



**USPRAWNIAJĄC PROCESY
USPRAWNIASZ BIZNES**



**BADANIA
ROZWÓJ
PRODUKCJA**

www.weindich.pl





**BADANIA
ROZWÓJ
PRODUKCJA**

www.weindich.pl

WEINDICH

TRADYCYJNIE RZETELNI

Ponad 30 lat doświadczenia i dwa pokolenia, które wypracowały markę największego w Polsce centrum przemysłu spożywczego i gastronomicznego.

W oparciu o rzemieślnicze tradycje (właściciel i założyciel Jerzy Weindich zaczynał biznes z tytułem Mistrza w rzemiośle rzeźnictwo i wędliniarstwo), znaną na Śląsku rzetelność i odwagę w podejmowaniu ryzyka, Weindich jest dziś jedną z cenionych i zaufanych firm rodzinnych w Polsce oraz partnerem biznesowym na rynku międzynarodowym. Od lat wyposaża w specjalistyczny sprzęt największe zakłady mięsne i przetwórcze, a także lokale gastronomiczne oraz obiekty hotelowe.

Nasza kompleksowa oferta obejmuje cały proces doradztwa i doboru optymalnych rozwiązań technologicznych, aż po finalne wdrażanie ich w życie i kompleksową obsługę posprzedażową. Stawiamy nie tylko dystrybucję

maszyn i urządzeń ale również prężnie rozwijamy produkcję własną. Dysponujemy potężnym zapleczem technologicznym i doświadczonym zespołem inżynierów. W sercu naszej firmy bije pasja do tworzenia innowacyjnych rozwiązań technologicznych, które usprawniają procesy produkcyjne i odpowiadają na potrzeby nawet najbardziej wymagających Klientów.

Jako rzetelny partner zapewniamy satysfakcję z obsługi klientów potwierdzoną setkami udanych wdrożeń. Nasze rozwiązania, zgodnie z wyzwaniem przemysłu 4.0, dotyczą nie tylko technologii, ale też nowych sposobów pracy i roli ludzi w procesach produkcyjnych.

ZESPÓŁ ZARZĄDZAJĄCY



Mirosław Weindich, Jerzy Weindich (założyciel),
Monika Weindich | Udziałowcy



Michał Malordy | Prezes Zarządu



Grzegorz Langer
Wiceprezes Zarządu



Rafał Szelc
Wiceprezes Zarządu

WEINDICH W LICZBACH

Sukces to nasze drugie imię! Lata wytężonej pracy pozwoliły nam uzyskać niezbędną wiedzę i kompetencje, aby sprostać dosłownie każdemu zadaniu. Poznaj nasze atuty już teraz!



1 Rodzinna firma



3 Wypracowane patenty



22 Światowe marki na wyłączność na polskim rynku



+30 Lat doświadczenia



100% Polski kapitał



100 Osób w zespole



500 Zrealizowanych projektów



2000 m² Ekspozycji handlowej



12000 Produktów w ciągłej sprzedaży



20000 Produktów w ofercie





Od lat firma Weindich wyznacza standardy w branży maszyn i urządzeń dla przemysłu mięsnego i szeroko rozumianego przetwórstwa żywności. Naszą misją jest dostarczanie kompleksowych rozwiązań technologicznych, które usprawniają procesy produkcyjne i odpowiadają na potrzeby nawet najbardziej wymagających Klientów.



DZIAŁ KONSTRUKCYJNY

Posiadamy własny Dział Konstrukcyjny, gdzie powstają autorskie projekty maszyn i urządzeń. Zaawansowany park technologiczny oraz rozwinięty Dział Produkcji umożliwiają realizację szerokiego spektrum usług, począwszy od specjalizowanej produkcji jednostkowej, przez produkcję seryjną dla własnych marek, po kompleksowe zlecenia zewnętrzne. Oferujemy również kompleksowe usługi modernizacyjne, przywracając sprawność maszynom i urządzeniom oraz dostosowujące je do najnowszych światowych standardów.

MOŻLIWOŚCI



DZIAŁ PRODUKCYJNY

Dział Produkcyjny Weindich to potężna siła w dziedzinie maszyn do przemysłu mięsnego, oferująca wysoką jakość i kompleksowe rozwiązania. Nasza oferta obejmuje materiały eksploatacyjne, elementy wyposażenia i zaawansowane maszyny. Indywidualne podejście do projektów, wysoka wydajność, innowacyjne rozwiązania i solidność produktów to nasze cechy wyróżniające. Współpracujemy z renomowanymi dostawcami, korzystając z najwyższej jakości materiałów. Doświadczeni pracownicy dbają o perfekcyjne wykonanie, zapewniając zgodność z najwyższymi standardami jakości. Nasza oferta spełnia najbardziej wymagające oczekiwania klientów i dynamiczne wyzwania przemysłu spożywczego. Jesteśmy dumni z tworzenia produktów gotowych sprostać najwyższym standardom branżowym.



DZIAŁ REMONTOWY

Dział Remontowy Weindich to doświadczony zespół techników specjalizujących się w naprawach, konserwacji i modernizacji maszyn przemysłu spożywczego. Ich umiejętności wypracowane przez lata praktyki sprawiają, że dla nich nie ma zadań niemożliwych. Współpraca z Działem Badań i Rozwoju oraz Działem Produkcji umożliwia korzystanie z najnowszych technologii i dostosowywanie się do ewolucji standardów branżowych. Ta harmonijna współpraca przekłada się na sprawną pracę maszyn i zwiększoną efektywność produkcji. Dział Remontowy Weindich to nie tylko autonomiczny zespół techników, ale kluczowy element długotrwałej efektywności i niezawodności maszyn w przemyśle spożywczym.



