanie posiada szereg zalet. Najważniejszy to brak kontaktu z wodą, dzięki czemu nie tworzy się na niej kamień, który z czasem może doprowadzić do przegrzania i do awarii. Bardzo istotna jest możliwość łatwego czyszczenia pojemnika i jego odkamieniania. Zastosowane zabezpieczenia przeciw przegrzaniu się oraz przed pracą na sucho znacznie wydłużają żywotność urządzenia. Na zewnątrz pojemnika znajduje się wskaźnik poziomu wody ze skalą w litrach. Po obu stronach są nienagrzewające się uchwyty do przenoszenia. Ich konstrukcja stanowi system TWIST-LOCK dzięki czemu możliwe jest szczelne zamknięcie pokrywy. Kranik o specjalnej konstrukcji, który zapobiega kapaniu. Plastikowa podstawa umożliwia zainstalowanie tacki ociekowej. Wysokość - 602 mm
OFERUJEMY RÓŻNE WARIANTY !



Piec jednokomorowy

Na sprzedaż piec jednokomorowy elektryczny. Używany ale stan bardzo dobry. Polska produkcja. Wyciągnięty z produkcji. Podana cena jest ceną netto.

5 900 zł



2 000 zł

Wyciąg gastronomiczny

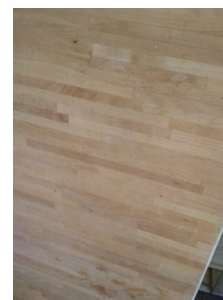
Szerokość: 270 cm

Długość: 80

Wysokość: 55 cm.

Okap gastronomiczny/ piekarniczy/ cukierniczy duży wykonany ze stali nierdzewnej. Okap zdjęty bezpośrednio z produkcji.

Jest to urządzenie uniwersalne, może być zamontowane jako wolno-wiszący lub przymocowany do ściany itd.



Błat bukowy

O grubości 4 cm. Stan bardzo dobry.

Wymiary:

szerokość - 280 cm;
głębokość - 120 cm.

Podana cena jest ceną netto.

1 400 zł

Dozownik mechaniczny do wylewania ciasta biszkoptowego

Biszkopt wylewany jest na pergamin o stałej szerokości 40 cm i dowolnej długości.

Zalety urządzenia:

- ✓ sympatyczne urządzenie
- ✓ poręczne i mobilne
- ✓ łatwe w obsłudze
- ✓ łatwe w myciu
- ✓ bardzo wydaje / **jednoosobowa obsługa**
- ✓ posiada estetyczny wygląd
- ✓ nie ma sobie równych w kwestii uniwersalności
- ✓ praktycznie pozbawione awaryjności
- ✓ **pozwala zaoszczędzić czas, zasoby ludzkie, a tym samym pieniądze**
- ✓ wydajność nawet do 200 tac na godzinę (proces zależny jest od utrzymania ciągłości podawania ubitego ciasta do zasobnika)

Obsługa:

Z tyłu urządzenia znajduje się rolka z nawiniętym pergaminem. Po napełnieniu zasobnika masą biszkoptową wysuwamy pergamin na oczekiwaną długość wraz z naniesioną na niego masą ciasta o dowolnej grubości (w zależności od potrzeby).



1) wyciągamy pergamin z nałożoną masą biszkoptową



2) naciągamy pergamin z masą na blachę



3) po przykryciu całej blachy odcinamy pergamin nożem



4) porcja jest już gotowa, powtarzamy czynność z kolejną blachą



Papier pergamin w rolce dedykowany do dozownika.

Papier wypiekowy w kolorze białym:

Gramatura: 50 gsm

Szerokość: 40 cm,

Długość: 375 m.

Wysoka jakość, dobra cena!

Lodówka Polar

Wysokość 110 cm,

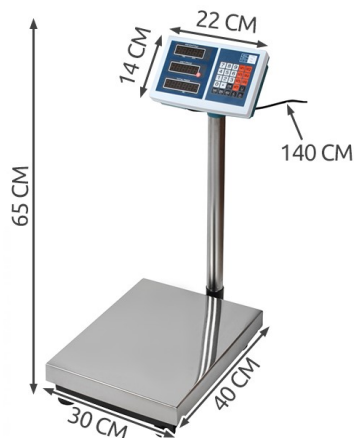
Szerokość 50 cm

Długość 60 cm

Sprawną w 100%.

