Nurkowski

maszyny i piece piekarskie

katalog produktów

Revent

MULTI WASHER
unlimited efficiency

film: zmywarka wózkowa

ARTEZEN
DOUGH HANDLING

DZIELARKI BEZOLEJOWE

DZIŚ BUDUJEMY PRZYSZŁOŚĆ

Peters & Nurkowski Sp. z o.o. Sp. k., ul. Żurawinowa 12, 62-035 Konarskie, k. Poznania
Tel.: 61 833 54 18

www.nurkowski.com

MULTI WASHER
unlimited efficiency

Zmywarki wózkowe i kapturowe

Multi Washer do mycia: blach wypiekowych, forem i wózków, koszy, kotłów, rózg, kuwet i pojemników.

- zmywarki 1- i 2-wózkowe
- woda filtrowana w obiegu zamkniętym
- funkcja dekarbonizacji
- mycie, płukanie i wirowanie
- opcjonalna pompa dozująca z pomiarem stężenia detergentu
- funkcja dezynfekcji

Nowy software: dezynfekcja

Oszczędność wody

Multi Washer zużywa o 2/3 mniej wody niż inne zmywarki przemysłowe.

Oszczędność detergentu

Wymaga 70% mniej detergentu do uzyskania idealnego efektu mycia. W 100% przyjazna środowisku.

Oszczędność miejsca

Dzięki optymalnej konstrukcji Multi Washer zajmuje minimum miejsca, zwalniając przestrzeń roboczą do innych zadań.

Oszczędność pieniędzy

Inteligentne wykorzystanie energii, mniejsze zużycie wody i detergentu, mniejsze potrzeby konserwacyjne - to wszystko oznacza większą oszczędność pieniędzy.

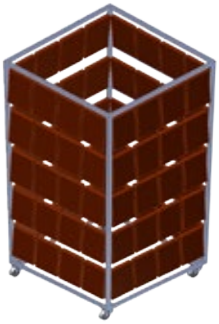
do mycia forem i kotłów

do mycia forem zespolonych i kuwet

do mycia wózków i blach

Wózek do blach GN i kuwet lodziarskich

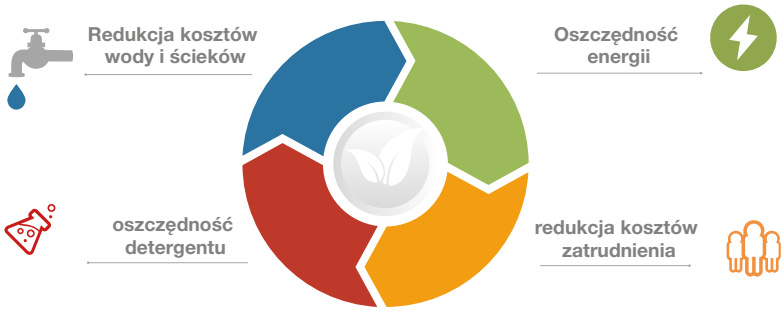
Wózki do mycia kotłów, rózg i narzędzi



wózek do forem/ /kastli

Wózek do forem

Multi Washer - oszczędności



Zmywarki kapturowe Somengil z odzyskiem ciepła

Piece obrotowe, piece wsadowe

Revent Rotosole

Revent Rotosole z wózkiem hertowym

Piec z wózkiem hertowym: Revent Rotosole
- piece obrotowe z wózkiem hertowym
- łatwość obsługi pieca obrotowego
- wypiek na hercie jak w piecu wsadowym
- na wózki:
  - 600x1000mm
  - 750x1000mm

Revent - piece półkowe
- dla cukierni, piekarni, pizzerii i sklepów

Piece obrotowe Revent

Piece 1-, 2-, 3- i 4 wózkowe Revent
- oszczędne – numer 1 według testów instytutu FISHER NICKEL(USA) i testów w Polsce
- TCC – system rozprowadzenia ciepła pod blachami
- HVS – opatentowany kulowy system zaparowania
- panel komputerowy z ekranem graficznym GIAC
- na blachy o rozmiarach:
  - 600x400,
  - 600x800 lub 580 x 780
  - 600 x 1000 lub 580 980
  - 750 x 1000
  - 500 x 800
  - piece 1-, 2-, 3- i 4 wózkowe

graficzny panel sterujący GIAC

Piece obrotowe okrągłe

The Round Oven

Revent ONE - nowa seria okrągłych pieców

- okrągła komora wypiekowa - jeszcze lepszy przepływ powietrza
- drzwi przesuwne
- nowy system zaparowania

