КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

BAMA2-BIS Sp. z o.o.

ул. Борова 9
41-214 Сосновец
Польша

тел. +48 602 609 949
тел. +48 608 407 500

e-mail/эл.п: bama2@op.pl
веб-сайт : www.bama2.pl
Фейсбук: fb/BAMA-2

Коротко о нас. Фирма была основана в 2002 году. В первый период своей деятельности была сфокусирована в основном на продаже и сервисном обслуживании машин других производителей. Через несколько лет мы начали производить машины, которые используются в мясной, рыбной, хлебобулочной промышленности. Сейчас мы находимся среди ведущих производителей в этой области в стране. Мы расширили нашу деятельность на рынки Восточной Европы.

Наша продукция отличается высоким качеством, сохраняя при этом относительно низкие цены.

Наши машины работают в каждом регионе Польши!

Вы можете увидеть машины во время работы на различных перерабатывающих предприятиях.

В дополнение к тому, что представлено в каталоге, мы производим:

Комплексные линии для роликового транспорта, комплексные линии для транспортировки рыбных консервов, ленточные конвейеры, счетные механизмы, стрелочные переводы, перегоны.

Мы также занимаемся проектированием в области:

предприятий по переработке мяса и рыбы, линий убоя свиней, домашней птицы или скота.

Приглашаем к сотрудничеству!

КОПТИЛЬНО-ВАРОЧНАЯ КАМЕРА

Коптильно-варочная камера предназначена для термообработки колбас, мяса, птицы, рыбы и сыров.

Основные процессы:
- сушка,
- копчение,
- варка,
- выпечка,
- охлаждение.

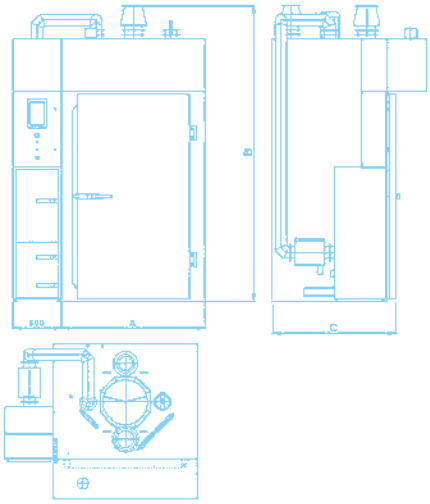
Диапазон получаемых температур до 165ºC. Изготовлена полностью из кислотоустойчивой стали.

Устройство имеет микропроцессорный пульт управления с возможностью регистрации процесса.

Мы производим камеры в 4 вариантах питания, а также в различных вариантах количества коптильных тележек.

Ссылка на просмотр фильма:
Камера KW120
https://youtu.be/g6iPlC5fyxk

Ссылка на просмотр фильма:
Камера KW150
https://youtu.be/rQ-wAI9ERJc



Технические характеристики:

тип камеры		KW 150	KW 300	KW 450	KW 600	KW 900
количество тележек	шт.	1	2	3	4	6
мощность нагрева	кВт	25	35	70	90	110
ширина	мм	1500	1500	1500	1500	1500
высота	мм	3020	3020	3020	3020	3020
длина	мм	1260	2365	3475	2365	3475
вес	кг	900	1200	1500	2200	2700

КАМЕРА МИНИ

Коптильно-варочная камера с меньшим весом загрузки, предназначенная для кулинарных предприятий, магазинов или отдельных лиц, которые ведут пункты тепловой обработки колбасных изделий.

Мы производим мини-камеры с массой загрузки от 40 кг до 100 кг.

Мощность зависит от питания, существующего в данном районе осуществления деятельности.

ЩЕНИЕ КАМЕР ТРАДИЦИОННОГО КОПЧЕНИЯ

Мы оснащаем камеры традиционного копчения элементами из нержавеющей стали, такими как:
- передние двери,
- двери топки,
- потолок, подъезды,
- вытяжка,
- коптильная тележка с сеткой.

