

SWEDLINGHAUS SRL (Италия)



Swedlinghaus

<https://www.swedlinghaus.com>

Что предлагает компания

Suedlinghaus®



- Слайсеры
- Пилы
- Мясорубки
- Паста машины
- Вакуумные упаковщики
- Запайщики лотков
- Термостаты
- Прессы для гамбургеров

- Тендерайзеры
- Стерилизаторы ножей
- Фаршемешелки
- Шприцы
- Сыротерки
- Кухонные процессоры
- Куттеры
- Овощерезки
- Миксеры погружные
- Картофелечистки
- Тестомесы
- Оберточные машины



SWEDLINGHAUS производит и продает профессиональное оборудование для предприятий общественного питания с 1971 года;

Компания была основана в Гроттаццолине (ФМ), в одном из самых развитых промышленных районов региона Марке, и ее возглавляют два партнера, Давиде Лонго и Леонелло Виргили, и 20 сотрудников.

Приобретенный технический опыт и укрепившиеся за эти годы деловые отношения помогли SWEDLINGHAUS войти в число ведущих компаний по производству профессионального оборудования для предприятий общественного питания в Италии и за рубежом.

Последние десять лет компания SWEDLINGHAUS инвестировала значительные ресурсы в улучшение своего развития на зарубежных рынках, нанимая квалифицированные кадры, принимая участие в крупных национальных и международных выставках, продолжая поддерживать лояльность некоторых дистрибьюторов в Европе и Азии, Объединенных Арабских Эмиратах, Китае, Индии, Сингапуре и Вьетнаме.

Вместе со SWEDLINGHAUS бизнес владеет еще одним известным нам брендом – Vittoria. Swedlinghaus и Vittoria предлагает клиентам полный спектр оборудования для ресторанов, баров, кондитерских, пекарен, пиццерий и отелей.



Слайсеры:

- HORECA LINE (ECONOM LINE)
- PRO LINE
- TOP LINE



PRO LINE & HORECA LINE

Профессиональные слайсеры для кафе, ресторана и предприятий общественного питания. Слайсер позволяет нарезать продукты и готовые изделия равномерно и быстро, точно выдерживая толщину каждого отдельного ломтика. Предназначены для нарезки мясных

TOP Line представлены моделями с размером ножа 350 и 370 и предназначены для нарезки замороженных и больших размеров продуктов.



AF350VS TOP



Swedlinghaus

PRO LINE & HORECA LINE

Профессиональные слайсеры для кафе, ресторана и предприятий общественного питания. Слайсер позволяет нарезать продукты и готовые изделия равномерно и быстро, точно выдерживая толщину каждого отдельного ломтика. Предназначены для нарезки мясных колбасных изделий, сыров, замороженных продуктов, хлеба и овощей.

Представлены полуавтоматическими моделями - оснащены двигателем, который вращает нож; каретка движается оператором;

Бесшумный асинхронный двигатель с ременным приводом;

Пластиковые ручки и ножки;

Защита лезвия;

Заточный нож в комплекте.

Серия HORECA (ECONOM LINE)

Конструкция из анодированного алюминиевого сплава;
Компактный и более легкие модели по сравнению с серией PRO;
Пластина зажима несъемная.

Доступен в двух версиях:

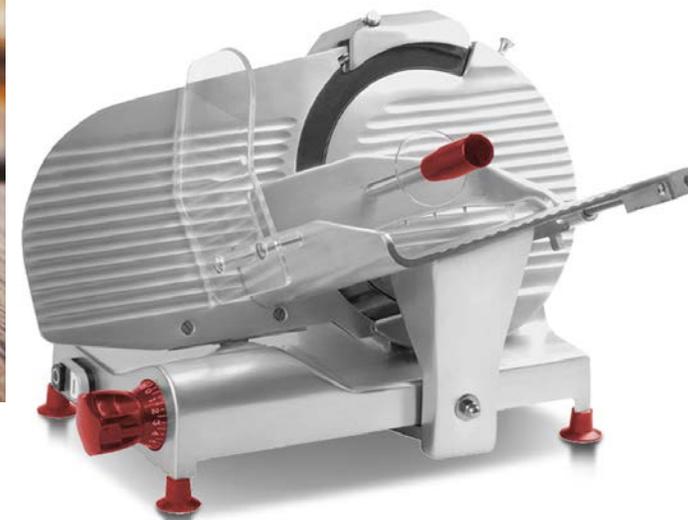
SE: профессиональное использование, защита перепада напряжения и фиксированное защитное кольцо лезвия, пластина зажима выполнена из нержавеющей стали.