obejrzyj film: Okrągły Piec Reventa

Złoty medal Targów Polagra Revent the Round Oven

Revent ONE39 - okrągły piec sklepowy z wózkiem obrotowym i garownio-chłodnią

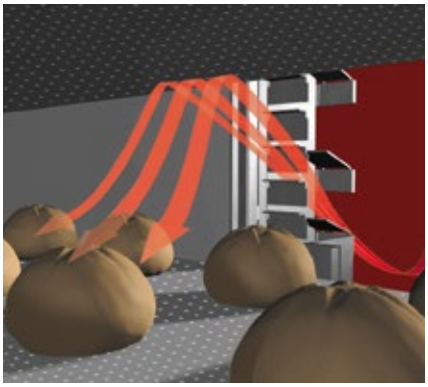
Revent ONE25 - suwane drzwi, okrągła komora 60x80

Revent ONE26 - suwane drzwi, okrągła komora 40x60

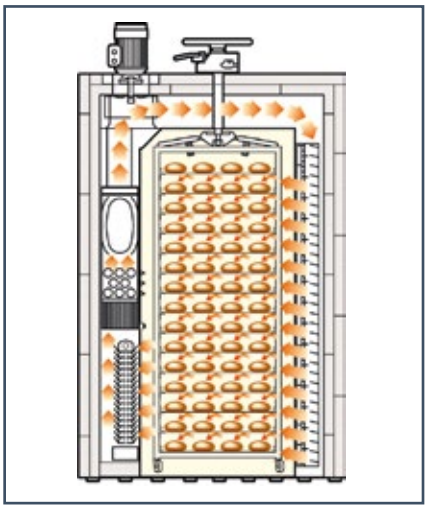
Dwufunkcyjny System Revent HVS
kulowy wielkopowierzchniowy system zaparowania i odzysku ciepła z kulowego akumulatora o dużej masie gromadzenia energii do procesu wypiekowego.

System TCC
TCC - ciepłota spodu oraz HVS - odzysk ciepła pozwalają wypiekać w piecach Revent serii 700:

- chleb żytni foremkowy
- serniki
- bułki i drożdżówki



System Revent TCC
Ukośny nadmuch gorącego powietrza pod blachy - efekt ciepłoty spodu, niska prędkość nadmuchu, równomierny wypiek.

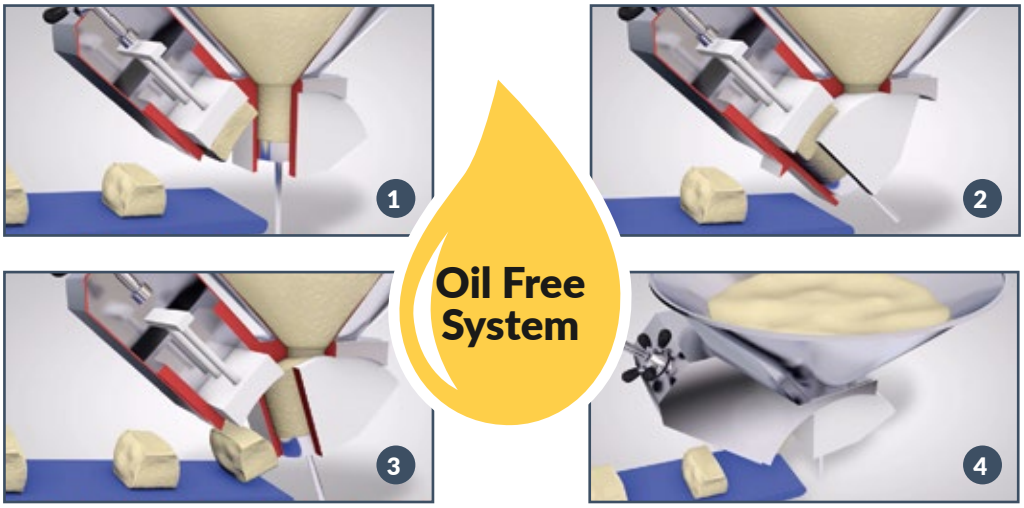


ARTEZEN
DOUGH HANDLING

Dzielarki bezolejowe Artezen

Artezen Calybra dzielarki bezolejowe z delikatnym podziałem ciasta

Dzielarka z wagą kontrolną Artezen



Oil Free - system bezolejowy. **Easy Clean** - system szybkiego i prostego czyszczenia maszyny bez konieczności wyciągania tłoków