Основными преимуществами конструкции камер являются:
- легкое содержание в чистоте,
- более низкое потребление дров.

Ссылка на просмотр фильма:
Традиционные коптильные камеры
https://youtu.be/5jslvCI_WQA

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ

Варочный котел используется для приготовления мяса, ветчины и колбасные изделия, а также фруктово-овощных изделий.

Котлы изготовлены из кислотоустойчивой стали. с теплоизоляцией, с плотно пригнанной крышкой.

Микропроцессорный контроль с измерением температуры нагревательного кожуха воды (жира) и ядра приготовляемого продукта.

Ссылка на просмотр фильма:
Варочный котел 400-500 л
https://youtu.be/At2cZ3Cj7hI

ВАКУУМНЫЙ МЯСО-МАССАЖЕР

Вакуумный мясо-массажер применяется

в мясокомбинатах. Он используется для пластификации мышц в производстве колбасных изделий высокого качества.

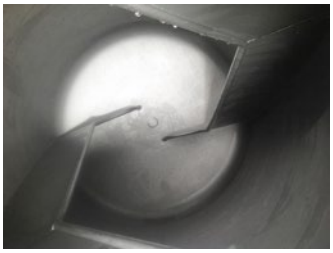
Мы предлагаем мясо-массажеры объемом от 200 до 3000 л.

Доступные тумблеры изготовлены из привода, передачи ременной передачи, шнековой передачи, резервуара мясо-массажера, основания и крышки.

Питание 3x400 В/50 Гц, устройство управля-ется контроллером MIKSTER MCM – 21.

Технические характеристики:

тип мясо-массажера		300	500	1000	1600	2000	3000
вместимость резервуара	l	300	500	1000	1600	1200	1750
масса загрузки	кг	175	325	750	1200	1500	2250
вакуум	%	95	95	95	95	95	95
внешние размеры	mm	1850×750×1500	2200×900×1500	2500×1050×1500	2850×1250×1700	2950×1250×1750	3200×1300×1850
регулировка вращения	об./мин.	1–6	1–6	1–6	1–6	1–6	1–6
масса	кг		300	420	600	680	800



Ссылка на просмотр фильма:
Вакуумный мясо-массажер MPM 500 л
https://youtu.be/rpBs8Hu9WAU

ВАМА

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ КОЛБАСНЫЕ ШПРИЦЫ

Гидравлические колбасные шприцы. Полностью изготовлены из нержавеющей стали 18-10, включая крышку и поршень.

Автоматическая декомпрессия после открытия рычага. Большая эластичность при регулировке скорости поршня. Быстрое возвращение для повторного наполнения. Устройство в заводских условиях монтируется на колесиках. Закрытый гидравлический цикл с резервуаром. Отделка - нержавеющая сталь с пескоструйной обработкой

Соответствует норме CE.

Технические характеристики:

PH 13	3 воронки inox 14–20–30	3-фазное 400 В	100% inox 18–10	напряжение системы управления 24 В
PHX 15				
PHX 20				
PHX 26				
PHX 31				
PHX 42				
PHX 52				
PHX 60				

ТРАНСПОРТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Транспортные тележки используются для внутреннего транспорта и транспорта между предприятиями.

Все выполнено из нержавеющего, кислотоустойчивого листа.

Мы также можем изготовить тележки по индивидуальному заказу клиента.

КОЛБАСНЫЕ ВОЛЧКИ

Волчки используются для измельчения сырого или вареного мяса, а также сыров, рыб и т.п.

Разнообразие размеров горловины способствует тому, что машины могут использоваться в обеих малых и больших перерабатывающих продовольственных предприятиях.

Мы предлагаем вам волчки с горловиной 82 или 130 мм. Оба типа волчков оснащены засыпной воронкой.

