



## KATALOG FIRMOWY



### BAMA2-BIS Sp. z o.o.



ul. Borowa 9  
41-214 Sosnowiec



tel. 602 609 949  
tel. 608 407 500



e-mail: [bama2@op.pl](mailto:bama2@op.pl)  
strona : [www.bama2.pl](http://www.bama2.pl)  
facebook: [fb/BAMA-2](https://www.facebook.com/BAMA-2)

#### Krótko o nas.

Firma powstała w 2002 roku. W pierwszym okresie swojej działalności nastawiona była głównie na sprzedaż i serwisowanie maszyn innych producentów. Po kilku latach zaczęliśmy wytwarzać maszyny, które mają zastosowanie w przemyśle mięsnym, rybnym, piekarniczym. Obecnie znajdujemy się w czołówce zakładów o podobnym profilu w kraju. Rozszerzyliśmy działalność na rynki wschodnio-europejskie.

Nasze wyroby cechuje wysoka jakość zachowując relatywnie niską cenę.

#### Nasze maszyny pracują w każdym rejonie Polski!

Istnieje możliwość zobaczenia maszyn podczas pracy w różnych zakładach przetwórczym.

Ponadto co jest przedstawione w katalogu produkujemy: kompletne linie transportu rolkowego, kompletne linie transportu puszek rybnych, przenośniki taśmowe, liczydła, rozjazdy, przepędy.

Zajmujemy się także projektowaniem z zakresu: zakładów przetwórstwa mięsnego i rybnego, linii uboju trzody chlewnej, drobiu lub bydła.

Zapraszamy do współpracy

## KOMORA WĘDZARNICZO-PARZELNICZA

Komora wędzarniczo-parzelnicza przeznaczona jest do obróbki termicznej wędlin, mięs, drobiu, ryb i serów.

Podstawowe procesy to:

- ▶ suszenie,
- ▶ wędzenie,
- ▶ parzenie,
- ▶ pieczenie,
- ▶ schładzanie.

Zakres uzyskiwanych temperatur do 165°C.

Wykonana jest w całości ze stali kwasoodpornej.

Urządzenie wyposażone jest w sterownik mikroprocesorowy z możliwością rejestracji procesu.

Produkujemy komory w 4 wariantach zasilania jak też w różnych wariantach ilości wózków wędzarniczych.



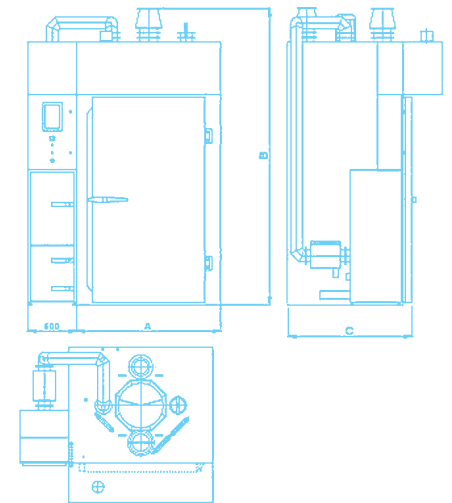
Link do obejrzenia filmu:  
**Komora KW120**

<https://youtu.be/g6iPC5fyxk>



Link do obejrzenia filmu:  
**Komora KW150**

<https://youtu.be/rQ-wA19ERlc>



### Dane techniczne:

typ komory		KW 150	KW 300	KW 450	KW 600	KW 900
ilość wózków	szt.	1	2	3	4	6
moc grzewcza	KW	25	35	70	90	110
szerokość	mm	1500	1500	1500	1500	1500
wysokość	mm	3020	3020	3020	3020	3020
długość	mm	1260	2365	3475	2365	3475
waga	kg	900	1200	1500	2200	2700

## KOMORA MINI

Komora wędzarniczo-parzelnicza o mniejszej masie wsadu przeznaczona jest dla podmiotów garmazeryjnych, sklepów czy osób, które prowadzą punkty termicznej obróbki wędlin.

Produkujemy mini komory o masie wsadu od 40 kilo do 100 kilo.

Zasilanie zależne jest od istniejącego na danym obszarze działania gospodarczej.

### WYPOSAŻENIE KOMÓR TRADYCYJNEGO WĘDZENIA

Wyposażamy komory tradycyjnego wędzenia w elementy ze stali kwasoodpornej, takie jak:

- ▶ drzwi przednie,
- ▶ drzwi paleniska,
- ▶ sufit, najazdy,
- ▶ okap,
- ▶ wózek wędzarniczy z siatką.

