MASZ
MALINOWSKI
GLIWICE

CATALOGUE OF MACHINES AND DEVICES FOR CAKE SHOPS AND BAKERIES

KATALOG BÄCKEREI-UND KONDITOREIANLAGEN

CE

SM – Spiral mixers with permanent kneading trough
SM - Spiralknetmaschinen mit festem Kessel

SM model is a modern, industrial mixer for kneading dough containing minimum 40% of water. Minimal amount of dough in a kneading trough during mixing is 10 % of maximal value. The machines are produced in two casing versions – varnished steel or stainless steel. The elements having contact with food are made of acid-resistant steel. Closed steel, openwork or plastic cover of a kneading trough (to be selected by a client). Two-speed motor of a spiral drive, single-speed motor of a kneading trough drive. Switch to manual mode in the event of electronic equipment failure. Power supply 400V. Normal analogue control panel or touch panel with a program selector (to be selected), sensor of dough temperature in a scraper. CE

Knetmaschinen der SM-Typenreihe sind moderne, für die Industrie vorgesehene Knetmaschinen zum Kneten von Teigen mit einem Wassergehalt von mindestens 40%. Die Teigmindestmenge im Kessel beim Kneten beträgt 10% der Teighöchstmenge. Die Maschinen werden in zwei Gehäuseversionen, d.h. aus lackiertem Stahl oder Edelstahl, hergestellt. Die Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus säurebeständigem Stahl gefertigt. Die Kesseldeckel sind nach Kundenwunsch in der Stahl-, Gitter- oder Kunststoffausführung verfügbar. Diese Maschinen werden mit einem Zwei-Gang-Spiralantriebsmotor und einem Ein-Gang-Getriebe-Antriebsmotor angetrieben. Beim Ausfall der Elektronik kann in Manuell-Modus umgeschaltet werden. Stromversorgung 400V. Die Maschine verfügt (nach Wunsch) über einen einfachen Analog- bzw. Touch-Bedienfeld und einen Teigtemperatursensor im Abstreifer. CE.

Model	Capacity of a kneading trough Kesselvolumen kg/l	Diameter of kneading trough Kesseldurchmesser cm	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
SM 60	40/60	53	2,4	98/60/109	260
SM 85	60/85	58	3,5	103/62/118	310

Model	Capacity of a kneading trough Kesselvolumen kg/l	Diameter of kneading trough Kesseldurchmesser cm	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
SM 130	80/130	70	4,25	134/73/136	516
SM 180	120/180	75	6,1	137/78/136	536
SM 260	160/260	86	7,1	147/90/142	585
SM 320	200/320	94	9	164/98/153	852

MASZ MALINOWSKI GLIWICE

SMR – Spiral mixers with moving kneading trough
SMR – Spiralknetmaschinen mit ausfahrbarem Kessel

SMR model is a modern, industrial mixer with a moving kneading troughs for kneading dough containing minimum 40% of water. Minimal amount of dough in a kneading trough during mixing is 10 % of maximal value. The machines are produced in two casing versions – varnished steel or stainless steel. The elements having contact with food are made of acid-resistant steel. Closed steel, openwork or plastic cover of a kneading trough (to be selected). These devices have automatically, hydraulically lifted head. Kneading trough is automatically pulled and anchored under the head. Two-speed motor of a spiral drive, two-speed motor of a kneading trough drive. Power supply 400V. Normal analogue control panel or touch panel with a program selector (to be selected), sensor of dough temperature in a scraper. Switch to manual mode in the event of electronic equipment failure. Water dispenser optionally. CE.

Knetmaschinen der SMR-Typenreihe sind moderne, für die Industrie vorgesehene Knetmaschinen mit ausfahrbarem Kessel zum Kneten von Teigen mit einem Wassergehalt von mindestens 40%. Die Teigmindestmenge im Kessel beim Kneten beträgt 10% der Teighöchstmenge. Die Maschinen werden in zwei Gehäuseversionen, d.h. aus lackiertem Stahl oder Edelstahl, hergestellt. Die Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus säurebeständigem Stahl gefertigt. Die Kesseldeckel sind nach Kundenwunsch in der Stahl-, Gitter- oder Kunststoffausführung verfügbar. Diese Maschinen werden mit einem Zwei-Gang-Spiralantriebsmotor und einem Ein-Gang-Getriebe-Antriebsmotor angetrieben. Beim Ausfall der Elektronik kann in Manuell-Modus umgeschaltet werden. Stromversorgung 400V. Die Maschine verfügt (nach Wunsch) über einen einfachen Analog- bzw. Touch-Bedienfeld und einen Teigtemperatursensor im Abstreifer. Der Wasserspender als Option erhältlich. CE.