Dzielarka przemysłowa Artezen HD

NOWOŚĆ
DZIELARKA DO FOREM

Dzielarka do Forem Artezen DTP z systemem oliwienia forem

Linie do chleba Artezen

Nurkowski
maszyny i piece piekarskie

Dzielarka Artezen z V-taśmą do luźnych ciast

V-taśma w w dzielarce Artezen do chleba rustykalnego

Zaokrąglarka stożkowo-walcowa Artezen

Zaokrąglarki taśmowe Artezen
- do luźnych, klejących ciast z długą garą w kotle

Wydłużarka Plyca
- chleb bezśluzowy
- bagietki, sandwiche

2-płytowa wydłużarka Artezen

ARTEZEN
DOUGH HANDLING

Linie do chleba Artezen

Linie do chleba Artezen
- z międzygarownią
- z taśmami leżakowania
- wersja kombi z zaokrąglarką taśmową

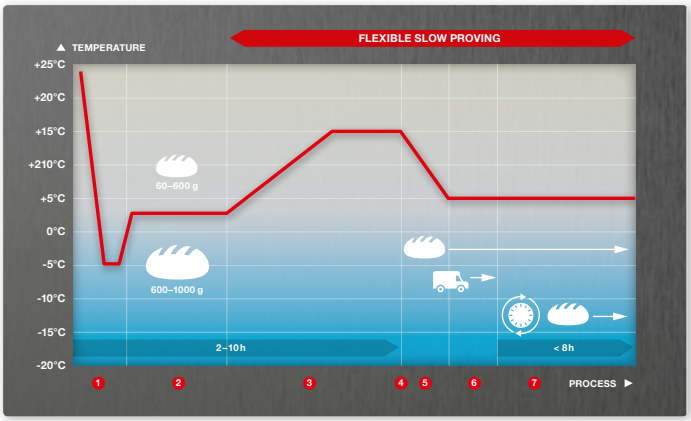
Linie do bułek Artezen

Artezen Syncro
- Wydajność do ok. 3000 szt./h
- Syncro 120 zakres wag.: 30 - 120g
- Syncro 160 zakres wag.: 60 - 160g

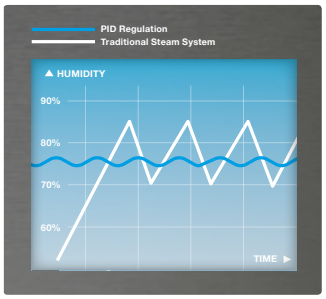
Systemy studzenia próżniowego Revent, garownie i garownio-chłodnie, mroźnie szokowe

Garownie,
garownio-chłodnio-mroźnie Revent

- funkcja opóźnionego garowania
- programowanie krzywej przebiegu fermentacji
- wersje wjazdowe i przelotowe

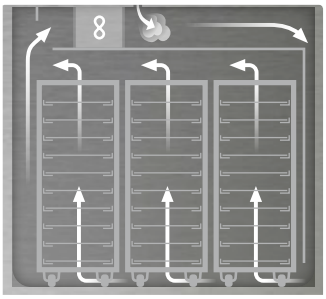


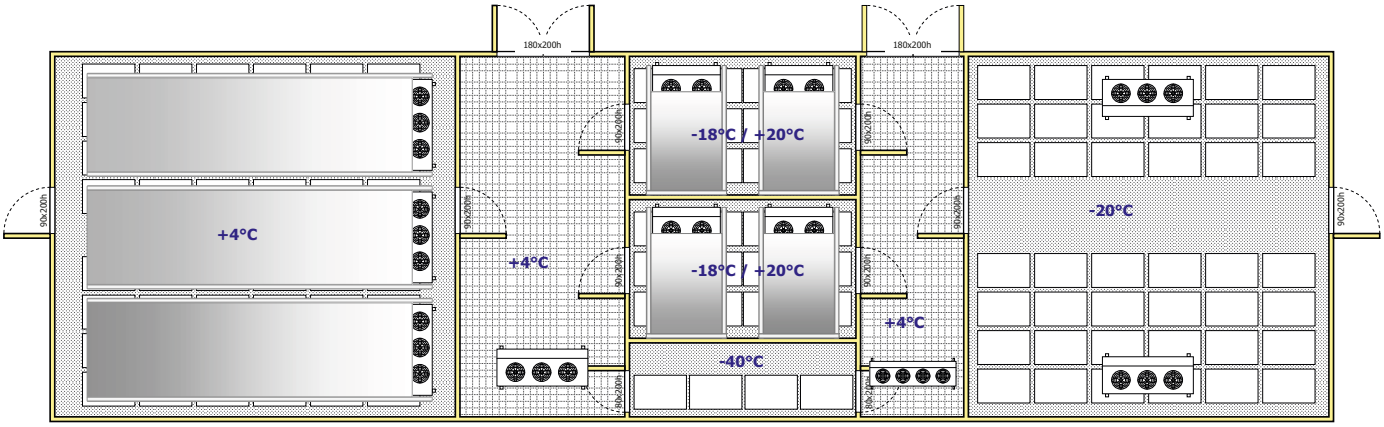
1. schłodzenie
2. przechowywanie
3. faza garowania
4. wypiek
5. łagodne schłodzenie
6. transport
7. wypiek (sklepy firmowe)



