



KATALOG INOX IZDELKOV

LASERSKI RAZREZ . CNC UPOGIBANJE . TIG/MIG VARJENJE

STAINLESS STEEL PRODUCT CATALOGUE
KATALOG VON INOX-PRODUKTEN
KATALOG PROIZVODA OD INOXA





Kakovost in uporabnost že od leta 1970!

Quality and usefulness since 1970!

Qualität und Gebrauchstauglichkeit seit 1970!

Kvaliteta i svestranost još od 1970. godine!

SL

EN

DE

HR

Izkušnje, tehnologija in
strokovnost

Podjetje VI-JA posluje na področju nerjavnega jekla že več kot 40 let. Dolga tradicija ohranjanja prožnosti, kakovosti ter visoke strokovnosti storitev je prežeta z neštetimi referencami, pridobljenimi v partnerstvih s podjetji iz Slovenije in tujine.

Experience, technology and expertise

The VI-JA company has operated in the field of stainless steel for more than 40 years. Its long tradition of maintaining flexibility, high quality and expertise is imbued with countless references acquired through partnerships with companies from Slovenia and abroad.

Erfahrung, Technologie und Fachkompetenz

Das Unternehmen VI-JA ist bereits seit über 40 Jahren in der Produktion mit rostfreiem Stahl tätig. Die lange Tradition sorgt für gleich bleibende Flexibilität, Qualität und hohe Fachkompetenz der Leistungen. Dies bestätigen zahlreiche Referenzen, erworben durch Partnerschaften mit Unternehmen aus Slowenien und dem Ausland.

Iskustva, tehnologija i stručnost

Tvrta VI-JA posluje na području nehrđajućeg čelika već više od 40 godina. Duga tradicija očuvanja fleksibilnosti, kvalitete i visoke stručnosti usluga prožeta je nebrojenim referencama stečenima u partnerstvima s tvrtkama iz Slovenije i inozemstva. Tvrta VI-JA posluje na području nehrđajućeg čelika već više od 40 godina. Duga tradicija očuvanja fleksibilnosti, kvalitete i visoke stručnosti usluga prožeta je nebrojenim referencama stečenima u partnerstvima s tvrtkama iz Slovenije i inozemstva.





Podjetje VI-JA d.o.o.

The VI-JA d.o.o. company
Das Unternehmen VI-JA d.o.o.
Tvrta VI-ja d.o.o

SL

EN

DE

HR

Smo družinsko podjetje, ki je prisotno na trgu od leta 1970. Ukvajamo se s proizvodnjo mesarske in sirarske opreme, izdelavo različnih inox polizdelkov ter izdelkov po naročilu. Nudimo tudi usluge krivljenja, izsekovanja, varjenja, strojne obdelave, struženja ter vrtanja različnih kovin. Sledimo tehnološkim napredkom, tako zvišujemo kvaliteto naših proizvodov ter zagotavljamo zadovoljstvo naših strank, ki nas lahko obiščejo v naši trgovini.

Večino proizvodov in storitev trenutno izdelamo in prodamo za potrebe domačega trga. Ponosni pa smo, da se nam je s svojim trudom in delom uspelo prebiti na tuje trge, predvsem Avstrijo, Italijo in Hrvaško. Našo prepoznavnost širimo z razstavljanjem izdelkov na sejmih doma in v tujini.

The VI-JA d.o.o. company
The company is a family business and has been present on the market since 1970. It manufactures butchery and cheese-making equipment, various stainless steel semi-finished products and custom products. We also provide bending, punching, welding, machining and turning services and drilling different metals. We follow the technological advancements thus we increase the quality of our products and provide the constant satisfaction of our clients who can visit us at our premises.

The majority of products and services are currently manufactured and sold for the needs of the domestic market. We are proud that with our hard work, we have been able to breakthrough to foreign markets, especially in Austria, Italy and Croatia. We are expanding our visibility by exhibiting our products at fairs in Slovenia and abroad.

Wir sind ein Familienunternehmen, das seit 1970 auf dem Markt präsent ist. Wir beschäftigen uns mit der Produktion von Fleischerei- und Käsereiausrüstung, mit der Herstellung verschiedener Inox-Halbfertigprodukte und von Produkten auf Bestellung. Wir bieten auch das Krümmen, Stanzen, Schweißen, die maschinelle Bearbeitung, das Drehen und Bohren verschiedener Metallarten an. Wir folgen dem technische Fortschritt und steigern so die Qualität unserer Produkte. Zugleich gewährleisten wir die Zufriedenheit unserer Kunden, die uns in unserem Geschäft besuchen.

Die meisten unserer Produkte und Dienstleistungen produzieren und verkaufen wir für die Bedürfnisse des slowenischen Marktes. Wir sind stolz darauf, dass uns mit Fleiß und harter Arbeit der Durchbruch auf den ausländischen Märkten, vor allem Österreich, Italien und Kroatien, gelungen ist. Unsere Bekanntheit erweitern wir durch das Ausstellen unserer Produkte auf Messen in Slowenien und im Ausland.

Tvrta VI-ja d.o.o.
Mi smo obiteljska tvrtka koja je prisutna na tržištu od 1970. godine. Bavimo se proizvodnjom opreme za mesnice i sirane, izradom različitih poluproizvoda te proizvoda po narudžbi. Nudimo i usluge savijanja, izrezivanja, zavarivanja, strojne obrade, tokarenja i bušenja različitih metala. Pratimo tehnološki napredak, čime podizjemo kvalitetu svojih proizvoda i osiguravamo zadovoljstvo svojih klijenata koji nas mogu posjetiti u našoj prodavaonici.

Većinu proizvoda i usluga trenutačno izrađujemo i prodajemo na domaćem tržištu. Međutim, ponosni smo što smo se vlastitim trudom i radom uspjeli probiti na strana tržišta, u prvom redu u Austriju, Italiju i Hrvatsku. Svoju prepoznatljivost širimo izlaganjem proizvoda na sajmovima u Sloveniji i inozemstvu.



Opremljate mesnico? Kmečki turizem? Predelavnico mesa?

Are you equipping a butcher's? Rural tourism? A meat processing plant?
 Richten Sie eine Metzgerei ein? Einen Urlaubsbauernhof?
 Eine Fleischverarbeitungsanlage?
 Opremate mesnicu? Seoski turizam? Pogon za prerađu mesa?



10

Mesrski stroji, orodje in pribor
 Butchery machines, tools and accessories
 Fleischermaschinen, werkzeug und zubehör
 Strojevi, alat i pribor za mesnice



42

Stroji za pridelavo hrane
 Food production machines
 Maschinen zur nahrungszubereitung
 Strojevi za proizvodnju hrane



54

Izdelki za perutnino
 Products for poultry
 Produkte für geflügel
 Proizvodi za peradarstvo



66

Inox izdelki po naročilu
 Custom-made stainless steel products
 Inox-produkte auf bestellung
 Proizvodi od inoxa po narudžbi

SL

Prodajni program

Mi smo pravi naslov za vas, če potrebujete INOX delovne mize, pomivalna korita, obešala za meso - vse iz INOXA ...

Z veseljem vam bomo prisluhnili in naredili vse po vaših merah!

Izdelujemo izdelke, kot so: inox poršine, inox pulti (nevrtni, hlajeni, termični), gostinska oprema, inox nape, inox vozički, inox ograje, inox omare, ostala inox oprema in izdelki po naročilu.

Naše podjetje izdeluje kvalitetne izdelke iz inox materialov tudi po naročilu.

EN

Product range

If you need stainless steel work benches, sinks or meat hangers, you can count on us.

We will be happy to meet your every demand and customize the products according to them.

We manufacture products such as: stainless steel work surfaces, stainless steel counter-tops (neutral, cooled, thermal), restaurant and catering equipment, stainless steel kitchen hoods, stainless steel carts, stainless steel railings, stainless steel cabinets, other stainless steel equipment and other custom-made products.

Our company also manufactures to order high-quality products from stainless materials.

DE

Verkaufsprogramm

Wir sind die richtige Adresse für Sie, wenn Sie Arbeitstische, Spülbecken, Fleischgehänge brauchen – alles aus INOX ...

Wir haben immer ein offenes Ohr für Sie und fertigen alles nach Ihren Maßen!

Wir stellen Produkte, wie zum Beispiel: Inox-Arbeitsflächen, Inox-Pulte (neutral, gekühlt, thermisch), gastgewerbliche Ausstattung, Inox-Abzugshauben, Inox-Wagen, Inox-Geländer, Inox-Schränke, andere Inox-Ausstattung und -Produkte auf Bestellung her. Unser Unternehmen fertigt hochwertige Produkte aus Inox-Materialien auch auf Bestellung an.

HR

Prodajni program

Mi smo prava adresa za vas ako su vam potrebni INOX radni stolovi, korita za pranje, vješalice za meso – sve od INOXA...

Rado ćemo vas saslušati i izraditi sve po vašim mjerama!

Izrađujemo proizvode kao što su: površine od inoxa, pultovi od inoxa (neutralni, hlađeni, termički), ugostiteljska oprema, nape od inoxa, kolica od inoxa, ograde od inoxa, ormari od inoxa, ostala oprema od inoxa i proizvodi po narudžbi.

U našoj tvrtki izrađujemo kvalitetne proizvode od inox materijala i po narudžbi.



80

Sirarska oprema
Cheesemaking equipment
Käseherausstattung
Oprema za sirane

SL

Storitve podjetja

- Laserski razrez pločevine, kovine
- Varjenje materialov (Inox in aluminij)
- Obdelava materialov (Razrez, krivljenje, izsekovanje, upogibanje, kroženje, brušenje, poliranje)
- Izdelki po naročilu (Obešala, regali, pulti, police, ...)
- Upogibanje - krivljenje pločevine
- Opremljanje dejavnosti (Mesnice, predelave mesa, gostišča, kmečke turizme, picerije, ...)
- Izdelki iz kovine (Ograje, vrata, police.)
- Izdelki iz nerjaveče pločevine (Pulti, mize, stoli, maščobni lovilci, roštilji, pećice, talne rešetke, omare, ...)
- Razvoj in svetovanje

90

MALOPRODAJA
RETAIL
EINZELHANDEL
MALOPRODAJA

EN

Company services

- Laser cutting of sheet metal and metal
- Welding materials (stainless steel and aluminium)
- Materials processing (cutting, bending, punching, bending, rotating, grinding, polishing)
- Custom-made products (hangers, shelf racks, counter-tops, shelves etc.)
- Bending – sheet metal bending
- Equipping various facilities (butcher's, meat processing plants, restaurants, tourist farms, pizza restaurants etc.)
- Metal products (fences, doors, shelves)
- Stainless sheet metal products (counter-tops, tables, chairs, fat collectors, grills, ovens, floor gratings, cupboards etc.)
- Development and consultancy

DE

Dienstleistungen des Unternehmens

- Laserzuschnitt von Blech, Metall
- Schweißen von Materialien (Inox und Aluminium)
- Materialbearbeitungen (Zuschnitt, Krümmen, Stanzen, Biegen, Umwälzung, Schleifen, Polieren)
- Produkte auf Anfrage (Gehänge, Regale, Pulte, Ablagen ...)
- Biegen/Krümmen von Blech
- Ausstattung für verschiedene Tätigkeitsbereiche (Fleischereien, Fleischbearbeitung, Gasthäuser, Urlaubsbauernhöfe, Pizzerien ...)
- Produkte aus Metall (Geländer, Türen, Regale)
- Produkte aus rostfreiem Blech (Pulte, Tische, Stühle, Fettfächer, Grills, Öfen, Bodengitter, Schränke ...)
- Entwicklung und Beratung

HR

Usluge tvrtke

- Lasersko rezanje lima, metala
- Zavarivanje materijala (inox i aluminij)
- Obrada materijala (rezanje, savijanje, izrezivanje, savijanje, kružno oblikovanje, brušenje, poliranje)
- Proizvodi po narudžbi (vješalice, regali, pultovi, police...)
- Savijanje – krivljenje lima
- Opremanje različitih pogona (mesnice, pogoni za prerađu mesa, gostionice, seoska turistička gospodarstva, picerije...)
- Proizvodi od metala (ograde, vrata, police)
- Proizvodi od nehrđajućeg lima (pultovi, stolovi, stolice, separatori masnoće, roštilji, pećnice, podne rešetke, ormari...)
- Razvoj i savjetovanje



10

Mesrski stroji, orodje in pribor
Butchery machines, tools and accessories
Fleischermaschinen, werkzeug und zubehör
Strojevi, alat i pribor za mesnice



12

Namizni mešalec za mešanje mesa in testa
Table meat and dough mixer
Tischmixer für das Mischen von Fleisch und Teig
Stolni mikser za miješanje mesa i tijesta



14

Samostojeći mešalec za mešanje mesa in testa
Free standing meat and dough mixer
Allein stehender Mixer für das Mischen von Fleisch und Teig
Samostojeći mikser za miješanje mesa i tijesta



16

PROFI mešalec za mešanje mesa
Meat PROFI mixer
PROFI-Mixer für das Mischen von Fleisch
PROFI mikser za miješanje mesa



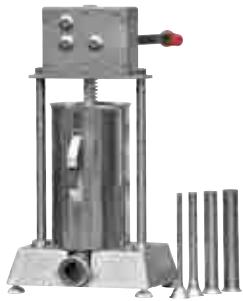
18

Hidravlična polnilka PROFI
Hydraulic PROFI filling machine
Hydraulikfüllmaschine PROFI
Hidraulična punilica PROFI



20

Namizna hidravlična polnilka
Hydraulic table filling machines
Hydraulische Tischfüllmaschine
Stolna hidraulična punilica



22

Ročna polnilka PROFI
Manual PROFI filling machines
Handfüllmaschine PROFI
Ručna punilica PROFI



24

Ročna polnilka HOBY
HOBY manual filling machine
Handfüllmaschine HOBY
Ručna punilica HOBY



26

Električna žaga za kosti
Electric saw for bones
Elektrische Knochensäge
Električna pila za kosti



28

Ročna žaga za kosti
Manual saw for bones
Manuelle Knochensäge
Ručna pila za kosti



30

Stroj za rezanje slanine ročni
Manual bacon slicer
Manuelle Speckschneidemaschine
Ručni stroj za rezanje slanine



32

Električni stroj za rezanje slanine
PROFI
Electric PROFI bacon slicer
Elektrische Maschine zum Speckschneiden PROFI
Električni stroj za rezanje slanine
PROFI



34

Naprava za izdelavo pleskavic
Device for making burgers
Gerät zur Herstellung von
Pljeskavica
Uredaj za izradu pljeskavica



36

Naprava za izdelavo ražnjičev
Device for making kebabs
Gerät zur Herstellung von
Fleischspießen
Uredaj za izradu ražnjiča



38

Ročni spenjalnik za spajanje
klobas in salam
Manual device for binding
sausages and salami
Gerät zum Zusammenheften von
Würsten und Salamis, manuell
Ručni uredaj za vezivanje kobasica
i salama



40

Dimna komora
Smoke chamber
Räucherkammer
Dimna komora



42

Stroji za pridelavo hrane
Food production machines
Maschinen zur
nahrungszubereitung
strojevi za proizvodnju hrane



44

Kotel za kuhanje z mešalom
Boiler for cooking with a stirrer
Kochkessel mit Rührwerk
Kotao za kuhanje s miješalicom



46

Pasterizator za sok
Juice pasteurizer
Pasteurisierer für Säfte
Pasterizator za sok



48

Stroj za razkoščevanje in
pasiranje
Pitting and mashing machine
Entkerner und Passierapparat
Stroj za odkoščavanje i pasiranje



50

Stroji za izkoščevanje
Pitting machine
Entkerner
Stroj za odkoščavanje



52

Stiskalnica za odcejevanje
ocvirkov
Press for draining cracklings
Pressen zum Abtropfen von
Grieben
Preša za topljenje čvaraka



54

Izdelki za perutnino
Products for poultry
Produkte für geflügel
Proizvodi za peradarstvo



56

Stroj za čiščenje perutnine HOBY
HOBY machine for cleaning poultry
Maschine zum Rupfen von
Geflügel HOBY
Stroj za čišćenje peradi HOBY



58

Stroj za čiščenje perutnine PROFI
PROFI machine for cleaning poultry
Maschine zum Rupfen von
Geflügel PROFI
Stroj za čišćenje peradi PROFI



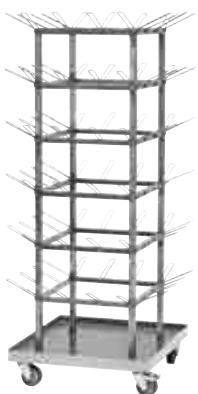
60

Stroj za čiščenje perutnine
ROBUST
ROBUST machine for cleaning
poultry
Maschine zum Rupfen von
Geflügel ROBUST
Stroj za čišćenje peradi ROBUST



62

Grelni kotli za obarjanje perutnine
Heating boilers for parboiling
poultry
Heizkessel zum Auskochen von
Geflügel
Kotlovi za zagrijavanje za
obarvanje peradi



64

Odcjevalno stojalo za perutnino
Draining stand for poultry
Abtropfständler für Geflügel
Stalak za cijeđenje peradi



66

Inox izdelki po naročilu
Custom-made stainless steel
products
Inox-produkte auf bestellung
Proizvodi od inoxa po narudžbi



68

Inox delovna miza z vgrajeno
koterm ploščo
Stainless steel work bench with a
built-in koterm plate
Inox-Arbeitstisch mit eingebauter
Koterm-Platte
Radni stol od inoxa s ugrađenom
koterm pločom



70

Inox pomivalno korito
Stainless steel sink
Inox-Spülbecken
Korita za pranje od inoxa



72

Inox delovne mize
Stainless steel work benches
Inox-Arbeitstische
Radni stolovi od inoxa



74

Inox mešalne kadi
Stainless steel mixing tubs
Inox-Mischbecken
Kade za miješanje od inoxa



76

Voziček za obešanje in prevoz
Trolley for hanging and
transportation
Wagen zum Aufhängen und
Transportieren
Kolica za vješanje i prijevoz



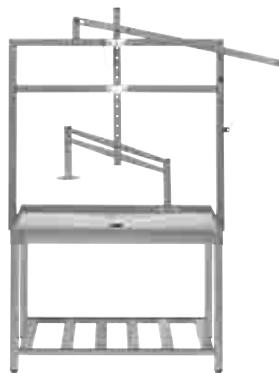
78

Peć za peko mesa
Oven for roasting meat
Ofen zum Backen von Fleisch
Peć za pečenje mesa



80

Sirarska oprema
Cheesemaking equipment
Käsereiausstattung
Oprema za sirane



82

Stiskalnica za sir
Cheese press
Käsepresse
Preša za sir



84

Pnevomska stiskalnica za sir
Pneumatic cheese press
Pneumatische Käsepresse
Pneumatska preša za sir



86

Točilo za jogurt
Yoghurt filling machine
Joghurtschleuder
Punjač za jogurt



88

Sirarske mize
Cheese-making table
Käsetische
Sirarski stolovi



Faširano meso v testu

- 30 dag mletega, mešanega mesa
- 2 jajci
- 3 žlice ostre moke
- ščep pecilnega praška
- sol, poper
- peteršilj
- česen
- toliko drobtin, da dobimo kompaktno mesno testo
- 70 dag krompirja
- 1 jajce
- sol, poper
- ostra moka po potrebi

Iz navedenih sestavin v prvem stolpcu zamesimo mesno testo. Pustimo počivati 1 uro. Krompir skuhamo v olupku in ko se malo ohladi, ga olupimo in pretlačimo. Dodamo jajce, sol in poper. Premesamo in dodajamo moko po občutku, da nastane kompaktno krompirjevo testo (kot za svaljke). Testo kar z rokami oblikujemo na pomokani površini (kar na pultu posujem ostro moko) v pravokotnik cca. 30x20 cm. Iz mesa oblikujemo

toliko dolgo klobaso, kot je dolžina krompirjevega testa, ga položimo na testo in močno zavijemo skupaj. Zadelamo vse odprtine in ga zavijemo v prozorno folijo, kot bi zavili bonbon, da je zelo trdno zavito. Za 1 uro ga postavimo v skrinjo, da ga bomo kasneje laže rezali. Klobaso narežemo na 1,5 cm debele rezine in jih z obeh strani narahlo povaljamo v ostri moki. Popečemo jih na olju ali maslu, da dobijo zlato-rjavu skorjico.

Minced meat in dough

- 300 g of minced, mixed meat
- 2 eggs
- 3 tablespoons of flour
- a pinch of baking powder
- salt, pepper
- parsley
- garlic
- enough bread crumbs to obtain a compact meat dough
- 700 g of potatoes
- 1 egg
- salt, pepper
- flour if necessary

Knead the meat dough from the ingredients in the first column. Leave it to rest for 1 hour. Cook the potatoes in their skins and after they cool a bit, skin and mash them. Add egg, salt and pepper. Mix and add as much flour as you think necessary to form a compact potato dough (like for gnocchi). On the flour-covered surface (cover the counter with flour), form the dough with your hands into a rectangle approx. 30x20cm. Form the meat into a sausage which should

be as long as the potato dough, place the sausage on the dough and roll it tightly together. Fill any openings and wrap it tightly in transparent cling film, like a sweet. Put it in the freezer for 1 hour so it will be easier to cut later on. Cut the sausage to 1.5cm thick slices and roll them gently in the flour on both sides. Fry them in oil or butter until golden brown.

MESARSKI STROJI, ORODJE IN PRIBOR
BUTCHERY MACHINES, TOOLS AND ACCESSORIES
MASCHINEN ZUR NAHRUNGSZUBEREITUNG
STROJEVI, ALAT I PRIBOR ZA MESNICE





Namizni mešalec za mešanje mesa in testa

Table meat and dough mixer

Tischmixer für das Mischen von Fleisch und Teig

Stolni mikser za miješanje mesa i tijesta



SL

- Mešalec je v celoti izdelan iz nerjevečega jekla
- Nezahteven za čiščenje in vzdrževanje
- Možnost snemanja posode za lažje čiščenje
- Enostavna uporaba
- Primeren za mešanje mesa in testa kakor tudi drugih medijev
- Mešalec meša od 2 do 10 kg mesa ali od 2 do 6 kg moke
- Možnost snemanja posode za lažje čiščenje
- moč priklopa: 230V ali 400V

EN

- The mixer is made entirely out of stainless steel.
- Easy to clean and maintain.
- The container can be removed for easier cleaning.
- Easy to use.
- Suitable for mixing meat and dough as well as other media.
- The capacity of the mixer is 2 to 10kg of meat or 2 to 6kg of flour.
- The container can be removed for easier cleaning.
- Connection power: 230V or 400V.

DE

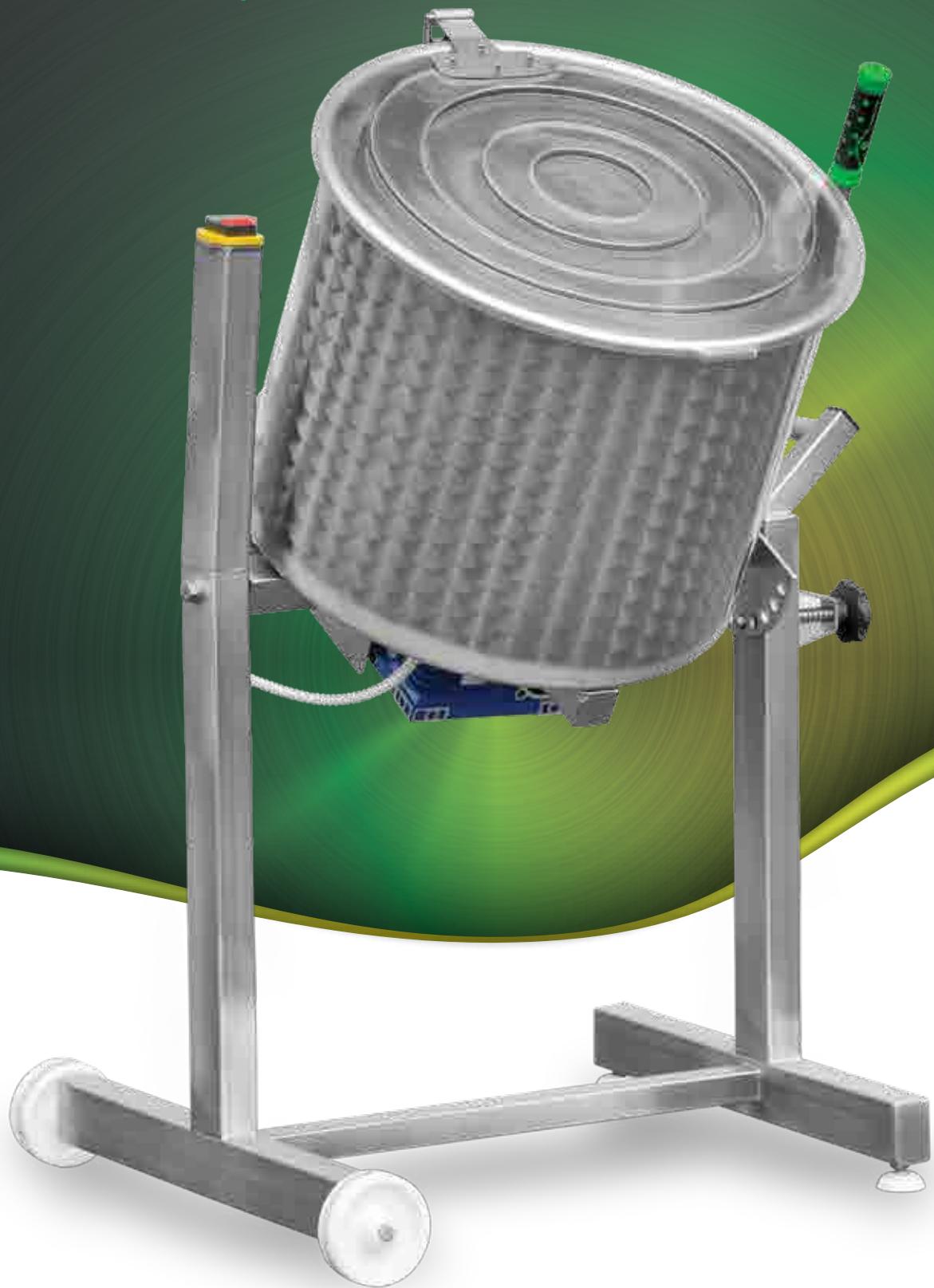
- Der Mixer ist vollständig aus rostfreiem Stahl hergestellt
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Behälter kann für leichtere Reinigung abgenommen werden
- Einfacher Gebrauch
- Geeignet für das Mischen von Fleisch und Teig sowie von anderen Stoffen
- Der Mixer mischt 2 bis 10 kg Fleisch oder 2 bis 6 kg Mehl
- Behälter kann für leichtere Reinigung abgenommen werden
- Anschlussspannung: 230 V oder 400 V

HR

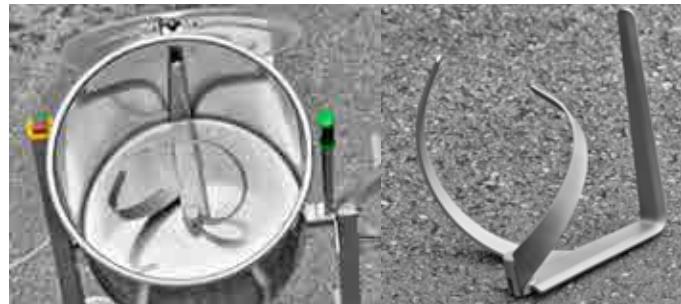
- Mikser je u potpunosti izrađen od nehrđajućeg čelika
- Jednostavno čišćenje i održavanje
- Mogućnost skidanja posude za lakše čišćenje
- Jednostavna uporaba
- Prikladan za miješanje mesa i tijesta, kao i drugih medija
- Mikser miješa od 2 do 10 kg mesa ili od 2 do 6 kg brašna
- Mogućnost skidanja posude za lakše čišćenje
- priključna snaga: 230 V ili 400 V



Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Količina moke Quantity of flour Mehlmenge Količina brašna	Velikost posode The size of the container Behältergröße Veličina posude	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa otrpilike	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 10	5 kg	1 - 3 kg	10 L	320 x 320 x 380	30 kg	0,55/0,55 kW	220/380V	9001
TIP 20	10 kg	2 - 5 kg	20 L	500 x 500 x 350	35 kg	0,55/0,55 kW	220/380V	9002



Samostoječi mešalec za mešanje mesa in testa Free standing meat and dough mixer Allein stehender Mixer für das Mischen von Fleisch und Teig Samostojeći mikser za miješanje mesa i tijesta



SL

EN

DE

HR

- Mešalec je v celoti izdelan iz nerjavečega materiala
- Prevozen na kolesih
- Nezahteven za čiščenje in vzdrževanje
- Enostaven za uporabo
- Prekucna posoda, snemljivo mešalo
- Meša od 5 do 80 kg mesa čas mešanja max. 10 – 15 minut
- Meša od 3 do 35 kg moke
- Moč priklopa 230V ali 400V
- Garancija 24 mesecev

- The mixer is made entirely out of stainless material.
- Mobile due to attached wheels.
- Easy to clean and maintain.
- Easy to use.
- Tilting container, removable stirrer.
- The capacity from 5 to 80kg of meat, mixing time 10–15 minutes maximum.
- The capacity from 3 to 35kg of flour.
- Power connection: 230V or 400V.
- 24 months warranty.

- Der Mixer ist vollständig aus rostfreiem Material hergestellt
- Fahrbar auf Rädern
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Einfacher Gebrauch
- Kippbehälter, abnehmbares Rührwerk
- Mischt 5 bis 80 kg Fleisch, Mischzeit max. 10 – 15 Minuten
- Mischt 3 bis 35 kg Mehl
- Anschlussspannung 230 V oder 400 V
- 24 Monate Garantie

- Mikser je u potpunosti proizveden od nehrđajućeg materijala
- Mogućnost premještanja na kotačima
- Jednostavno čišćenje i održavanje
- Jednostavna uporaba
- Posuda na preklop, skidiva miješalica
- Miješa od 5 do 80 kg mesa, maks. vrijeme miješanja 10 – 15 minuta
- Miješa od 3 do 35 kg mesa
- Priklučna snaga 230 V ili 400 V
- Jamstvo 24 mjeseca



Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Količina moke Quantity of flour Mehlmenge Količina brašna	Velikost posode The size of the container Behältergröße Veličina posude	Dimenzije G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa otprilike	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
---------------------------	--	--	--	---	--	---	---	---

TIP 40	25 kg	3 - 12 kg	40 L	640 x 640 x 1060	38 kg	0,75/1,1 kW	220/380 V	9003
TIP 60	35 kg	4 - 15 kg	60 L	750 x 640 x 1090	43 kg	0,75/1,1 kW	220/380 V	9004
TIP 80	50 kg	5 - 20 kg	80 L	750 x 640 x 1090	44 kg	0,75/1,1 kW	220/380 V	9005
TIP 120	80 kg	5 - 30 kg	120 L	810 x 720 x 1200	51 kg	0,75/1,1 kW	220/380 V	9006

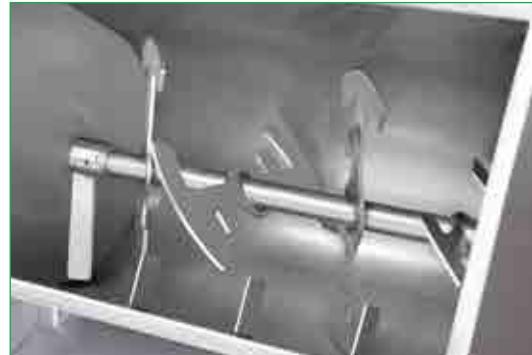


PROFI mešalec za mešanje mesa

Meat PROFI mixer

PROFI-Mixer für das Mischen von Fleisch

PROFI mikser za miješanje mesa



SL

- Mešalec je v celoti izdelan iz nerjavečega materiala
- Prevozen na kolesih
- Primeren za profesionalno uporabo
- Nezahteven za čiščenje in vzdrževanje
- Enostaven za uporabo
- Mešalec je izdelan za mešanje velikih kapacitet
- Meša od 80 kg do 140 kg mesa
- Snemljivo mešalo enostavno za čiščenje
- Moč priklopa 400V
- 24 mesecev garancije
- Eno mešalo

EN

- The mixer is made entirely out of stainless material.
- Mobile due to attached wheels.
- Suitable for professional use.
- Easy to clean and maintain.
- Easy to use.
- The mixer is designed for mixing large quantities.
- Its capacity is 80 to 140kg of meat.
- Removable stirrer is easy to clean.
- Power connection: 400V.
- 24 months warranty.
- One stirrer.

DE

- Der Mixer ist vollständig aus rostfreiem Material hergestellt
- Fahrbar auf Rädern
- Für den professionellen Gebrauch geeignet.
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Einfacher Gebrauch
- Der Mixer ist für das Mischen größerer Kapazitäten gedacht
- Mischt 80 bis 140 kg Fleisch
- Abnehmbares Rührwerk für eine einfache Reinigung
- Anschlussspannung 400 V
- 24 Monate Garantie
- Ein Rührwerk

HR

- Mikser je u potpunosti proizveden od nehrđajućeg materijala
- Mogućnost premještanja na kotačima
- Prikladan za profesionalnu upotrebu
- Jednostavno čišćenje i održavanje
- Jednostavna uporaba
- Mikser je proizveden za miješanje velikih kapaciteta
- Miješa od 80 kg do 140 kg mesa
- Miješalica na skidanje jednostavna za čišćenje
- Priklučna snaga 400 V
- Jamstvo 24 mjeseca
- Jedna miješalica

Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Velikost posode The size of the container Behältergröße Veličina posude	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa otrprilike	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 100 / 1H	60 kg	100 L	80 kg	1,1 kW	400 V	9007
TIP 150 / 1H	110 kg	150 L	105 kg	1,5 kW	400 V	9008

Izdelek lahko prilagodimo vašim željam.

The product can be custom-made.

Das Produkt stellen wir nach Ihren Wünschen her.

Proizvod se izrađuje prema vašim željama.



Hidravlična polnilka PROFI Hydraulic PROFI filling machine Hydraulikfüllmaschine PROFI Hidraulična punilica PROFI



SL

- Za profesionalno uporabo
- V celoti izdelana iz nerjavečega materiala
- Nezahtevna za čiščenje in vzdrževanje
- Enostavna za uporabo
- Moč priklopa: 230V ali 400V
- Dolga življenska doba
- 4 kos različnih nastavkov za polnjenje
- Regulacija hitrosti polnjenja
- Kolenski in nožni vklop

EN

- For professional use.
- Made entirely of stainless material.
- Easy to clean and maintain.
- Simple to use.
- Connection power: 230V or 400V.
- Long service life.
- 4 different filling nozzles.
- Filling speed control.
- Knee or foot activation.

DE

- Für den professionellen Gebrauch
- Vollständig aus rostfreiem Material hergestellt
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Einfacher Gebrauch
- Anschlussspannung: 230 V oder 400 V
- Lange Lebensdauer
- 4 verschiedene Aufsätze für das Befüllen
- Regulierung der Füllgeschwindigkeit
- Knie- und Fußschalter

HR

- Za profesionalnu uporabu
- U potpunosti proizvedena od nehrđajućeg materijala
- Nezahtjevno čišćenje i održavanje
- Jednostavna uporaba
- Priklučna snaga: 230 V ili 400 V
- Dug vijek trajanja
- 4 različita nastavka za punjenje
- Regulacija brzine punjenja
- Uključivanje koljenom i stopalom

Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Dimenzije G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa otrprilike	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 25	25 kg	450 x 1230	92 kg	0,50 kW	380 V	9009
TIP 35	35 kg	450 x 1230	135 kg	0,50 kW	380 V	9010



Namizna hidravlična polnilka Hydraulic table filling machines Hydraulische Tischfüllmaschine Stolna hidraulična punilica



SL

EN

DE

HR

- V celoti izdelan iz nerjavečega materiala
- Nezahtevna za čiščenje in vzdrževanje
- Enostavna za uporabo
- Moč priklopa 230V ali 400V
- Regulacija hitrosti polnjenja
- 4 kos različnih nastavkov
- Nožni vklop
- Made entirely of stainless material.
- Easy to clean and maintain.
- Simple to use.
- Power connection: 230V or 400V.
- Filling speed control.
- 4 different filling nozzles.
- Foot activation.
- Vollständig aus rostfreiem Material hergestellt
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Einfacher Gebrauch
- Anschlussspannung 230 V oder 400 V
- Regulierung der Füllgeschwindigkeit
- 4 verschiedene Aufsätze
- Fußschalter
- U potpunosti izrađena od nehrđajućeg materijala
- Nezahtjevno čišćenje i održavanje
- Jednostavna uporaba
- Prikљučna snaga 230 V ili 400 V
- Regulacija brzine punjenja
- 4 različita nastavka
- Uključivanje stopalom

Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Velikost posode The size of the container Behältergröße Veličina posude	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa otrprilike	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 15	15 kg	15 L	320 x 400 x 1260	46 kg	0,18 kW	220 V	9013



Ročna polnilka PROFI

Manual PROFI filling machines

Handfüllmaschine PROFI

Ručna punilica PROFI



SL

- Polnilka je namenjena polnjenju manjših količin mesa.
- Z njimi lahko izdelujemo vse vrste klobas, salam, krvavic, pečenic, čevapčičev, hrenovk in podobno.
- Ročne mesarske polnilke so primerne za domačo uporabo, za kmetije, kmečke turizme, mesnice, torej povsod tam, kjer je potrebno polniti manjše količine mesa
- Odlikujejo se po enostavni izvedbi
- V celoti izdelana iz nerjavečega materiala
- Nezahtevna za čiščenje in vzdrževanje
- Enostavna za uporabo
- Dolga življenska doba
- 4 kos različni nastavki

EN

- Filling machines for filling small quantities of meat.
- You can make all kinds of sausages, salami, blood sausages, bratwursts, skinless sausages, frankfurters and similar.
- Manual sausage filling machines are suitable for domestic use, farms, tourist farms, butcher's, which means anywhere, where small quantities of meat need to be filled.
- They are distinguished by their simple design.
- Made entirely of stainless material.
- Easy to clean and maintain.
- Simple to use.
- Long service life.
- 4 different types of nozzles.

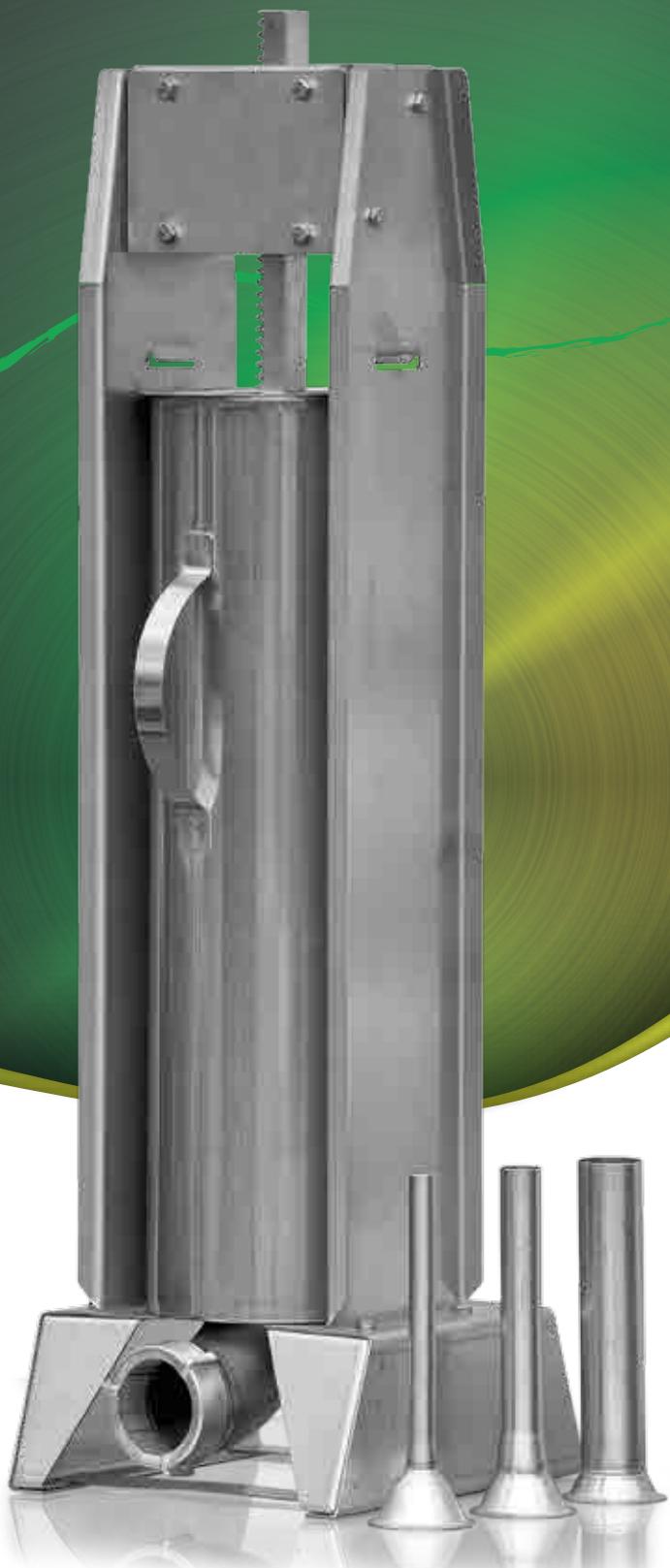
DE

- Die Füllmaschine ist für das Füllen von kleineren Fleischmengen vorgesehen.
- Mit ihr können alle Arten von Würsten, Salamis, Blutwürsten, Bratwürsten, Čevapčiči, Wienerwürstchen und Ähnlichem hergestellt werden.
- Handfüllmaschinen sind für den Hausgebrauch, für landwirtschaftliche Betriebe, Bauernhoftourismus und Metzgereien geeignet, also überall dort einsetzbar, wo kleinere Mengen von Fleisch eingefüllt werden müssen.
- Sie zeichnen sich durch die einfache Ausführung aus
- Vollständig aus rostfreiem Material hergestellt
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Einfacher Gebrauch
- Lange Lebensdauer
- 4 verschiedene Aufsätze

HR

- Punilice su namijenjene punjenju manjih količina mesa.
- Njima možemo izrađivati sve vrste kobasica, salama, krvavica, pečenica, čevapčića, hrenovki i slično.
- Ručne mesarske punilice pogodne su za kućnu uporabu, seoska gospodarstva, seoske turizme, mesnice, dakle svugdje gdje je potrebno puniti manje količine mesa
- Odlikuju se jednostavnom izvedbom
- U potpunosti izrađena od nehrđajućeg materijala
- Nezahtjevno čišćenje i održavanje
- Jednostavna uporaba
- Dug vijek trajanja
- 4 različita nastavka

Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Dimenzije G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa otprilike	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 10	10 kg	710 x 280 x 390	27 kg	9014
TIP 12	12 kg	790 x 280 x 390	28 kg	9015
TIP 15	15 kg	820 x 280 x 390	30 kg	9016



Ročna polnilka HOBY

HOBY manual filling machine

Handfüllmaschine HOBY

Ručna punilica HOBY



SL

- Za domačo uporabo
- Pri polnjenju ni potrebno snemanje posode
- V celoti izdelana iz nerjavečega materiala
- Nezahtevna za čiščenje in vzdrževanje
- Enostavna za uporabo
- 3 kos različni nastavki

EN

- For domestic use.
- The container does not need to be removed during filling.
- Made entirely of stainless material.
- Easy to clean and maintain.
- Simple to use.
- 3 different filling nozzles.

DE

- Für den Hausgebrauch
- Beim Befüllen muss der Behälter nicht abgenommen werden
- Vollständig aus rostfreiem Material hergestellt
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Einfacher Gebrauch
- 3 verschiedene Aufsätze

HR

- Za uporabu u domaćinstvu
- Pri punjenju nije potrebno skidanje posude
- U potpunosti izrađena od nehrđajućeg materijala
- Nezahtjevno čišćenje i održavanje
- Jednostavna uporaba
- 3 različita nastavka

Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa otprilike	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 6	5 kg	630 x 220 x 230	10 kg	9011
TIP 9	7 kg	820 x 220 x 230	12 kg	9012



Električna žaga za kosti Electric saw for bones Elektrische Knochensäge Električna pila za kosti



SL

- Primerna je za domačo in profesionalno uporabo
- Dolžina lista 1720 mm
- V celoti izdelana iz nerjavečega materiala
- Nezahtevna za čiščenje in vzdrževanje
- Enostavna za uporabo
- Priklopna moč 230V ali 400V
- Odlikuje jo dolga življenska doba

EN

- It is suitable for domestic and professional use.
- Saw blade length: 1,720mm.
- Made entirely of stainless material.
- Easy to clean and maintain.
- Simple to use.
- Power connection: 230V or 400V.
- Long service life.

DE

- Für die professionelle Anwendung und den Hausgebrauch geeignet
- Blattlänge 1720 mm
- Vollständig aus rostfreiem Material hergestellt
- Einfache Reinigung und Instandhaltung
- Einfacher Gebrauch
- Anschlussspannung 230 V oder 400 V
- Zeichnet sich durch eine lange Lebensdauer aus

HR

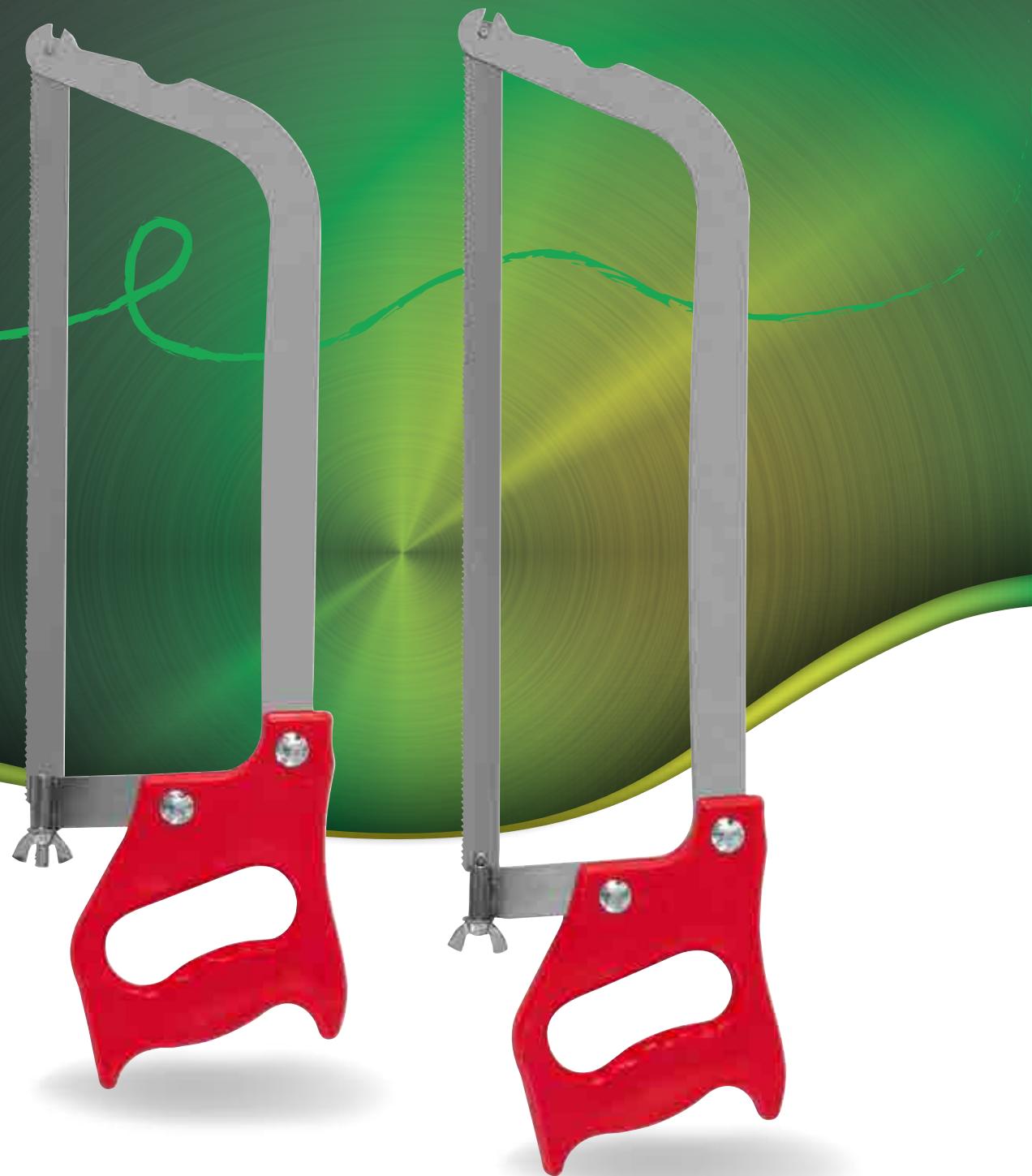
- Prikladna je za domaću i profesionalnu uporabu
- Duljina lista 1720 mm
- U potpunosti proizvedena od nehrđajućeg materijala
- Nezahtjevno čišćenje i održavanje
- Jednostavna uporaba
- Priključna snaga 230 V ili 400 V
- Odlikuje je dug vijek trajanja

Tip Type Typ Tip	Dolžina lista Saw blade length Blattlänge Duljina lista	Dimenzije G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Masa oproksi	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
VIA 1500	1500 mm	850 x 420 x 520	32 kg	0,75/1,1 kW	230/400 V	9017A
VIA 1720	1720 mm	850 x 420 x 520	38 kg	0,75/1,1 kW	230/400 V	9017

DODATNA OPREMA ACCESSORIES ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR DODATNA OPREMA

Listi za električno žago različnih dimenzijs
 Different sizes of power saw blades
 Verschiedene Größen von Sägeblättern für Elektrosägen
 Listovi za električnu pilu različitih dimenzijs





Ročna žaga za kosti Manual saw for bones Manuelle Knochensäge Ručna pila za kosti



SL

- Iz nerjavečega materiala
- PVC ergonomičen ročaj
- Različne dolžine lista

EN

- From stainless material.
- PVC ergonomic handle.
- Different saw blade lengths.

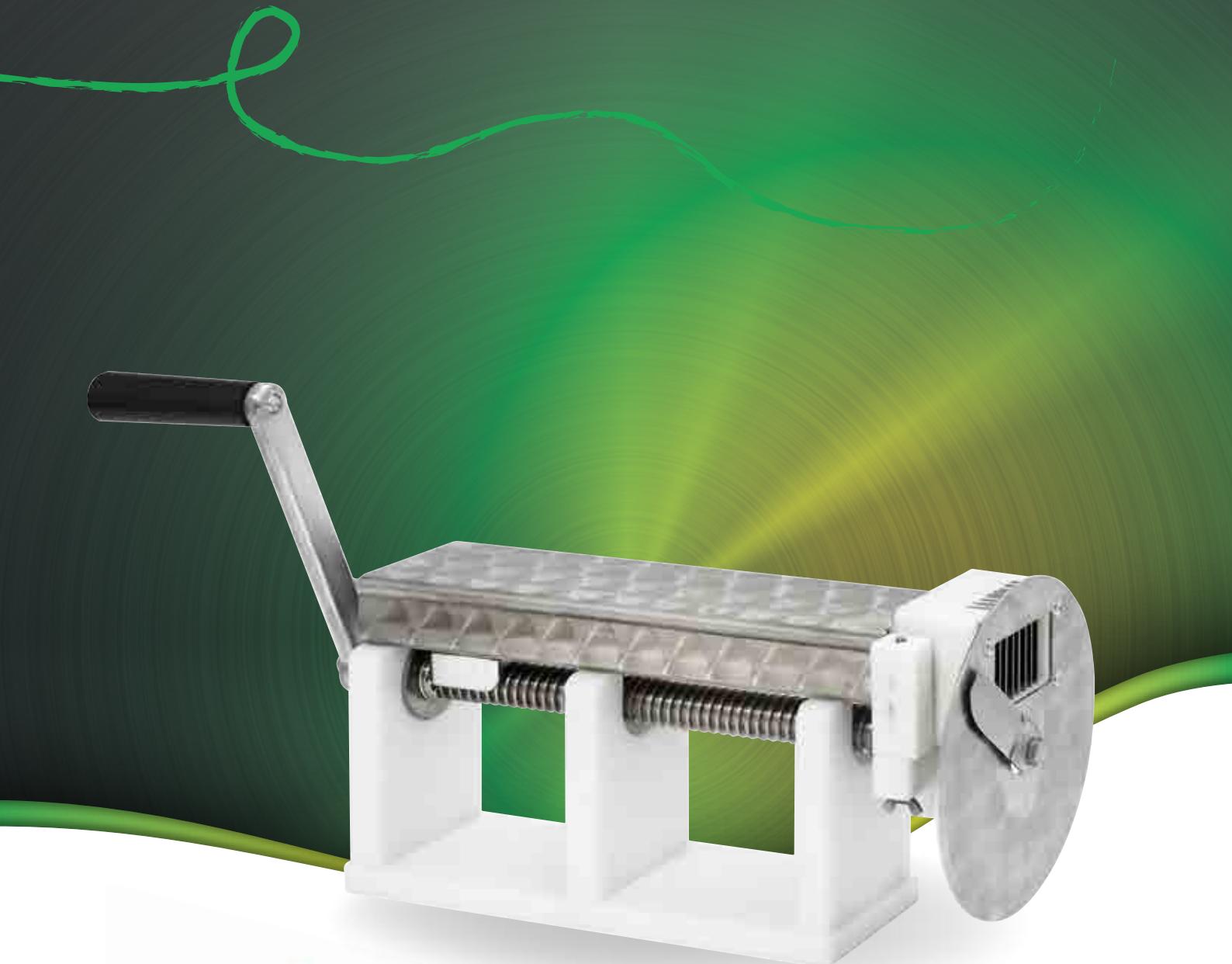
DE

- Aus rostfreiem Material
- Ergonomischer PVC-Griff
- Verschiedene Blattlängen

HR

- Od nehrđajućeg materijala
- Ergonomска PVC ručka
- Različite duljine lista

Tip Type Typ Tip	Dolžina lista Saw blade length Blattlänge Duljina lista	ID številka ID number ID Nummer ID
VIJA	35, 40, 45, 50 mm	9018



Stroj za rezanje slanine ročni Manual bacon slicer Manuelle Speckschneidemaschine Ručni stroj za rezanje slanine



SL

- Kockalniki slanine so namenjeni rezanju slanine na kocke. Tako narezane kocke slanine uporabljammo pri izdelavi suhomesnatih izdelkov, kot so suhe salame, domače prekajene klobase itd.
- enostavne za delo,
- zmogljivost do 20 kg slanine na uro,
- dimenzija slanine 6x6x6 mm,
- popolnoma nerjaveča.

EN

- This bacon slicer is suitable for cutting bacon into cubes. Bacon cubes can be used in the production of dried-meat products, such as dried salami, home-made smoked sausages etc.
- Easy to operate. Capacity: up to 20kg of bacon per hour. Cube size: 6x6x6mm. Completely stainless.

DE

- Für das Schneiden von Speck in Würfel vorgesehen. In Würfel geschnittener Speck wird bei der Herstellung von Trockenfleischprodukten verwendet, z. B. Dörrwürste, hausgemachte geräucherte Würste usw.
- einfache Handhabung, Verarbeitung von bis zu 20 kg Speck pro Stunde, Speckmaße 6 x 6 x 6 mm, vollkommen rostfrei.

HR

- Ovi strojevi namijenjeni su rezanju slanine na kockice. Tako narezane kockice slanine upotrebljavaju se u proizvodnji suhomesnatih proizvoda kao što su suhe salame, domaće dimljene kobasice itd.
- Jednostavni su za rukovanje,
- kapaciteta do 20 kg slanine na sat,
- dimenzija slanine 6x6x6 mm,
- potpuno nehrđajući.

Tip
Type
Typ
Tip

Debelina slanine (cm)
Bacon thickness (cm)
Speckstärke (cm)
Debljina slanine (cm)

Dimenzijske G x Š x V (mm)
Width x depth x height dimensions (mm)
Tiefe x Breite x Höhe (mm)
Dimenzijske dubina x širina x visina (mm)

ID številka
ID number
ID Nummer
ID

VIJA	6 x 6 x 6	500 x 100 x 120		9019
------	-----------	-----------------	--	------



Električni stroj za rezanje slanine PROFI

Electric PROFI bacon slicer

Elektrische Maschine zum Speckschneiden PROFI

Električni stroj za rezanje slanine PROFI



SL

EN

DE

HR

- Prihranek časa pri večji količini rezanja slanine
- Možnost rezanja različnih velikosti kock
- Kapaciteta delovanja 200 – 400 kg/uro
- Zelo enostaven za uporabo
- Dolga življenska doba
- Možnost različnih velikosti kock
- Moč motorja 0,75 kW

- Saves time in slicing larger quantities of bacon.
- Option of slicing different cube sizes.
- Capacity: 200 to 400kg/hour.
- Very easy to use.
- Long service life.
- Option of slicing different cube sizes.
- Motor power: 0.75kW.

- Zeitersparnis beim Schneiden von größeren Speckmengen
- Möglichkeit des Schneidens verschiedener Würfelgrößen
- Betriebskapazität 200 – 400 kg/Stunde
- Sehr einfacher Gebrauch
- Lange Lebensdauer
- Möglichkeit verschiedener Würfelgrößen
- Motorleistung 0,75 kW

- Ušteda vremena kod veće količine slanine za rezanje
- Mogućnost rezanja različitih veličina kocki
- Kapacitet 200 – 400 kg/h
- Vrlo jednostavna uporaba
- Dug vijek trajanja
- Mogućnost rezanja različitih veličina kocki
- Snaga motora 0,75 kW

Tip Type Typ Tip	Količina (kg/h) Quantity (kg/h) Fleischmenge (kg/h) Količina (kg/h)	Debelina slanine (cm) Bacon thickness (cm) Speckstärke (cm) Debljina slanine (cm)	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
VIJA	200-400	5 - 20	0,75 kW	230/400 V	9020

DODATNA OPREMA

ACCESSORIES

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

DODATNA OPREMA

Možnost nakupa različnih velikosti.

An option of different sizes.

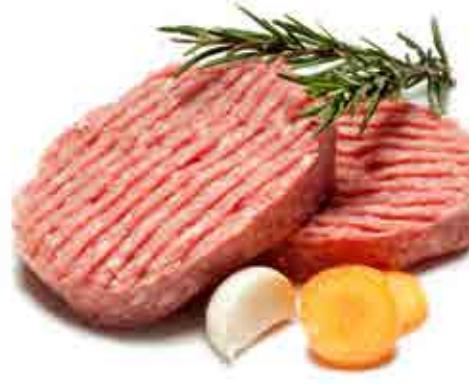
Möglichkeit des Kaufs verschiedener Größen.

Mogućnost kupnje različitih veličina.





Naprava za izdelavo pleskavic Device for making burgers Gerät zur Herstellung von Pljeskavica Uredaj za izradu pljeskavica



SL

- Robustna izvedba
- V celoti je izdelana iz nerjavečega jekla
- Dolga življenska doba
- Možnost menjave različnih velikosti nastavkov od 130 mm, 150 mm, 180 mm

EN

- Robust construction.
- Entirely made of stainless steel.
- Long service life.
- Option of changing nozzles of different sizes 130mm, 150mm or 180mm.

DE

- Robuste Ausführung
- Vollständig aus rostfreiem Stahl hergestellt
- Lange Lebensdauer
- Verschiedene Aufsätze zum Wechseln, 130 mm, 150 mm, 180 mm

HR

- Robusna izvedba
- U potpunosti izrađen od nehrđajućeg čelika
- Dug vijek trajanja
- Mogućnost zamjene nastavaka različite veličine od 130 mm, 150 mm, 180 mm

Tip Type Typ Tip	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Težina otrilike	Velikost nastavkov (mm) Nozzle size (mm) Größe der Aufsätze (mm) Veličina nastavaka (mm)	ID številka ID number ID Nummer ID
VIIA -priprava za pleskavice	30 x 18 x 28	11,5 kg	130, 150, 180	9021

DODATNA OPREMA ACCESSORIES ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR DODATNA OPREMA

Pripomoček za izdelavo pleskavic ročni inox
 - 80, 100, 130, 150, 180, 200 mm.
 Manual stainless steel device for making burgers
 - 80, 100, 130, 150, 180, 200mm.
 Hilfsmittel zur Herstellung von Pljeskavica,
 manuell, Inox - 80, 100, 130, 150, 180, 200 mm.
 Ručno pomagalo za oblikovanje pljeskavica, inox
 - 80, 100, 130, 150, 180, 200 mm.





Naprava za izdelavo ražnjičev

Device for making kebabs

Gerät zur Herstellung von Fleischspießen

Uredaj za izradu ražnjića



SL

- Nerjaveči material
- Prihranek časa pri večji izdelavi ražnjičev
- Možnost 25 kos ali 49 kos

EN

- Stainless material.
- Saves time in making larger quantities of kebabs.
- Option of making 25 or 49 pieces.

DE

- Rostfreies Material
- Zeitersparnis bei der Herstellung größerer Mengen von Fleischspießen
- Möglichkeit für 25 Stück oder 49 Stück

HR

- Od nehrđajućeg materijala
- Ušteda vremena kod proizvodnje veće količine ražnjića
- Mogućnost oblikovanja 25 kom. ili 49 kom.

Tip
Type
Typ
Tip

Količina mesa
Quantity of meat
Fleischmenge
Količina mesa

Dimenzije G x Š x V (mm)
Width x depth x height dimensions (mm)
Tiefe x Breite x Höhe (mm)
Dimenzije dubina x širina x visina (mm)

Teža cca.
Weight approx.
Gewicht ca.
Težina otrprilike

ID številka
ID number
ID Nummer
ID

Mala	49 kos	260 x 250 x 240	3,575 kg	9022
Velika	96 kos	290 x 250 x 250	5,475 kg	9023



Naprava za spenjanje klobas in salam ročna Manual device for binding sausages and salami Gerät zum Zusammenheften von Würsten und Salamis, manuell Ručni uređaj za vezivanje kobasica i salama



SL

- Klipsner - spenjač za vezanje salam ali klobas
- prihranek časa pri večji količini vezanja klobas ali salam
- zelo enostavna za uporabo
- enostavno za čiščenje
- za vsa naravna, umetna čreva in mreže
- robustna izdelava
- vgrajeno rezilo
- dva načina zapiranja
- izdelan iz nerjavečega materiala

EN

- Coupling device for binding sausages or salami.
- Saves time in binding larger quantities sausages or salami.
- Very easy to use.
- Easy to clean.
- For all natural, artificial sausage casings and nets.
- Robust construction.
- Integrated blade.
- Two ways of closing.
- Made of stainless material.

DE

- Hefter für das Verbinden von Salamis oder Würsten
- Zeitersparnis beim Verbinden größerer Wurst- und Salamimengen
- sehr einfacher Gebrauch
- Einfach zu reinigen
- für alle Natur- und Kunstdärme und Netze
- robuste Verarbeitung
- eingebaute Klinge
- zwei Verschlussarten
- aus rostfreiem Material hergestellt

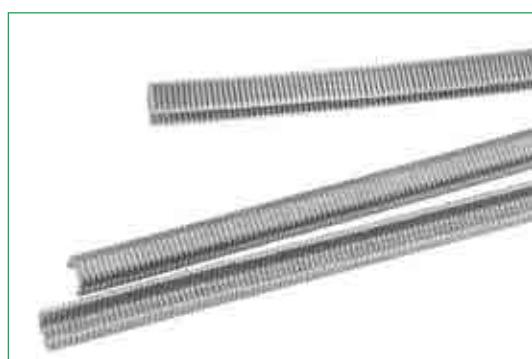
HR

- Klipsner – spajalica za vezivanje salama ili kobasica
- ušteda vremena kod veće količine kobasica ili salama za vezanje
- vrlo jednostavna uporaba
- jednostavno čišćenje
- za sva prirodna, umjetna crijeva i mreže
- robusna izrada
- zaobljena oštrica
- dva načina zatvaranja
- proizveden od nehrđajućeg materijala

Tip Type Typ Tip	Dimenzije G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Težina otprilike	ID številka ID number ID Nummer ID
KLIPSNER - spenjač za salame	250 x 160 x 160	3,570 kg	9024

DODATNA OPREMA ACCESSORIES ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR DODATNA OPREMA

Klipsne
 Clamps
 Hefter
 Klipsne





Dimna komora Smoke chamber Räucherkammer Dimna komora



SL

- Dimna komora je montažne izvedbe
- Dimimo lahko: kosovno meso, mesne izdelke (klobase, salame), ribe, kose perutninskega mesa, sir itd...
- Moč priklopa 200V ali 400V
- Različne velikosti
- Enostavno oskrbovanje
- Kapaciteta 150 – 200 kg
- Možnost hladneg ali toplega dimljenja
- Možnost obešanja s palicami ali vozičkom

EN

- The smoke chamber is prefabricated.
- You can smoke: bulk meat, meat products (sausages, salami), fish, poultry pieces, cheese etc.
- Connection power: 200V or 400V.
- Various sizes.
- Easy to supply.
- Capacity: 150 to 200kg.
- Cold or warm smoking option.
- Option of hanging with rods or trolley.

DE

- Die Räucherkammer ist in Montageausführung erhältlich
- Räuchern von: Stückfleisch, Fleischprodukten (Würste, Salamis), Fisch, Geflügelfleischstücken, Käse usw. ...
- Anschlussspannung 200 V oder 400 V
- Verschiedene Größen
- Einfache Wartung
- Kapazität 150 – 200 kg
- Möglichkeit des kalten oder heißen Räucherns
- Aufhängemöglichkeit auf Stöcken oder Wagen

HR

- Dimna komora je montažne izvedbe
- Možemo dimiti: meso u komadima, proizvode od mesa (kobasicice, salame), ribu, komade peradi, sir itd.
- Priključna snaga 200 V ili 400 V
- Različite veličine
- Jednostavno rukovanje
- Kapacitet 150 – 200 kg
- Mogućnost hladnog ili toplog dimljenja
- Mogućnost vješanja na štapove ili kolica

Tip Type Typ Tip	Količina mesa Quantity of meat Fleischmenge Količina mesa	Dimenziije G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenziije dubina x širina x visina (mm)	ID številka ID number ID Nummer ID
KM	150 - 200 kg	1000 X 1400 X 2200	9025

DODATNA OPREMA ACCESSORIES ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR DODATNA OPREMA

Sekanci za dimljenje (dobava različnih granulacij).
 Vozički za dimljenje (več na strani 79)
 Wood chips for smoking (in various granulations).
 Trolleys for smoking, more on page 79.
 Hackspäne zum Räuchern
 (Lieferung verschiedener Granulationen).
 Räucherwagen, mehr auf Seite 79.
 Briketi za dimljenje (isporka različitih granulacija).
 Kolica za dimljenje, više na str. 79.





Marelična marmelada z limetinim sokom

- 1 kg izkoščičenih marelci
- sok 1 lime
- 300 g sladkorja
- 1 vanilijev strok
- 10 zrn kardamoma

- Marelice očistimo, razpolovimo in izkoščičimo.
- Vanilijev strok podolžno razpolovimo in izpraskamo semena.
- Kardamom stremo v možnarju in povežemo v košček gaze.
- V široki posodi (z debelim dnem) pristavimo marelice, sladkor, limetin sok, vanilijev strok in semena ter kardamom. Zavremo in med občasnim mešanjem počasi kuhljamo 60 minut.
- Kozarčke za vlaganje s pokrovčki temeljito operemo in za 10 minut

- položimo v pečico, segreto na 80°C.
- Džem odstavimo. Vanilijev strok in kardamom zavržemo, džem pa gladko zmiksamo s paličnim mešalnikom.
- Marmelado pristavimo in zavremo. Če se nam zdi preredka (gl. nasveti), jo pri visoki temperaturi kuhamo še nekaj minut, sicer pa jo odstavimo. Nalijemo jo v vroče kozarčke, ki jih nepredušno zapremo, ovijemo v odejo ali/in veliko brisačo in ohladimo.

Apricot jam with lime juice

- 1kg of pitted apricots
- juice of 1 lime
- 300g of sugar
- 1 vanilla pod
- 10 grains of cardamom

- Clean, half and pit the apricots.
- Cut the vanilla pod in half longitudinally and scrape out the seeds.
- Crush the cardamom seeds in a mortar and tie them up in a piece of gauze.
- Put the apricots, sugar, lime juice, vanilla pod and seeds, and the crushed cardamom seeds into a wide bowl with a thick bottom. Bring everything to the boil and slowly cook for 60 minutes, stirring occasionally.

- Wash the jars and lids and put them in the oven, preheated to 80°C, for 10 minutes.
- Turn off the heat. Remove the vanilla pod and cardamom, and mix the jam with a hand-held blender until smooth.
- Bring the jam to the boil. If it seems too thin (see tips), cook for a few minutes at a high temperature, otherwise turn off the heat. Pour the jam into hot jars, seal them tightly and wrap them in a blanket or a large towel and let them cool.

STROJI ZA PREDELAVO HRANE
FOOD PRODUCTION MACHINES
MASCHINEN ZUR NAHRUNGSZUBEREITUNG
STROJEVI ZA PROIZVODNJU HRANE

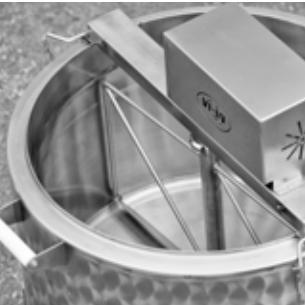


vi-ja





Kotel za kuhanje z mešalom Boiler for cooking with a stirrer Kochkessel mit Rührwerk Kotao za kuhanje s miješalicom



SL

- Kotel je primeren za barjenje raznih mesnih proizvodov, cvrenje, taljenje ocvirkov, spuščanje masti...
- Primeren je za kuhanje raznih marmelad, golažev, omak, juh...
- Z dodatno špiralo lahko tudi pasteriziramo sokove.
- Ob stalnem mešanju in indirektnem segrevanju ne pride do pregrevanja zato so kuhani izdelki prijetnega okusa in vedno enake kvalitete.
- Digitalna nastavitev gretja
- Garancija 2 leti

EN

- The boiler is suitable for parboiling various meat products, frying, melting cracklings, dissolving fat etc.
- You can also cook jams, goulash, sauces and soups with it.
- The additional spiral allows for juice pasteurizing.
- By constant stirring and indirect heating, there is no chance of overheating; therefore, the cooked food tastes good and is always of the same quality.
- Digital set-up of the heating.
- 2 years warranty.

DE

- Der Kessel eignet sich für das Brühen verschiedener Fleischerzeugnisse, für das Frittieren, das Auslassen von Grieben, Fett ...
- Er eignet sich für das Kochen verschiedener Marmeladen, Gulaschs, Saucen, Suppen ...
- Mit der zusätzlichen Spirale können auch Säfte pasteurisiert werden.
- Bei ständigem Rühren und indirekter Erhitzung kommt es nicht zu einer Überhitzung, daher haben die gekochten Erzeugnisse einen angenehmen Geschmack und stets die gleiche Qualität.
- Der Kessel ist aus rostfreiem Material hergestellt
- 2 Jahre Garantie

HR

- Kotao je prikladan za kuhanje različitih proizvoda od mesa, prženje, topljenje čvaraka i masti...
- Može se upotrebljavati za kuhanje raznih marmelada, gulaša, umaka, juha...
- Dodatnom spiralom možete i pasterizirati sokove.
- Uz stalno miješanje i indirektno zagrijavanje ne dolazi do pregrijavanja, stoga su kuhani proizvodi ugodnog okusa i postojane kvalitete.
- Digitalno podešavanje zagrijavanja
- Jamstvo 2 godine

Tip Type Typ Tip	Količina Volume Menge Količina	Temperatura Temperature Temperatur Temperatura	Moč grelca Heater power Heizleistung Snaga grijača	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 130	130 L	do 200 °C	12 kW	0,55 kW	400 V	9026
TIP 170	170 L	do 200 °C	12 kW	0,55 kW	400 V	9027
TIP 250	250 L	do 200 °C	18 kW	0,55 kW	400 V	9028



Pasterizator za sok Juice pasteurizer Pasteurisierer für Säfte Pasterizator za sok



SL

Pasterizator za sok je priprava, s katero lahko učinkovito pasteriziramo veče količine različnih sokov. Bistvo je v tem, da se sok, ki teče po spiralni cevi, hitro segreje na predpisano temperaturo 80°C, po usteklenjenju pa zopet čim hitreje ohladi, da bi tako ohranil naravni okus in čim več hranilnih snovi.

- Digitalni termostat za regulacijo temperature vode
- Pipa za nalivanje in reguliranje pretoka
- Kontroliranje temperature soka na izhodu
- Garancija 2 leti

EN

The juice pasteurizer is a device for efficient pasteurizing of large quantities of different kinds of juices. The essence of the device is to quickly heat the juice, running inside the spiral tube, to the required temperature of 80°C and to cool it down quickly after bottling, so the juice can preserve its natural flavour and as many nutrients as possible.

- A digital thermostat for controlling the water temperature.
- Tap for pouring and controlling the flow.
- Controlling the juice temperature at the exit.
- 2 years warranty.

DE

Der Pasteurisierer für Säfte ist eine Vorrichtung für das effiziente Pasteurisieren größerer Mengen verschiedener Säfte. Das Wesentliche besteht darin, dass der Saft, der durch ein Spiralrohr fließt, schnell auf die vorgeschriebene Temperatur von 80 °C erhitzt wird, nach dem Abfüllen in Flaschen wiederum schnell gekühlt wird, um so den natürlichen Geschmack und mehr Nährstoffe zu erhalten.

- Digitaler Thermostat für das Regulieren der Wassertemperatur
- Hahn zum Aufgießen und Regulieren des Durchflusses
- Kontrolle der Safttemperatur am Ausgang
- 2 Jahre Garantie

HR

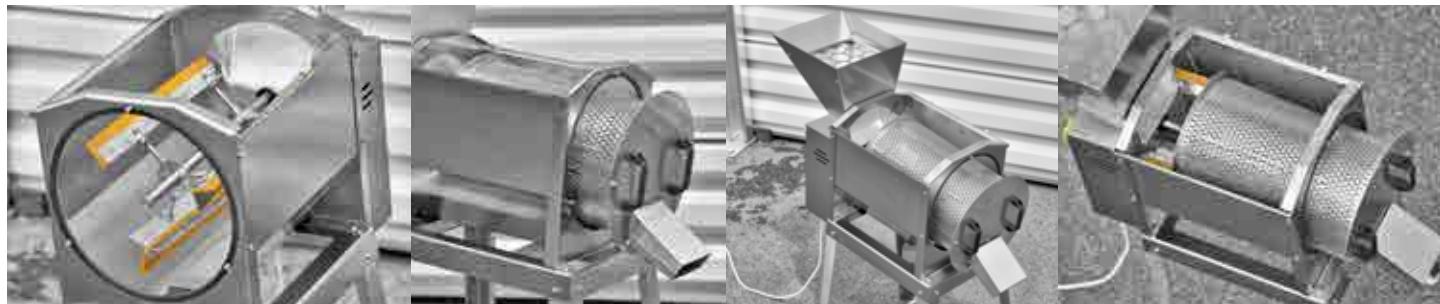
Pasterizator za sok je uređaj kojim možete učinkovito pasterizirati veće količine različitih sokova. Bit je u tome da se sok, koji teče spiralnom cijevi, brzo zagrijava na propisanu temperaturu od 80 °C, a nakon punjenja u boce ponovno što brže hlađi kako bi se sačuvalo prirodan okus i što više hranjivih tvari.

- Digitalni termostat za regulaciju temperature vode
- Slavina za ulijevanje i regulaciju protoka
- Kontrola temperature soka na izlazu
- Jamstvo 2 godine

Tip Type Typ Tip	Količina Volume Menge Količina	Temperatura Temperature Temperatur Temperatura	Dimenzije G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Težina otrplike	Moč grelca Heater power Heizleistung Snaga grijaca	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP	60-90 L/H	75-85 °C	1800 x Ø400	22 kg	6 kW	380 V, 50 Hz	9030



Stroj za razkoščičevanje in pasiranje Pitting and mashing machine Entkerner und Passierapparat Stroj za odkoštavanje i pasiranje



SL

- Za razkoščičevanje sadja (sliv, češenj, višenj, aronije, marelic, breskev) za proizvodnjo kakovostnega žganja.
- Za kuhanje marmelad, džemov, sokov, pasiranje kuhanega sadja in zelenjave, izdelavo paradižnikove mezge ...
- Možna menjava različnih sit od velikosti lukenj 1,5 mm do 12 mm, kar vpliva tudi na zmogljivost, ki znaša od 300 do 500 kg na uro.

EN

- For pitting fruit (plums, cherries, sour cherries, choke-berries, apricots, peaches) for the production of quality spirits.
- For cooking jams, juices, mashing cooked fruits and vegetables, production of tomato sauce etc.
- Option of replacing various screens with holes of different sizes from 1.5 to 12mm, which also affects the capacity, ranging from 300 to 500kg per hour.

DE

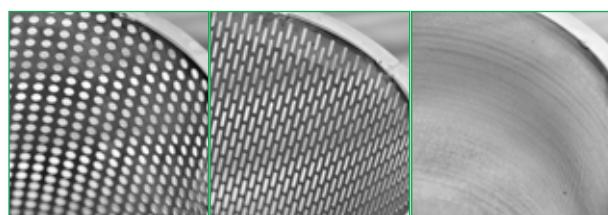
- Für das Entkernen von Obst (Pflaumen, Kirschen, Apfelbeeren, Aprikosen, Pfirsiche) zur Herstellung von hochwertigem Branntwein.
- Zum Kochen von Marmeladen, Konfitüren, Säften, zum Passieren von gekochtem Obst und Gemüse, zur Herstellung von Tomatenmark ...
- Bei der Maschine kann zwischen verschiedenen Sieben mit einer Lochgröße von 1,5 mm bis 12 mm gewechselt werden, was auch die Leistung beeinflusst, die 300 bis 500 kg pro Stunde beträgt.

HR

- Za odkoštavanje (šljiva, trešanja, višanja, aronije, marelica, breskve) i za proizvodnju kvalitetne rakije.
- Za kuhanje marmelada, džemova, sokova, pasiranje kuhanog voća i povrća, proizvodnju pasirane rajčice...
- Moguća je zamjena različitih sita od veličine otvora 1,5 mm do 12 mm, što utječe i na kapacitet koji iznosi od 300 do 500 kg na sat.

Tip Type Typ Tip	Količina Quantity Menge Količina	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Težina oprimilke	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
RV 20	200-500 kg/H	1050 x 540 x 1340	60 kg	1,1 kW	230 V / 400 V	9031

**DODATNA OPREMA
ACCESSORIES
ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR
DODATNA OPREMA**
Več različnih sit
Several different screens
Mehrere verschiedene Siebe
Više različitih sita





Električni Izkoščičevalec
Electric pitting machine
Elektrischer Entkerner
Električni stroj za odkoštavanje



Ročni Izkoščičevalec
Manual pitting machine
Handentkerner
Ručni stroj za odkoštavanje

Stroj za izkoščičevanje

Pitting machine

Entkerner

Stroj za odkoštavanje



SL

EN

DE

HR

- Namenjen je za izkoščičevanje češenj ali višenj.
- Prednost izkoščičevalca je prihranek časa pri večji količini izkoščičevanja sadja.
- Namenjen je manjšim uporabnikom ali za profesionalno uporabo.
- Izdelan je iz nerjavečega materiala, zato je enostaven za vzdrževanje.
- zelo enostaven za uporabo
- robustna izvedba

- The machine is suitable for pitting cherries or sour cherries.
- Its advantage is that it saves time when pitting larger quantities of fruit.
- For professional or domestic use.
- It is made of stainless material; therefore, it is easy to maintain.
- Very easy to use.
- Robust construction.

- Zum Entkernen von Kirschen und Sauerkirschen vorgesehen.
- Der Vorteil des Entkerners ist die Zeitersparnis beim Entkernen größerer Obstmengen.
- Für kleinere Verwender oder den professionellen Gebrauch gedacht.
- Aus rostfreiem Material hergestellt, dadurch ist die Instandhaltung sehr einfach.
- sehr einfacher Gebrauch

- Namijenjen je za odkoštavanje trešnja ili višnja.
- Prednost stroja za odkoštavanje je ušteda vremena kod veće količine voća.
- Namijenjen je manjim korisnicima, ali i za profesionalnu uporabu.
- Proizведен je od nehrđajućeg materijala, zato je jednostavan za održavanje.
- vrlo jednostavna uporaba
- robusna izvedba

Tip Type Typ Tip	Količina Quantity Menge Količina	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzije dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Težina otrprilike	Moč Heat power Heizleistung Snaga grijača	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
PROFI-EL	200 kg	300 x 200 x 200	10 kg	0,55 kW	230/400 V	9032
ROČNI	50 kg	150 x 150 x 150	3 kg	-	-	9033



Stiskalnice za odcejevanje ocvirkov

Press for draining cracklings

Pressen zum Abtropfen von Grieben

Preša za topljenje čvaraka



SL

EN

DE

HR

- Izdelana iz nerjavečega materiala
- Prihranek časa pri večji količini stiskanja ocvirkov
- Zelo enostavna za uporabo in čiščenje
- Na podstavku
- z izpustom
- možnost postopnega stiskanja

- Made of stainless material.
- Saves time in pressing larger quantities of cracklings.
- Very easy to use and clean.
- Supplied with a base.
- With a discharge.
- Option of gradual pressing.

- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Zeitersparnis beim Pressen von größeren Griebenmengen
- Sehr einfach in Gebrauch und Reinigung
- Auf einem Gestell mit Auslass
- Möglichkeit des stufenweisen Pressens

- Izrađena od nehrđajućeg materijala
- Ušteda vremena kod veće količine topljenja čvaraka
- Vrlo jednostavna za uporabu i čišćenje
- Na stalku
- s ispustom
- mogućnost postupnog topljenja

Tip Type Typ Tip	Volumen Volume Volumen Volumen	ID številka ID number ID Nummer ID
TIP 40	40 L	9034
TIP 60	60 L	9035
TIP 80	80 L	9036
TIP 120	120 L	9037

* po naročilu
Custom-made
auf Bestellung
po narudžbi



Polnjene piščančje prsi

Za piščančjo rulado:

- 2 kosa piščančjih prsi (vsak ca. 200g)
- 1 pest rukole
- sol
- 1 zavitek feta sira (ali drugega grškega sira)
- 4 rezine pršuta
- bazilika

Za polnjene piščančje prsi razrežemo piščančji file v obliki metulja.

Pečico segrejemo na 180°C.

Za nadev operemo rukolo in odstranimo konce stebel. Piščančje prsi na notranji strani posolimo in na njih položimo rukolo. Na sredino položimo ca. 1-2cm debele trakove sira in vse začnimo z baziliko.

Piščančje fileje zvijemo in ovijemo z 2 rezinama pršuta, tako da bodo polnjene piščančje prsi dobro držala skupaj in ne bo nič uhajalo.

Piščančje prsi damo za ca. 15-20

minut v pečico.

Polnjene piščančje prsi položimo na solato in takoj postrežemo.

Stuffed chicken breasts

For a chicken roll:

- 2 pieces of chicken breast (each approx. 200g)
- 1 handful of rocket
- salt
- 1 pack of feta cheese (or other Greek cheese)
- 4 slices of prosciutto
- basil

Cut the chicken breast into the form of a butterfly.

Pre-heat the oven to 180°C.

For the filling, wash the rocket and remove the ends of the stems. Salt the inside of the chicken breast and place the rocket onto it. Put approximately 1 to 2cm thick cheese strip in the middle and season with basil. Roll the chicken fillets and wrap them with 2 slices of prosciutto, so they will hold the stuffed chicken breast well together.

Put the chicken breasts into the oven

for approximately 15 to 20 minutes. Serve them hot on a salad.

IZDELKI ZA PERUTNINO
PRODUCTS FOR POULTRY
PRODUKTE FÜR GEFLÜGEL
PROIZVODI ZA PERADARSTVO



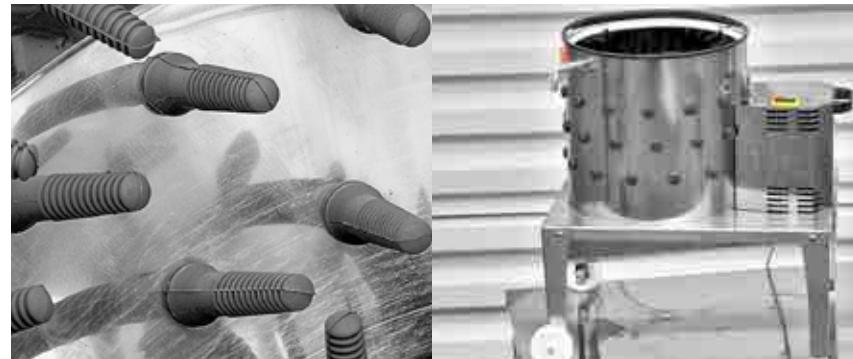


Stroj za čiščenje perutnine HOBY

HOBY machine for cleaning poultry

Maschine zum Rupfen von Geflügel HOBY

Stroj za čiščenje peradi HOBY



SL

EN

DE

HR

- Izdelan iz nerjavečega materiala
- Prihranek časa pri večji količini čiščenja perutnine
- Zelo enostaven za uporabo in čiščenje
- obdelava od 1 do 2 kosa na enkrat

- Made of stainless material.
- Saves time in cleaning larger quantities of poultry.
- Very easy to use and clean.
- Processing capacity 1 to 2 pieces at a time.

- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Zeitersparnis beim Rupfen größerer Mengen von Geflügel
- Sehr einfach in Gebrauch und Reinigung
- Bearbeitung von 1 bis 2 Stück auf einmal

- Izrađen od nehrđajućeg materijala
- Ušteda vremena kod veće količine peradi za čišćenje
- Vrlo jednostavno za uporabu i čišćenje
- Obrada od 1 do 2 komada istovremeno

Tip Type Typ Tip	Količina Quantity Menge Količina	Kapaciteta čiščenja Cleaning capacity Rupfmenge Kapacitet čiščenja	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Težina otrprilike	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
HOBY	do 4 kg	do 60 kos/h	845 x 690 x 56	35 kg	0,55 kW	220 V	9038

Čistilni prsti za stroj za čiščenje perutnine izdelani iz kvalitetnejše gume.
Klavni lijak.

Vrtljivi lijak za klanje perutnine.

Cleaning your fingers for the poultry cleaning machine, made from high-quality rubber.
Slaughter funnel.

Rotating funnel for poultry slaughter.

Reinigungsfinger für die Rupfmaschine von Geflügel aus hochwertigerem Gummi.
Schlachttrichter.

Drehtrichter für die Schlachtung von Geflügel.

Prsti za stroj za čiščenje peradi izrađeni od kvalitetnije gume.
Lijevak za klanje

Okretni lijevak za klanje peradi.

DODATNA OPREMA • ACCESSORIES • ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR • DODATNA OPREMA



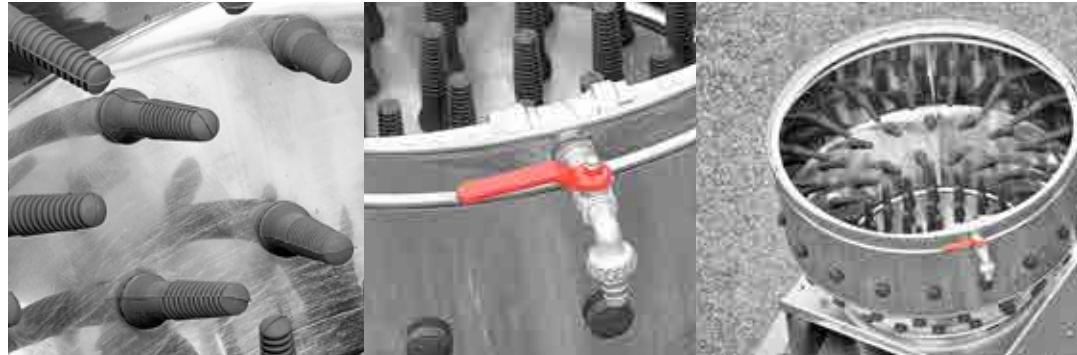


Stroj za čiščenje perutnine PROFI

PROFI machine for cleaning poultry

Maschine zum Rupfen von Geflügel PROFI

Stroj za čiščenje peradi PROFI



SL

EN

DE

HR

- Izdelan iz nerjavečega materiala
- Prihranek časa pri večji količini čiščenja perutnine
- Zelo enostaven za uporabo in čiščenje
- Priklopna moč 230V ali 400V
- obdelava od 2 do 4 kosov na enkrat

- Made of stainless material.
- Saves time in cleaning larger quantities of poultry.
- Very easy to use and clean.
- Power connection: 230V or 400V.
- Processing capacity 2 to 4 pieces at a time.

- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Zeitersparnis beim Rupfen größerer Mengen von Geflügel
- Sehr einfach in Gebrauch und Reinigung
- Anschlussspannung 230 V oder 400 V
- Bearbeitung von 2 bis 4 Stück auf einmal

- Izrađen od nehrđajućeg materijala
- Ušteda vremena kod veće količine peradi za čišćenje
- Vrlo jednostavno za uporabu i čišćenje
- Priklučna snaga 230 V ili 400 V
- obrada od 2 do 4 komada istovremeno

Tip	Količina	Kapaciteta čiščenja	Dimenzijs G x Š x V (mm)	Teža cca.	Moč motorja	Električna napetost	ID številka
Type	Quantity	Cleaning capacity	Width x depth x height dimensions (mm)	Weight approx.	Motor power	Voltage	ID number
Typ	Menge	Rupfmenge	Tiefe x Breite x Höhe (mm)	Gewicht ca.	Motorleistung	Elektrische Spannung	ID Nummer
Tip	Količina	Kapacitet čiščenja	Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Težina otrprilike	Snaga motora	Napon	ID ID
PROFI	do 12 kg	do 150 kos/h	900 x 790 x 720	54 kg	1,1kW/ 0,75 kW	220 V /380 V	9039

DODATNA OPREMA • ACCESSORIES • ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR • DODATNA OPREMA

Čistilni prsti za stroj za čiščenje perutnine izdelani iz kvalitetnejše gume.
Klavni lijak.

Cleaning your fingers for the poultry cleaning machine, made from high-quality rubber.

Slaughter funnel.

Reinigungsfinger für die Rupfmaschine von Geflügel aus hochwertigerem Gummi.

Schlachtrichter.

Prsti za stroj za čiščenje peradi izrađeni od kvalitetnije gume.
Lijevak za klanje.



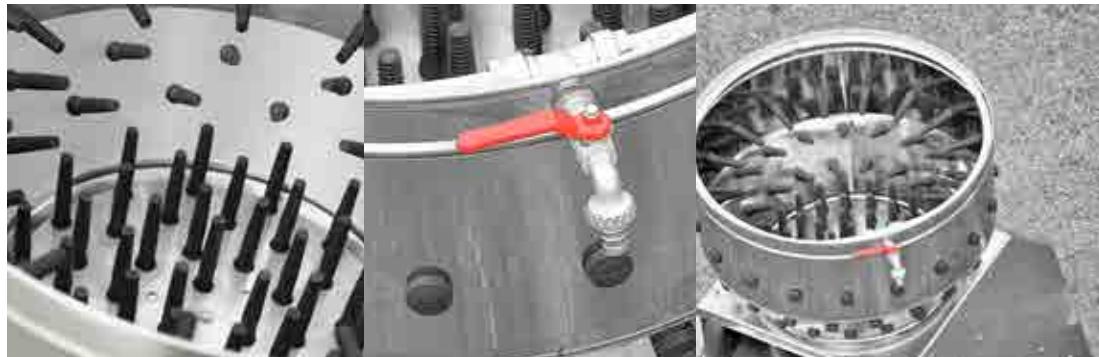


Stroj za čiščenje perutnine ROBUST

ROBUST machine for cleaning poultry

Maschine zum Rupfen von Geflügel ROBUST

Stroj za čiščenje peradi ROBUST



SL

- Izdelan iz nerjavečega materiala
- Prihranek časa pri večji količini čiščenja puranov in gosi
- do 60 puranov na uro
- Zelo enostaven za uporabo in čiščenje

EN

- Made of stainless material.
- Saves time when cleaning larger quantities of turkey or goose.
- Capacity of up to 60 turkeys per hour.
- Very easy to use and clean.

DE

- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Zeitersparnis beim Rupfen größerer Mengen von Truthähnen und Gänsen
- bis zu 60 Truthähne pro Stunde
- Sehr einfach in Gebrauch und Reinigung

HR

- Proizvedeno od nehrđajućeg materijala
- Ušteda vremena kod veće količine purana i gusaka za čiščenje
- do 60 purana na sat
- Vrlo jednostavno za uporabu i čiščenje

Tip Type Typ Tip	Količina Quantity Menge Količina	Kapaciteta čiščenja Cleaning capacity Rupfmenge Kapacitet čiščenja	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Teža cca. Weight approx. Gewicht ca. Težina otrprilike	Moč motorja Motor power Motorleistung Snaga motora	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Numer ID
ROBUST	do 20 kg	do 60 kos/h	100 x 900 x 900	100 kg	2,2 kW	400 V	9040

DODATNA OPREMA • ACCESSORIES • ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR • DODATNA OPREMA

Čistilni prsti za stroj za čiščenje perutnine izdelani iz kvalitetnejše gume.
Klavni lijak.

Cleaning your fingers for the poultry cleaning machine, made from high-quality rubber.
Slaughter funnel.

Reinigungsfinger für die Rupfmaschine von Geflügel aus hochwertigerem Gummi.
Schlachttrichter.

Prsti za stroj za čiščenje peradi izrađeni od kvalitetnije gume.
Lijevak za klanje.





Grelni kotli za obarjanje perutnine Heating boilers for parboiling poultry Heizkessel zum Auskochen von Geflügel Kotlovi za zagrijavanje za obarivanje peradi



SL

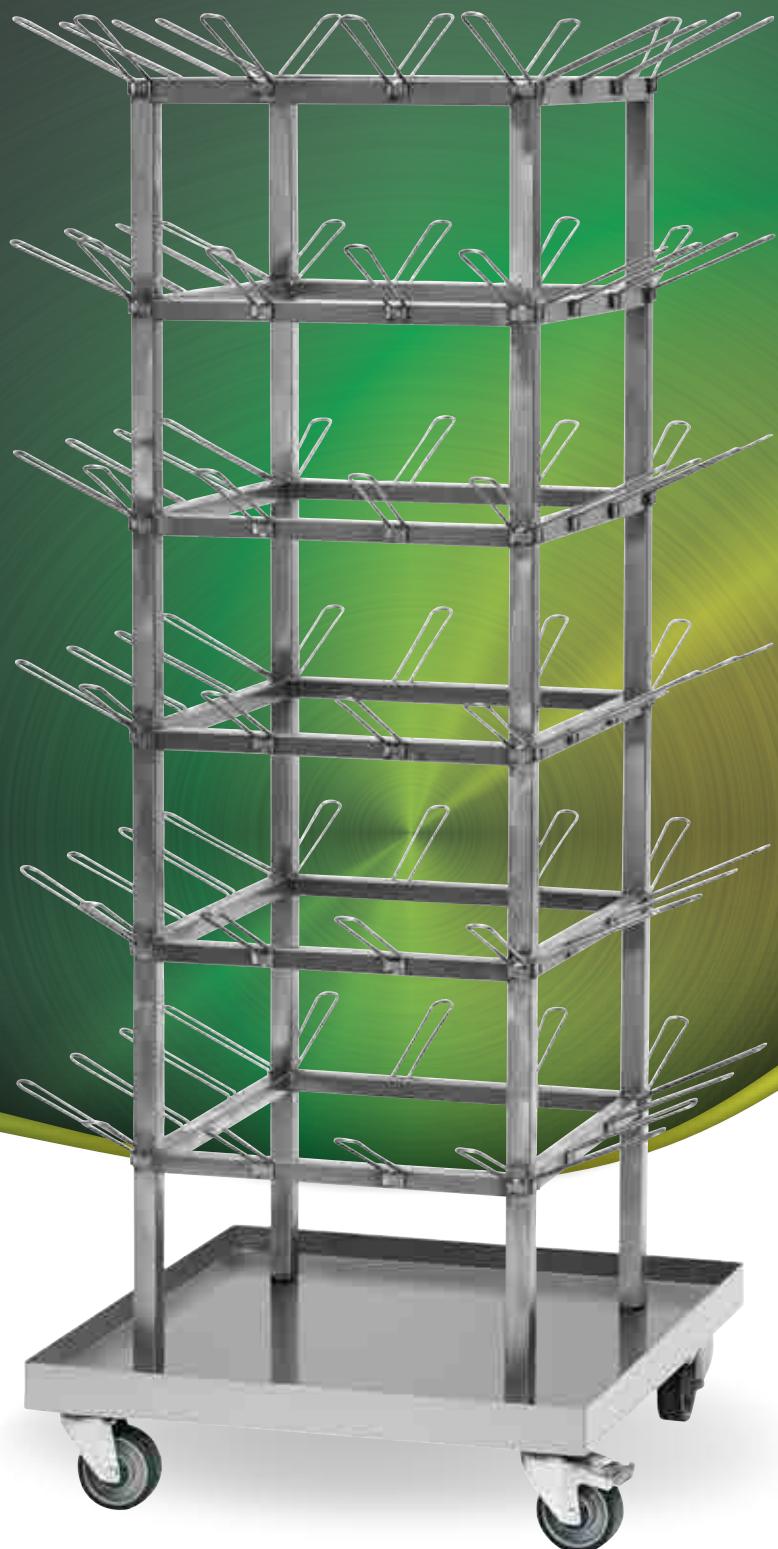
EN

DE

HR

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Izdelan iz nerjavečega materiala • 120 L • Zunanji premer 600 x 1100 mm • Notranji premer 540 x 530 mm • prevozen na kolesih • regulacija temperature • inox podnožje • enostavna uporaba | <ul style="list-style-type: none"> • Made of stainless material. • 120L • Outside diameter: 600x1,100 mm. • Internal diameter: 540x530 mm. • Mobile due to attached wheels. • Temperature control. • Stainless steel base. • Easy to use. | <ul style="list-style-type: none"> • Aus rostfreiem Material hergestellt • 120 L • Außendurchmesser 600 x 1100 mm • Innendurchmesser 540 x 530 mm • fahrbar auf Rädern • Temperaturregulierung • Inox-Gestell • einfacher Gebrauch | <ul style="list-style-type: none"> • Izrađeni od nehrđajućeg materijala • 120 L • Vanjski promjer 600 x 1100 mm • Unutarnji promjer 540 x 530 mm • premještanje na kotačima • regulacija temperature • podnožje od inoxa • jednostavna uporaba |
|--|---|--|--|

Tip Type Typ Tip	Velikost posode Size of the container Behältergröße Veličina posude	Dimenzijs G x Š x V (mm) Width x depth x height dimensions (mm) Tiefe x Breite x Höhe (mm) Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)	Moč grelca Heater power Heizleistung Snaga grijača	Električna napetost Voltage Elektrische Spannung Napon	ID številka ID number ID Nummer ID
120	120 L	600 x 1100 mm	6 kW	400 V	9041



Odcejevalno stojalo za perutnino Draining stand for poultry Abtropfständler für Geflügel Stalak za cijeđenje peradi



SL

- Izdelan iz nerjavečega materiala
- Na kolesih v različnih velikostih
- Na stojalo se lahko odceja od 20 do 150 kos perutnine na enkrat
- robustna izvedba

EN

- Made of stainless material.
- There are different sizes available, wheels attached.
- 20 to 150 pieces of poultry can be drained at the same time on the stand.
- Robust construction.

DE

- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Auf Rädern in verschiedenen Größen
- Auf dem Ständer können 20 bis 150 Geflügelstücke auf einmal zum Abtropfen aufgehängt werden
- robuste Ausführung

HR

- Izrađen od nehrđajućeg materijala
- Na kotačima u različitim veličinama
- Na stalu se može cijediti od 20 do 150 komada peradi istovremeno
- robusna izvedba

Tip
Type
Typ
TipŠtevilo kosov na voziček (kos)
The number of pieces per stand (pieces)
Stückzahl pro Wagen (Stück)
Broj komada po kolicimaDimenzije G x Š x V (mm)
Width x depth x height dimensions (mm)
Tiefe x Breite x Höhe (mm)
Dimenzijs dubina x širina x visina (mm)ID številka
ID number
ID Nummer
IDVoziček za odcejevanje
Draining stand
Abtropfwagen
Kolica za cijeđenje

20-150 kos

različne dimenzije
Different dimensions
verschiedene Maße
različite dimenzijs

9042





Kremna sadna kupa

- 2 kivija
- 6 jagod
- pest borovnic
- pest malin
- 3 dl mleka
- 2 dl alpske smetane
- 3 žlice sladkorja
- 1 prašek za puding z okusom vanilije

V smetani in mleku zakuhamo puding. Vseskozi mešamo, da se ohladi in da ostane gladek. Kivije in breskve olupimo ter jih z jagodami narežemo na kolobarje.

V visokem kozarcu razvrstimo najprej kivije in breskve, kremo, dodamo na kolobarje narezane jagode, borovnice, maline, ki jih prelijemo s kremo. Zaključimo z ostankom sadja.

Kupo ponudimo dobro ohlajeno in jo okrasimo z metinimi lističi!

Creamy fruit cup

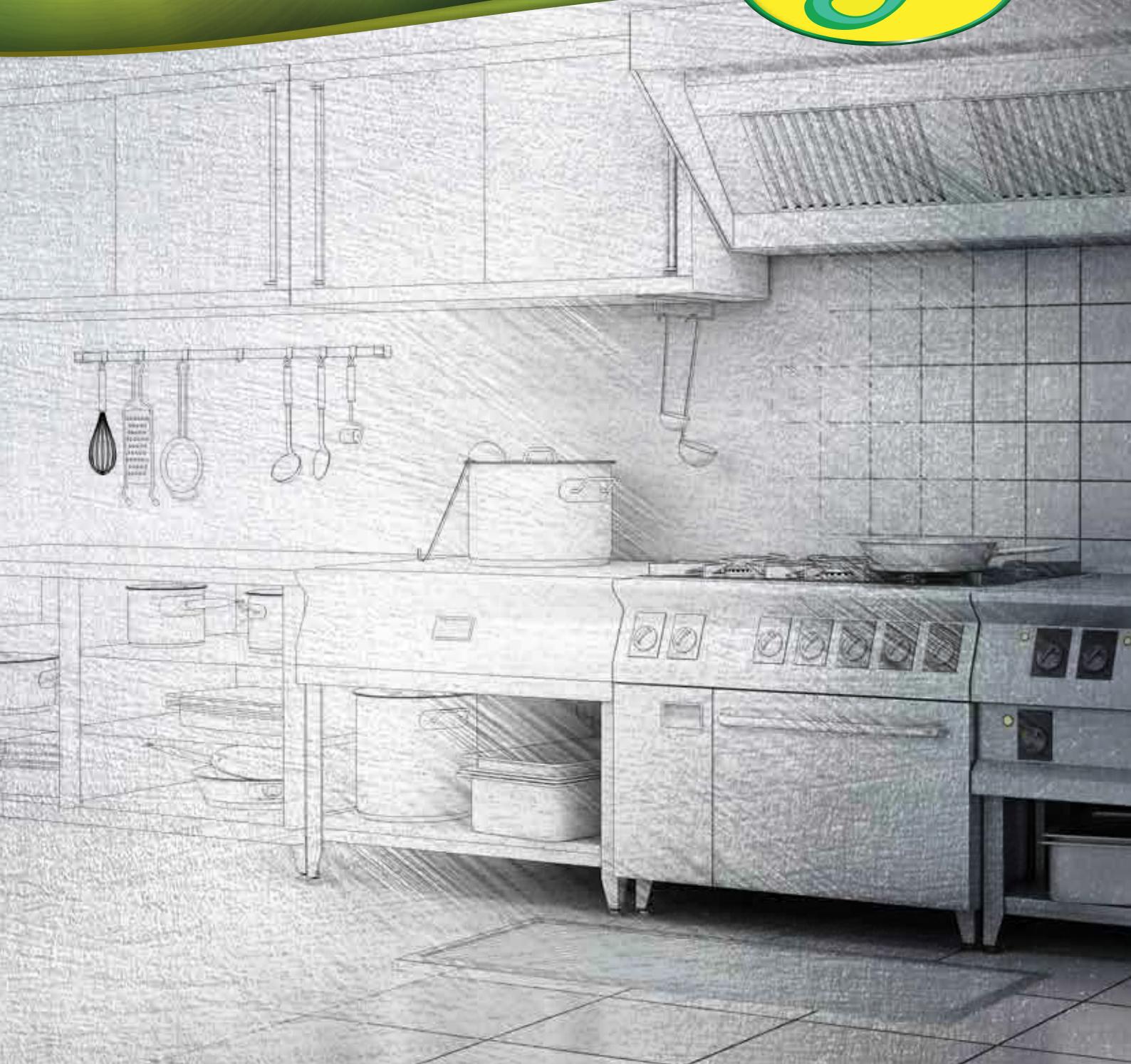
- 2 kiwis
- 6 strawberries
- a handful of blueberries
- a handful of raspberries
- 0.3L of milk
- 0.2L of whipping cream
- 3 tablespoons of sugar
- 1 vanilla flavoured pudding powder

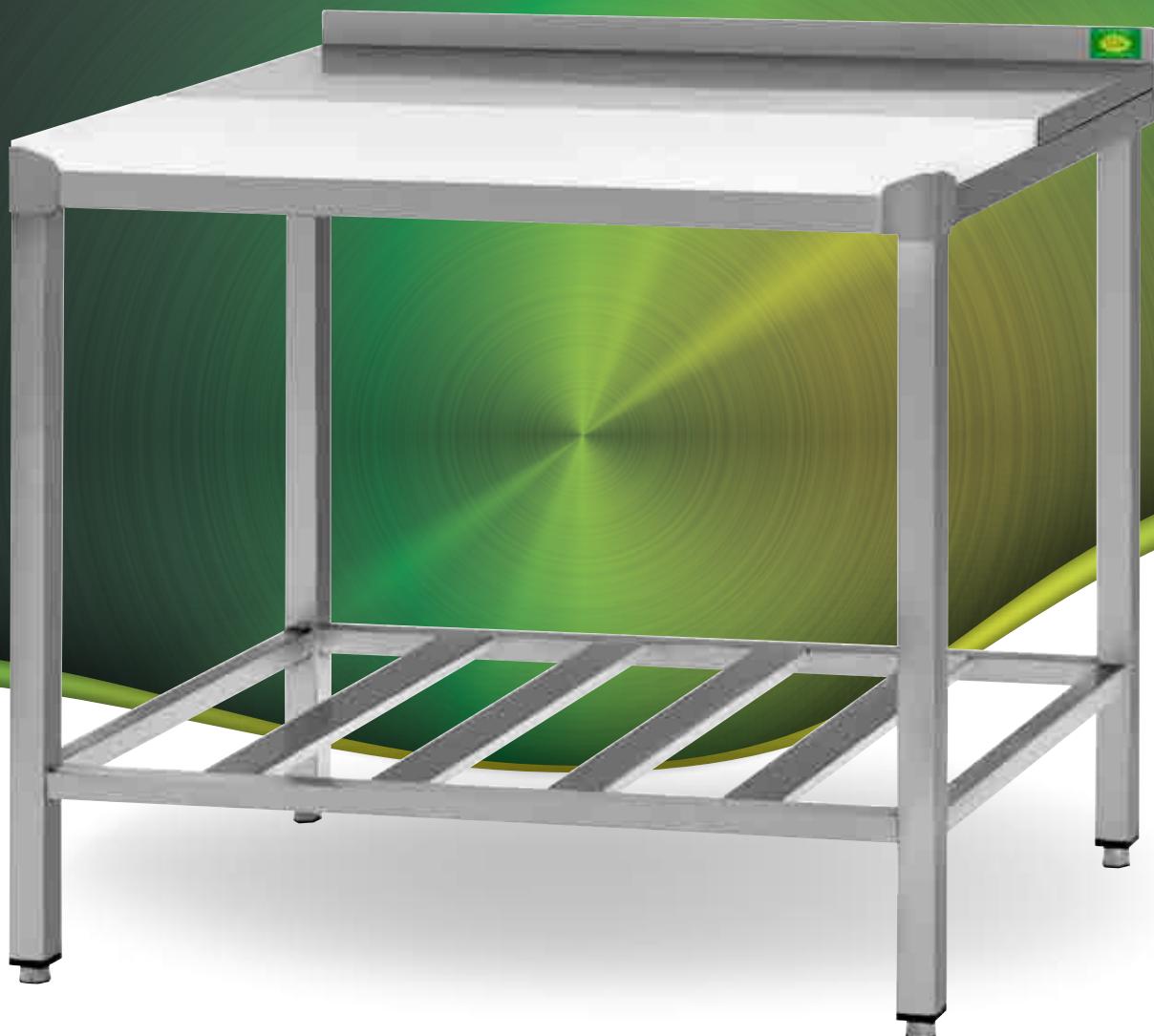
Bring the milk and cream to the boil and stir in the pudding. Mix constantly until cool, so that it preserves its smooth texture. Peel the kiwis and peaches and slice them, as well as the strawberries.

In a tall glass, first put in the kiwis and peaches, cream, add the sliced strawberries, blueberries, raspberries and top with cream. Finish with the rest of the fruit.

Serve well chilled and decorated with mint leaves.

INOX IZDELKI PO NAROČILU
CUSTOM-MADE STAINLESS STEEL PRODUCTS
INOX-PRODUKTE AUF BESTELLUNG
PROIZVODI OD INOXA PO NARUDŽBI





Inox delovna miza z vgrajeno koterm ploščo

Stainless steel work bench with a built-in koterm plate

Inox-Arbeitstisch mit eingebauter Koterm-Platte

Radni stol od inoxa s ugrađenom koterm pločom



SL

- Delovne mize iz inox materiala, ki zagotavlja visoko stopnjo higiene in dolgo življensko dobo.
- Koterm plošča ima visoko odpornost na zarezovanje in trenje.
- Enostavno za čiščenje in fiziološko neoporečno.
- Področja uporabe: mesna pridelava, kuhrske obrati, pekarski obrati, pridelava sira.
- Izdelava različnih dimenzij po želji kupca.

EN

- The work benches are made from stainless steel material, which provides a high level of hygiene and a long service life.
- The koterm plate is highly resistant to cuts and friction.
- Easy to clean and physiologically safe.
- Fields of use: meat production, kitchens, bakeries, cheese production.
- Manufacture of various dimensions according to the customer's request.

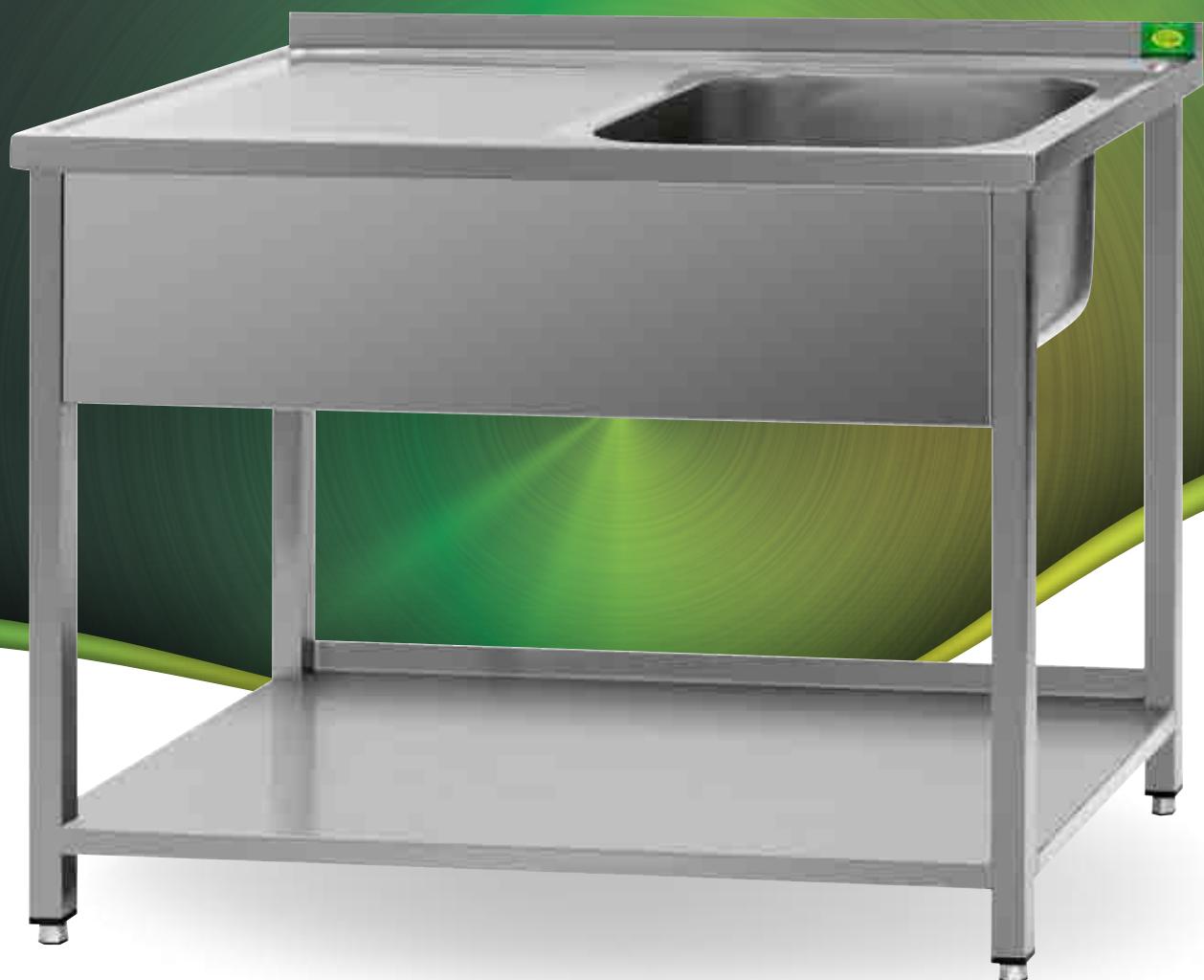
DE

- Arbeitstische aus Inox-Material, die eine hohe Hygienestufe und lange Lebensdauer garantieren.
- Die Koterm-Platte ist sehr beständig gegen Schneiden und Reibung.
- Einfach zu reinigen und physiologisch einwandfrei.
- Anwendungsbereiche: Fleischherstellung, Kochbetriebe, Backbetriebe, Käseherstellung.
- Herstellung in verschiedenen Größen gemäß Auftrag des Kunden.

HR

- Radni stolovi od inox materijala koji osigurava visok stupanj higijene i dug vijek trajanja.
- Koterm ploča ima visoku otpornost na zarezivanje i trenje.
- Jednostavno za čišćenje i fiziološki provjereno.
- Područja uporabe: proizvodnja mesa, kuhrske pogoni, pekarske pogoni, proizvodnja sira.
- Proizvodnja različitih dimenzija po želji kupca.





Inox pomivalno korito

Stainless steel sink

Inox-Spülbecken

Korita za pranje od inoxa



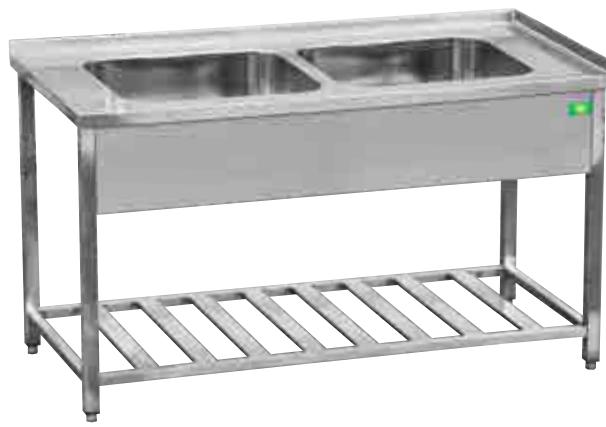
SL

- Enojna, dvojna pomivalna korita s krilnimi, drsnimi vrti ali predali, korito na nožni vklop.
- Zagotavlja visoko stopnjo higiene pri umivanju rok.
- Področja uporabe: mesna pridelava, kuharski obrati, pekarski obrati, pridelava sir.
- Enostavni za čiščenje.
- Izdelava različnih dimenzij po želji kupca.



EN

- Single or double sinks with regular or sliding doors or drawers, sinks with a foot switch.
- Provides a high level of hygiene when washing hands.
- Fields of use: meat production, kitchens, bakeries, cheese production.
- Easy to clean.
- Manufacture of various dimensions according to the customer's request.

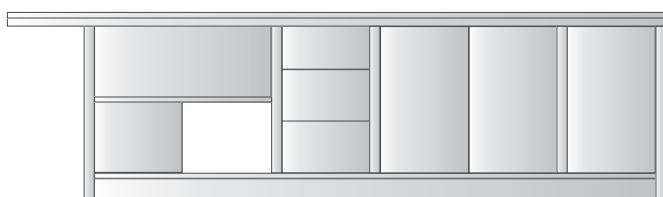
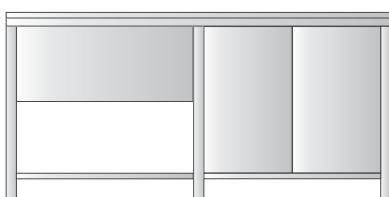
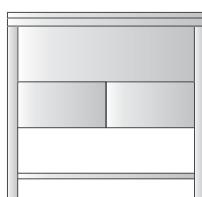
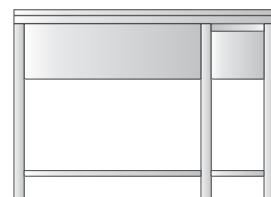
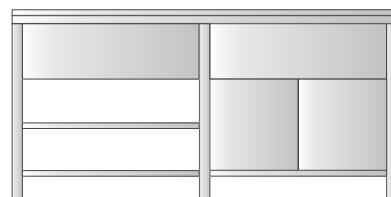
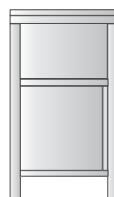
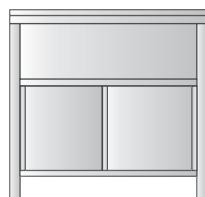
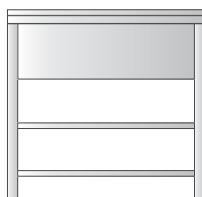


DE

- Einfache, doppelte Spülbecken mit Flügel-, Schiebetüren oder Regalen, Becken mit Fußschalter.
- Garantiert hohe Hygienestufe beim Händewaschen.
- Anwendungsbereiche: Fleischherstellung, Kochbetriebe, Backbetriebe, Käseherstellung.
- Einfach zu reinigen.
- Herstellung in verschiedenen Größen gemäß Auftrag des Kunden.

HR

- Jednostruka, dvostruka korita za pranje s krilnim, kliznim vratima ili ladicama, korito se uključuje pritiskom stopala.
- Osigurava visok stupanj higijene kod pranja ruku.
- Područja uporabe: proizvodnja mesa, kuharski pogoni, pekarski pogoni, proizvodnja sira.
- Jednostavno čišćenje
- Proizvodnja različitih dimenzija po želji kupca.





Inox delovne mize

Stainless steel work benches

Inox-Arbeitstische

Radni stolovi od inoxa



SL

- Inox delovne mize s predali, krilnimi ali drsnimi vrti.
- Zagotavlja visoko stopnjo higiene in dolgo življensko dobo.
- Področja uporabe: mesna pridelava, kuharski obrati, pekarski obrati, pridelava sira.
- Izdelava različnih dimenzij po želji kupca.

EN

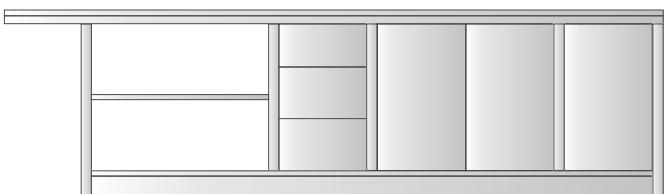
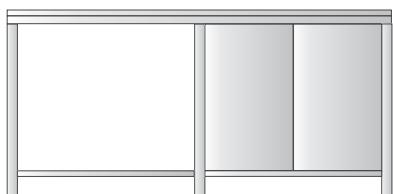
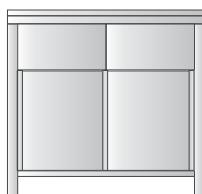
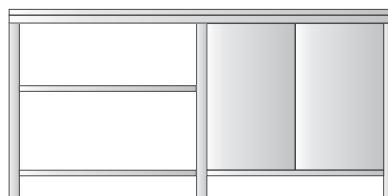
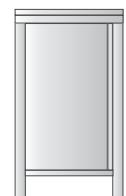
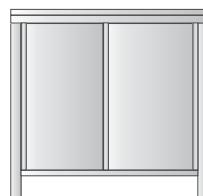
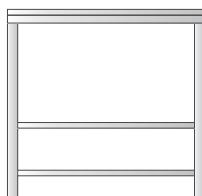
- Stainless steel work benches with drawers, regular or sliding doors.
- They provide a high level of hygiene and a long service life.
- Fields of use: meat production, kitchens, bakeries, cheese production.
- Manufacture of various dimensions according to the customer's request.

DE

- Inox-Arbeitstische mit Regalen, Flügel- oder Schiebetüren
- Garantiert hohe Hygienestufe und lange Lebensdauer.
- Anwendungsbereiche: Fleischherstellung, Kochbetriebe, Backbetriebe, Käseherstellung.
- Herstellung in verschiedenen Größen gemäß Auftrag des Kunden.

HR

- Radni stolovi od inoxa s ladicama, krilnim ili kliznim vratima.
- Osiguravaju visok stupanj higijene i dug vijek trajanja.
- Područja uporabe: proizvodnja mesa, kuharski pogoni, pekarski pogoni, proizvodnja sira.
- Proizvodnja različitih dimenzijs po želji kupca.





Inox mešalne kadi

Stainless steel mixing tubs

Inox-Mischbecken

Kade za miješanje od inoxa



polkrožne
Semicircular
Halbkreisförmig
polukružne



kvadratne
Rectangular
quadratisch
kvadratne



SL

- Inox mešalne kadi polkrožne ali kvadratne.
- Zagotavlja visoko stopnjo higiene in dolgo življensko dobo.
- Področja uporabe: mesna pridelava, kuharski obrati, pekarski obrati, pridelava sira.
- Izdelava različnih dimenzij od 50 L do 300 L

EN

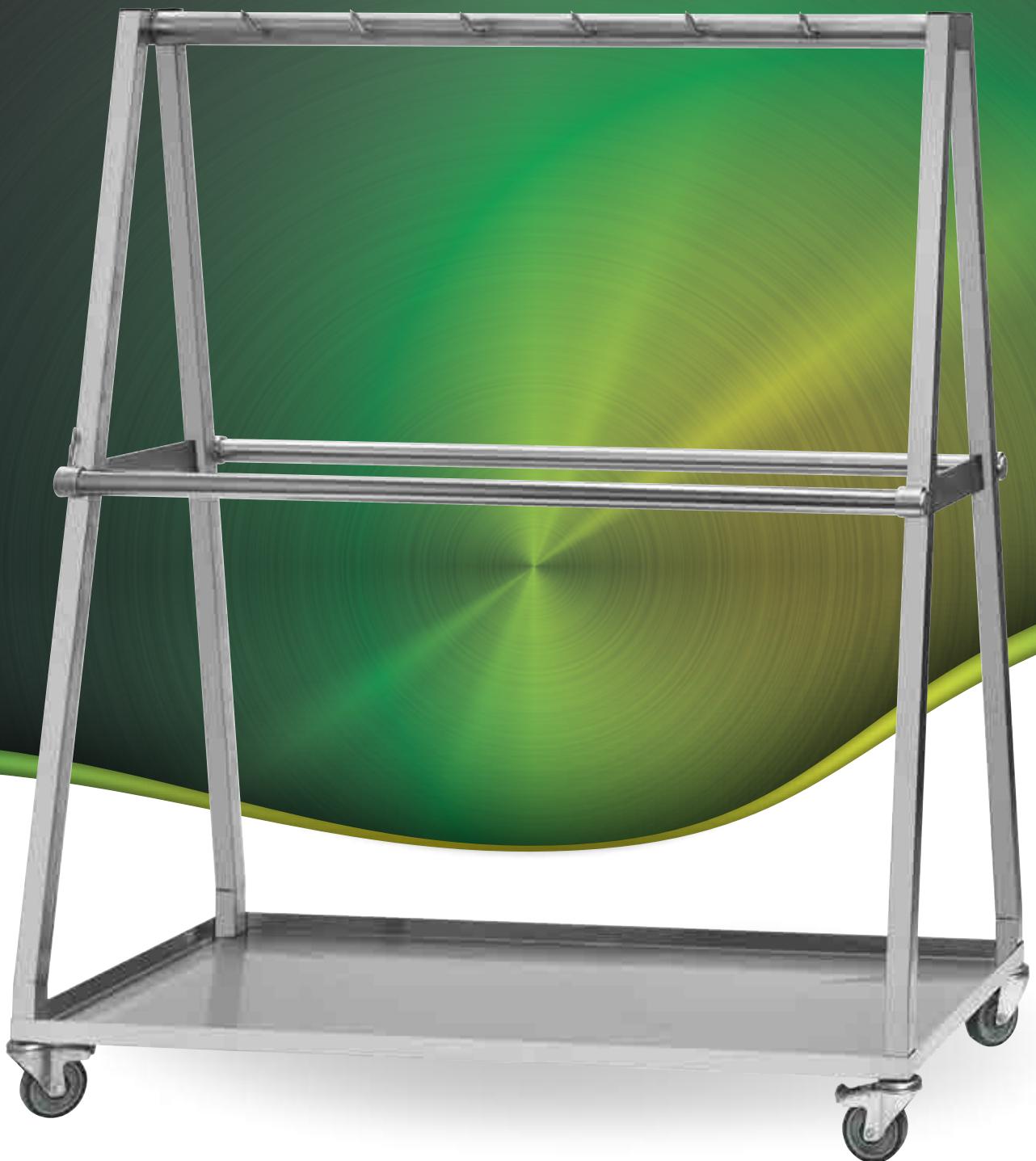
- Stainless steel mixing tubs, semi-circular or rectangular.
- They provide a high level of hygiene and a long service life.
- Fields of use: meat production, kitchens, bakeries, cheese production.
- Manufacture of various sizes: 50 to 300L.

DE

- Inox-Mischbecken halbkreisförmig oder quadratisch.
- Garantiert hohe Hygienestufe und lange Lebensdauer.
- Anwendungsbereiche: Fleischherstellung, Kochbetriebe, Backbetriebe, Käseherstellung.
- Herstellung verschiedener Größen von 50 l bis 300 l.

HR

- Kade za miješanje od inoxa, polukružne ili kvadratne.
- Osiguravaju visok stupanj higijene i dug vijek trajanja.
- Područja uporabe: proizvodnja mesa, kuharski pogoni, pekarski pogoni, proizvodnja sira.
- Proizvodnja različitih dimenzija od 50 l do 300 l





Voziček za obešanje in prevoz Trolley for hanging and transportation Wagen zum Aufhängen und Transportieren Kolica za vješanje i prijevoz

Primeri
Examples
Beispiele
Primjeri



SL

- Izdelan iz nerjavečega materiala
- Lažji in hitrejši transport težjih bremen.
- Močna in trpežna konstrukcija
- Na kolesih z zavoro
- Zagotavlja visoko stopnjo higiene in dolgo življensko dobo.
- Področja uporabe: mesna pridelava, kuharski obrati, pekarski obrati, pridelava sira.
- Inox vozički za: omamljanje in odcejanje perutnine, odcejevanje perutnine, dimljenje, pekarne in slastičarne, mešanje - mešalne bane,...
- Izdelava različnih dimenzij po želji kupca.

EN

- Made of stainless material.
- Easier and quicker transport of heavy loads.
- Strong and durable construction.
- Attached wheels with a brake.
- They provide a high level of hygiene and a long service life.
- Fields of use: meat production, kitchens, bakeries, cheese production.
- Stainless steel trolley for stunning and draining poultry, smoking, bakeries and confectioneries, mixing – mixing tubs etc.
- Manufacture of various dimensions according to the customer's request.

DE

- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Einfacherer und schnellerer Transport schwererer Lasten.
- Starke und haltbare Konstruktion
- Auf Rädern mit Bremse
- Garantiert hohe Hygienestufe und lange Lebensdauer.
- Anwendungsbereiche: Fleischherstellung, Kochbetriebe, Backbetriebe, Käseherstellung.
- Inox-Wagen für: das Betäuben und Abtropfen von Geflügel, Abtropfen von Geflügel, Räuchern, Bäckereien und Konditoreien, Mischen/Mischwannen ...
- Herstellung in verschiedenen Größen gemäß Auftrag des Kunden.

HR

- Proizvedeno od nehrđajućeg materijala
- Lakši i brži transport težih tereta.
- Snažna i izdržljiva konstrukcija
- Na kotačima s kočnicom
- Osiguravaju visok stupanj higijene i dug vijek trajanja.
- Područja uporabe: proizvodnja mesa, kuharski pogoni, pekarski pogoni, proizvodnja sira.
- Kolica od inoxa za: omamljivanje i cijeđenje peradi, ocjeđivanje peradi, dimljenje, pekare i slastičarnice, miješanje – kade za miješanje...
- Proizvodnja različitih dimenzija po želji kupca.



Peč za peko mesa

Oven for roasting meat

Ofen zum Backen von Fleisch

Peć za pečenje mesa



SL

- Peč je primerna za peko odojkov, perutnine, jagnetine, divjačine.
- Primerna je za domačo in profesionalno uporabo.
- Uporablja se lahko v gostinjske namene, saj je v celoti izdelana iz nerjevečega materiala.
- Možnost nakupa z ali brez spodnjega dela.
- Izdelek vam naredimo po vaših željah.

EN

- The oven can be used for roasting piglets, poultry, lamb or game.
- It is suitable for domestic and professional use.
- It can be used in restaurants, since it is made entirely of stainless material.
- It can be purchased with or without the lower part.
- The product can be custom-made.

DE

- Der Ofen ist für das Backen von Spanferkel, Geflügel, Lamm und Wildfleisch geeignet.
- Für den professionellen Gebrauch und den Hausgebrauch geeignet.
- Kann im Gastgewerbe verwendet werden, da er vollständig aus rostfreiem Stahl hergestellt ist.
- Kaufmöglichkeit mit oder ohne den unteren Teil.
- Das Produkt stellen wir nach Ihren Wünschen her.

HR

- Peć je prikladna za pečenje odojaka, peradi, janjetine, divljači.
- Prikladna je za domaću i profesionalnu uporabu.
- Može se upotrebljavati u ugostiteljstvu jer je u potpunosti proizvedena od nehrđajućeg materijala.
- Mogućnost kupnje s donjim dijelom ili bez njega.
- Proizvod se izrađuje prema vašim željama.



Domači sir

- 5 l mleka
- 1 dl alkoholnega kisa (9%)
- 2 ¾ žlisci soli oz. po okusu

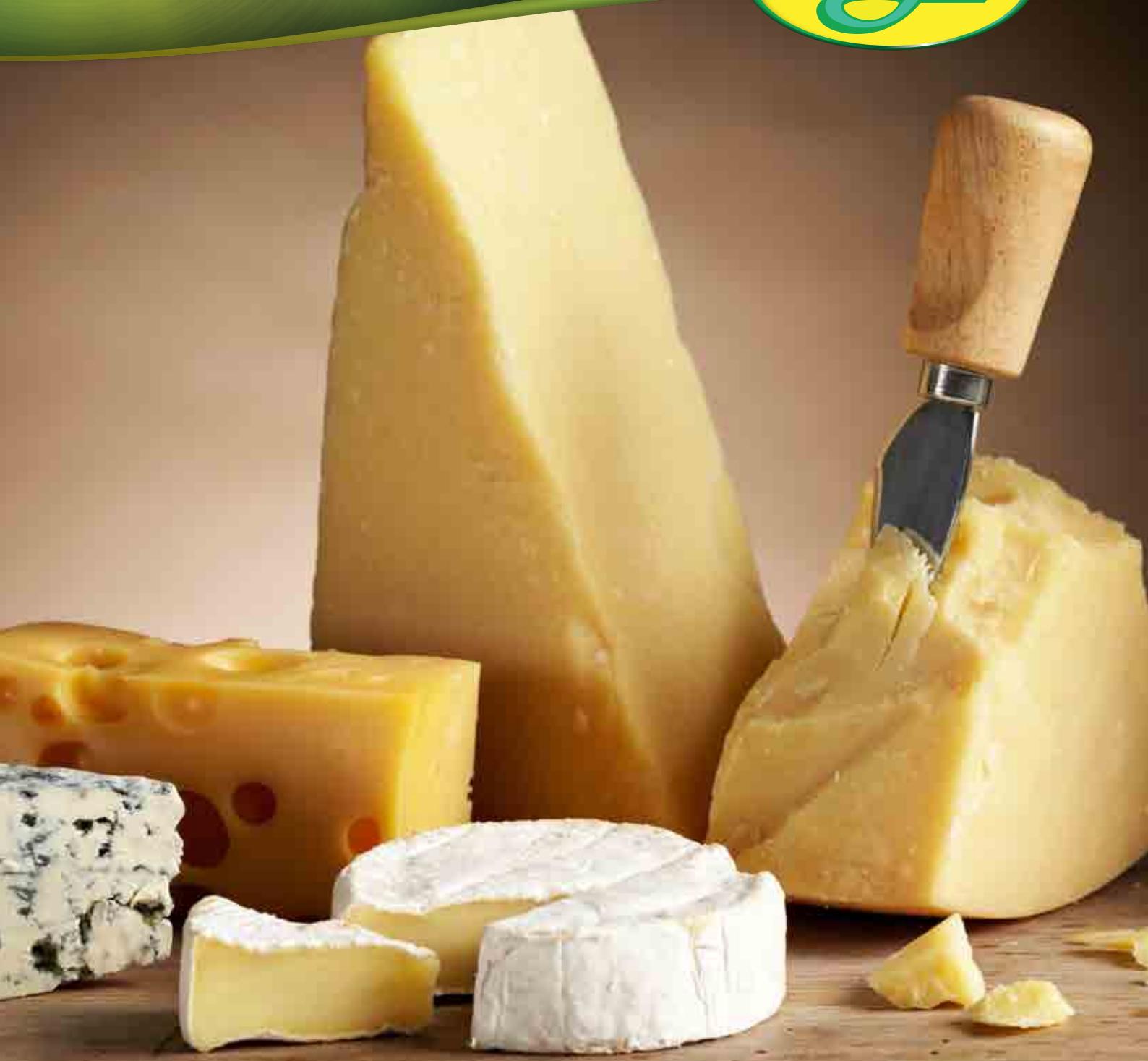
Mleko zlijemo v lonec in pustimo, da zavre. Nato vlijemo vanj kis in solimo. Odstavimo z ognja ter vse skupaj mešamo okrog 5 minut, da se naredijo grudice. Odcedimo čez kuhinjsko krpo ter stisnemo v hlebček, damo v model in obtežimo. Pustimo čez noč in zjutraj ga že lahko jemo za zajtrk.
V sir lahko dodamo različne vrste popra, zelišča, orehe....