600 zł





Waga magazynowa

- możliwość pracy w temp.: od -10 do 40 st.
- funkcja: tarowanie
- zakres ważenia: do 100kg
- dokładność: 50g



2 500 zł

Ubijaczka BOKU 25 I

- 100% sprawna
- Ubijaczka BOKU
- 2 różgi w zestawie



8 000 zł

Piec konwekcyjny WIESHEU VARIO B4-ML

- Piec konwekcyjny - elektryczny
- 2 komory wypiekowe na 4 blachy o wymiarach: 60 cm na 40 cm.
- Stan bardzo dobry



529 zł

Nowy regal na pieczywo

Wysoka jakość, solidny, trwały, estetyczny i ekologiczny design (na zdjęciu dwa regały obok siebie)



5 000 zł

Krajalnica automatyczna

Automatyczna krajalnica ECOMATIC. Wtyczka na siłę. Rozstaw noży 9 mm. Możliwość podłączenia i sprawdzenia na miejscu. Najwyższa jakość



5 000 zł

Krajalnica automatyczna

Automatyczna krajalnica firmy WABAMA. Prąd: 230. Rozstaw noży 10 mm. Możliwość podłączenia i sprawdzenia na miejscu. Najwyższa jakość.



17250 zł

Maszyna do produkcji ciastek

Solidna, dobra konstrukcja. Prosto z piekarni. Więcej informacji telefonicznie. Podana cena jest ceną NETTO



7 500 zł

Stożek piekarniczy

Maszyna stożek zaokrąglarka piekarnicza. Maszyna Polskiej produkcji. Używana. Bardzo dobry i ładny stan



Mikser 1200 W

Robot kuchenny do zagniatania ciasta. 8 stopniowy przełącznik. Misa o pojemności 6,3 litra, ze stali nierdzewnej, maks. na 3,0-3,5kg ciasta. Mieszadło hakowe z odlewu aluminiowego (z powłoką zapobiegającą przywieraniu) - umożliwia jednolite mieszanie większych ilości ciasta



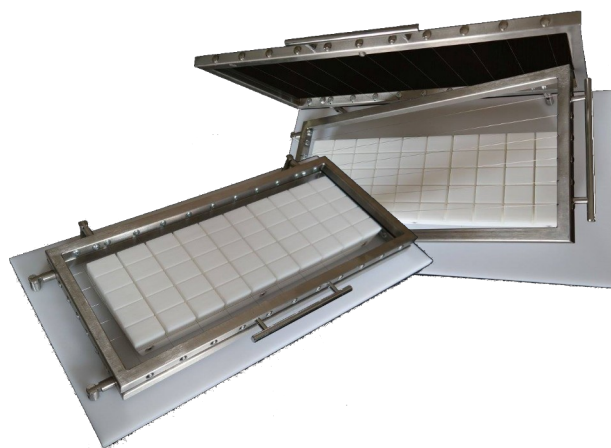
Pistolet natryskowy

Do emulsji do blach. To urządzenie o szerokim zastosowaniu. Produkt przeznaczony jest do użytku domowego jak również przemysłowego. Podnosi komfort malowania. Nadaje się także do prac w ogrodzie.



Sorter bilonu

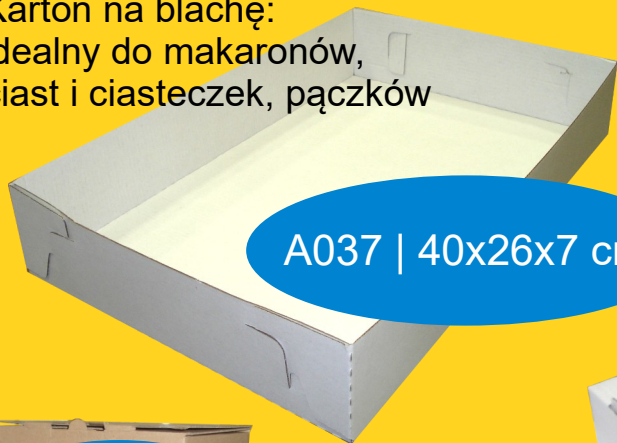
Duża pojemność zasobników, nowy system podawania monet na talerz sortujący. Sorter do bilonu LAURA S8 to solidne i niezawodne urządzenie które usprawnia i przyspiesza niewygodny proces obsługi monet. Model ten zyskał szerokie grono użytkowników oraz bardzo pozytywne opinie.