PID - system kontroli temperatury i wilgotności

system automatycznej regulacji prędkości powietrza





Systemy garowniczo-chłodnicze Fresh Bake

Dzielarko-zaokrąglarki Erika

ERIKA RECORD

- Automat
- Automatyczny podział i zaokrąglenie
- Głowica powlekana teflonem
- Model quadro – do bułek rustykalnych
- 11 zakresów wagowych

Erika Easy Plus

- 3/4 automat i półautomat
- Automatyczne opuszczanie głowicy i odcinanie
- Ręczne zaokrąglanie
- Głowica powlekana teflonem

made in Germany

Dozowniki i przepływowe schładzacze wody Deltamatic

Dozowniki Wody

- do wody bieżącej, ciepłej i schłodzonej

Schładzacze Wody

- higieniczny, przepływowy system schładzania

Piece wsadowe z automatycznym systemem załadowczo-rozładowczym

Nurkowski
maszyny i piece piekarskie

Piece rurkowe LF Focus 3-, 4- i 5-komorowe

Piece wsadowe LF z systemem załadowczym

Piece LF Focus - system rurowy z odzyskiem ciepła do generatorów pary ze spalin uchodzący do komina

Systemy załadowczo-rozładowcze pieców wsadowych

Miesiarki spiralne

Technologie mit Tradition

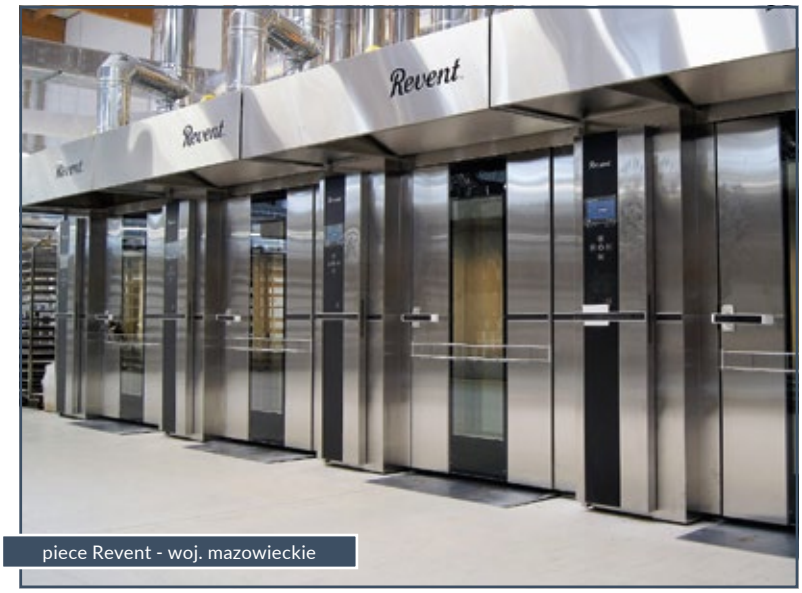
Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą 30-250kg ciasta

Miesiarki spiralne z wyjezdną dzieżą 50 - 300kg

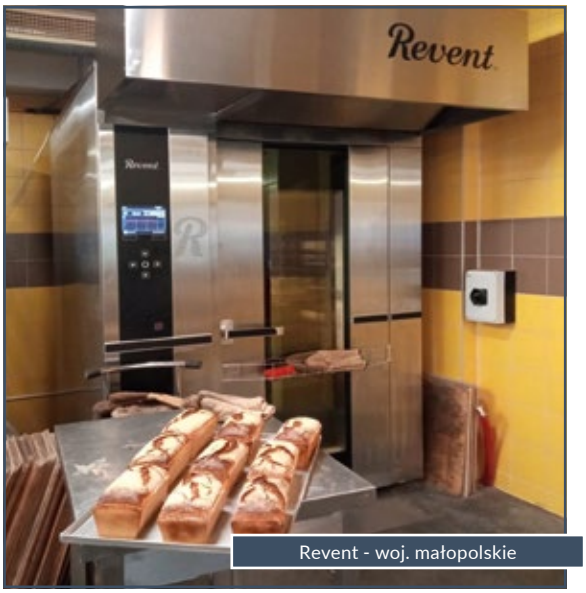
Wywrotnica do dzież z wygarniaczem na zamówienie do dzież różnych producentów