KONSTRUOWANIE MASZYN

Weindich, lider w przemyśle mięsnym w Polsce, dostarcza nietypowe, indywidualnie dostosowane maszyny. Nasi inżynierowie, z bogatym doświadczeniem, projektują innowacyjne rozwiązania, kładąc nacisk na wydajność, precyzję i bezpieczeństwo. Nasze maszyny spełniają najwyższe standardy bezpieczeństwa, istotne w środowisku przemysłu mięsnego.

Indywidualne podejście do klientów pozwala nam sprostać najbardziej wymagającym oczekiwaniom. Współpraca z Zespołem Weindich to nie tylko dostosowane maszyny, ale także partnerska relacja oparta na zaufaniu i profesjonalizmie.



KONSTRUOWANIE ROZWIĄZAŃ

Zespół analityków tworzy spersonalizowane rozwiązania, analizując potrzeby Klienta i projektując innowacyjne technologiczne strategie. Dążymy do zautomatyzowania kluczowych etapów produkcji i optymalizacji procesów, zapewniając efektywność i oszczędność czasu.

Analiza potrzeb Klienta pozwala nam dostosować rozwiązania do konkretnych wymagań branżowych, a elastyczność naszego zespołu pozwala na reagowanie na bieżące i antycypowanie przyszłych wyzwań. Nasze partnerskie podejście gwarantuje kompleksowe rozwiązania, zdolne dostosować się do dynamicznego otoczenia biznesowego, otwierając drzwi do nowych możliwości i przewagi konkurencyjnej.



PRODUKCJA OEM

Dążąc do kompleksowej obsługi klienta, oferujemy także produkcję OEM pod marką klienta. Ten model biznesowy zapewnia klientom nie tylko spersonalizowane rozwiązania, ale także pełną poufność. Nasza firma angażuje się w ochronę praw własności intelektualnej klienta, co oznacza, że możemy pracować nad projektami, zachowując jednocześnie dyskrecję i tajemnicę handlową.

Przez dostarczanie produkcji OEM, dajemy klientom możliwość umocowania swojej marki na rynku, jednocześnie korzystając z naszej ekspertyzy i doświadczenia w produkcji maszyn. To partnerstwo oparte na zaufaniu, gdzie klient może skupić się na rozwoju swojej marki, mając pewność, że proces produkcyjny jest w rękach profesjonalistów.



KONSTRUOWANIE URZĄDZEŃ

Specjalizujemy się w projektowaniu urządzeń o wysokiej wydajności i wszechstronnym zastosowaniu, niezależnie od skali produkcji. Dążymy do przekraczania oczekiwań klientów, eliminując kompromisy w doskonałej jakości, efektywności i uniwersalności naszych urządzeń. Dbamy o ergonomiczne i intuicyjne projektowanie, ułatwiające obsługę i optymalne wykorzystanie potencjału produktów.

Korzystamy z najnowszych technologii i renomowanych komponentów. Nasze urządzenia spełniają najwyższe standardy jakości, przygotowane na dynamiczne zmiany rynkowe. Zespół konstrukcyjny dostosowuje się do różnorodnych potrzeb branżowych, gwarantując wydajność, niezawodność i trwałość.



MODERNIZACJA

Nasz Dział Remontowy odgrywa kluczową rolę w modernizacji starych maszyn do obowiązujących norm przemysłowych. Doświadczeni technicy przeprowadzają kompleksową analizę, identyfikując obszary wymagające modernizacji. W współpracy z Działem Badań i Rozwoju wprowadzają zaawansowane metody naprawy.

Dział Remontowy działa jako most między przeszłością a teraźniejszością, dostosowując stare maszyny do współczesnych standardów. Skupiamy się nie tylko na zwiększeniu wydajności i bezpieczeństwa, lecz także na integracji maszyn z nowoczesnymi systemami automatyki, umożliwiając im sprawną współpracę z nowoczesnymi liniami produkcyjnymi.



REMONTY I SERWIS

Oferujemy kompleksowe usługi serwisowe i remontowe, wychodząc naprzeciw potrzebom klientów poprzez szybką reakcję na awarie i minimalizację przestojów w procesach produkcyjnych. Zapewniamy elastyczność oraz efektywne działania, mające na celu utrzymanie ciągłości procesów technologicznych w zakładach przemysłowych.

Doświadczeni serwisanci sprawnie identyfikują i naprawiają usterkę. Stawiamy na profesjonalizm i skuteczność, aby ograniczyć czas przestoju maszyn do minimum. Nasi serwisanci korzystają wyłącznie z oryginalnych części zamiennych, co nie tylko gwarantuje wysoką jakość przeprowadzonych napraw, ale także przywraca pełną funkcjonalność maszyn.



PRODUKCJA URZĄDZEŃ (A + M)

Nasze podejście do produkcji obejmuje konstrukcję maszyn, automatykę i programowanie. Specjalizujemy się w całościowej produkcji maszyn, integrując automatyzację i dedykowane rozwiązania programistyczne. Działamy na zderzeniu technologii mechanicznej, elektrycznej i informatycznej, tworząc inteligentne systemy, które wzmacniają wydajność produkcji.

Nasi inżynierowie i programiści wspólnie pracują nad zaawansowanymi maszynami z inteligentnymi systemami kontroli. Nasza zdolność do produkcji z automatyzacją i oprogramowaniem umożliwia ścisłą integrację, zapewniając spójność funkcji, łatwość obsługi i efektywność systemu. Klienci otrzymują zaawansowane systemy produkcyjne gotowe do natychmiastowego wdrożenia.



PRODUKCJA MASZYN

W naszym elastycznym zakładzie produkcyjnym kładziemy nacisk na różnorodność, wytwarzając zarówno maszyny standardowe, jak i dedykowane klientom. To pozwala nam dostarczać rozwiązania idealnie dopasowane do indywidualnych potrzeb, z dbałością o każdy detal procesu technologicznego.

Nasze maszyny spełniają najwyższe standardy jakości, są niezawodne i zaprojektowane dla długotrwałej eksploatacji, minimalizując koszty utrzymania. Dzięki dostosowaniu do specyficznych wymagań klientów, sprostamy nawet najbardziej specyficznym potrzebom branżowym. Jako firma dążymy do ciągłego doskonalenia i dostarczania innowacyjnych rozwiązań, stając się nie tylko producentem maszyn, lecz także partnerem wspierającym rozwój i innowacje w branży.

CO MOŻEMY ZROBIĆ DLA CIEBIE

- **CIĘCIE BLACH**
Dysponujemy gilotyną do cięcia blach o imponującej maksymalnej długości 2600 mm i grubości 6 mm, gwarantując precyzję i skuteczność.
- **GIĘCIE BLACH**
Nasza prasa krawędziowa, zdolna do gięcia blach o maksymalnej długości 2600 mm i grubości 3 mm dla stali nierdzewnej (4 mm dla stali czarnej), otwiera przed Tobą nowe możliwości projektowe.
- **WALCOWANIE BLACH**
Dzięki walcarce do blach o maksymalnej długości 1000 mm i grubości 1,5 mm, uzyskasz idealne formy i wymiary swoich produktów.
- **OBROBKA PRĘTÓW, PROFILI I RUR**
Nasze możliwości obejmują cięcie, walcowanie, umożliwiając wszechstronne przekształcanie różnych materiałów.
- **SPAWANIE**
Posiadamy umiejętności w spawaniu stali nierdzewnej, stali czarnej konstrukcyjnej oraz aluminium, korzystając z technik TiG i MiG/MAG, a nasze sprzęty, takie jak stoły spawalnicze 1,5x3m, pozwalają na realizację nawet najbardziej wymagających projektów.
- **FREZOWANIE CNC**
Nasze pionowe, czteroosiowe centrum frezarskie Mazak o maksymalnym polu obróbczym 1050x530x510 mm i maksymalnej wadze elementu wynoszącej aż 1200 kg otwiera drzwi do precyzyjnych operacji frezarskich na najwyższym poziomie.
- **TOCZENIE CNC**
Sterowana numerycznie tokarka pozioma Mazak o maksymalnej średnicy toczenia 380 mm, długości toczenia 1000 mm i wadze 450 kg zapewnia precyzyjne obróbkę elementów.
- **PIASKOWANIE**
Dla uzyskania idealnej powierzchni elementów, korzystamy z zaawansowanej technologii piaskowania o maksymalnych gabarytach 1000x1000x1500mm.
- **CIĘCIE LASEROWE BLACH**
Dysponujemy nowoczesnym sprzętem umożliwiającym cięcie blach stalowych nierdzewnych, czarnych i aluminiowych do grubości 30 mm.
- **CIĘCIE LASEROWE PROFILI I RUR**
Oferujemy precyzyjne cięcie skomplikowanych kształtów profili i rur, dostosowane do Twoich unikalnych potrzeb.
- **CIĘCIE WODĄ**
Nasze zdolności obejmują cięcie tworzyw sztucznych i metali zgodnie z dokumentacją klienta, zapewniając pełną elastyczność i dostosowanie do Twoich wymagań.

JAK WYGLĄDA PROCES PROJEKTOWY

Dział Badań i Rozwoju firmy Weindich nie tylko projektuje maszyny, ale również angażuje się w cały proces, od analizy potrzeb klienta po kompleksową obsługę po wdrożeniu. Nasze rozwiązania są dopracowane, dostosowane do specyfiki branży spożywczej i oparte na najnowszych osiągnięciach technologicznych, zapewniając naszym klientom konkurencyjną przewagę na rynku.

1

ZAPYTANIE

Etap Zapytania i Spotkania stanowi początek podróży w dziedzinie innowacyjnych rozwiązań do przemysłu spożywczego w ramach współpracy z firmą Weindich. To właśnie tutaj nasz zespół Badań i Rozwoju wita klienta, gotowy zrozumieć i spełnić jego oczekiwania.

2

POZNANIE POTRZEB

Nasi eksperci rozpoczynają proces, skrupulatnie zbierając informacje na temat unikalnych potrzeb klienta oraz szczegółów dotyczących projektowanego urządzenia. Każde zapytanie klienta traktujemy jako wyjątkowe wyzwanie, starając się zgłębić głęboko specyfikę branży spożywczej, w której działa. Analizujemy wymagania techniczne, normy branżowe, a także aspiracje klienta, by stworzyć rozwiązania idealnie dopasowane do jego indywidualnych potrzeb.

3

WSTĘPNA WYCENA

W trakcie tego etapu nie tylko nasłuchujemy, ale również dzielimy się naszymi spostrzeżeniami i sugestiami. Klient otrzymuje wstępną wycenę projektu, co pozwala mu zorientować się w kosztach planowanych inwestycji. To również moment, w którym pokazujemy, że nasze rozwiązania nie tylko są innowacyjne, ale także ekonomicznie uzasadnione.