Model	Capacity of a kneading trough Kesselvolumen kg/l	Diameter of kneading trough Kesseldurchmesser cm	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
SMR 130	80/130	70	5,6	147/85/128	715
SMR 180	120/180	75	6,8	149/87/128	726
SMR 260	160/260	86	7,8	158/93/138	797

Model	Capacity of a kneading trough Kesselvolumen kg/l	Diameter of kneading trough Kesseldurchmesser cm	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
SMR 320	200/320	94	10,5	170/103/146	1149
SMR 350	250/350	100	14	175/106/156	1297
SMR 450	300/450	100	14	175/106/156	1312
SMR 500	350/500	110	18,7	194/113/164	1580

HT and HRT – Mixers for hard dough
HT und HRT – Knetmaschinen für harte Teigsorten

The mixers for hard dough (HT – with a permanent kneading trough, HRT – with a moving kneading trough) are produced based on SM and SMR mixers, but they have appropriate technical parameters for production of dough containing less than 40% of water. In comparison with standard mixers, HT and HRT models have stronger engines, one for a spiral drive and one for a kneading trough drive, additional drive belts and reinforced spiral, designed for hard doughs. Remaining constructional elements and control systems operate similarly to SM and SMR models. Power supply 400V. CE.

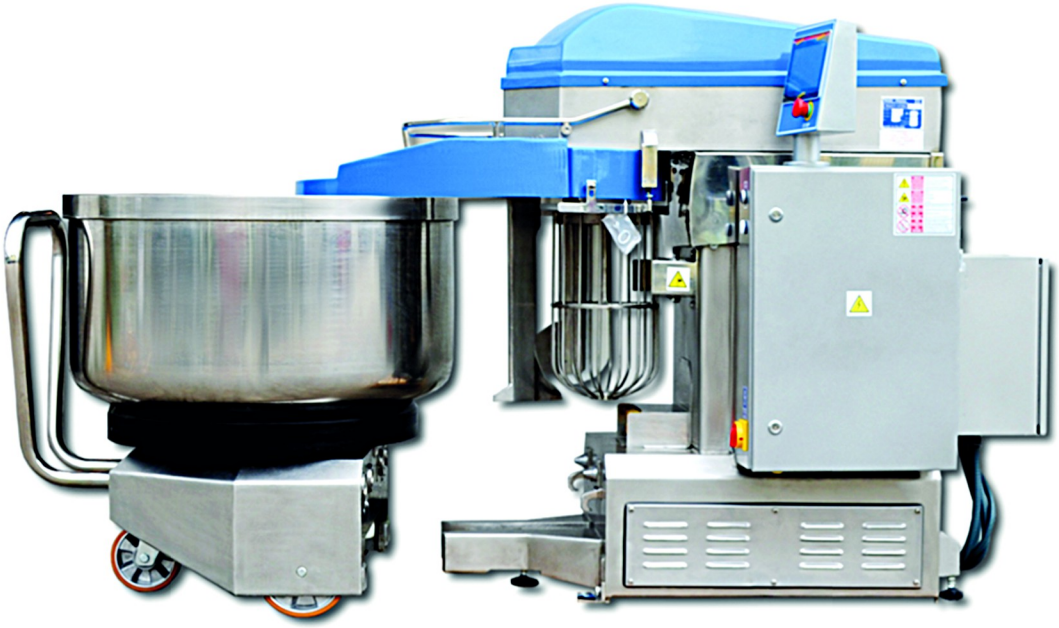
Knetmaschinen für harte Teigsorten (HT – mit festem Kessel, HRT – mit ausfahrbarem Kessel) werden auf Basis der Knetmaschinen SM und SMR gefertigt, verfügen jedoch über entsprechende technische Parameter, die das Kneten von Teigarten mit einem Wassergehalt unter 40% ermöglichen. Knetmaschinen HT und HRT, im Vergleich zu den Standardmodellen, verfügen über zusätzliche Antriebsriemen und verstärkte Spirale, die für harte Teigsorten angepasst ist. Stromversorgung 400V. CE.

Model	Capacity of a kneading trough Kesselvolumen kg/l	Diameter of kneading trough Kesseldurchmesser cm	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
HT 100	100/180	75	9	155/89/153	770
HT 150	150/260	86	12,5	155/89/153	805
HRT 100	100/180	75	10,5	164/93/146	1102
HRT 150	150/260	86	14	170/103/146	1253
HRT 200	200/320	94	18,7	194/113/164	1557

SMRU – High-capacity mixer and beater with a moving kneading trough
SMRU – Großvolumen-Knet-Mixer-Maschine mit ausfahrbarem Kessel

SMRU model is an industrial mixer with a moving kneading trough, built based on SMR machines, designed for beating and blending confectionery masses and preparing soft doughs. User-friendly touch steering panel allows to fully program and save working parameters. The machines are equipped with quick-fit for easy tool replacement. Our offer includes three types of tools - blade, cross and twig. Rotation control is smooth, based on inverter. Minimal rotational speed of a tool is 93 rot/min, and maximum speed between 300 and 330 rot/min, depending on the model. Power supply 400V. CE.

Die SMRU-Anlagen sind industrielle Knet-Mixer-Maschinen mit ausfahrbarem Kessel, gefertigt auf Basis der SMR-Anlagen und fürs Schlagen und Vorbereiten der Süßwaren sowie auch für die Vorbereitung leichter Teigsorten vorgesehen. Das Touch-Bedienfeld ermöglicht eine leichte und vollständige Programmierung und Einspeicherung der Arbeitsparameter. Die Anlagen verfügen über eine Schnellkupplung, die einen einfachen Austausch der Werkzeuge ermöglicht. Es stehen drei Werkzeugarten zur Verfügung – die Paddel, das kreuzförmiges Knetarm und der Schneebesen. Die stufenlose Drehzahlregelung wird mit Hilfe des Frequenzumrichters erreicht. Die Mindestdrehzahl des Werkzeuges beträgt 93 U/min. Die maximale Drehzahl liegt je nach Modell zwischen 300 und 330 U/min. Stromversorgung 400V. CE.



Model	Capacity of a kneading trough Kesselvolumen l	Diameter of kneading trough Kesseldurchmesser cm	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
SMRU 130	130	70	5,6	147/85/128	715
SMRU 180	180	75	6,8	149/87/128	726
SMRU 260	260	86	7,8	158/93/138	797
SMRU 350	350	100	14	175/106/156	1297

ROCH – Semi-automatic bread slicers
ROCH - Halbautomatischer Brotgatter

These slicers slice cooled bread into slices between 11 and 13 mm thick. Maximal dimension of loaves of bread: length 47, width 23, height 14 cm. Loading and collection of sliced bread are made manually, one loaf of bread each time. Efficiency depends on the type of bread and degree of cooling down. Knives are mounted in frame and their tension is adjusted. Bread is moved towards knives with the use of manual pusher or automatically (option). The devices designed for work in small bakeries and shops. Power supply 230 V or 400 V. CE.

Diese Schneidemaschinen sind zum Schneiden von gekühltem Brot in 11 oder 13 mm dicke Scheiben bestimmt. Die maximale Größe der Brote: Länge 47 cm, Breite 23 cm, Höhe 14 cm. Das Laden und die Abnahme des geschnittenen Brots wird manuell durchgeführt, jeweils zu einem Brot. Die Leistung hängt von der Brotsorte und dem Abkühlungsgrad ab. Die Messerbänder sind im Rahmen montiert und deren Spannung ist einstellbar. Das Brot wird mit einem manuellen Schieber oder automatisch (optional) zu den Messern geschoben. Diese Brotmaschinen sind für kleine Bäckereien und Geschäfte bestimmt. Stromversorgung 230 V oder 400 V. CE.

Model	Efficiency 0,6 kg/1 kg bread Leistung Brot 0,6 kg/1 kg pc/h	Width of a slice Scheibendicke mm	Number of knives Anzahl der Messer	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
ROCH	360/320	11/13	40/34	0,55	73/70/1250	175

ROXY – Bread slicer with a conveyor belt
ROXY – Brotgatter mit Bandzuführung

These slicers slice cooled bread into slices between 11 and 13 mm thick (also 15 and 16 mm). Maximal dimension of loaves of bread: length 44, width 23, height 14 cm. Cutting unit is built of two frames with attached flat knives. Bread is put on a feeder belt, pressed with the rollers, moves automatically towards knives. It is controlled by the panel in front of a machine. Speed of feeder belts is smoothly adjusted. Sliced bread is collected in front of a device and manually moved to a bag, opened with air by a blower. These slicers must be operated by two people. ROXY slicers are designed for middle-sized production facilities. Power supply 400 V. CE.

Diese Brotschneidemaschinen sind zum Schneiden von gekühltem Brot in Scheiben von 11 oder 13 mm Dicke (auch 15 und 16 mm) vorgesehen. Die maximale Größe der Brote: Länge 44, Breite 23, Höhe 14 cm. Das Schneidset besteht aus zwei Rahmen, an denen flache Klingen montiert sind. Das Brot, das auf dem Förderband liegt, wird von den Walzen gedrückt und wird automatisch zu den Messern transportiert. Die Steuerung erfolgt mittels eines Bedienpult, welches sich auf der Vorderseite der Maschine befindet. Die Geschwindigkeit des Zuführbandes kann stufenlos einstellt werden. Das geschnittene Brot wird von der Vorderseite der Maschine abgenommen und manuell in einen Beutel, der mit der Beutelblasmaschine geöffnet wird, verpackt. Für den effektiven Betrieb dieser Brotschneidemaschinen sind zwei Personen notwendig. ROXY-Brotschneidemaschinen sind für mittelgroße Betriebe bestimmt. Stromversorgung 400 V. AC. CE.

Model	Efficiency 0,6 kg/1 kg bread Leistung Brot 0,6 kg/1 kg pc/h	Width of a slice Scheibendicke mm	Number of knives Anzahl der Messer	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
ROXY	950/730	11/13	40/36	1,35	174/108/125	250

RAMZES – Bread slicers with a circular knife
RAMZES – Brotschneidemaschinen mit Kreismesser

RAMZES circular slicers are designed for slicing bread into slices between 4 and 20 mm thick. The devices slice in accordance with two procedures: automatically (selected thickness and number of slices according to saved program) or manually (selected thickness and number of slices according to client's recommendations). Thickness of slice increases by 1 mm. Loaf of bread can be sliced into two halves. Circular knife is made of carbon steel covered with Teflon (fresh bread can be sliced). Cutting unit does not require oiling. The slicers designed for work in small bakeries and shops (to be operated by the staff). Disc allows to make about 1 million cuts. Power supply 230V. CE.

Kreismesserbrotmaschinen RAMZES sind zu Brotschneiden auf Scheibenbreite von 4 bis 20 mm bestimmt. Diese Maschinen schneiden in zwei Verfahren: automatisch (für die entsprechende Schnittendicke und -anzahl muss das gespeicherte Programm gewählt werden) oder manuell (die entsprechende Schnittendicke und -anzahl wird nach je nach Kundenanforderungen eingestellt). Die Scheibendicke nimmt je 1mm zu. Die Möglichkeit besteht das Brot in zwei Hälften zu schneiden. Das Kreismesser ist aus Kohlenstahl gefertigt und mit Teflon beschichtet (frisches Brot kann problemlos geschnitten werden). Das Schneidwerk bedürft keine Ölung. Diese Brotmaschinen sind für kleine Bäckereien und Geschäfte bestimmt (die von den Mitarbeitern, aber nicht vom Kunden bedient werden). Das Kreismesser ermöglicht etwa 1 Million Schnitte. Stromversorgung 230V. CE.

RAMZES – in built-in furniture
RAMZES – im Möbelverbau

These slicers can be developed in furniture or they are delivered separately for individual furniture.

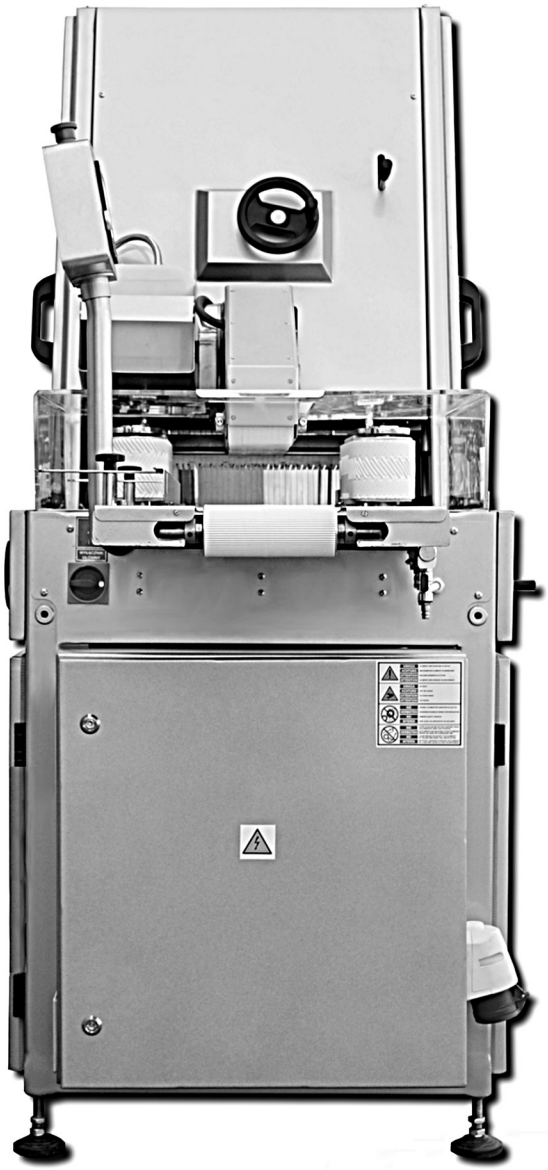
Diese Brotschneidemaschinen wurden für den Möbelverbau in eine Möbelreihe bzw. für den einzelnen Möbelverbau vorgesehen.

Model	Efficiency 0,6 kg/1 kg bread Leistung Brot 0,6 kg/1 kg pc/h	Width of a slice Scheibendicke mm	Number of knives Anzahl der Messer	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
RAMZES	120 action/min	4 to 20	1	1,5	84/72/107	242

They are industrial devices of very high efficiency, designed for large bakeries. Bread that is maximum 38 cm long is cut into slices between 11 and 13 mm thick. Loading part consists of bottom, upper and two lateral belts. Collection part is designed for work with packing line. Middle part consists of: cutting belt unit, oiling system and scrapers of bottom and upper drum (they remove crumbs). The device has a sensor of a broken knife, mechanism of sharpening cutting belts, as well as counter of sliced loaves of bread. This device is controlled by electronic touch panel. Speed of feeder belts is smoothly adjusted. These machines must be operated by at least two people. They can be equipped with two-way table for packing with a blower for the bags, as well as with rotary table for packed bread. Power supply 400V. CE.

REX – Industrial bread slicers
REX - Industriebrotgatter

Dies sind Industriegeräte mit sehr hoher Leistung, bestimmt für große Bäckereien. Die Brote mit maximaler Länge von 38 cm werden auf Scheiben mit Dicke von 11 oder 13 mm geschnitten. Das Ladeelement besteht aus einem unteren, einem oberen und zwei seitlichen Gurten. Das Empfangsteil ist angepasst, um mit der Verpackungslinie zu arbeiten. Im mittleren Bereich befindet sich eine Reihe von Schneidebändern, das System für die Ölung der Scheidebänder und obere und untere Trommelabstreifer (um Krümel zu entfernen). Diese Anlage verfügt über einen Sensor für gebrochene Messer, einen Mechanismus zum Nachschärfen der Schneidebänder sowie einen Zähler der geschnittenen Brote. Der Betrieb wird über ein elektronisches Touchpanel gesteuert. Die Geschwindigkeit der Transportbänder ist stufenlos einstellbar. Diese Maschinen muss von mindestens zwei Personen bedient werden. Sie können mit einem Zwei-Weg-Tisch zum Verpacken mit einer Beutelblasmaschine sowie mit einem Drehtisch für verpacktes Brot ausgerüstet werden. Stromversorgung 400V. CE.



Model	Efficiency 0,6 kg/1 kg bread Leistung Brot 0,6 kg/1 kg pc/h	Width of a slice Scheibendicke mm	Number of knives Anzahl der Messer	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
REX 11	2500/2000	11	16	4,18	234/87/200	765
REX 13	2500/2000	13	14	4,18	234/87/200	765

SPA – Automatic packing stations
SPA - Automatische Verpackungsanlagen

The devices designed for placing products in plastic or paper bags. Bag is emptied from excess of air and closed with the use of a clip. Optionally, the machines have a unit printing data and they are controlled from LCD panel in an automatic or impulse mode. They have a counter of packed loaves of bread and height adjustment of a work table. Pneumatic system requires pressure of 6 bars. Casing made of rustless sheet metal. Power supply 400V. CE.

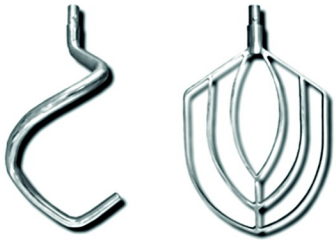
Diese Anlagen dienen um Produkte in Plastik- oder Papiertüten zu verschließen. Der Beutel wird von übermäßiger Luft befreit und mit einem Clip verschlossen. Die Anlagen sind optional mit einer Datumsdruckeinheit ausgestattet und werden vom LCD-Panel im Automatik- oder Pulsmodus gesteuert. Diese Anlagen verfügen über einen Zähler der geschnittenen Brote und eine Höhenverstellung des Arbeitstisches. Die Pneumatik benötigt einen 6 bar Druck. Gehäuse aus Edelstahl. Stromversorgung 400V. CE.

Model	Efficiency Leistung pc/min	Size of a packed product Die Abmessungen des verpackten Produkts mm	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
SPA	50	length Länge 140-150 width Breite 100-300 height Höhe 50-140	1	215/145/120	275

REMIX – Planetary beaters
REMIX – Planeten-Rührgerät

The devices designed mainly for cake shops and bakeries, although, they can be used in other industries. They are equipped with automatically lifted pot and three working tools: twig, flat stirrer and hook-spiral. Tools revolve around its axis and also around pot circle. Some machines having direct contact with food are made of stainless steel. Massive casing provides stability of work of the machines and low level of noise. The devices are controlled by electronic panel that allows to save many working applications. Two working options are available: automatic, programmed or manual, manually set. Rotational speed of tools does not change in a given working cycle. Power supply 400V. CE.

