



Magorex®



Magorex®

2018

KATALOG PRODUCENTA



66		<b>Aparaty</b> załadownicze do pieców wsadowych	48		<b>Formy</b> do babek wiedeńskich	70		<b>Miniwrzutniki</b>	110		<b>Rękawice</b> piekarnicze	91		<b>Umywalki</b> bezobsługowe	72		<b>Wózki</b> pod kosze z pieczywem
77		<b>Blachy</b> cukiernicze zamykane	49		<b>Formy</b> do biszkoptów	113		<b>Miski</b> nierdzewne	49		<b>Rurki</b> do ciasta francuskiego	109		<b>Wałki</b> do ciasta	65		<b>Wózek</b> szpilkowy
28		<b>Blachy</b> do wypieku bułek bagietkowych	48		<b>Formy</b> do wypieku babek drożdżowych	71		<b>Miski</b> z polietylenu	109		<b>Sita</b>	103		<b>Wanny</b> do czyszczenia blach i form	73		<b>Wózki</b> termoizolowane
32		<b>Blachy</b> do wypieku bułek Hamburger	49		<b>Formy</b> do wypieku tart	93		<b>Nadziejarki</b> do pączków, automatyczne	100		<b>Smażalniki</b> do pączków	113		<b>Wiadra</b> nierdzewne	64		<b>Wózki</b> transportowe
35		<b>Blachy</b> do wypieku muffinów i na Cup-Cake	39		<b>Formy</b> wypiekowe tłoczone, gięte i spawane	94		<b>Nadziejarki</b> do pączków, ręczne	52		<b>Spody</b> do tortów, okrągłe	73		<b>Wózki</b> pod kociołki	73		<b>Wózki</b> zabudowane
52		<b>Blachy</b> płaskie (bez rantów)	102		<b>HAEM</b> w płynie/żelu	106		<b>Noże</b> strunowe do biszkoptów	87		<b>Stojaki</b> do tortów, różne kształty	72		<b>Wózki</b> do blach czyszczonych w czyszczarkach	106		<b>Wykrojniki</b> do ciast
20		<b>Blachy</b> wypiekowe aluminiowe, lite (bez otworów)	93		<b>Igły</b> do nadziejarek	67		<b>Płótna</b> do aparatów załadowniczych	86		<b>Stojaki</b> do tortów, szpilkowe ANGOL	62		<b>Wózki</b> do studzenia	106		<b>Zatyczka</b> regulowana
16		<b>Blachy</b> wypiekowe aluminiowe, perforowane 2 mm (mikroperforacja)	34		<b>Kasty</b>	105		<b>Podgrzewacze</b> do czekolady	86		<b>Stojaki</b> do tortów, tradycyjne	71		<b>Wózki</b> kelnerskie składane	46		<b>Zestawy</b> form cukierniczych
14		<b>Blachy</b> wypiekowe aluminiowe, perforowane 3 mm	75		<b>Koła</b> do wózków piekarniczych i transportowych	65		<b>Podkłady</b> drewniane	87		<b>Stojaki</b> na Cup-Cake	69		<b>Wózki</b> na aparaty załadownicze	43		<b>Zestawy</b> form wypiekowych
18		<b>Blachy</b> wypiekowe aluminiowe, perforowane 5 mm	110		<b>Koszyczki</b> do garowania	118		<b>Pojemniki</b> i pokrywy GN	85		<b>Stojaki</b> na kanapki, typu fala	73		<b>Wózki</b> na blachy	110		<b>Zmiotki</b> (strychówki)
22		<b>Blachy</b> wypiekowe aluminiowe, tłoczona lite i perforowana	113		<b>Łopatki</b> do tortów	70		<b>Pojemniki</b> na materiały sypkie	112		<b>Stojaki</b> na wafle do lodów	71		<b>Wózki</b> na miski			
23		<b>Blachy</b> wypiekowe AluSteel, lite i perforowane	112		<b>Łopatki</b> wystawowe	86		<b>Pojemniki</b> termiczne na torty na stojakach	88		<b>Stoły</b> dla piekarni i cukierni	65		<b>Wózki</b> na podkłady drewniane			
47		<b>Blachy</b> wypiekowe okrągłe	111		<b>Łopaty</b> i drażki do łopat	74		<b>Pokrowce</b> na wózki	113		<b>Szufelki</b> nierdzewne	71		<b>Wózek</b> na pojemniki GN			
22		<b>Blachy</b> wzmocnione prętami nierdzewnymi	104		<b>Maszyna</b> do czyszczenia blach	50		<b>Ranty</b> okrągłe	84		<b>Tace</b> wystawowe gięte i spawane	70		<b>Wózki</b> na worki			
86		<b>Części</b> do stojaków na torty	109		<b>Maty</b> do pieczenia	52		<b>Ranty</b> prostokątne	84		<b>Tace</b> wystawowe na praliny	72		<b>Wózki</b> na wózek pod kosze			
48		<b>Formy</b> "pączówki"	90		<b>Meble</b> dla piekarni i cukierni	53		<b>Ranty</b> w kształcie serca	80		<b>Tace</b> wystawowe tłoczone	58		<b>Wózki</b> piekarnicze do pieców obrotowych			







# