



WYTWORNICE LODU
ICE GENERATORS

Siła Nowych Technologii The Power of New Technology

Szanowni Państwo,

oddajemy do rąk Państwa nasz katalog maszyn i urządzeń.

Jeśli mają Państwo specjalne życzenia lub pytania związane z naszymi produktami prosimy o kontakt z naszymi specjalistami, którzy zapewnią profesjonalną i natychmiastową obsługę.

Ladies and Gentlemen,

We have pleasure to present for your kind attention our catalogue of machines and equipment. In case of any special requests or questions concerning our products, please contact our experts who will provide you a professional and a quick support.

O FIRMIE about the company

Powstała w 1974 r. firma Metalbud-Nowicki jest obecnie uznanym europejskim producentem wysokiej jakości maszyn i urządzeń do przetwórstwa mięsnego i innych gałęzi przemysłu spożywczego.

The Metalbud-Nowicki company, founded in 1974, is at present an acknowledged European manufacturer of high quality machines and equipment for meat processing and other branches of the food industry.

Od samego początku swojej działalności Metalbud-Nowicki kładzie nacisk na ciągłą poprawę jakości oraz jak najlepsze dostosowanie produktów do potrzeb odbiorcy. Rezultatem prężnego rozwoju firmy Metalbud-Nowicki jest ugruntowanie się jej pozycji rynkowej zarówno w kraju jak i za granicą.

From the very beginning of its activity, Metalbud-Nowicki puts a particular emphasis on continuous quality improvement as well as best customizing of products to customer needs.

A dynamic development of the Metalbud-Nowicki company has stabilized and strengthened its position on both domestic and international markets.



Firmę Metalbud-Nowicki tworzy wysoko wykwalifikowana kadra specjalistów, dysponująca doświadczeniem, najnowszą technologią oraz nowoczesnym parkiem maszynowym. Dowodem tego jest systematycznie wzrastająca liczba maszyn produkowanych przez Metalbud-Nowicki, pracujących w zakładach we wszystkich regionach globu. Sprzedawane są przez rozległą sieć przedstawicieli i dystrybutorów, którzy są w stanie zaproponować finalnemu użytkownikowi optymalne rozwiązania.

A major constituent of Metalbud-Nowicki is highly-skilled experienced specialists' team, equipped with the most advanced technology as well as with modern machinery. It is proven by constantly increasing number of machines by Metalbud-Nowicki, working in meat processing plants in all regions of the globe. The machines are being sold by a wide network of representatives and distributors, who make every effort to ensure optimum solutions to a final customer.

Doskonała jakość produktów firmy w połączeniu z wysokim poziomem obsługi klienta przyczyniły się do tego, że Metalbud - Nowicki jest dzisiaj rozpoznawaną i cenioną marką wśród klientów branży przemysłu spożywczego na świecie.

The excellent quality of the company's products together with the best offered service to the clients have contributed to Metalbud-Nowicki is now well-recognized and valued brand name amongst clients of the worldwide food industry.



WYTWORNICE LODU

Ice generators



Wytwornice lodu

przeznaczone są do produkcji zmrożonego „suchego” lodu łuskowego, wykorzystywanego w przetwórstwie spożywczym. Każdy model wytwornicy może zostać wyposażony w pojemnik izolowany lodu, który zdecydowanie przedłuża okres magazynowania produkowanych łusek lodowych. Mogą być one produkowane zarówno do wersji kompaktowej jak i rozdzielonej.

Ice generators

designed to produce frozen „dry” ice flakes used in food processing. All models of the ice generators can be equipped with an insulated ice container, which considerably extends storage time of ice. Ice containers are applicable either for the compact or split version of ice machines.



Korzystne zastosowanie w branży spożywczej

A preferred application in the food industry



KORZYSTNE PARAMETRY LODU: SUCHA ŁUSKA
O GRUBOŚCI ok. 1 mm
Excellent ice parameters of the “dry” flake shape - thickness of approx. 1 mm

SZEROKIE ZASTOSOWANIE LODU ŁUSKOWEGO
Wide range of applications of ice flakes

BARDZO DOBRE POKRYCIE PRODUKTU
Excellent coverage of the product

WYSOKA MOC SCHŁADZANIA
Efficient cooling

AUTOMATYCZNY SYSTEM STEROWANIA – TOUCH PANEL
Automatic control system with touch panel

FUNKCJA AUTOSTARTU
Auto-start

ODZYSK CIEPŁA Z AGREGATU (OPCJA)
Heat recovery from compressor (optional)





ZALETY KONSTRUKCYJNE

Construction advantages

- rama i obudowa ze stali kwasoodpornej
 - wydajny układ chłodniczy, precyzyjnie dobrany do poszczególnych modeli
 - rozdzielona wersja urządzenia (P)
 - pozwala na montaż agregatu poza pomieszczeniem itp. na zewnętrznej ścianie budynku produkcyjnego
 - automatyczny spust wody
 - dezynfekcja UV wody zasilającej (opcja)
 - możliwość zastosowania zbiornika izolowanego
 - korzystne parametry lodu:
 - postać „suchej” łuski - grubość około 1 mm
 - niska temperatura (do -9°C) oraz duża powierzchnia łusek
 - odzysk ciepła z agregatu (opcja)
 - specjalna wersja z agregatem Tropik do zastosowania w tropikalnych strefach klimatycznych (opcja)
 - specjalna wersja z agregatem do zastosowania w niskich temperaturach otoczenia (opcja)
 - automatyczny ultradźwiękowy system mycia (opcja)
-
- frame and housing in stainless steel
 - efficient cooling system accurately chosen for different models
 - split version of the machine (P) - allows for mounting of evaporator outside e.g. on external side of the wall of production hall
 - automatic water drain
 - UV disinfection of supply water (optional)
 - possibility of using insulated container
 - good ice parameters:
 - „dry” flake shape - thickness of approx. 1 mm
 - low temperature (down to -9°C) and large flake surface
 - heat recovery from compressor (optional)
 - a special version with TROPICAL version of cooling unit for use in tropical climates (optional)
 - a special version with cooling unit for use in low ambient temperatures (optional)
 - automatic ultrasonic cleaning system (optional)



wersja dzielona

split version



wersja kompaktowa

compact version



sterownik typu „touch panel”

“touch screen” control panel

- **automatyczny system sterowania – touch panel:**
 - funkcje samokontroli układu:
 - przerwanie dopływu wody podczas postoju urządzenia
 - sterowanie kolejnością włączania agregatu i parownika
 - załączenie pracy parownika dopiero po uprzednim rozmrożeniu
 - funkcja autostartu
 - układ autodiagnostyki z informacją o występujących usterkach
 - zliczanie czasu pracy
 - czujnik poziomu lodu w zbiorniku magazynującym (opcja)
-
- **automatic control system with touch panel:**
 - auto-diagnostic functions:
 - water supply cut-off during work breaks
 - controlling the order of switching compressor and evaporator
 - evaporator switches on after its defrosting
 - auto-start function
 - auto-diagnostics system with information on defects
 - hours of operation
 - sensor of ice level in storage tank (optional)

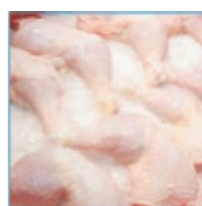
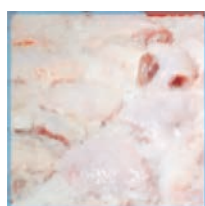


„Sucha” łuska lodowa posiada znakomite walory technologiczne dla przetwórstwa spożywczego. Zapewnia szybkie schłodzenie masy przy zachowaniu neutralności wobec surowca:

- lód o dużej powierzchni wymiany ciepła i wysokiej mocy schładzania (temperatura lodu do -9°C)
- łuski lodu (ok. 1 mm) zapewniają bardzo dobre pokrycie produktu
- wolny proces topnienia
- niewielki opór mechaniczny, brak uszkodzeń produktu i narzędzi w procesach przetwórczych np. podczas kutowania nie niszczą produktu i noży kutra.

„Dry” ice flakes have excellent technological advantages useful for the food industry. Giving a fast cooling effect leaving a neutral product:

- ice with a large heat exchange surface area and efficient refrigeration (ice temperature down to -9°C)
- ice flakes (about 1 mm) provide very good coverage of the product
- slow melting process
- low mechanical resistance, no damage to the product and tools such as cutter knives



W przemyśle spożywczym sucha łuska lodowa jest stosowana m. in.

- w branży mięsnej, m.in. przy produkcji kielbas parzonych, gdzie konieczne jest stałe kontrolowanie temperatury farszu podczas kutowania oraz w czasie peklowania „na mokro” w masownicach, które nie są wyposażone w system chłodzenia - wtedy dodatek lodu jest niezbędny; chłodzenie świeżego drobiu
- w branży piekarskiej, przy produkcji pieczywa, gdzie temperatura ciasta przekłada się bezpośrednio na jakość uzyskiwanego pieczywa
- w przemyśle rybnym - ryby przechowuje się w lodzie na kutrach, a następnie w ladach chłodniczych supermarketów
- w gastronomii - wykładanie lad ekspozycyjnych ze świeżą żywnością

In the food industry dry ice flakes are used, as follows:

- in the meat industry, including the production of cooked sausages, where it is necessary to permanently control the temperature of the stuffing while mincing and during "wet" curing in tumblers that are not equipped with cooling system - then the addition of ice is necessary; cooling of fresh poultry
- in the bakery industry - dough temperature directly influences the quality of produced bread
- in the fishing industry - fish is stored on ice on fishing boats, and then in refrigerated counters of supermarkets
- in the gastronomy - filling displays of fresh food in supermarkets



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYCIA ULTRADŹWIĘKAMI

Automatic Ultrasonic Cleaning System

Automatyczny system mycia ultradźwiękami

- wysoka skuteczność mycia
- specjalny program mycia uruchamiany automatycznie
- krótki czas mycia
- system dozujący środek myjąco-dezynfekujący
- system nie wymaga demontażu elementów wytwornicy

Automatic ultrasonic cleaning system

- high cleaning efficiency
- special cleaning program starts automatically
- fast cleaning
- the dosing system of washing-disinfecting agent
- the system does not require disassembly



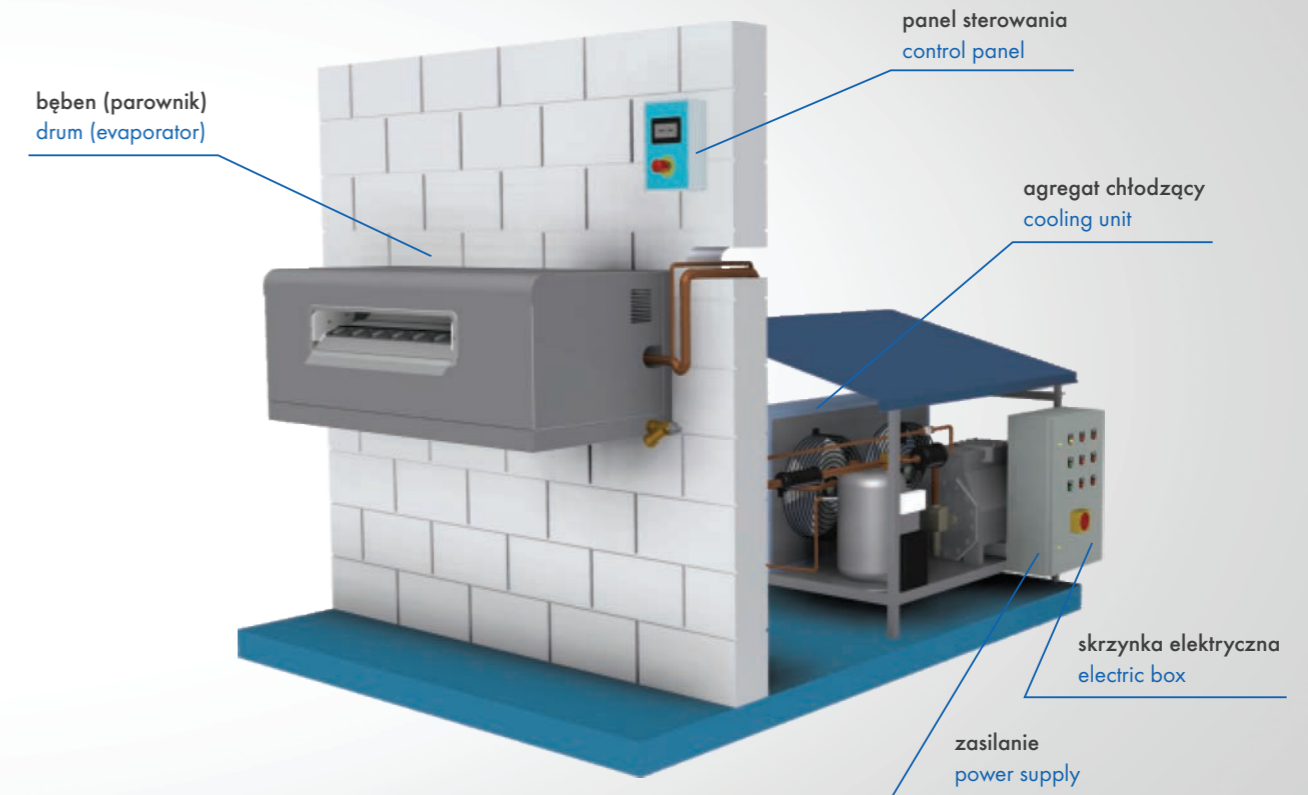
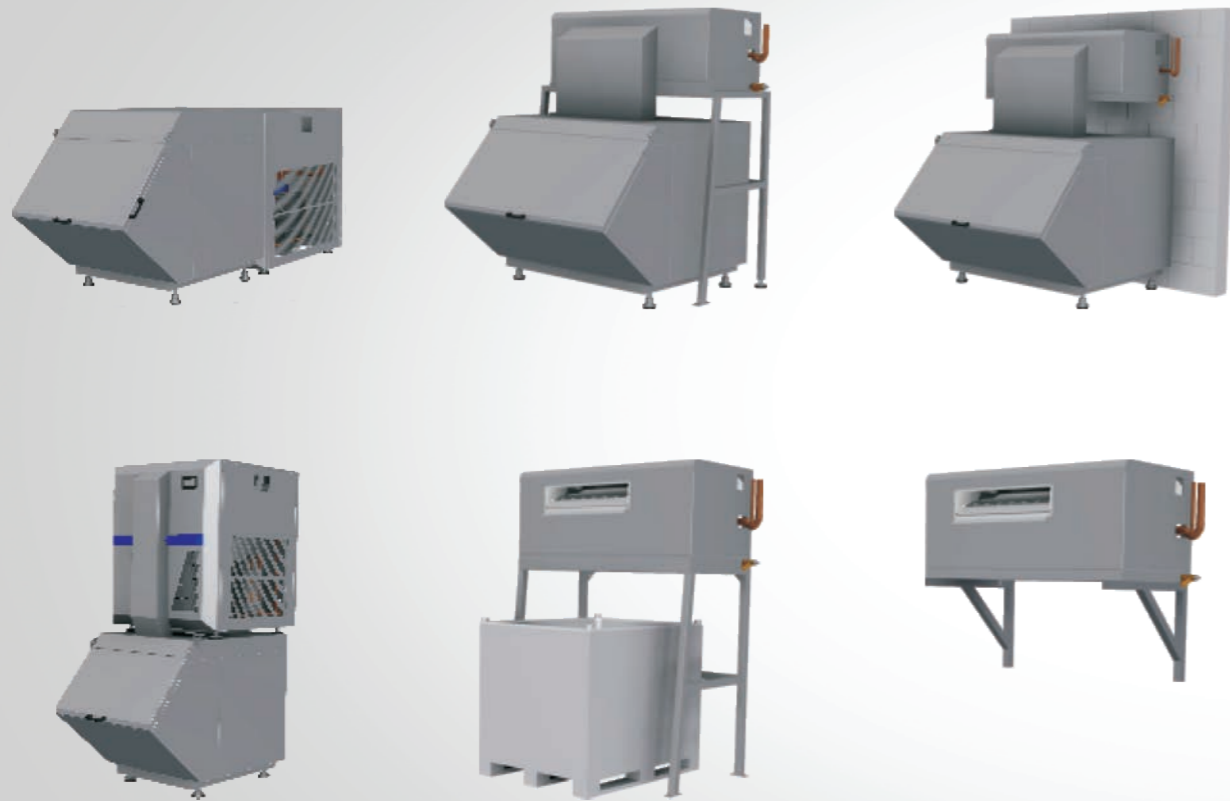


WL Z POJEMNIKIEM IZOLOWANYM

- PRZYKŁADOWE ROZWIĄZANIA
WL with insulated container - example solutions

WL SCHEMAT MONTAŻU

- WERSJA DZIELONA
WL installation diagram - split version



Typ / Type		WL-250 WL-250P*	WL-500 WL-500P*	WL-1100 WL-1100P*	WL-2200/ WL-2200P*	WL-3100P*	WL-6200P* / WL-6200H
Zdolność produkcyjna lodu (temp. otoczenia 20°C, temp. wody +5-+15°C) / Ice production capacity (ambient temp. 20°C, water temp. +5-+15°C)	kg/24h	do/up to 250	do/up to 500	do/up to 1100	do/up to 2200	do/up to 3100	do/up to 6200
Wymiary / Dimensions							
L = długość / length	mm	930/550*	1035/550*	1265/550*	1575/550*	580*	730*/1400
B = szerokość / width	mm	870/750*	870/845*	995/1005*	1325/1285	1355*	1350*/1560
H = wysokość / height	mm	1050/470*	1225/470*	1225/485*	1240/485*	515*	1300*/590
Masa / Weight							
	kg	260/110*	300/120*	440/140*	630/180*	210*	480*/500

Wytwornice lodu - dane techniczne
Ice generators - technical data



PL 96-200 Rawa Mazowiecka
Podlas 3
tel. +48 46 814 55 00
fax +48 46 814 22 15
e-mail:metalbud@metalbud.com
www.metalbud.com



Firma Metalbud Nowicki informuje, iż mogą występować różnice pomiędzy maszynami przedstawionymi w katalogu a oferowanymi w sprzedaży, spowodowane zmianami konstrukcyjnymi bądź indywidualnymi życzeniami klienta.

The Metalbud Nowicki company informs that individual differences may appear between the machines shown in this catalogue and those offered for sale due to either design changes or the individual orders of our customers.