Podstawowe zalety zabudowy komór to:

- ▶ łatwe utrzymanie czystości,
- ▶ mniejsze zużycie drzewa opałowego.

**Komory montujemy u klienta na miejscu.**



Link do obejrzenia filmu:  
**Komora tradycyjnego wędzenia**

[https://youtu.be/5jslvCI\\_WQA](https://youtu.be/5jslvCI_WQA)



## KOCIOŁ WARZELNY

Kocioł warzelny służy do gotowania mięsa, wędlin wyrobów wędliniarskich oraz wyrobów owocowo-warzywnych.

Kotły wykonane są ze stali kwasoodpornej z izolacją termiczną, ze szczelnie przylegającą pokrywą.

Sterowanie mikroprocesorowe z pomiarem temperatury płaszcza grzewczego wody (tłuszczu), oraz rdzenia gotowanego wyrobu.



Link do obejrzenia filmu:

Kocioł warzelny 400-500 l

<https://youtu.be/At2cZ3Cj7hI>

## MASOWNICA PRÓŻNIOWA

Masownica próżniowa ma zastosowanie w zakładach przetwórstwa mięsnego. Służy do uplastyczniania mięśni w produkcji wysokotłuszczowych wędlin.

Oferujemy masownice o pojemnościach od 200 do 3000 l.

Oferowane masownice zbudowane są z napędu, przekładni pasowej, przekładni ślimakowej, zbiornika masowania, podstawy oraz pokrywy.

Zasilanie 3x400 V/50 Hz, urządzenie sterowane jest sterownikiem MIKSTER MCM – 21.



### Dane techniczne:

typ masownicy		300	500	1000	1600	2000	3000
pojemność zbiornika	l	300	500	1000	1600	1200	1750
masa wsadu	kg	175	325	750	1200	1500	2250
próżnia	%	95	95	95	95	95	95
wymiary zewnętrzne	mm	1850×750×1500	2200×900×1500	2500×1050×1500	2850×1250×1700	2950×1250×1750	3200×1300×1850
regulacja obrotów	obr/min	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
masa	kg		300	420	600	680	800



Link do obejrzenia filmu:  
Masownica próżniowa MPM 500 l

<https://youtu.be/rpBs8Hu9WAU>



## NADZIEWARKI HYDRAULICZNE

Nadziewarki hydrauliczne. Całość ze stali nierdzewnej 18-10 łącznie z pokrywą i tłokiem.

Automatyczna dekompresja po otwarciu dźwigni. Duża elastyczność w regulacji prędkości tłoka. Szybki powrót tłoka w celu ponownego napełnienia. Urządzenie fabrycznie zamontowane na kółkach. Obieg hydrauliczny zamknięty ze zbiornikiem. Wykończenie stal nierdzewna piaskowana.

Zgodne z normami CE.



### Dane techniczne:

PH 13				
PHX 15				
PHX 20	3 lejki inox 14-20-30	trójfazowe 400 V	100% inox 18-10	napięcie układu sterowania 24 V
PHX 26				
PHX 31				
PHX 42				
PHX 52				
PHX 60				

## WÓZKI TRANSPORTOWE

Wózki transportowe służą do transportu wewnętrznego i międzyzakładowego.

Całość wykonana z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej.

Wykonujemy również wózki według indywidualnego zamówienia klienta.



## WILKI MASARSKIE

Wilki służą do rozdrabniania świeżego lub gotowanego mięsa, jak również serów, ryb, itd.

Różnorodność rozmiarów gardzieli sprawia że maszyny mogą być zastosowane zarówno w małych jak i dużych zakładach przetwórstwa spożywczego.

Oferujemy Państwu wilki z gardzielą 82 mm lub 130mm. Obydwa rodzaje wilków wyposażono w lej zasypowy.



Link do obejrzenia filmu:  
**Wilk Masarski 105 mm**  
<https://youtu.be/iQjeyGn1d-g>

## MIESZALNIK FARSZU

Mieszalnik to urządzenie przeznaczone do mieszania różnego rodzaju farszów, sałatek czy innych komponentów.

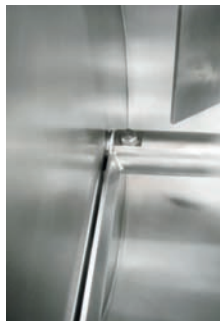
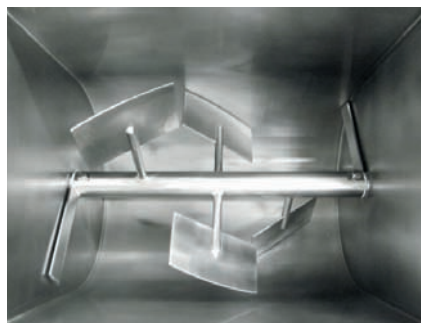
Mieszalniki wykonujemy w wariantach z mieszadłem łopatkowym lub spiralnym. Urządzenia do pojemności 200 l wykonywane są jako jednowałowe, a powyżej tej pojemności jako dwuwałowe. Możliwe jest wykonanie mieszalników próżniowych oraz ze zintegrowanym załadunkiem.