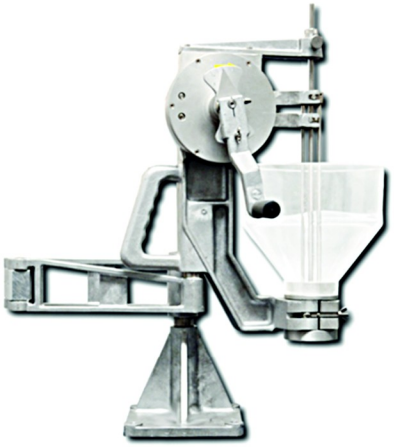
Diese Anlagen sind hauptsächlich für den Betrieb in Konditoreien und Bäckereien bestimmt sind, können jedoch auch in anderen Branchen verwendet werden. Diese Anlagen verfügen über einen automatisch angehobenen Kessel und drei Werkzeuge: einen Schneebesen, eine Paddel und eine Haken-Spirale. Die Werkzeuge rotieren um ihre Achse und gleichzeitig um den Kesselkreis herum. Die Maschinenteile, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, sind aus Edelstahl gefertigt. Das massive Gehäuse sorgt für die Maschinenstabilität und geringe Geräuschentwicklung. Die Geräte werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, welches ermöglicht viele Arbeitsanwendungen zu speichern. Es stehen zwei Betriebsoptionen zur Verfügung: eine automatische, programmierte bzw. eine manuelle, zu manuellen Einstellen. Die Werkzeugdrehzahl im bestimmten Arbeitszyklus ist unverändert. Stromversorgung 400V. CE.



Model	Capacity Kesselvolumen l	Rotations per minute Umdrehungen pro Minute	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
REMIX 60	60	60 - 320	3	105/70/135	320
REMIX 80	80	60 - 320	4	105/70/150	340
REMIX 100	100	60 - 320	5.5	105/70/150	450

DROP – Devices for production of mini doughnuts

Dispense devices designed for production of fried cookies such as doughnuts, cheese balls etc., made of soft doughs. During one time step, one portion is formed and falls into hot oil. Dispense module is placed on a rotational arm, which is 70 cm long. We offer two models of these devices: manually or electrically driven (power supply 230V). Electric dispenser work in time step mode and in continuous mode at constant speed. Changeable portion gsm - between 10 and 80 g. Casing, body and arm are made of aluminium, funnel is made of plastic, and working mechanisms are made of acid-resistant steel. CE.



DROP – Anlagen zur Pfannkuchenherstellung

Dosiergeräte zur Herstellung von frittierten Kuchen, wie Pfannkuchen, Käsebällchen usw., die aus leichten Teigen hergestellt werden. Während einem Arbeitstakt wird eine Teigportion geformt, die ins heiße Öl fällt. Das Dosiermodul wird auf einen 70 cm langem Schwenkarm gesetzt. Diese Geräte werden in zwei Versionen hergestellt: manuell oder elektrisch (230V Stromversorgung) angetrieben. Die elektrischen Dosiervorrichtungen arbeiten sowohl im Taktmodus als auch im Dauermodus mit einer konstanter Geschwindigkeit. Variables Portionsgewicht von 10 bis 80 g. Das Gehäuse, der Rahmen und der Arm sind aus Aluminium, der Trichter aus Kunststoff und die Arbeitsmechanismen aus säurebeständigem Stahl gefertigt. CE.

Model	Capacity of a funnel Behältervolumen l	Efficiency Leistung pc/min	Radius of the outlet Auslaufradius cm	Total power Gesamtleistung W	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
DROP Manual drive Handantrieb	7	45 - 50	9,3	-	95/30/70	20
DROP Electric drive Elektroantrieb	7	45 - 50	9,3	90	95/30/70	27

Electric fryers Elektrische Grillstände

The devices designed for frying doughnuts, fishes, chips etc. Heating of frying fat with the use of 3 W heaters. Temperature is controlled by two thermostats. Chamber (equipped with release valves) and thermostats are made of acid-resistant steel. Cover is used as an oil drainer. Two baskets for taking products out are included in the set. Power supply 400V. CE.

Diese Vorrichtungen dienen zum Frittieren von Pfannkuchen, Fisch, Pommes Frites usw. Die Beheizung der Fritüre wird mit 3-Watt-Heizgeräten durchgeführt. Zur Sicherheit wird die Temperatur von zwei Thermostaten überwacht. Die Kammer (mit Ablassventilen) und die Thermostate sind aus Edelstahl gefertigt worden. Der Deckel dient als Ölabtropfer.
Im Lieferumfang sind zwei Körbe zum Herausnehmen der Produkte enthalten.
Stromversorgung 400V. CE.

Model	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg	Oil temperature Öltemperatur C	Capacity of a chamber Kammerkapazität l	Heating time Zeit der Aufheizung min
Electric fryers Elektrische Grillstände	3 x 3	99 x 70 x 95	66	min. 20 max. 210	min. 15 max. 70	170 C - 20

Crusher for seeds
Anlagen zum Ölsaatenzerreiben

The devices designed for pounding poppy and other small oleaginous seeds. Applied system of two rollers made of stainless steel, rotating with various speed, which makes pounding easier. They are produced in two versions: table and on the stand equipped with wheels. The bodies of the machines are made of stainless steel. Power supply 400V. CE.

Diese Geräte dienen zum Zerreiben von Mohn und anderer kleinen Ölsaaten. In diesen werden zwei in Gegenrichtung rotierende Edelstahlwalzen verwendet, die das Zerreiben erleichtert. Diese Anlagen werden als ein Tischgerät oder als Geräte auf einem Stativ mit Rädern gefertigt. Das Maschinengehäuse ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Stromversorgung 400V. CE.

Model	Working width Betriebsbreite cm	Efficiency Leistung kg/h	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
Table Tischgerät	15	50	0,55	50 x 42 x 53	48
On the stand auf Stativ	15	50	0,55	50 x 42 x 117	56

SMOK – Flour sifters
SMOK – Anlagen fürs Mehldurchsieben

The devices designed for sifting and raising flour. Painted or rustless steel body. Through charging hopper and rotor with a sieve, flour penetrates into chamber and then outside through screw conveyor. An attachment for grating dry rolls can be added to a device. Power supply 400V. CE.

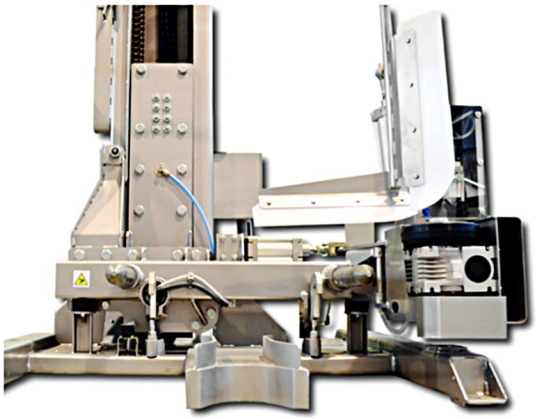
Anlagen zum Mehldurchsieben und Mehlauflockern werden in zwei Gehäuseversionen, d.h. aus lackiertem Stahl oder Edelstahl, hergestellt. Durch den Trichter und das Laufrad mit Sieb gelangt das Mehl in die Kammer und weiter mit dem Schneckenförderer nach außen. Diese Anlage kann mit einem Ansatzstück zum Mahlen trockener Brötchen nachgerüstet werden. Stromversorgung 400V. CE.

Model	Rotational speed of a rotor Laufraddrehzahl rot/min	Efficiency Leistung kg/h	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
SMOK	960	2500	1,1	134 x 70 x 112	135

WBS – Columnar tipplers for kneading troughs placed on the trolleys
WBS – Pfostenkipper für Kessel mit Schiebewagen

WBS tipplers lift kneading troughs, along with trolleys to move dough directly to a funnel of dough-diving machine. The devices may have mounted hydraulic module of raking dough out. Produced based on client's order, who must provide expected parameters (size of kneading trough, height of throw, its direction, etc.). In a standard version, the tipplers are made of constructional steel, optionally, they are made of stainless steel. They have all safety certificates. Power supply 400V. CE.

WBS-Kipper heben den Kessel mit Schiebewagen um den gekneteten Teig direkt in den Teigteilmaschinentrichter zu laden. Diese Anlagen können mit einem Hydraulikmodul für das Teigherausscharren ausgestattet werden. Dier Herstellung dieser Anlagen erfolgt anhand der Bestellung vom Kunden mit der Angabe der gewünschten Parameter (die Kesselgröße, die Höhe und Richtung des Einwurfes, usw.). Die Kipper werden standardmäßig aus Konstruktionsstahl und optional aus rostfreiem Stahl gefertigt. Sie verfügen über sämtliche Sicherheitszertifikate. Stromversorgung 400V. CE.