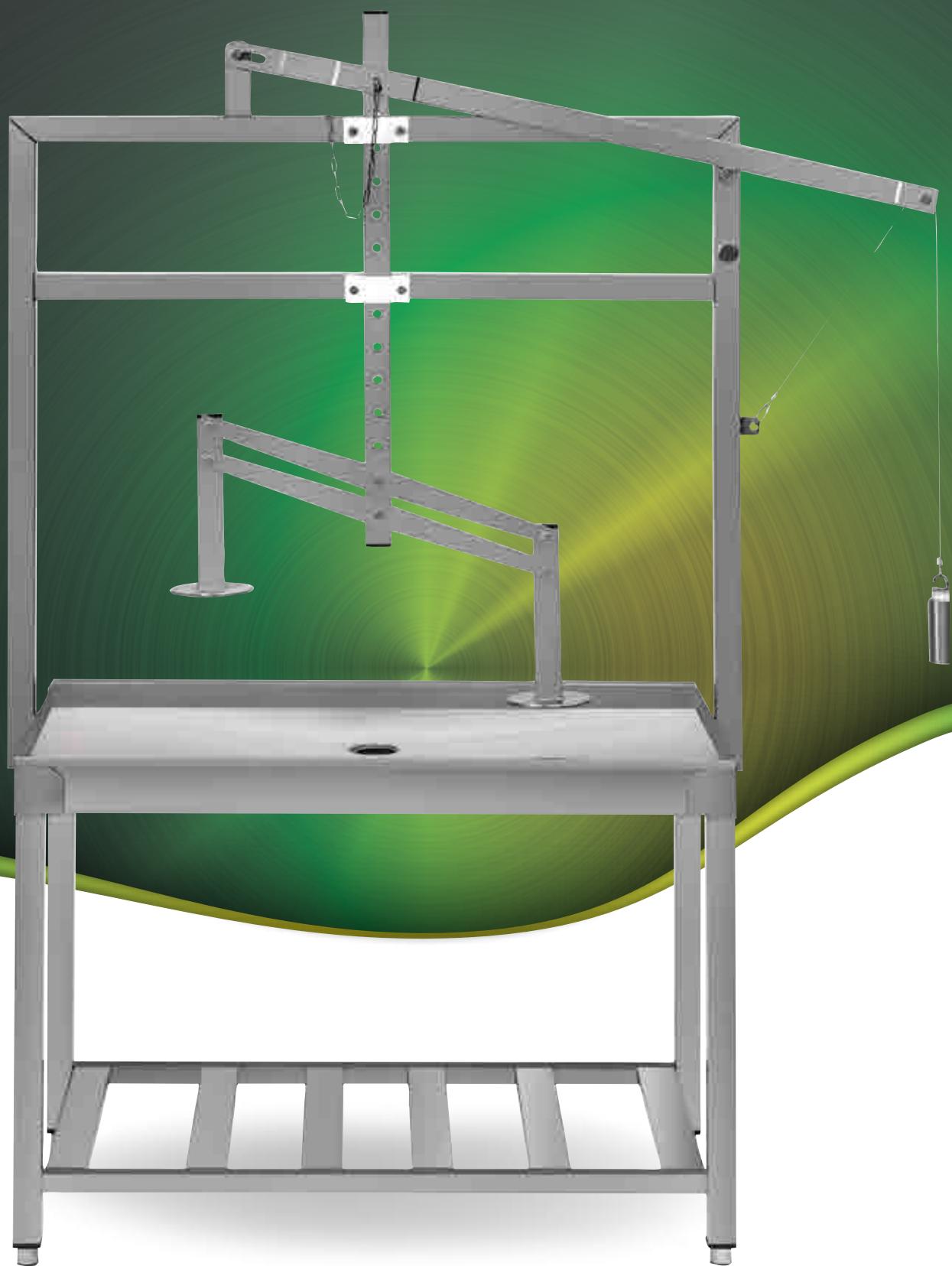
Home-made cheese

- 5 L of milk
- 0.1 L of vinegar (9%)
- 2 ¾ tablespoons of salt or to taste

Pour the milk into a sauce pan and bring it to the boil. Then pour in the vinegar and salt. Turn off the heat and mix everything for about 5 minutes, so the clods are formed. Drain through a kitchen cloth and squeeze into a loaf, put in a mould and weigh down. Leave overnight and you can have it for breakfast in the morning.
You can add various types of pepper, herbs, walnuts to the cheese.

SIRARSKA OPREMA
CHEESEMAKING EQUIPMENT
KÄSEREIAUSSTATTUNG
OPREMA ZA SIRANE





Stiskalnica za sir Cheese press Käsepresse Preša za sir



SL

- Izdelan iz nerjavečega materiala
- Različne vrste sirarskih stiskalnic.
- Zelo močna konstrukcija
- Stiskalnice so lahko enojne, dvojne ali več
- Možnost fiksne postavitve ali prevozne na kolesih

EN

- Made of stainless material.
- Different types of cheese presses.
- Very strong construction.
- Presses can be single, double or more.
- Fixed or mobile versions are available.

DE

- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Verschiedene Arten von Käsepresen.
- Sehr starke Konstruktion
- Die Pressen können einfach, zweifach oder mehrfach sein
- Möglichkeit der festen Aufstellung oder fahrbar auf Rädern

HR

- Proizvedeno od nehrđajućeg materijala
- Različite vrste preša za sirarstvo.
- Vrlo čvrsta konstrukcija
- Preše mogu biti jednostrukе, dvostrukе ili višestruke
- Mogućnost fiksног postavljanja ili prijevoza na kotačima

DODATNA OPREMA ACCESSORIES ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR DODATNA OPREMA

Sirarski modeli, sirarska miza
Cheese moulds, Cheese-making table
Käsemodel, Käsetisch
Kalupi za sirarstvo, Sirarski stol





Pnevomska stiskalnica za sir Pneumatic cheese press Pneumatische Käsepresse Pneumatska preša za sir



SL

- Stiskalnica je namenjena za izdelavo sirov v kalupih
- Primerna je za večje količine sirov na večjih kmetijah ali sirarnah.
- Izdelana je iz trpežnega nerjevečega jekla.

EN

- The press is designed for the production of cheese in moulds.
- It is suitable for larger quantities of cheese on farms or in cheese factories.
- It is made of durable stainless steel.

DE

- Die Presse ist für das Herstellen von Käse in Gießformen vorgesehen
- Geeignet für größere Käsemengen auf größeren Bauernhöfen oder in Käserien.
- Hergestellt aus haltbarem rostfreiem Stahl.

HR

- Preša je namijenjena za izradu sira u kalupu
- Prikladna je za veće količine sira na većim poljoprivrednim gospodarstvima i u siranama.
- Izrađena je od izdržljivog nehrđajućeg čelika.



Točilo za jogurt Yoghurt filling machine Joghurtschleuder Punjač za jogurt



SL

- Inox polnilec jogurtov z izjemno enostavnim polnjenjem in preprostim čiščenjem.
- Izdelan iz nerjavečega materiala
- Na kolesih
- Prihranek časa pri večji količini polnjenja jogurtov
- Z odlagalno polico

EN

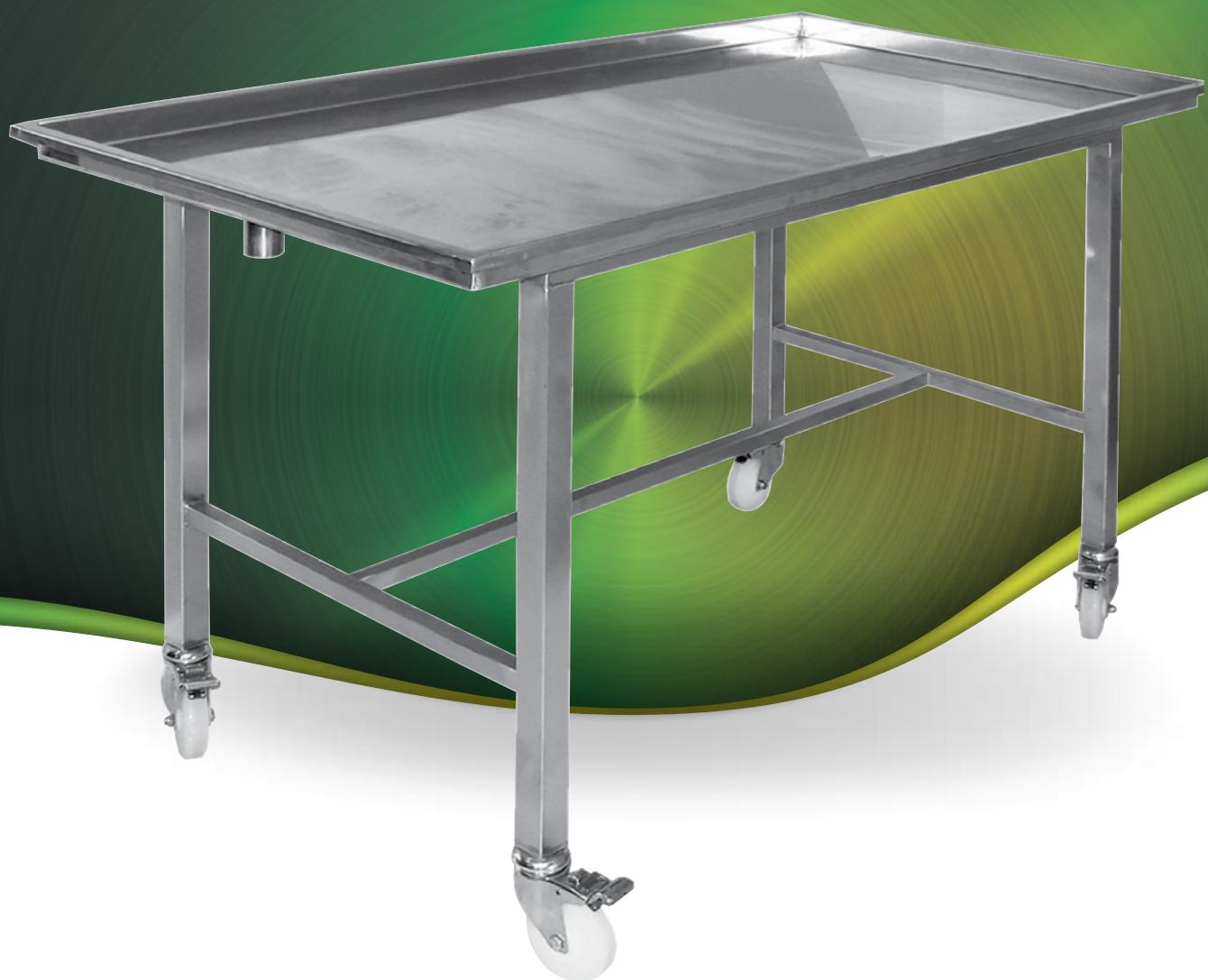
- Stainless steel yoghurt filling machine, which is very easy to fill with and clean.
- Made of stainless material.
- Mobile due to the attached wheels.
- Saves time in filling larger quantities of yoghurt.
- With a shelf.

DE

- Inox-Joghurtschleuder mit außerordentlich einfacher Befüllung und Reinigung
- Aus rostfreiem Material hergestellt
- Auf Rädern
- Zeitersparnis beim Schleudern größerer Joghurtmengen
- Mit Ablageregal

HR

- Iznimno jednostavan punjač jogurta od inoxa koji se lako čisti.
- Izrađen od nehrđajućeg materijala
- Na kotačima
- Ušteda vremena kod veće količine jogurta
- S policom za odlaganje



Sirarske mize

Cheese-making table

Käsetische

Sirarski stolovi



SL

- Osnovna sirarska miza na stabilnem podstavku z robom navzgor 40 mm
- Sirarska miza na stabilnem podstavku z ogrevalno delavno površino. Priklop na sanitarno vodo.
- Preprečimo podhladitev – šok sirnega zrnja ob stiku z hladno površino nerjavečega jekla
- Namenjena je za neposredno polnjenje sirarskih modelov preko delilne plošče.
- Material: nerjaveče jeklo AISI 304
- Sestava: poglobljena sirarska miza, prevozni podstavek, iztočni ventil za sirotko, osnovna delilna plošča z robom 100 mm (za sir do 3 kg)

EN

- A basic cheese-making table on a stable base with a rim of 40mm upwards.
- The cheese-making table on a stable base also has a heated work surface. Connection for sanitary water.
- Prevent hypothermia – shock of cheese grains on contact with a cold stainless steel surface.
- It is suitable for direct filling the cheese moulds through the dividing plates.
- Material: stainless steel AISI 304.
- Composition: hollow cheese-making table, transportation base, outlet valve for whey, basic dividing plate with an edge of 100mm (for cheeses up to 3kg).

DE

- Basis-Käsetisch auf stabilem Untergrund mit einem Rand von 40 mm Höhe
- Käsetisch auf stabilem Gestell mit beheizter Arbeitsfläche. Anschluss an Sanitärwasser.
- Unterkühlung vorbeugen – Schock der Käsekörner bei Kontakt mit der kühlen Fläche aus rostfreiem Stahl
- Vorgesehen für das unmittelbare Befüllen der Käsemodelle über die Teilplatte.
- Material: rostfreier Stahl AISI 304
- Bestandteile: vertiefter Käsetisch, fahrbarer Untersatz, Auslaufventil für das Käsewasser, Basis-Teilplatte mit einem Rand von 100 mm (für Käse bis zu 3 kg)

HR

- Osnovni sirarski stol na stabilnom stalku s rubom podignutim 40 mm
- Sirarski stol na stabilnom stalku s grijacom radnom površinom. Priključak na sanitarnu vodu.
- Sprječava pothlađivanje odnosno šok sirnog zrna prilikom dodira s hladnom površinom od nehrđajućeg čelika
- Namijenjeni su izravnom punjenju sirarskih kalupa putem razdjelne ploče.
- Materijal: nehrđajući čelik AISI 304
- Sastav: produbljeni sirarski stol, stalak na kotacima, ispusni ventil za sirutku, osnovna razdjelna ploča s rubom od 100 mm (za sir do 3 kg)

MALOPRODAJA

RETAIL

EINZELHANDEL

MALOPRODAJA



SL

Trgovina naših izdelkov ponuja tudi...

- Čreva umerita in naravna
- Začimbe, aditivi, mešanice začimb
- Mreže, vrvice...
- Vakuumski stroji in vakumske vrečke
- Mesoreznice električne in ročne
- Noži in plošče za mesoreznice
- Salamoreznice
- Mešalci
- Polnilke – hidravlične, ročne
- Električne in ročne žage
- Delovni pulti in pomivalna korita
- Imamo lastno proizvodnjo mesarskih strojev iz inoxa.

EN

Products shop:

- Artificial and natural sausage casings
- Spices, additives, spice blends
- Nets, strings
- Vacuum machines and vacuum bags
- Electric and manual meat slicers
- Knives and plates for meat slicers
- Salami slicers
- Mixers
- Hydraulic and manual sausage fillers
- Electric and manual saws
- Work benches and sinks
- We manufacture our own stainless steel butchery equipment.

DE

Geschäft mit unseren Produkten:

- Kunst- und Naturdärme
- Gewürze, Additive, Gewürzmischungen
- Netze, Bindfäden ...
- Vakuummaschinen und -beutel
- Elektrische und manuelle Fleischschneider
- Messer und Platten für Fleischschneider
- Salamischneider
- Mischer
- Füllmaschinen – hydraulisch und manuell
- Elektrische und manuelle Sägen
- Arbeitspulte und Spülbecken ...
- Wir verfügen über eine eigene Herstellung von Fleischermaschinen aus Inox.

HR

Prodavaonica naših proizvoda:

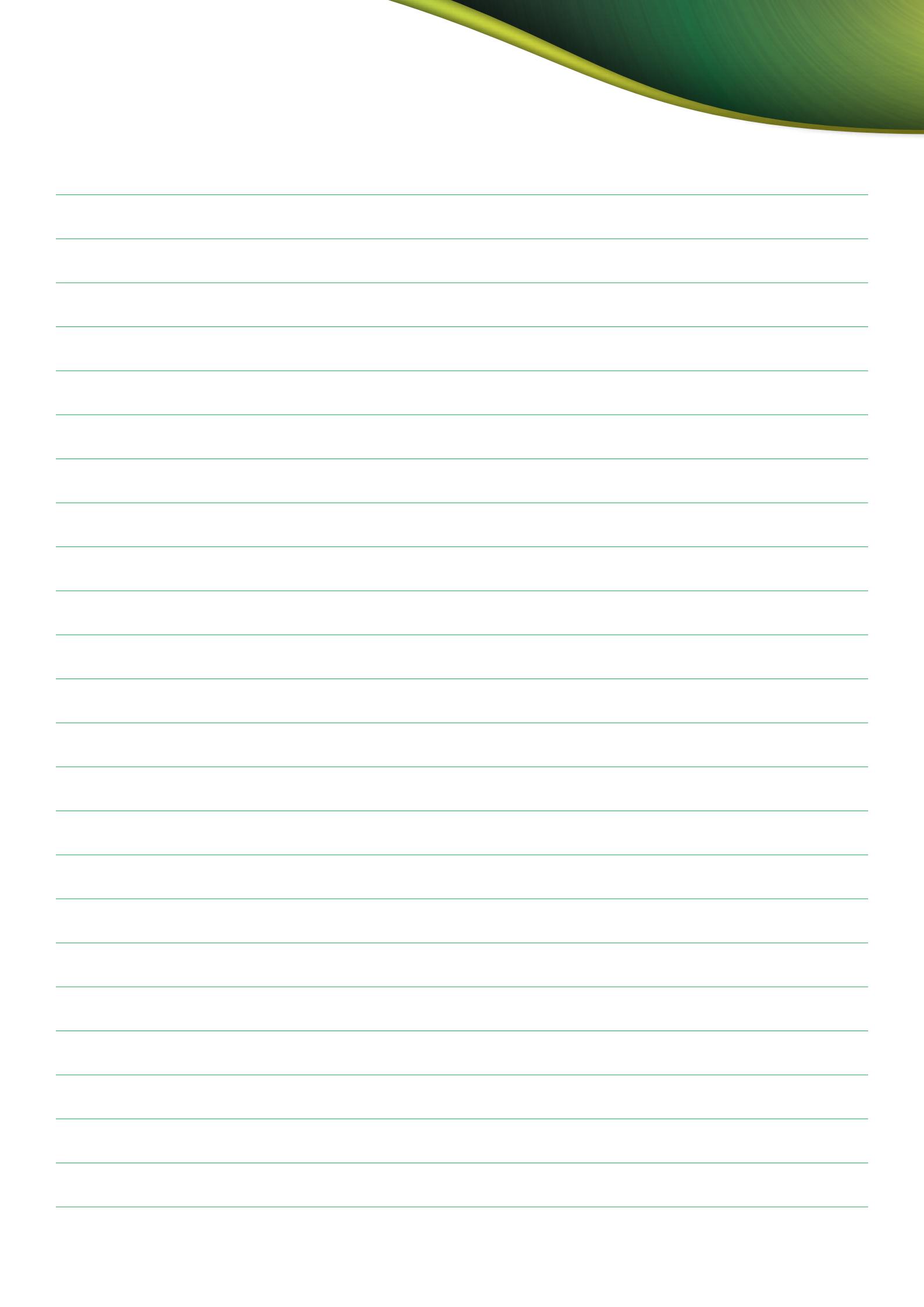
- Umjetna i prirodna crijeva
- Začini, aditivi, mješavine začina
- Mreže, vezice...
- Vakuumski strojevi i vakumske vrećice
- Električne i ručne mesoreznice
- Noževi i ploče za mesoreznice
- Salamoreznice
- Mikseri
- Hidraulične i ručne punilice
- Električne i ručne pile
- Radni pultovi i korita za pranje...
- Imamo vlastitu proizvodnju strojeva za obradu mesa od inoxa.

VSE NA ENEM MESTU ZA KOLLINE

- Čreva umetna in naravna
- Začimbe, aditivi, mešanice začimb
- Mreže, vrvice...
- Vakumski stroji in vakumske vrečke
- Mesoreznice električne in ročne
- Noži in plošče za mesoreznice
- Salamoreznice
- Mešalci
- Polnilke hidravlične, ročne
- Električne in ročne žage
- Delovni pulti in pomivalna korita
- Imamo lastno proizvodnjo mesarskih strojev iz inoxa.

vi-ja





Tehnične lastnosti in oprema izdelkov so predmet stalnega razvoja in se lahko razlikuje od navedenega v katalogu.
Za podrobnejše informacije se obrnite na tel.: 03 710 23 30.

Technical characteristics and product equipment are a subject of continuous development and may be different from
that shown in the catalogue. For more information please contact: +386 3 710 23 30.

Die technischen Eigenschaften und die Ausstattung der Produkte sind Gegenstand ständiger Entwicklung und können
sich von den Angaben im Katalog unterscheiden. Für nähere Informationen wenden Sie sich an: +386 3 710 23 30.

Tehničke značajke i oprema proizvoda neprestano se razvijaju i mogu se razlikovati od onih navedenih u katalogu.
Detaljnije informacije možete dobiti putem telefona: +386 3 710 23 30.

www.vija.si



MALOPRODAJA IN VELEPRODAJA



VI-JA d.o.o.

Gotovlje 111c
3310 Žalec
Slovenija

T: +386 (0)3 710 23 30

M: +386 (0)51 637 611
E: vija@siol.net
W: www.vija.si

Delovni čas:

Pon.-Pet.: 8.00 – 16.00
Sobota: 8.00 – 12.00

SLOVENIA

A grayscale map of Europe where Slovenia is highlighted with a yellow background.