4

PROCES PROJEKTOWO-KONSTRUKCYJNY

Po zaakceptowaniu wstępnej wyceny, nasz zespół projektowo-konstrukcyjny rozpoczyna intensywną pracę nad stworzeniem spersonalizowanego projektu. Działamy na bazie zgromadzonej wiedzy i doświadczenia, uwzględniając unikalne wymagania klienta. Każdy element urządzenia jest starannie zaprojektowany, biorąc pod uwagę zarówno aspekty techniczne, jak i ergonomiczne, aby osiągnąć optymalną funkcjonalność.

5

SZCZEGÓŁOWA WYCENA

Na zakończenie etapu projektowo-konstrukcyjnego, nasz zespół przygotowuje szczegółową wycenę, uwzględniającą wszystkie elementy kosztowe związane z produkcją i implementacją urządzenia. Dokładność wyceny jest priorytetem, aby zapewnić klientowi pełną transparentność i klarowność związane z kosztami projektu.

6

PRODUKCJA ORAZ TESTY

Po zaakceptowaniu szczegółowej wyceny, przechodzimy do etapu produkcji. Nasze zaawansowane procesy produkcyjne wykorzystują nowoczesny park maszynowy oraz doświadczenie wysoko wykwalifikowanych pracowników. Proces produkcji jest ściśle monitorowany, aby zagwarantować zgodność z projektowymi założeniami, a jednocześnie utrzymać efektywność i terminowość dostaw.

7

FINALIZACJA ZAMÓWIENIA ORAZ URUCHOMIENIE

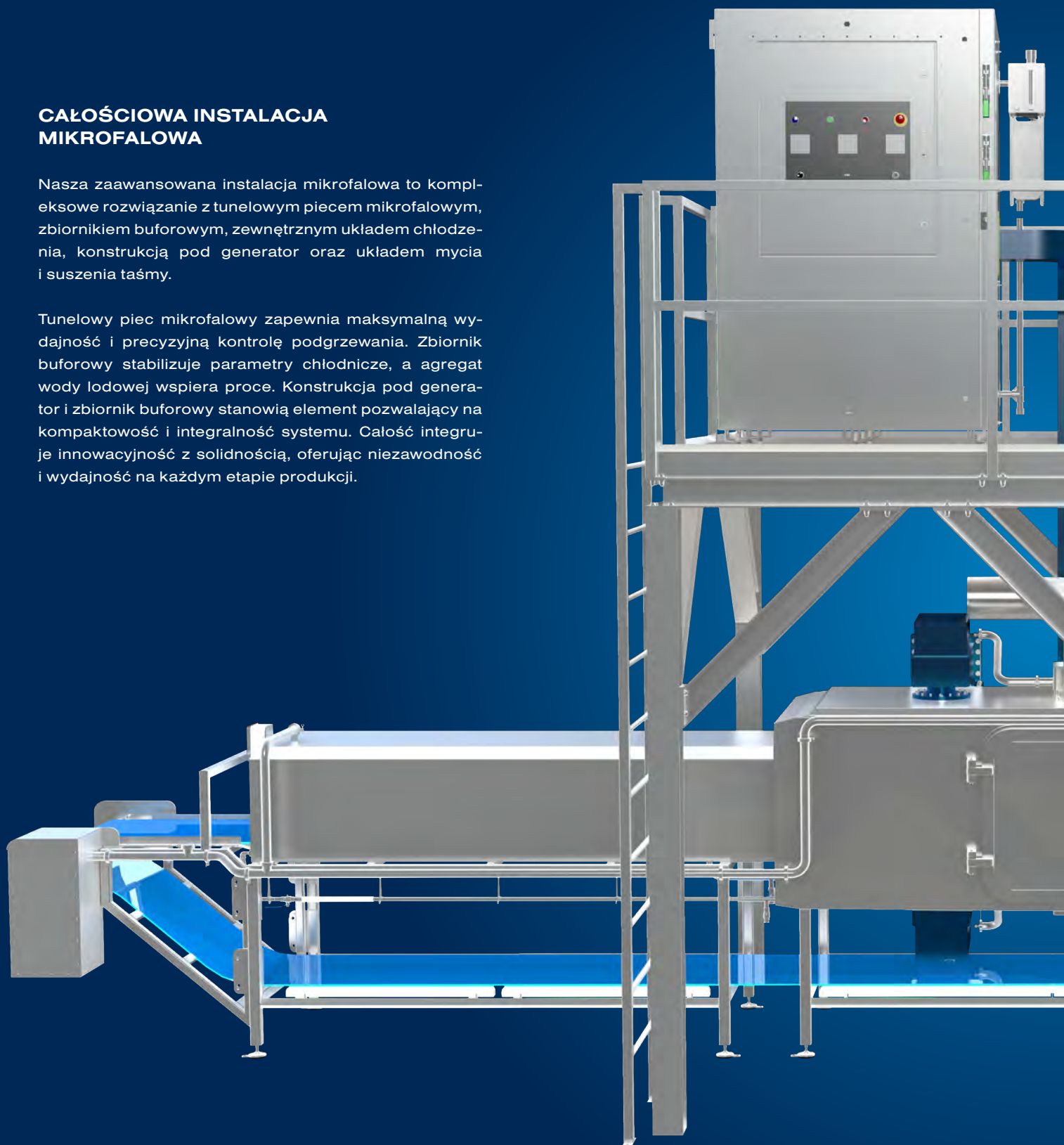
Po zakończeniu produkcji, nasze zespoły specjalistów przystępują do etapu uruchomienia urządzenia bezpośrednio u klienta. To kluczowy moment, w którym sprawdzamy funkcjonalność, dostosowujemy parametry do indywidualnych potrzeb klienta oraz przekazujemy niezbędną wiedzę związaną z obsługą i konserwacją. Dbamy o to, aby klient poczuł się pewnie i komfortowo w trakcie użytkowania nowego rozwiązania.