Model	Lifting capacity Hebekraft kg	Lifting height Hubhöhe cm	Lifting time Hubzeit s	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
All-purpose Universal	700	Adjusted to needs Zu Bedürfnissen angepasst	30	1,35	120/110/320	715

RP1 - Bread crumblers
RP1 – Zerkleinerungsmaschinen fürs Gebäck

Industrial devices designed for crumbling (chopping up) various breads into small bites, for dried bread to a stove or for production of kvass. Bread should be dry or cooled down to the temperature of about 20 degrees Celsius. Cutting unit consists of drum and four knives. Bread is supplied to the knives conveyor belt of adjusted speed, pressed from the top with the rollers. Manual control from the level of a panel. Cutting drum has a smoothly rotation control. Casing made of stainless steel. Power supply 400V. CE.

Diese Industriegeräte dienen zum Zerkleinern diverser Gebäcksorten auf kleine Stücke, die zum Trocknen im Ofen oder zur Herstellung der Brotsäure bestimmt sind. Das Brot sollte trocken oder auf etwa 20 Grad Celsius abgekühlt sein. Die Schneideinheit besteht aus einem Trommel und vier Messern. Das Brot wird zu den Messern mit einem Band mit einstellbarer Geschwindigkeit zugeführt und von oben mit Walzen angedrückt. Die manuelle Steuerung erfolgt vom Pult. Der Schneidtrommel hat eine stufenlose Drehzahlregelung. Gehäuse aus Edelstahl, Stromversorgung 400V. CE.

Model	Number of knives Anzahl der Messer	Drum rotations Trommeldrehzahl per min min-max	Belt speed Bandgeschwindigkeit cm/s	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg
RP1	4	163-492	8-20	3.16	190/84/128	450

MK - Machines for production of creams
MK – Maschinen für Herstellung von Kremen

These devices are designed for production of creams and other food masses that must be heated (maximally up to 160 C) and mixed at the same time. Hot oil placed between walls of a pot is used for heating. There are two working speeds. The machine is made of acid-resistant steel. Adjustable pot has a block system at a position of 90 degrees. Power supply 400V. CE.

Diese Geräte dienen zur Zubereitung von Kremen und anderer Lebensmittelmassen, die erhitzt (bis zu 160°C) und gleichzeitig gemischt werden müssen. Das Erhitzen erfolgt mit heißem Öl zwischen den Kesselwänden. Der Betrieb kann in zwei Arbeitsgeschwindigkeiten erfolgen. Die Maschine ist aus säurebeständigem Stahl gefertigt. Der Kippkessel verfügt über eine Blockade in der 90-Grad-Position. Stromversorgung 400V. CE.

Model	Capacity Kesselvolumen l	Filling up recommended Empfohlene Füllung l	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg	Total power Gesamtleistung kW
MK 30	30	3 - 23	940 x 730 x 1460	95	4,4
MK 60	60	4 - 48	940 x 730 x 1460	110	6,4
MK 80	80	4 - 65	940 x 730 x 1460	130	9,8
MK 120	120	12 - 100	1115 x 905 x 1660	240	16,8

MTB 3 – Food crumblers
MTB 3 – Lebensmittelzerkleinerungsmaschinen

These devices are designed for crumbling wheat bread into breadcrumbs. Compact and stable structure made of stainless steel provides high efficiency and allows to use it for many hours. They are equipped with a gripper holding bags and protection against involuntary opening. The sieves of the following opening diameters are available: 3, 4 and 5 mm. Power supply 400 V. CE.

Diese Anlagen dienen zum Zerkleinern der Weizengebäcke auf geriebene Semmel. Die kompakte und stabile Edelstahlkonstruktion sorgt für stundenlangen Betrieb und hohe Leistung. Diese verfügen über einen Greifer, der die Säcke anhält und schützt gegen einem ungewolltem Öffnen des Entladungselements. Verfügbar sind Siebe mit Bohrungsgrößen von 3, 4 und 5 mm. Stromversorgung 400V. CE.

Model	Total power Gesamtleistung kW	Size Abmessungen cm	Weight Gewicht kg	Diameter of a covering cone Durchmesser des Beladekegels cm	Efficiency Leistung kg/h
MTB 3	3	75x75x147	63	60	700

Welcome to the industry online store FH MASZ Gliwice for bakers and confectioners

Willkommen im Online-Shop FH MASZ Gliwice für Bäcker und Konditoren

allegro

MASZ
MALINOWSKI
GLIWICE

FH MASZ Dariusz Malinowski
ul. Wolności 22, 44-109 Gliwice
Poland, Polen
NIP PL9690881217

Trade department
Handelsabteilung
ul. Śliwki 33, 44-102 Gliwice

tel. +48323356127
tel. +48322342447
masz@masz.gliwice.pl
www.masz.gliwice.pl