Gitara do cięcia ciast

Przecina szybko i dokładnie, większe kawałki ciasta na małe, równe porcje. Podstawę można łatwo i szybko zdemontować i umyć pod bieżącą wodą lub w zmywarce. Urządzenia wykonane są atestowanych materiałów najwyższej jakości, tj.: kwasoodporna stal nierdzewna oraz Poliactal. Gitara tnąca takie ciasta jak: serniki, pianki, kremy, biszkopty, miękka czekoladę, musy, galaretki itp. Do zestawu dołączone są: przyrząd do naciągania strun; zapasowe struny tnące; klucz imbusowy; szpatułka do wygarniania resztek.

Karton na blachę:
idealny do makaronów,
ciast i ciasteczek, pączków



A037 | 40x26x7 cm

Karton z łatwym
pakowaniem z boku



30x40x10 cm

Karton wzmocniony na pączki,
drożdżówki, bułki;
do układania piętrowego



40x60x8 cm

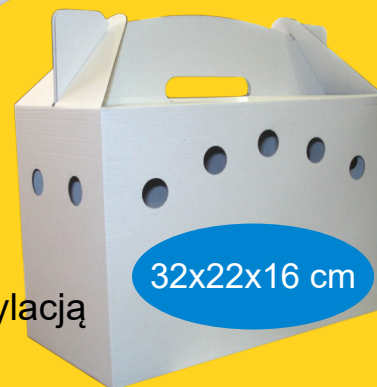


24x16x10 cm



29x17,5x7,5 cm

Karton na calzone,
ciasta, pączki



32x22x16 cm

Karton z wentylacją

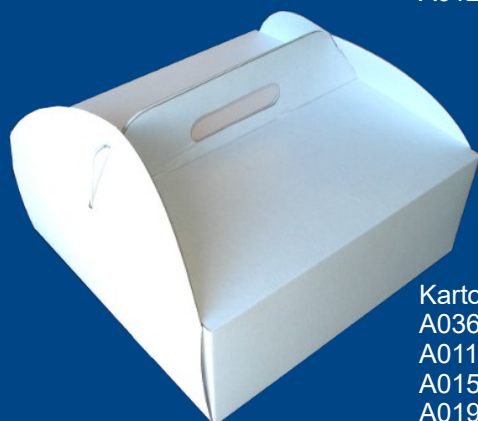


Karton na tort złoty
A018 | 26,5x26,5x14 cm



Karton na tort srebrny
A027 | 20x20x10 cm
A013 | 30x30x12 cm
A014 | 26,5x26,5x14 cm

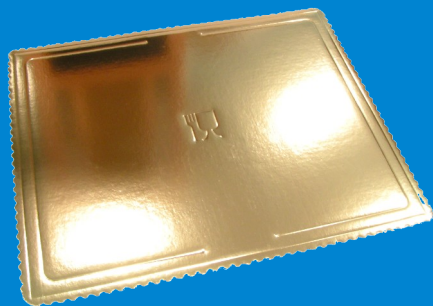
Karton na tort srebrno-złoty
A012 | 30x30x12 cm



Karton na tort biały
A036 | 20x20x10 cm
A011 | 26,5x26,5x14 cm
A015 | 30x30x12 cm
A019 | 35x35x15 cm



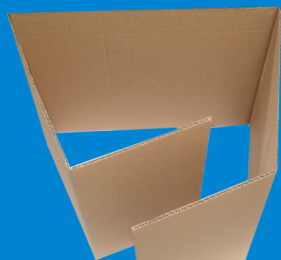
Karton na tort biały
A040 | 26,5x26,5x25 cm
A016 | 32x32x25 cm
A039 | 35x35x25 cm
A017 | 42x32x25 cm



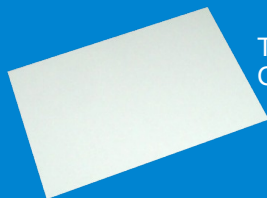
Podkład złoty sztywny
 30x20 cm
 40x30 cm
 47x36 cm
 53x43 cm
 60x40 cm
 66x46 cm