Link do obejrzenia filmu:  
**Mieszalka farszu 150 l**  
[https://youtu.be/i93R8D\\_ihc](https://youtu.be/i93R8D_ihc)



Link do obejrzenia filmu:  
**Mieszalka farszu 300 l**  
<https://youtu.be/vXE3LyoPUw>



## TUNELOWA MYJKA POJEMNIKÓW

Maszyna przeznaczona jest do automatycznego mycia i płukania pojemników.

Urządzenie składa się z sekcji myjącej i płuczącej.

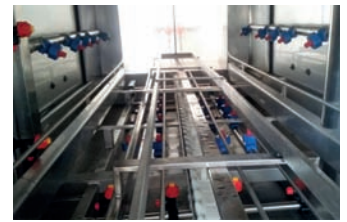
Główne mycie odbywa się za pomocą 40 dysz o regulowanym kierunku strumienia wody. Woda w sekcji mycia krąży w obiegu zamkniętym i jest stale filtrowana przez sito o powierzchni 1m<sup>2</sup>.

Płukanie odbywa się w oddzielnej części maszyny. Dzięki zastosowaniu czujnika obecności pojemnika woda do płukania pobierana jest z sieci wodociągowej, tylko wtedy gdy pojemnik znajduje się pod dyszami.

Woda z płukania uzupełnia poziom wody myjącej. Obsługa urządzenia jest maksymalnie uproszczona. Po włączeniu maszyny napełnia zbiornik wody, po osiągnięciu minimalnego poziomu, bezpiecznego dla pompy i wymiennika ciepła, uruchamia się układ grzejący i maszyna jest gotowa do użycia.



Link do obejrzenia filmu:  
**Myjka do pojemników**  
[https://youtu.be/SODLIlf9\\_I8](https://youtu.be/SODLIlf9_I8)



### Dane techniczne:

dł. x szer. x wys.	2500×1000×1700	2500×1000×1700	2300×950×1700	2300×950×1700
Max. wydajność	300 szt./h	300 szt./h	150 szt./h	150 szt./h
Moc elektryczna	7,5 kW	23/7,5 kW	4 kW	20/4 kW
Ogrzewanie zbiornika	olejowe, gazowe	elektryczne, parowe	olejowe, gazowe	elektryczne, parowe
Moc grzewcza	30 kW	23 kW	30 kW	20 kW
Zużycie wody	ok. 1,5 l/pojemnik	ok. 1,5 l/pojemnik	ok. 1,5 l/pojemnik	ok. 1,5 l/pojemnik
Pojemność zbiornika	300 l	300 l	250 l	250 l
Podłączenie elektryczne	3×400V 50Hz	3×400V 50Hz	3×400V 50Hz	3×400V 50Hz
Wyposażenie dodatkowe	falownik, odciąg pary	falownik, odciąg pary	-	-

## NASTRZYKIWARKA AN

### Charakterystyka:

- ▶ igły na szybkozłączkę
- ▶ jedna głowica z gniazdami na igły w trzech rzędach

- ▶ ciśnienie regulowane do 5 bar
- ▶ taśmociąg z polipropylenu
- ▶ płynna regulacja przesuwu taśmociągu w zakresie 0-90 mm

- ▶ dwie prędkości przesuwu igieł 36/60 taktów na minutę
- ▶ możliwość zastosowania falownika
- ▶ filtr wewnętrzny

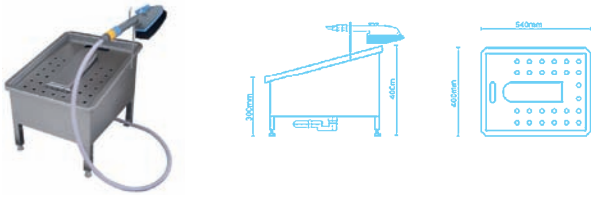
### Dane techniczne:

Typ		AN 25			AN 31		
Ogólna ilość igieł	szt.	25	50	100	31	62	124
Ilość igieł w gnieździe	szt.	1	2	4	1	2	4
Wydajność	kg/h	1500	2000	2500	1700	2500	3000
Liczba taktów	takt/min.	60/36	60/36	60/36	60/36	60/36	60/36
Szer. taśmociągu transportowego	mm	290			350		
Skok taśmociągu transportowego	mm	0-90 (płynna regulacja)			0-90 (płynna regulacja)		
Max. Wysokość wznoszenia igieł	mm	220			220		
Ciśnienie solanki	bar	1-5 płynna regulacja			1-5 płynna regulacja		
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	mm	1200×500×1900			1500×550×1900		
Moc	kW	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	4,0
Waga	kg	290	290	290	350	350	350
Pojemność zbiornika solanki	l	150	150	150	150	150	150



# URZĄDZENIA DO UTRZYMYWANIA CZYSTOŚCI

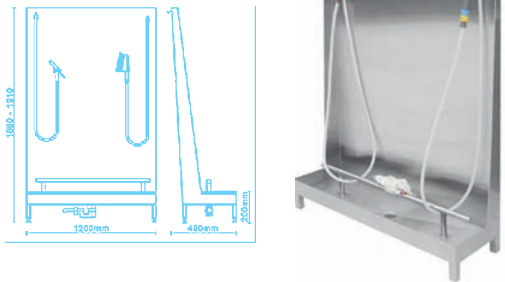
## Myjki ręczne



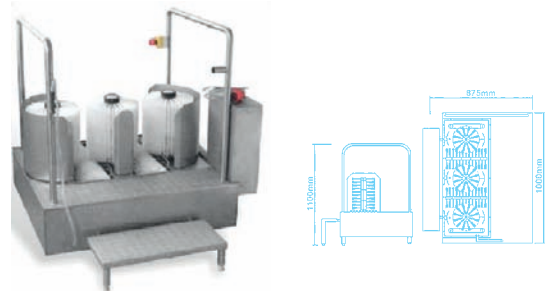
## Myjka trzy szczotkowa



## Myjki do fartuchów



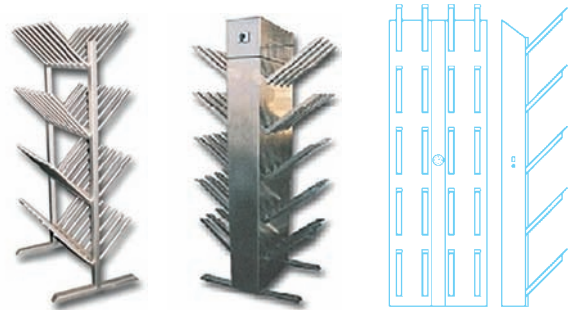
## Myjka pięć szczotkowa



## Panele higieniczne i umywalki



## Suszarki do obuwia



## Śluzy higieniczne



Link do obejrzenia filmu:  
Śluza higieniczna  
<https://youtu.be/W6Yu-ftnISM>



## KOLEJKI

Kolejki służą do transportu półtuszy z samochodu dostawczego lub linii bojowej do chłodni i mroźni.

Kolejka transportowa produkowana może być w dwóch wersjach  $\varnothing$  46 lub  $\varnothing$  60.

Kolejki montowane są na podporach lub zawieszinach.

Każda kolejka wykonana jest z blachy kwasoodpornej.

### Przeñośnik różnicowy do kolejek



Link do obejrzenia filmu:  
Przeñośnik różnicowy

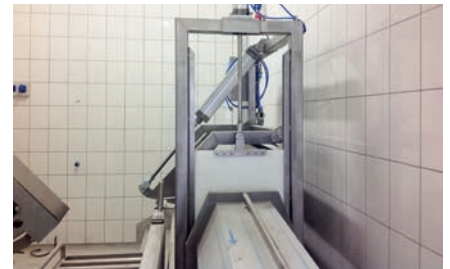
<https://youtu.be/nyhNsgAa6vE>



## KŁATKA GŁUSZENIA TRZODY

Kłatka wykonana jest ze stali kwasoodpornej. Wyposażona w siłownik hydrauliczny otwierającą boczną klapę na stół zrzutowy. Sterowanie manualne.

Kłapa odcinająca przepęd z kłatką głośzenia trzody wykonana jest z materiału poliuretanowego.



## PRZEPĘDY TRZODY CHLEWNEJ

Przepędy uposażone są w prysznice, które wstępnie obmywają trzodę z brudu.

Każdy przepęd wyposażony jest w wziernik oraz blokadę cofania się.

Wszystko wykonane z materiału kwasoodpornego.

Długość przepędu wynosi 2500 mm a szerokość 800 mm.

Wykonujemy przepędy dla tuczników jak też dla macior.