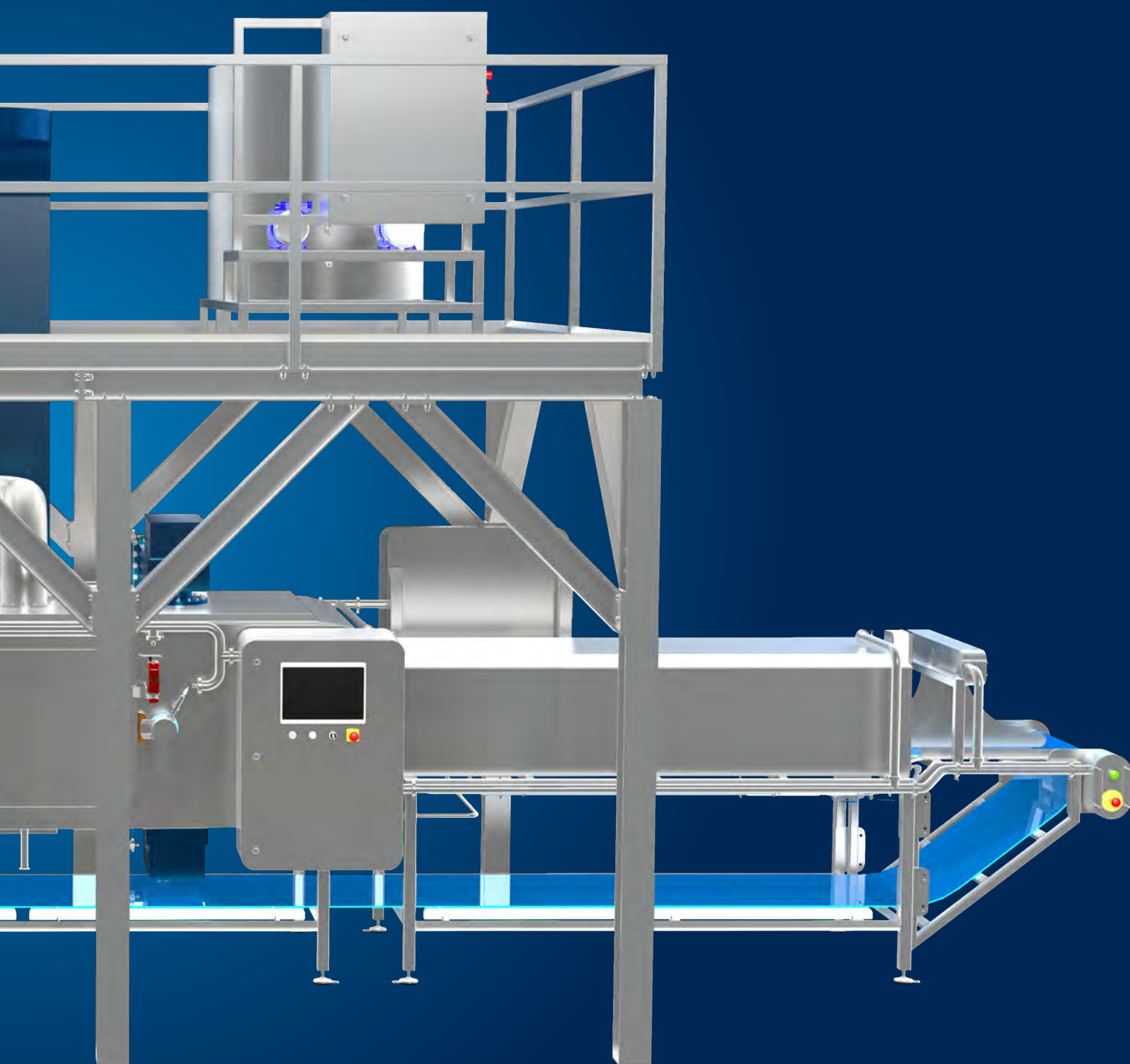
REALIZACJE

CAŁOŚCIOWA INSTALACJA MIKROFALOWA

Nasza zaawansowana instalacja mikrofalowa to kompleksowe rozwiązanie z tunelowym piecem mikrofalowym, zbiornikiem buforowym, zewnętrznym układem chłodzenia, konstrukcją pod generator oraz układem mycia i suszenia taśmy.

Tunelowy piec mikrofalowy zapewnia maksymalną wydajność i precyzyjną kontrolę podgrzewania. Zbiornik buforowy stabilizuje parametry chłodnicze, a agregat wody lodowej wspiera proces. Konstrukcja pod generator i zbiornik buforowy stanowią element pozwalający na kompaktowość i integralność systemu. Całość integruje innowacyjność z solidnością, oferując niezawodność i wydajność na każdym etapie produkcji.







PIŁA STOŁOWA DIAMANT LINE

Piła stołowa Diamant Line to doskonałe połączenie precyzji, wygody oraz zaawansowanej technologii, które sprawiają, że staje się niezastąpionym narzędziem w przemyśle mięsnym. Jej zalety to nie tylko innowacyjne rozwiązania, ale także spełnienie najwyższych norm bezpieczeństwa, co potwierdza certyfikat CE.

System prowadnic, dociskacz oraz ruchomy stół to kluczowe elementy, które gwarantują doskonałą precyzję i wygodę użytkowania w każdych warunkach. Optymalna budowa maszyny została zaprojektowana z myślą o efektywności i łatwości obsługi, umożliwiając wymianę taśmy bez konieczności demontażu części, co zdecydowanie przyspiesza proces pracy.

KIJE WĘDZARNICZE DIAMANT LINE

Kije wędzarnicze DIAMANT® to produkt najwyższej jakości, wyprodukowany z najlepszej gatunkowo stali nierdzewnej AISI 304. Wykorzystywane są w procesach wędzenia i dojrzewania przez niemal każde przedsiębiorstwo przetwórcze.

Opatentowane, zaokrąglone końce zapobiegające uszkodzeniu osłonki, a w pełni szczelny, wytrzymały i gładki spaw, zapobiega dostawaniu się czegokolwiek do wnętrza kija przez długi czas.



DZIELARKA WAFELKÓW WW

Maszyna do rozdrabniania wafelków WW rewolucjonizuje produkcję wyrobów cukierniczych, zapewniając precyzję i elastyczność w dostosowywaniu się do różnych potrzeb producentów. Kluczowym elementem jest system regulacji prędkości cięcia, umożliwiający precyzyjne dostosowanie stopnia rozkruszenia wafelków. To pozwala producentom kontrolować teksturę i wielkość kawałków, tworząc unikalne produkty wizualnie atrakcyjne.

Dodatkowo, maszyna ma system regulacji wielkości kawałków, umożliwiający dokładne dostosowanie do

preferencji klientów. Producent może manipulować rozmiarem posypki, co daje elastyczność w tworzeniu różnorodnych produktów cukierniczych.

Rozkruszone wafelki stanowią idealną posypkę do ciast, lodów i deserów, dodając im nie tylko smak, ale także estetyczne wykończenie. Maszyna WW to kreatywne rozwiązanie dla zakładów cukierniczych, umożliwiające eksperymentowanie z teksturą i smakiem produktów, inwestując w ich unikalność i jakość na rynku.



ZBIORNIK BUFOROWY UKŁADU CHŁODZENIA MIKROFALI

Nasz zbiornik buforowy integruje się precyzyjnie z instalacją mikrofalową. Pełni rolę strategicznego ogniwa pomiędzy instalacją a układem chłodzenia, utrzymując stabilne parametry chłodnicze. To inteligentne rozwiązanie zapewnia płynne i skoordynowane działanie obu elementów, dostosowując się do bieżących potrzeb.

Zbiornik jako bufor efektywnie eliminuje różnice mocy generowane przez instalację mikrofalową, równoważąc

je z odpowiednią ilością chłodzenia. Zaawansowane systemy monitorowania utrzymują optymalne warunki chłodzenia, chroniąc przed przegrzaniem i zapewniając spójność procesu. To zaawansowane rozwiązanie dla przemysłu, przyspieszające procesy, minimalizujące ryzyko przestoju i gwarantujące niezawodność systemu podgrzewania mikrofalowego.



PASTERYZATOR MIKROFALOWY PRODUKTÓW PŁYNNYCH

Nasz innowacyjny pasteryzator mikrofalowy to przełomowe rozwiązanie dla produkcji płynnych produktów spożywczych. Składa się z kluczowych komponentów, takich jak zbiornik wejściowy, pompa, procesor mikrofalowy, generator mikrofalowy, czujniki i układ sterowania, chłodnica produktu oraz zbiornik wyjściowy.

Zbiornik Wejściowy: Skaduje surowiec przed pasteryzacją, zapewnia stabilne warunki przechowywania.

Pompa: Precyzyjnie dostarcza surowiec, zapewniając jednolitość przepływu.

Procesor Mikrofalowy: Gwarantuje skuteczną pasteryzację dzięki zastosowaniu mikrofal, minimalizując czas procesu.

Generator Mikrofalowy: Źródło energii napędzające proces pasteryzacji, pozwala na kontrolę temperatury.

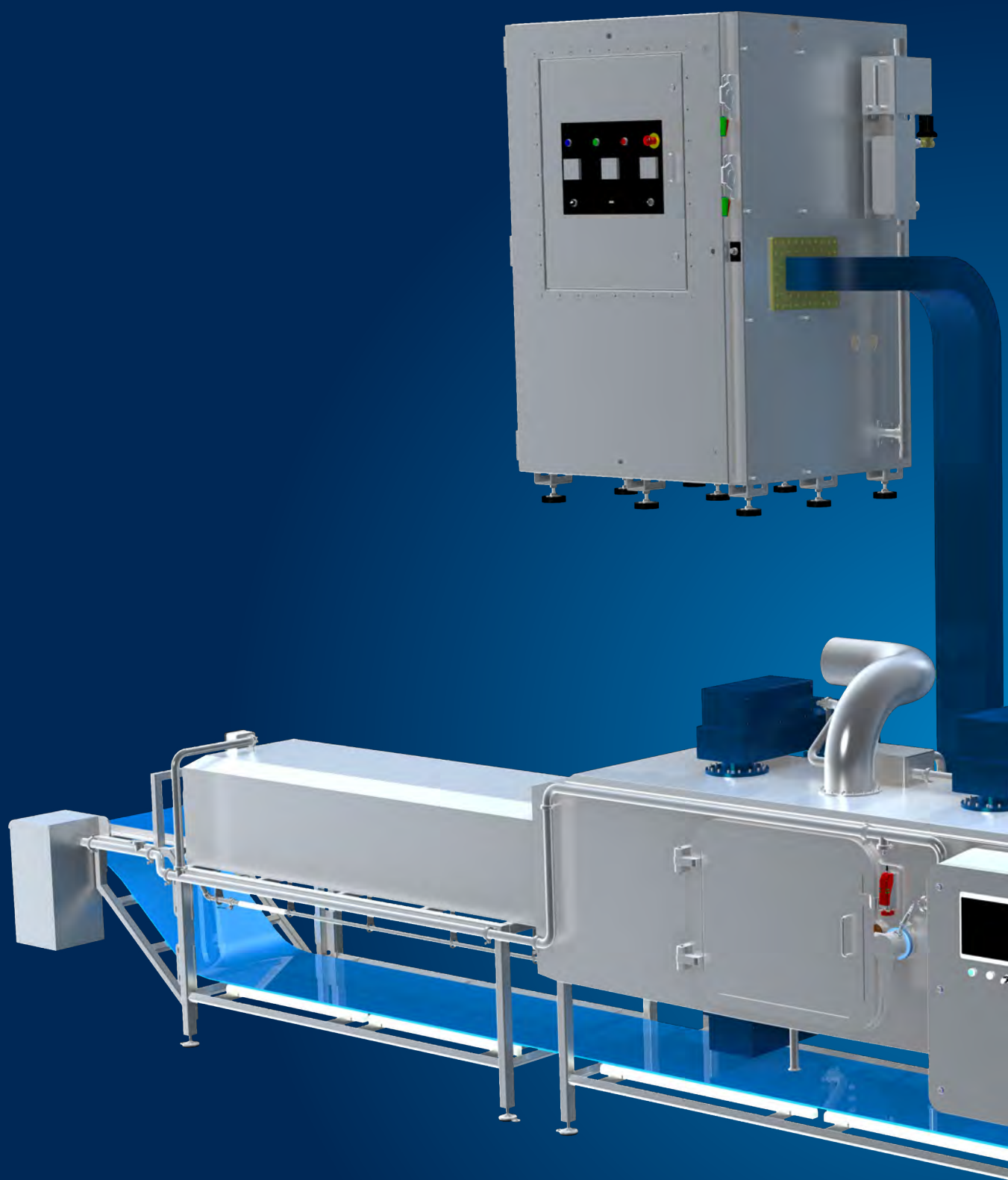
Czujniki i Układ Sterowania: Monitorują i regulują parametry procesu, utrzymując wysoką jakość produktu.

Chłodnica Produktu: Szybko schładza gotowy produkt, zachowując świeżość i smak.

Zbiornik Wyjściowy: Przechowuje spasteryzowany produkt gotowy do dalszej obróbki lub pakowania.

Nasze urządzenie charakteryzuje się wysoką wydajnością, skutecznością dezaktywacji enzymów i bakterii, co przekłada się na dłuższą trwałość produktu. Zachowuje także witaminy i barwę, podnosząc standardy jakościowe w branży spożywczej.

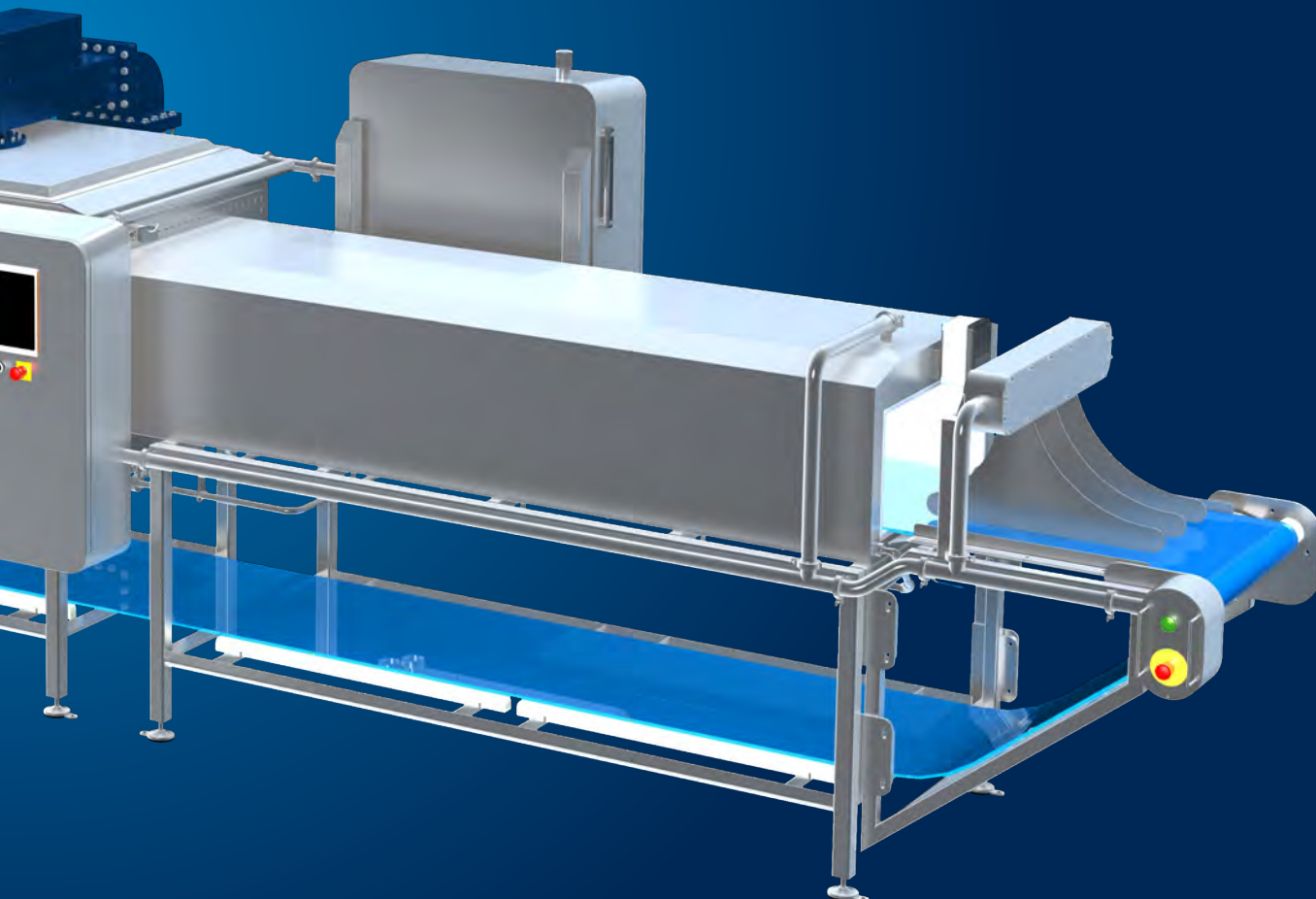




TUNEL MIKROFALOWY

Nasz piec mikrofalowy w formie tunelu rewolucjonizuje procesy przemysłowe, oferując wydajne podgrzewanie w różnych zastosowaniach, tj.: rozmrażanie, suszenie, gotowanie czy pasteryzacja. Konstrukcja z tunelami wejściowym i wyjściowym gwarantuje bezpieczeństwo i kontrolę procesu. Komora Mikrofalowa, zarządzana precyzyjnie, jest sercem systemu, gdzie odbywa się podgrzewanie.

Generator Mikrofalowy dostarcza niezbędną moc, a System Bezpieczeństwa minimalizuje ryzyko promieniowania. To nie tylko urządzenie, lecz symbole nowoczesności i zaawansowanej technologii w przemyśle, wprowadzając efektywność, ekonomię i zgodność ze standardami bezpieczeństwa. Dzięki niemu produkcja dostosowuje się do dynamicznych potrzeb rynku.



WÓZKI DO SEZONOWANIA MIĘSA

Nasze wózki do sezonowania mięsa łączą niezrównaną wytrzymałość z najwyższą jakością wykonania, wykorzystując materiały najwyższej jakości. Zapewniają długotrwałą trwałość i łatwość konserwacji, istotną w procesie sezonowania mięsa. Ich wytrzymałość sprawia, że są niezastąpione w intensywnych procesach

sezonowania, odporne na korozję i uszkodzenia. Wysoka jakość wykonania wpływa nie tylko na trwałość wózków, ale także na ostateczną jakość produktu. Projektowanie z myślą o łatwej konserwacji jest kluczowe dla utrzymania higieny w procesie sezonowania mięsa, zapewniając skuteczne i szybkie czyszczenie. Nasze rozwiązania wspierają bezpieczeństwo żywnościowe i zadowolenie klientów.



WÓZKI WĘDZARNICZE

Nasze wózki wędzarnicze to niezbędny element w procesach przemysłowego wędzenia, dojrzewania i parzenia. Wyprodukowane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, są trwałe i odporne na warunki przemysłowe. Solidne koła oraz praktyczne uchwyty ułatwiają manewrowanie w trudnych warunkach. Ergonomiczny projekt ułatwia pracę personelu. Konfiguracja półek

jest elastyczna, dostosowując się do różnych wymagań produkcji spożywczej. Duża powierzchnia wędzenia gwarantuje optymalny proces, przynosząc najwyższą jakość produktów. Wózki spełniają najwyższe standardy higieniczne, łatwość czyszczenia i utrzymanie w nienaganniej czystości jest kluczowa dla norm sanitarnych w przemyśle spożywczym.



WÓZEK LEMONIADOWY

Wózek Lemoniadowy to harmonia estetyki i funkcjonalności w gastronomii. Konstrukcja ze stali nierdzewnej gwarantuje elegancję, trwałość i łatwość utrzymania w nienagannym stanie. Oferuje wyjątkowe rozwiązania higieniczne, przekraczając minimalne normy, co jest kluczowe w obszarze przygotowywania napojów.

Mobilność wózka ułatwia przemieszczanie się po lokalu i obsługę klienta zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz. Ograniczone zapotrzebowanie na zewnętrzne media zwiększa elastyczność obsługi, a intuicyjne rozwiązania ułatwiają obsługę i konserwację. Wózek Lemoniadowy to nie tylko sprzęt, to doświadczenie, wprowadzając elegancję i funkcjonalność do nowoczesnych lokali gastronomicznych.



ZRASZACZ DO WĘDLIN

Nasz zraszacz do wędlin to efektywne narzędzie do optymalizacji procesu chłodzenia po wędzeniu. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje trwałość i łatwość montażu/demontażu.

Trzy dysze kątowe zapewniają równomierne chłodzenie wędlin, utrzymując ich jakość. Innowacyjne podejście do projektu redukuje zużycie wody o 30%, korzystne dla środowiska i oszczędności operacyjnych klientów.







DORADZTWO | SPRZEDAŻ | INTEGRACJE
BADANIA I ROZWÓJ | PROJEKTOWANIE | SERWIS

www.weindich.pl

WEINDICH

Adamieckiego 8
41-503 Chorzów

+48 32 746 91 00
info@weindich.pl