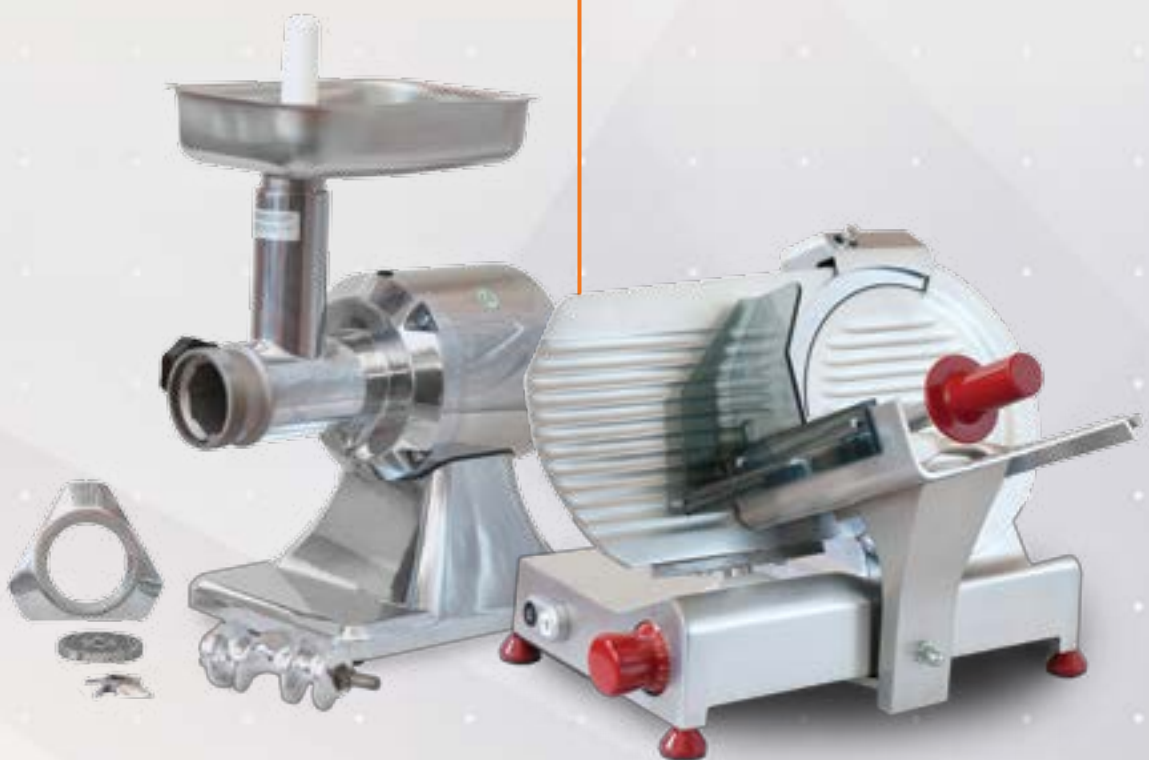


Raveco

Producent i Dystrybutor
Urządzeń Gastronomicznych

*Manufacturer and Distributor
of Gastronomy Machines*



Szanowni Państwo

Z przyjemnością oddajemy w Państwa ręce nowy katalog Raveco. Z myślą o potrzebach naszych Klientów, przygotowaliśmy jeszcze szerszy zakres nowoczesnych urządzeń i akcesoriów dla gastronomii i sklepów.

Jako producent i dystrybutor urządzeń gastronomicznych, oferujemy rozwiązania łączące najwyższą jakość z szeroką funkcjonalnością – takie, które nie zawiodą Państwa zaufania i ułatwią codzienną pracę.

Nowość: krajalnice klasy Premium

Państwa uwadze polecamy przede wszystkim nasze krajalnice – w szczególności modele **uniwersalne klasy Premium**, których ostrza pozwalają kroić zarówno wędliny, mięsa, jak i sery jednym wspólnym nożem – zapewniając płynną i komfortową pracę.

Warto przyjrzeć się też innym **urządzeniom gastronomicznym**, dostosowanym do pracy m.in. w restauracjach, barach, sklepach, hotelach, firmach cateringowych, czy małych zakładach przetwórstwa mięsnego – np. sprawdzonym maszynkom do mielenia mięsa, stekarkom, piłom do cięcia kości i wielu innym sprzętom z naszej oferty.

Pełna gama akcesoriów i części zamiennych

Zachęcamy ponadto do zapoznania się z bogatą gamą akcesoriów i części zamiennych do urządzeń gastronomicznych. Zamówią u nas Państwo je zarówno **do urządzeń naszej produkcji, jak i pozostałych marek**.

Dla Raveco sprzedaż to nie koniec współpracy. Każdy nasz Klient może liczyć zarówno na serwis gwarancyjny, jak i pogwarancyjny wszystkich zakupionych urządzeń. Licząc na udaną współpracę, pozostajemy do Państwa dyspozycji.

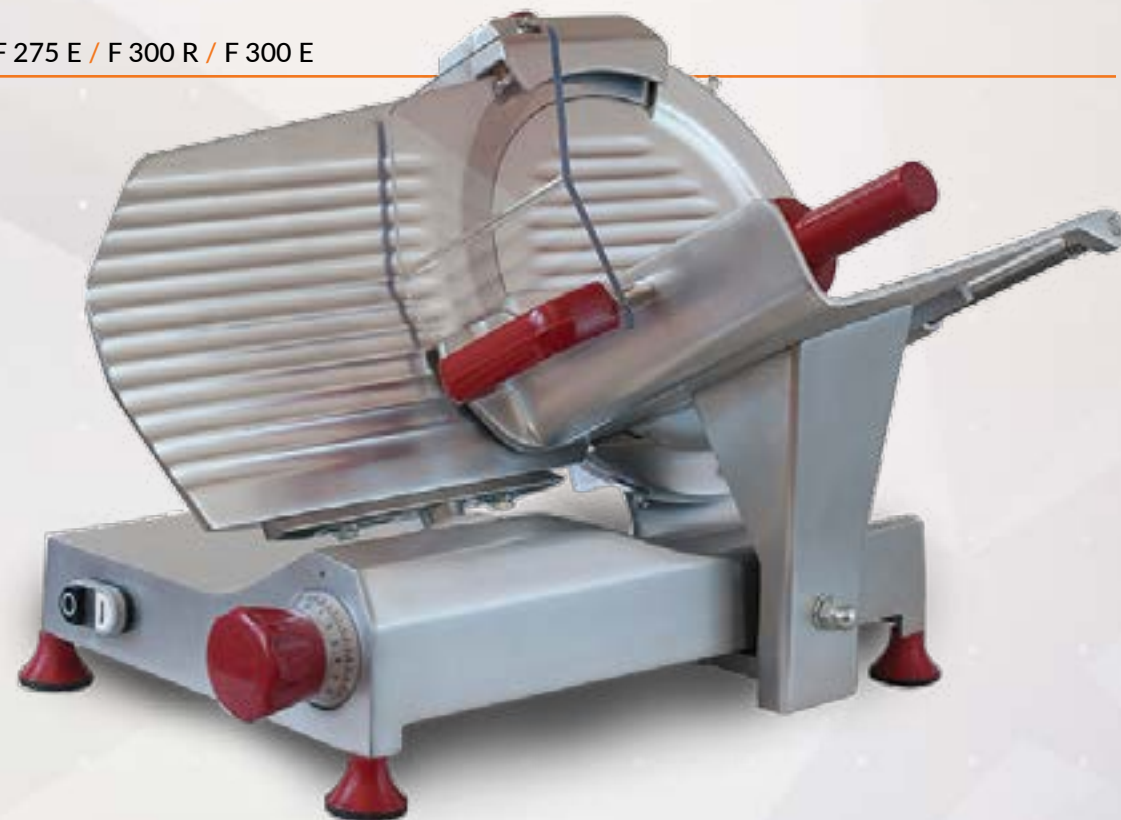
Zespół Raveco

Krajalnice grawitacyjne Raveco

Profesjonalne krajalnice grawitacyjne, dostosowane do krojenia wędlin, serów oraz mięs. Sprawdzają się zarówno w sklepach, jak i lokalach gastronomicznych czy firmach cateringowych.

- Wykonane w całości ze specjalnego stopu anodyzowanego aluminium – odpornego na działanie kwasów, soli oraz utlenianie.
- Do wyboru 3 typy noży: stalowe (do wędlin), teflonowe (do serów). Dostępne są także noże uniwersalne trzeciej generacji – zaprojektowane specjalnie do cięcia wędlin, mięs oraz sera.
- Zapewniają płynną pracę dzięki osadzeniu ostrza na łożyskach kulkowych.
- Wszystkie modele wyposażone w wentylowany silnik, przystosowany do ciągłej, długotrwałej pracy.
- Produkowane z ostrzami 220 – 370 mm.
- Zawierające wbudowaną ostrzałkę.
- Pasowy napęd gwarantuje komfort akustyczny.
- Standardowe wykończenie to czerwone ręczki i pokrętki (inne kolory na specjalne zamówienie).
- Zgodne z normami CE – posiadają m.in. wyłącznik z zabezpieczeniem.

F 275 E / F 300 R / F 300 E



F 300 EL



F 350 I / F 370 I



F 220 AF / F250 R / F250 E



Do krojenia **mięsa**

F 300 TCV
F 350 TCV
F 370 TCV



Do krojenia **wędlin**

F 300 TSV
F 350 TSV
F 370 TSV



Krajalnice proste Raveco

Profesjonalne krajalnice proste, dostosowane do pracy w sklepach, marketach, lokalach gastronomicznych oraz firmach cateringowych – zapewniają wysoką wydajność pracy. Zaprojektowane przede wszystkim do krojenia mięsa (modele TCV) lub do szynek typu Prosciutto (modele TSV).

- Wykonane w całości ze specjalnego stopu anodyzowanego aluminium – odpornego na działanie kwasów, soli oraz utlenianie.
- Do wyboru 3 typy noży: stalowe, teflonowe oraz noże uniwersalne trzeciej generacji – zaprojektowane specjalnie do cięcia wędlin, mięs oraz sera.
- Zapewniają płynną pracę dzięki osadzeniu ostrza na łożyskach kulkowych.
- Wszystkie modele wyposażone w wentylowany silnik, przystosowany do ciągłej, długotrwałej pracy.
- Produkowane z ostrzami 250 – 370 mm.
- Zawierające wbudowaną ostrzałkę.
- Pasowy napęd gwarantuje komfort akustyczny.
- Standardowe wykończenie to czerwone ręczki i pokrętła (inne kolory na specjalne zamówienie).
- Zgodne z normami CE – posiadają m.in. wyłącznik z zabezpieczeniem.

RYSUNEK TECHNICZNY 1

Model	F195	S220 220AF	F250R	F250E F250ES	F250I	F275E	F275I	F275IL	F300R	F300E	F300EL	F300I	F300CL	F330I	F350I	F370I
Silnik HP	0,20	0,25	0,25	30	0,35	0,30	0,35	0,35	0,33	0,35	0,35	0,50	0,35	0,50	0,50	0,50
Ostrze Ø mm	195	220	220	2500	250	275	275	275	300	300	300	300	300	330	350	370
Obroty/min	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	280	300	280	260	260
Regulacja grubości cięcia mm	0/15	0/15	0/15	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Cięcie: L x H mm	160x140	210x160	210x160	220x190	260x190	220x220	260x190	230x215	220x210	260x220	260x230	285x230	310x220	285x250	325x260	300x275
Waga: Kg	10	13,5	13,5	15,5	21	16,5	22	22	19	23	25	30	27,5	32	36	37
Ostrzałka	O	O/W	O/W	W	W	W	W	W	W	W	W	W	W	W	W	W
Wymiary																
A mm	255	280	280	290	340	290	340	340	290	340	340	410	350	410	415	415
B mm	345	415	415	440	465	440	465	490	440	465	490	530	570	530	580	580
C mm	360	405	405	425	480	440	495	500	485	495	500	540	560	550	585	585
D mm	520	580	580	620	630	620	640	760	650	650	760	770	870	770	890	890
E mm	315	340	370	370	440	390	440	510	440	440	510	465	500	465	480	480

W – wbudowana, O – osobna

Krajalnice proste RAVECO

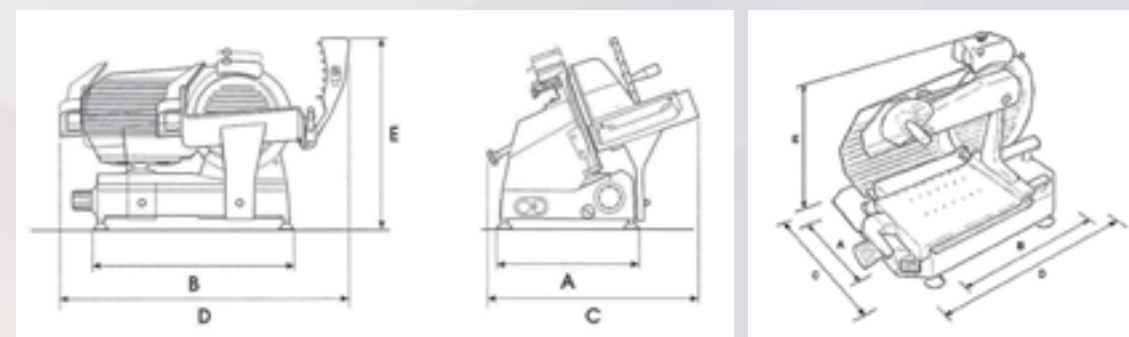
Krajalnice proste Raveco do wędlin modTSV (m.in. prosciutto, jamon serrano itp.)

Krajalnice proste Raveco do mięsa modTCV

Model	F250TSV/TCV	F300TSV/TCV	F330TSV/TCV	F350TSV/TCV	F370TSV/TCV
Silnik HP	0,35	0,50	0,50	0,50	0,50
Ostrze Ø mm	250	300	330	350	370
Obroty/min	300	280	260	260	260
Regulacja grubości cięcia mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Cięcie: L x H mm	260x190	260x200	250x210	300x265	290x275
Waga: Kg	24	36/34	37/35	45/43	46/44
Ostrzałka	Wbudowana	Wbudowana	Wbudowana	Wbudowana	Wbudowaa

Wymiary					
A mm	360	420	420	530	530
B mm	460	530	530	650	650
C mm	520	550	550	650	650
D mm	530	710	710	820	820
E mm	500	610	610	640	640

RYSUNEK TECHNICZNY 2



RYSUNEK TECHNICZNY 1

RYSUNEK TECHNICZNY 2

Krajalnice uniwersalne Raveco – jakość Premium

Profesjonalne krajalnice grawitacyjne, dostosowane do krojenia wędlin, serów oraz mięs. Sprawdzają się zarówno w sklepach, jak i lokalach gastronomicznych czy firmach cateringowych.

Wykonane w całości ze specjalnego stopu anodowanego aluminium – odpornego na działanie kwasów, soli oraz utlenianie.

Wszystkie modele wyposażone w wentylowany silnik, przystosowany do ciągłej, długotrwałej pracy.

Zgodne z normami CE – posiadają m.in. wyłącznik z zabezpieczeniem.

Standardowe wykończenie to czerwone ręczki i pokrętki (inne kolory na specjalne zamówienie).

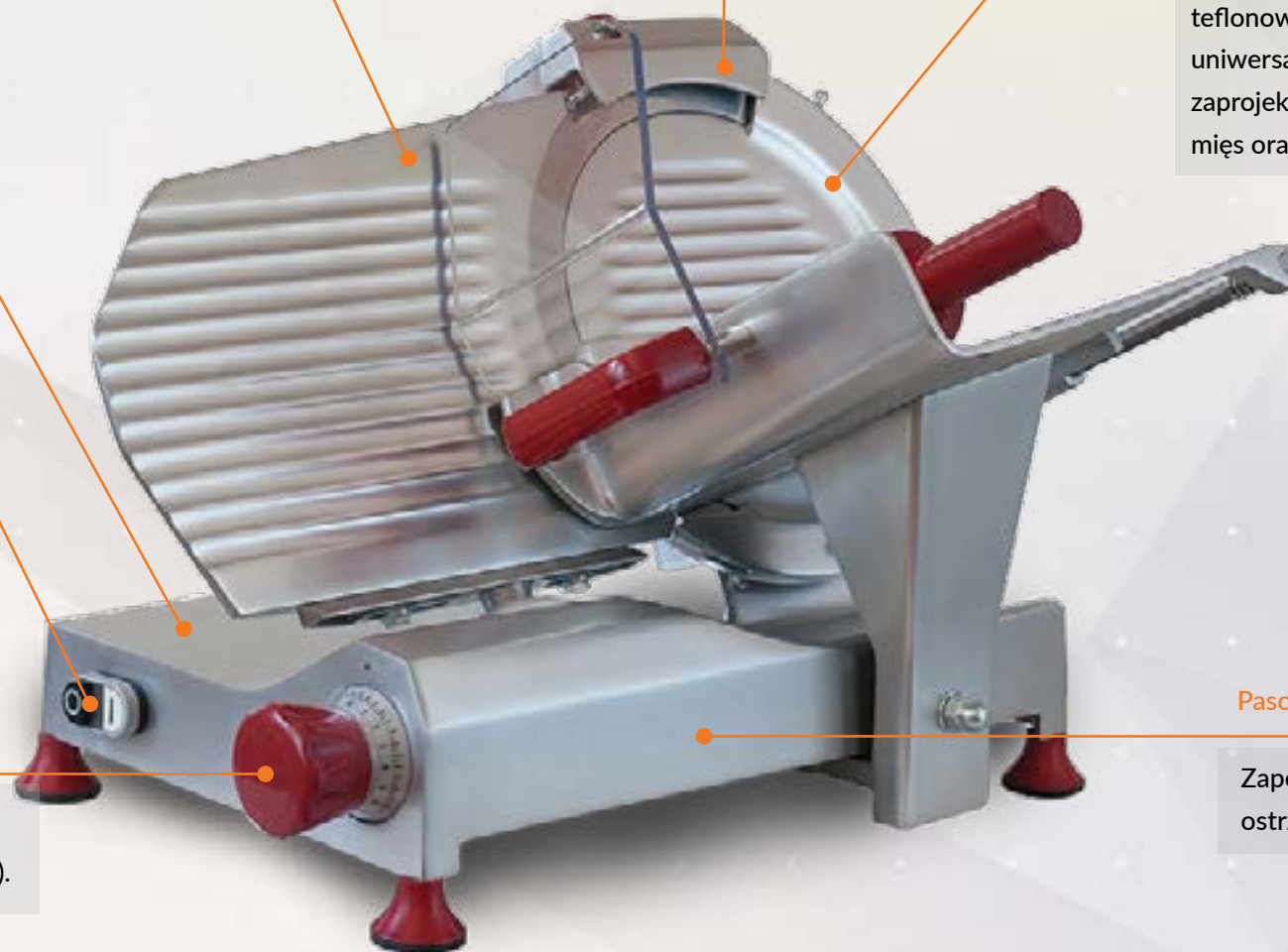
Wbudowana ostrzałka.

Produkowane z ostrzami 220 – 370 mm

Do wyboru 3 typy noży: stalowe (do wędlin), teflonowe (do serów). Dostępne są także noże uniwersalne trzeciej generacji – uniwersalne, zaprojektowane specjalnie do cięcia wędlin, mięs oraz sera.

Pasowy napęd gwarantuje komfort akustyczny

Zapewniają płynną pracę dzięki osadzeniu ostrza na łożyskach kulkowych.



Krajalnice ręczne „Volano”

Ekskluzywne ręczne krajalnice w stylu retro. Zachwycają designem, precyzją działania i solidną konstrukcją.

- Wykonane ze specjalnego stopu anodyzowanego aluminium.
- Lakierowane na czerwony połysk.
- Zawierające wbudowaną ostrzałkę.
- Na życzenie, dostępne również w innych kolorach.
- Spełniają najwyższe normy sanitarne.
- Konstrukcja gwarantująca łatwość w utrzymaniu higieny.
- Posiadają wbudowaną ostrzałkę i ochronę noża - spełniają normy CE.
- Dostępne z nożami o różnych rozmiarach, modele: 250, 300, 350 i 370.
- Opcjonalnie można zamówić również podstawę.





TS 12 (107U) unger

Maszyny do mielenia mięsa

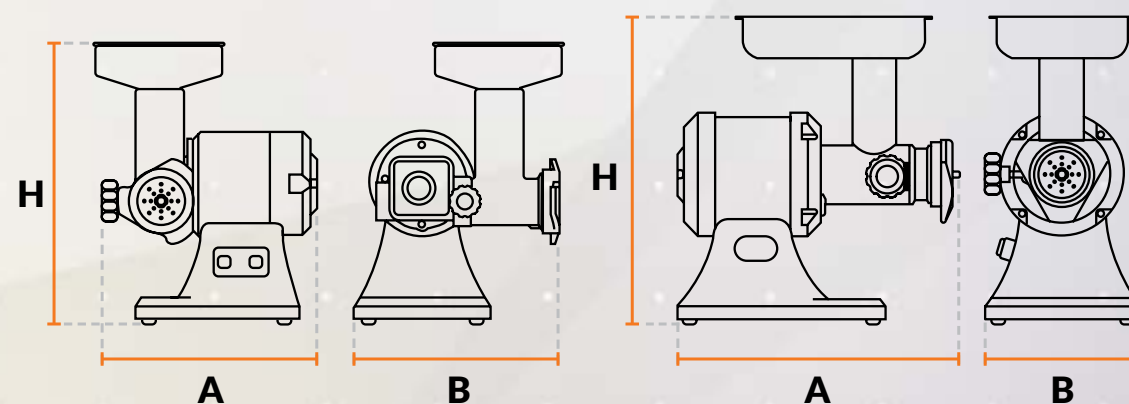
Profesjonalne wilki do mielenia mięsa o solidnej konstrukcji. Wszystkie są dostosowane do użytkowania np. w restauracjach, pizzeriach, sklepach i małych zakładach przetwórstwa mięsnego.

- Wykonane w całości z odlewanego aluminium wysokiej jakości.
- Części robocze wyprodukowano ze stali nierdzewnej 18/8 lub aluminium i innych metali spełniających normy CE dla przemysłu spożywczego.
- Modele o zróżnicowanej wydajności – od 200kg/h do 600kg/h.
- Do wyboru systemy mielące: standardowy (ENTERPRISE), pół - UNGER oraz pełen UNGER.
- Dostępne także maszyny z chłodzonym króćcem, przedłużające świeżość mięsa.

TS 12 (107) / TS 22 (117)

TS 32 (139E) inox

TS 22 (117 TU)



Maszyzny do mielenia mięsa

System Enterprise:

Model	TS12	TS22	TS32
Zasilanie: Volt/Hz	230/50 – 230-400/50	230/50 – 230-400/50	230/50 – 230-400/50
Moc silnika: KW/KM (HP)	0,75 (1,00)	1,10 (1,50)	1,5 (2,00)
Obroty/min: 0,75 (1,00)	200	140	140
Moc przerobowa: Kg/h	200	300	400
Średnica sitka	Ø 70 mm	Ø 82 mm	Ø 98 mm
Standardowe sitko	6 mm	6 mm	6 mm
Waga netto: Kg	19,0/16,0	24,0/22,0	33,0/32,0
Waga brutto: Kg	21,0/18,0	26,5/24,5	26,5/24,5
Wymiary opakowania: mm (A x B x H)	440 x 250 x 440	480 x 300 x 510	590 x 370 x 520
Wymiary maszynki: mm (A x B x H)	370 x 220 x 440	440 x 240 x 510	500 x 240 x 510

System Unger:

Model	TS12	TS22
Zasilanie: Volt/Hz	230/50 – 230-400/50	230/50 – 230-400/50
Moc silnika: KW/KM (HP)	1,10 (1,50)	1,10 (1,50)
Obroty/min: 0,75 (1,00)	140	140
Moc przerobowa: Kg/h	200	300
Średnica sitka	Ø 70 mm	Ø 82 mm
Standardowe sitko	6 mm	6 mm
Waga netto: Kg	23,0/21,0	25,0/23,0
Waga brutto: Kg	25,5/23,5	27,5/25,5
Wymiary opakowania: mm (A x B x H)	480 x 300 x 510	480 x 300 x 510
Wymiary maszynki: mm (A x B x H)	460 x 240 x 510	470 x 240 x 510

Worki perforowane do pakowania próżniowego

Pakowane po 100 sztuk.

Kod	Wymiary
9.003.108	150 x 300 105 mm
9.003.201	150 x 400 105 mm
9.003.333	150 x 200 105 mm
9.003.203	180 x 230 105 mm
9.003.210	200 x 200 105 mm
9.003.106	200 x 300 105 mm
9.003.202	200 x 400 105 mm
9.003.207	200 x 600 105 mm
9.003.218	250 X 300 105 mm
9.003.109	250 x 350 105 mm
9.003.107	300 x 400 105 mm
9.003.206	300 x 600 105 mm
9.003.221	300 x 500 105 mm
9.003.198	350 x 450 105 mm
9.003.110	400 x 500 105 mm
9.003.111	400 x 600 105 mm
9.003.240	2 Rękawy szer. 200mm długość 6 m.
9.003.241	2 Rękawy szer. 300mm długość 6m.

Pakowarka próżniowa Titanic 350I - INOX

Mała pakowarka próżniowa wysokiej jakości – przeznaczona do wykorzystania w sklepach, zakładach produkcyjnych i gastronomii.

- Doskonale nadają się m.in. do pakowania wędlin, mięsa, nabiału, ryb itp.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- W ofercie posiadamy pełną gamę worków i rękawów perforowanych (do samodzielnego zgrzewania).
- Niewielka masa (8 kg) i kompaktowe wymiary (370 mm x 300 mm x 160 mm) sprawiają, że pakowarka jest poręcznym urządzeniem, które z łatwością można przenosić z miejsca na miejsce.
- Listwa zgrzewająca – długość 330 mm.
- Pompa o wydajności 1 m³/h.
- Zasilanie: 230 V 50 Hz – dostosowane do norm UE.



Model	Szerokość zgrzewania	Wymiary	Napięcie	Pompa różniowa	Moc
TSMVAC350I	330 mm	37 x 30 x 16 Cm	230 V	1 m ³ /h	110 Watt / 50 Hz

Piły do mięsa z kością

Profesjonalne piły do cięcia kości oraz produktów zamrożonych. Dostosowane do pracy w lokalach gastronomicznych, sklepach oraz małych zakładach przetwórstwa mięsnego.

- Wykonane w całości ze specjalnego stopu anodyzowanego aluminium – odpornego na działanie kwasów, soli oraz utlenianie.
- Wyposażone w sprężynowy regulator ostrza.
- Długość paska - 1600 mm lub 1800 mm.
- Silnik 0.75 kW uzyskuje wydajność 900 obrotów/min.
- Posiadają przełącznik bezpieczeństwa.

Model	Silnik		Wymiary (mm)		Wymiary całkowite (mm)			
			Płaszczyzna do pracy	Wys x szer max cięcia	Waga (kg)	Wysokość	Szerokość	Głębokość
mod 1600	napięcie: 220 V moc: 0.75kW		380x390	210 x 180	35,5	865	485	470
mod 1800	częstotliwość: 50 Hz obroty: 900/1'		380x390	290 x 180	36,5	955	485	470

1600 CE / 1800 CE



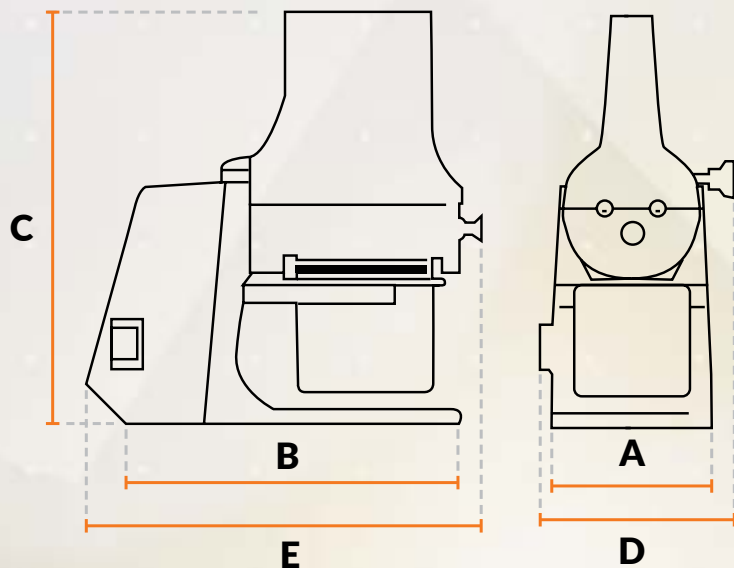
1806 CE



Stekarki / kotleciarki

Wysokiej jakości stekarki (kotleciarki) służą do zmiękczenia mięsa przeznaczonego m.in. na kotlety. Polecane m.in. lokalom gastronomicznym, firmom cateringowym oraz profesjonalnym sklepom mięsnym.

- Wykonane w całości z polerowanej na wysoki połysk satynowanej stali nierdzewnej pokrytej anodyzowanym aluminium – odpornej na działanie kwasów, soli oraz utlenianie.
- Przemysłana konstrukcja, dopracowana przez ekspertów z wieloletnim doświadczeniem.
- Z 180 mikronacięciami / dm³: zmiękcza mięso, nie psując go.
- Przekładnia biegowa.
- Zdejmowane noże ze stali nierdzewnej.
- Zapewniają łatwość utrzymania higieny.
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa.
- Zgodne z normami Unii Europejskiej – CE.
- Na zamówienie - nóż tnący w paski.



Wymiary ostrza	Maks. wymiary cięcia	Waga
2 x 64	150 x 20	17 kg
Całkowite wymiary		
A 180; B 361; C 463; D 218; E 440;		

A stainless steel meat grinder with a black handle and a green CE mark on the base. The machine has a cylindrical body and a sturdy base.

A collection of various mechanical parts, including a large metal fitting, a circular flange, a small star-shaped component, and several small circular discs, arranged on a white background.

Sitka i noże do maszynek do mielenia mięsa

Raveco oferuje szeroki wybór sitek oraz noży do maszynek do mielenia mięsa różnych producentów.

- Wykonane z utwardzanej stali nierdzewnej (hard-wearing stainless steel).
- Dopasowane do różnych systemów mielenia – m.in. Enterprise, Unger oraz Hobart - Cleveland.
- Precyzyjna mechaniczna obróbka oraz proces utwardzania stali odbywa się pod ścisłą kontrolą jakości – to gwarancja efektywnego mielenia i długiego cyklu życia.
- Sitka dostępne zarówno z noskiem, jak i bez noska.

System Enterprise



System Enterprise



System Enterprise



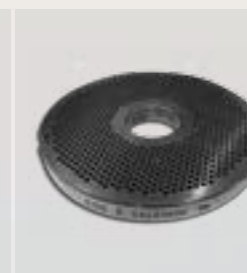
System Enterprise



System Unger



System Unger



System Unger



System Unger



System Enterprise



System Unger



System Unger



System Unger



Sitka i noże – system enterprise

System enterprise fori/holes	model 5	model 8	model 12	model 22	model 32	model 42 (52)
2-2,5-3-3,5 mm	✕	✕	✕	✕	✕	✕
4-4,5-5-6-7-8-9mm	✕	✕	✕	✕	✕	✕
10-12mm	✕	✕	✕	✕	✕	✕
14 mm		✕	✕	✕	✕	✕
16 mm		✕	✕	✕	✕	✕
18 mm			✕	✕	✕	✕
20 mm			✕	✕	✕	✕
kidney „0”			✕	✕	✕	✕
curved edge	✕	✕	✕	✕	✕	✕
curve box				✕	✕	✕
carbon			✕	✕	✕	✕
lam cut					✕	✕
wave 3					✕	
wave 4					✕	
curved edge 2				✕	✕	

Sitka i noże – system unger

System unger fori/holes	model R/70	model H/82	model A/90	model B/98	model D/114	model E/130	model G/160	model U/200
2-2,5-3-3,5mm	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕
4-4,5-5-6-7-8-9 mm	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕
10-12-14-16-18 mm	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕
20 mm	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕
szarpak „0”	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕
szarpak „00”	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕	✕
nóż salvador	✕	✕		✕				
nóż salvinox	✕	✕	✕	✕	✕	✕		
nóż ring style inox	✕	✕		✕		✕		
nóż ring tool steel						✕		
nóż duble cut	✕	✕		✕	✕	✕		
nóż 4 jet		✕		✕	✕	✕	✕	✕
nóż single cut						✕	✕	



System 1/2 Unger

System Unger, pełny



Korpus GHISA

Korpus obudowy wilka

Ślimak, system Unger

Ślimak, system Enterprise



Pierścienie i uszczelki

Noski ślimaka

Wałki

Koła zębate



Części zamienne do maszynek do mielenia mięsa

Raveco oferuje bogatą gamę części zamiennych do maszynek do mielenia mięsa różnych producentów, opartych o systemy Enterprise, Unger i Hobart – Cleveland.

W naszym katalogu znajdą Państwo m.in.:

- Ślimaki oraz noski do ślimaków.
- Korpusy Bocca oraz obudowy przednie oraz tylne.
- Nakrętki do maszynek do mięsa.
- Tace i misy górne.
- Koła zębate – pojedyncze, podwójne.
- Części elektryczne – w tym wyłączniki i płytki sterujące.
- Przystawki do nadziewania kiełbas.
- Popychacze do mięsa.
- Wałki i wszelkie pozostałe części niezbędne do serwisowania maszyny do mielenia mięsa.

Zdecydowaną większość części wysyłamy do Klientów od ręki – dysponujemy nimi w magazynie firmy. Pozostałe sprowadzamy na specjalne życzenie, troszcząc się o jak najkrótszy czas realizacji zamówienia.

Dlatego Raveco obsługuje również punkty serwisowe w całej Polsce. Więcej informacji uzyskają Państwo, kontaktując się z nami telefonicznie.

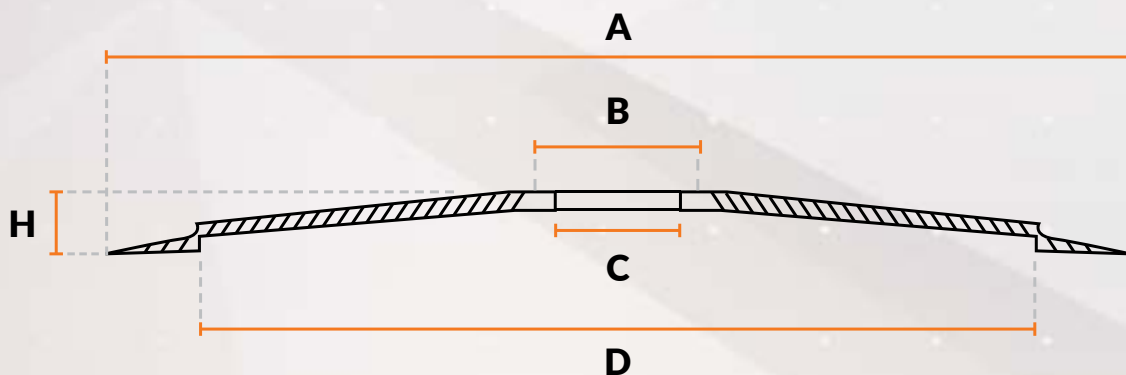
Noże do krajalnic

Oferujemy profesjonalne noże do krajalnic Raveco oraz krajalnic pozostałych producentów – o zróżnicowanej średnicy i typie konstrukcji, w tym:

- Noże standardowe – do wędlin.
- Noże uniwersalne klasy Premium – krojące zarówno wędliny, mięso jak i sery.
- Noże teflonowe – do serów.
- Noże do ekskluzywnych ręcznych krajalnic Volano wykonane ze stali 100 Cr6.

Gwarantujemy szybką wysyłkę noży – większość znajduje się w naszym magazynie, nietypowe sprowadzamy w krótkim czasie.

Przy składaniu zamówienia, prosimy o podanie (zgodnie z przedstawionym schematem):



- A** - $\varnothing$ (średnica) noża. **D** - $\varnothing$ (średnica) osłony noża.
B - ilość otworów na śruby mocujące nóż. **H** - wysokość noża.
C - $\varnothing$ (średnica) dziury osadowej.

W razie pytań, zapraszamy do kontaktu telefonicznego.

Model	Kod	A - $\varnothing$ noża	B - ilość otworów	C - $\varnothing$ dziury osadowej	D $\varnothing$ osłona noża	H - wysokość noża	Materiał	
195	A	195	3	30	155	12,8	C45	Z/T
220	B	220	3	40	180	15,2	C45	Z/T
250	C	250	3	40	210	17,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
275	D4	275	3	40	218	15,2	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
300	E7	300	3	40	250	20	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
300	E8	300	3	40	250	20	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
330	F2	330	3	40	270	21	1C45/00Cr6	Z/T/U-3G
350	G1	350	4	57	280	22,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
350	G/3G	350	4	57	280	22,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
275	D	275	3	40	218	21,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
275	D1	275	4	40	218	21,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
275	D5	275	3	40	220	15,2	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
300	E	300	3	40	254	22,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
300	E1	300	4	40	254	22,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
300	E4	300	4	57	254	22,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
300	E9	300	3	40	245	17	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
350	G4	350	4	40	280	22,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
350	G10	350	4	57	290	23	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
330	F1	330	4	57	270	23	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
331	F4	331	4	57	270	23	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
301	E26	301	4	57	254	22,5	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
296	E13	296	4	58	240	20	C45/100Cr6	Z/T/U-3G
VOL		300	2	25,4		18,5	100Cr6	
VOL		350	1	25,4		22,5	100Cr6	

Z - zwykły T - teflon U/3G - uniwersalny



Kamienie	Wyłącznik	Wyłącznik	Pasek klinowy
			
Ostrzałka bez osłony	Śruby mocujące nóż	Nóżka	Ostona noża
			

Części wysyłamy do Klientów w krótkim czasie – większość elementów znajduje się w naszym magazynie, pozostałe sprowadzamy na zamówienie, troszcząc się o jego sprawną realizację. Szczegółowe informacje uzyskujecie Państwo, kontaktując się z nami telefonicznie.

Części zamienne do krajalnic

Raveco oferuje Państwu pełen zakres części zamiennych do krajalnic produkcji własnej oraz oferowanych przez pozostałych producentów. W naszej ofercie dostępne są:

- Noże do krajalnic firmy Raveco i pozostałych producentów.
- Wały – głowice do krajalnic, na których osadzane są noże.
- Ostrzałki kompletne i korpusy do ostrzałek.
- Kamienie do ostrzałek.
- Gałki, pokrętła i rączki do krajalnic.
- Osłony noży i śruby mocujące nóż.
- Osłony wózków i rączki do osłon.
- Silniki.
- Paski klinowe.
- Wyłączniki bezpieczeństwa, płytki sterujące, kondensatory.
- Dociski do wędlin i płyty regulujące grubość cięcia.
- Zawieszenia posuwu wózka.

Inne części zamienne i akcesoria

Zapewniamy bogaty wybór wysokiej jakości części zamiennych i akcesoriów – zarówno do krajalnic i maszynek do mielenia mięsa, jak i do:

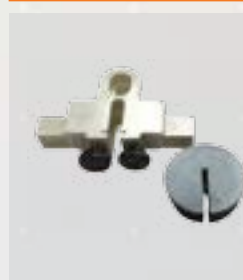
- Pił do cięcia kości.
- Stekarek / kotleciarek.
- Pakowarek próżniowych (vacuum) – w tym worki perforowane.

Pełną informację uzyskujecie Państwo, kontaktując się bezpośrednio z naszymi przedstawicielami.

Ostrze do piły



Prowadnice ostrza do piły



Mikrowyłącznik do drzwi w pile



Koło zębate duże i koło zębate



Stożek, sprężyna, śruba, nakrętka



Grzebień



Płytki elektryczne do vacuum



Komora górna, dolna komplet



Uszczelka, tłoczek, membrana do pompy



Notatki

Notatki

O nas

Raveco jest czołowym polskim producentem oraz dystrybutorem wysokiej jakości urządzeń gastronomicznych.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo urządzenia do kompleksowego wyposażenia kuchni i zaplecza kuchennego: krajalnice, maszyny do mielenia mięsa, stekarki, piły do cięcia kości, meble ze stali nierdzewnej oraz pozostały sprzęt wyposażenia kuchennego.

Posiadamy pełne zaplecze części zamiennych do oferowanego przez nas sprzętu. Produkujemy m.in. noże do krajalnic i dystrybuujemy sitka i noże do wilków.

About us

Raveco is a leading Polish manufacturer and distributor of high quality of gastronomy equipment.

In our offer you will find slicers, meat mincers, meat tenderizers, bone saws, stainless steel kitchen furniture and others.

We provide service and spare parts to all of our offered products. We are a manufacturer of slicer blades for various slicing machines.

Raveco

Producent i Dystrybutor Urządzeń Gastronomicznych

ul. Zwycięstwa 32
42 500 Będzin

tel./ fax: +48 32 761 14 66
e-mail: raveco@raveco.pl

www.raveco.pl
www.krajalnice.com.pl