Ссылка на просмотр фильма:
Колбасный волчок 105 мм
https://youtu.be/iQjeyGn1d-g

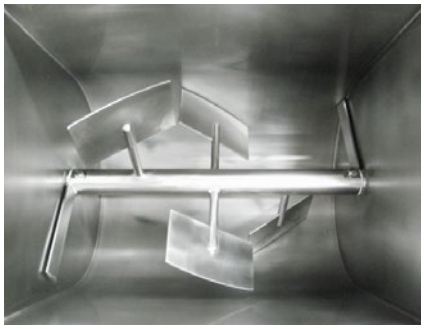
СМЕСИТЕЛЬ ФАРША

Смеситель — устройство, предназначенное для смешивания различных видов фарша, салатов или других компонентов.

Смесители изготавливаем в вариантах с лопаточной или спиральной мешалкой. Устройство до объема 200 л изготавливаются как одновальные, а выше этого объема - как двухвальные. Существует возможность изготовления вакуумных мешалок и с интегрированной загрузкой.

Ссылка на просмотр фильма:
Мешалка фарша 150 л
https://youtu.be/i93R8D_ihJc

Ссылка на просмотр фильма:
Мешалка фарша 300 л
https://youtu.be/vXBE3LyoPUw



ТОННЕЛЬНАЯ МОЙКА КОНТЕЙНЕРОВ

Машина предназначена для автоматической мойки и промывания контейнеров.

Устройство состоит из моющей и промывающей секций.

Основная мойка осуществляется с помощью 40 сопел с регулируемым направлением потока воды. Вода в секции мойки циркулирует в замкнутом контуре и постоянно фильтруется через сито с поверхностью 1 м².

Промывание происходит в отдельной части машины. Благодаря использованию датчика наличия контейнера, вода для промывания берется из водопроводной сети только тогда, когда контейнер находится под соплами.

Вода от промывки дополняет уровень воды для промывки. Обслуживание устройства является максимально упрощенным. После включения машины наполняет резервуар воды, после достижения минимального уровня, безопасного для насосаи теплообменника, запускается греющая система и машина готова к использованию.

Ссылка на просмотр фильма:
Мойка для контейнеров
https://youtu.be/S0DLIJf9_J8

Технические характеристики:

дл. х шир. х выс.	2500×1000×1700	2500×1000×1700	2300×950×1700	2300×950×1700
Макс. производительность	300 шт./ч	300 шт./ч	150 шт./ч	150 шт./ч
Электрическая мощность	7,5 кВт.	23/7,5 кВт	4 кВт	20/4 кВт
Обогревание резервуара	дизельное, газовое	электрическое, паровое	дизельное, газовое	электрическое, паровое
Мощность нагрева	30 кВт	23 кВт	30 кВт	20 кВт
Расход воды	ок. 1,5 л/контейнер	ок. 1,5 л/контейнер	ок. 1,5 л/контейнер	ок. 1,5 л/контейнер
Вместимость бака	300 л	300 л	250 л	250 л
Электрическое подключение	3х400 В; 50 Гц	3х400 В, 50 Гц	3х400 В, 50 Гц	3х400 В, 50 Гц
Дополнительное оснащение	инвертор, вытяжка пара	инвертор, вытяжка пара	–	-

ШПРИЦ AN

Характеристика:

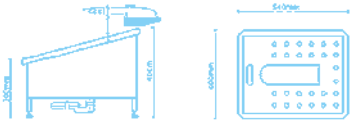
> игла для быстросоединяемой муфты
> одна головка с гнездами для игл в трех рядах
> регулируемое давление до 5 бар
> ленточный конвейер из полипропилена
> плавная регулировка ленточного конвейера в диапазоне 0-90 мм
> две скорости передвижения иглы 36/60 тактов в минуту
> возможность применения инвертора
> внутренний фильтр

Технические характеристики:

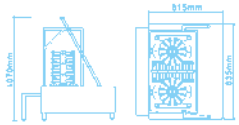
		AN 25			AN 31		
Общее количество игл	шт.	25	50	100	31	62	124
Количество игл в гнезде	шт.	1	2	4	1	2	4
Производительность	кг/ч	1500	2000	2500	1700	2500	3000
Количество тактов	такт/мин.	60/36	60/36	60/36	60/36	60/36	60/36
Шир. ленточного конвейера	мм	290			350		
Шаг ленточного конвейера	мм	0-90 (плавная регулировка)			0-90 (плавная регулировка)		
Макс. Высота подъема иглы	мм	220			220		
Давление рассола	бар	1-5 плавная регулировка			1-5 плавная регулировка		
Размеры (дл. х шир. х выс.)	мм	1200×500×1900			1500×550×1900		
Мощность	кВт	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	4,0
Вес	кг	290	290	290	350	350	350
Объем резервуара рассола	л	150	150	150	150	150	150

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОДДЕРЖКИ ЧИСТОТЫ

Ручные мойки

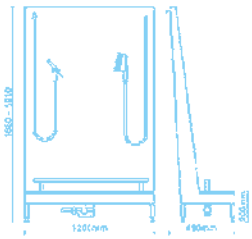


Мойка 3-щеточная

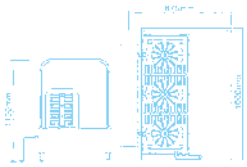


Ссылка на просмотр фильма:
Мойка 3-щеточная
https://youtu.be/F_wIAvUv3oQ

Мойки для фартуков

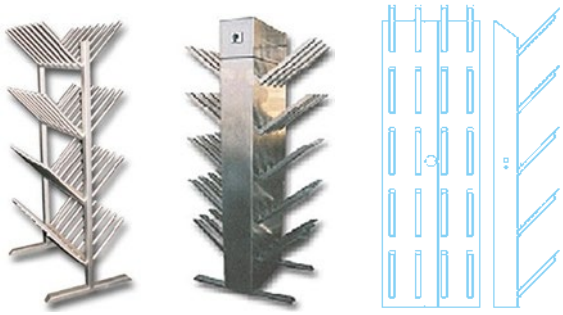


Мойка 5-щеточная



Гигиеничные панели и умывальники

Сушилки для обуви



Шлюзы гигиенические

Ссылка на просмотр фильма:
Гигиенический шлюз
https://youtu.be/W6Yu-ftnlSM

ПОДВЕСНЫЕ ПУТИ

Подвесные пути используются для перевозки полутуш из коммерческого автомобиля или ли-нии убоя в холодильную и морозильную камеры.

Транспортный подвесной путь может выпускаться в двух версиях, ∅46 или ∅ 60.

Транспортные пути монтируются на опорах или подвесках.

Каждый транспортный путь изготовлен из кислотоустойчивой листовой стали.

Дифференциальный транспортер для подвесного пути

Ссылка на просмотр фильма:
Дифференциальный транспортер
https://youtu.be/nyhNsgAa6vE

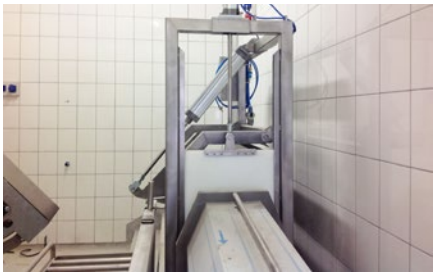
КЛЕТКА ДЛЯ ГЛУШЕНИЯ СВИНЕЙ

Клетка изготовлена из нержавеющей стали.

Оснащена гидроцилиндром, открывающим боковой клапан на стол сброса.

Ручное управление.

Клапан, отсекающий прогон, с клеткой для глушения свиней, изготовлен из полиуретанового материала.



ПРОГОНЫ СВИНЕЙ

Прогоны оснащены душами, которые вступительно смывают с свиней грязь.

Каждый прогон оснащен смотровым окном и блокировкой возврата.

Все изготовлена из кислотоупрного материала.

Продолжительность прогона составляет 2500 мм, и ширина 800 мм.

Мы изготавливаем прогоны для откормочных поросят, а также для свиноматок.