DOM: для бытового использования, оснащен защитным микро выключателем лезвия, пластина зажима выполнена из пластика.

Серия PRO

Корпус изготовлен из легкого алюминиевого сплава с анодированным покрытием;
Модели с буквой L имеют удлиненную каретку.
Пластина зажима съемная для легкого обслуживания.

Модели с диаметром ножа 220 / 250 / 275 / 300 / 350 / 370





Серия VOLANO и STILE

Легендарные слайсеры серии Volano – элегантный стиль, основанный на ремесленном производстве, являются лучшим выбором для нарезки прошутто, мясных деликатесов и идеальным предметом интерьера для дома, ресторана,

винных баров, клубов и т. д.

Полностью ручное управление и простота в использовании;

Алюминиевая конструкция с эмалированным покрытием красного цвета;

Части, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали;

Защита лезвия;

Профессиональное лезвие из закаленной стали 100Cr6;

Заточный нож в комплекте

Серия Stile уже имеет маховик с цветком, большинство деталей сделаны из нержавеющей стали,

полноценный аналог слайсеров Berkel.

Серия Volano и Stile дополнительно могут комплектоваться пьедесталом.





МЯСОРУБКИ

Предназначены для измельчения мяса, рыбы и других продуктов на предприятиях общественного питания и торговли, мясных магазинах, ресторанах, гостиницах, столовых.

Рекомендуется для полупрофессионального и бытового использования (мод. TS8) или для профессионального использования (начиная с мод. TS12).

Особенности:

Асинхронный двигатель с вентилятором и тепловой защитой,

Съемный режущий узел из нержавеющей стали,

В комплекте самозатачивающийся нож и решетка 6 мм,

Чаша из нержавеющей стали,

Зубчатый редуктор в масляной ванне,

Толкатель из АБС-пластика.

Представлены моделями 8 / 12 / 22 (диаметр ножей)

Доступны в 2 версиях:

TS: конструкция из полированного литого алюминия.

ТС: конструкция из нержавеющей стали.





Мясорубки с охлаждением

Система охлаждения позволяет перерабатывать мясо не прерывая холодной цепи.

При этом также прекращается процесс роста бактериальной флоры. Вкус, цвет и

питательные свойства фарша остаются неизменными и сохраняются долгое время.

Мясорубку можно использовать непрерывно, при этом нет необходимости каждый раз снимать режущую головку для очистки или хранить ее в холодильнике.

бесшумный компрессор

конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания

экологически-безопасный хладагент

охлаждаемый загрузочный бункер

Корпус и бункер выполнен из нержавеющей стали 304,

Доступен в двух версиях: TC 22 REFR / TC32 REFR: съемный бункер,

оснащенный защитным микропереключателем, панель управления с защитой

IP67, расположенные на одной стороне, аварийная кнопка и

переключатель старт/стоп/реверс.

TC 22E REFR / TC 32E REFR: фиксированный бункер и

фронтальная панель управление.





Упаковочное оборудование

Вакуумные упаковщики.

Профессиональные вакуумные машины рекомендуются для упаковки любых видов продуктов питания.

Линия HORECA

Конструкция из нержавеющей стали,
литая камера закругленной формы для облегчения очистки,
прозрачная крышка,
ручной запуск цикла,
Одна программа,
Панель, позволяющая устанавливать % вакуума и время вакуумирования,
открытие внешнего корпуса на 90° для облегчения операций сервиса и технического обслуживания.
Представлены моделями SV30E, SV40E, SV50E



Линия PRO

Конструкция из нержавеющей стали AISI304,
Литая камера с закругленными краями для облегчения очистки,
Крышка из прозрачного поликарбоната толщиной не менее 1,5 см,
20 настраиваемых программы для оптимизации времени,
Специальная программа «Мягкий вакуум» для сохранения жидких и сливочных продуктов,
Программа маринования с коротким и прямым циклом, позволяющая жидкости быстрее проникать в волокна продукта,
Программа Vacuum Sensor, которая позволяет вручную устанавливать процент вакуума,
автоматический запуск, аварийная остановка, ЖК-дисплей,
Программа автоматической самоочистки насоса.





Благодарим за внимание!