Referencje

Nurkowski
maszyny i piece piekarskie



piece Revent - woj. mazowieckie



Revent - woj. małopolskie


dzielarka Artezen - woj. dolnośląskie


linia do chleba Artezen - woj. wielkopolskie


zmywarka Multi Washer - woj. pomorskie


zmywarka wózkowa Multi Washer - woj. wielkopolskie

Nurkowski

maszyny i piece piekarskie

katalog produktów

Konomac S.R.L.

film: maszyna do rurek Konomac

MASZYNA DO RUREK

DZIŚ BUDUJEMY PRZYSZŁOŚĆ

Peters & Nurkowski Sp. z o.o. Sp. k., ul. Żurawinowa 12, 62-035 Konarskie, k. Poznania
Tel.: 61 833 54 18

www.nurkowski.com

Rollmatic®
bakery & pastry equipment

Miesiarki, ubijaczki cukiernicze

Miksery-ubijaczki cukiernicze
Rollmatic Bull

- ergonomiczne
- kotły o poj. 12L - 160L

ŁATWA WYMIANA RÓZG

Rollmatic - wersja ergonomiczna
z łatwą wymianą narzędzi

Rollmatic Bull 160

Wywrotnice
do kotłów

Wałkownice

Nurkowski
maszyny i piece piekarskie

Łatwe wypinanie taśm

Wałkownice automatyczne:
- z posypywaczem i zwijarką
- możliwość zapisania krzywej wałkowania
- prosty w obsłudze panel dotykowy

Wałkownice z opcją stacji wykrawającej

Wałkownice manualne:
- opcjonalnie stacja wykrawająca

Wałkownice stołowe:
- wersja specjalna do mas cukrowych

Linie do drożdżówek i makowców

Rollmatic®
bakery & pastry equipment

Maszyna do rurek Konomac

La Cannoncina:
- wydajność ok 800-1600 szt./h
- na słodko i na słono
- cicha praca
- automatyczne podawanie rurek

Gianfranco:
- wydajność
  ok. 1300 - 2600 szt. / godzinę
- automatyczne podawanie rurek
- wersje specjalne

Maszyny do lodów, kremów i czekolady

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

Producja lodów, kremów i nadzień.

Pasteryzacja i frezowanie lodów.

Maszyny do obróbki czekolady.

Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Temperowanie, polewanie i krystalizacja czekolady.
Produkcja pralin.

Urządzenia cukiernicze

Krajalnica do ciast, tortów i wafli

- proste menu
- kroi na kostki i trójkąty
- łatwe czyszczenie - specjalne tace
- bezpieczna - system barier optycznych
- szybka
- system automatycznego czyszczenia noża
- kroi różne warstwy i nie zostawia smug

Dozowniki, pompy transferowe i nadziewarki:

- stołowe i z podstawą na kołach
- zębatkowe i pneumatyczne
- do mas gęstych (sernikowe, makowe) i luźnych (babkowe, biszkoptowo tłuszczowe, dżemy i nadzienia)
- różne rodzaje tłoków i wylewek
- pistolet ręczny ze wzmacnianym wężem

Automaty do ciastek

- 1-, 2- i 3-głowicowe
- możliwość wykonywania ciastek z większości rodzajów ciast:
  - kruche
  - bezowe
  - biszkoptowe
  - parzone
  - miękkie ciasto piernikowe

Urządzenia cukiernicze

Nurkowski
maszyny i piece piekarskie

Żelownice:

- maszyny stołowe lub z podstawą na kołach
- na jeden lub dwa węże
- dozowanie na ciepło i zimno

Pistolety do natrysku czekoladą

Maszyny do naponczania:

- możliwość spryskiwania ponczem
- model stołowy lub z podstawą z kompresorem

Urządzenia do tartletek

- prosta obsługa
- regulacja temperatury
- 30 różnych form
- formy specjalne na zamówienie

Referencje

Nurkowski
maszyny i piece piekarskie

piece Revent - woj. pomorskie

piece Revent - woj. lubuskie


żelownica - woj. wielkopolskie


zmywarka Multi Washer - woj. lubelskie


zmywarka Multi Washer - woj. wielkopolskie


wałkownice Rollmatic i maszyny do ciastek - woj. mazowieckie


ubijaczki cukiernicze Rollmatic - woj. mazowieckie