Podkład złoty sztywny
 Ø 24 cm
 Ø 36 cm
 Ø 44 cm



Obwoluta zabezpieczająca
 P002 | 136x33 cm



Tacka prosta
 C010 | 20x14 cm

Podkład złoty metalizowany

Ø 16 Ø 32
 Ø 18 Ø 34
 Ø 24 Ø 38
 Ø 28 Ø 40
 Ø 30



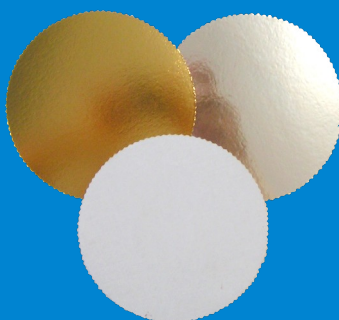
Tacka pod zapiekanke
 33x7x1,5 cm
 29x7x1,5 cm



Tacka złota
 29,2x20,3 cm
 34,0x22,8 cm



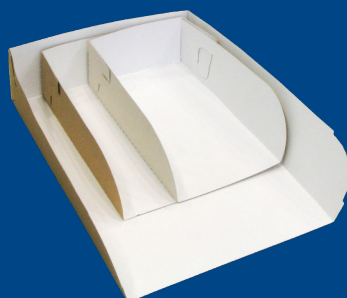
Przekładka tekturowa
 (z opcją powlekania folią)
 27x40 cm
 Przekładki do palet
 (dowolne rozmiary i gramatura)



Krażek srebrny
 B010 | Ø 16
 B011 | Ø 18
 B012 | Ø 22
 B013 | Ø 25
 B014 | Ø 30

Krażek złoty
 B020 | Ø 16
 B021 | Ø 18
 B022 | Ø 22
 B023 | Ø 25
 B024 | Ø 30

Krażek biały
 B001 | Ø 16
 B002 | Ø 18
 B003 | Ø 22
 B004 | Ø 25
 B005 | Ø 30
 B032 | Ø 36



Tacka typ
 A: C001 | 17,5x10x5 cm
 B: C002 | 17,5x15x5 cm
 C: C003 | 25x18x6 cm



Pudełko fasonowe
 18x7,5x5 cm
 21x8,5x6 cm
 30x7x5 cm



Pudełko fasonowe
 A090 | 19,5x14,5x11,5 cm



Przy
 Zamówieniu
 1000 sztuk -
 nadruk
 gratis

Karton do pizzy
 A080 | Ø 28 cm
 A075 | Ø 32 cm
 A070 | Ø 40 cm
 A071 | Ø 42 cm
 A073 | Ø 50 cm



Podpórki
 (mercedesy)
 do pizzy



Tacka typ D
 C004 | 22x16x5 cm
 C033 | 20x30x8 cm
 A037 | 26x40x7 cm

Możliwość modyfikacji typu faktury i gramatury wszystkich kartonów

CENTRUM POLSKA
 IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
 Ogórzeleczyń 1A, 62-740 Tuliszków
 Tel. 6519 300 388
 www.centrumpolska.pl

sklep.centrumpolska.pl
facebook.com/CentrumPolska





Aparatusz załadowczy (nowe i używane) do pieców wszelkiego typu. Wykonane z utwardzonego aluminium oraz elementów ze stali nierdzewnej, służą do prowadzenia rozrostu oraz załadunku ciasta do pieca.

(wymiarów na zamówienie)

Wózki do aparatury załadowczych do pieców. Przystosowane do składowania i garowania pieczywa na aparaturze. Praca na aparaturze załadowczych przyspiesza załadunek komory pieca i pracę personelu piekarni. Wykonujemy wózki według indywidualnych potrzeb klienta (szerokość, długość, ilość półek).

Pomocnik ze stali

Regał ze wzmocnioną konstrukcją

NIERDZEWNA STAL

WZMOCNIONE PÓŁKI

PROSTY MONTAŻ

TANIA ROZBUDOWA



WZMOCNIONE BLENDAMI

W ofercie mogą pojawić się nowe urządzenia.
Kontakt: 519 300 388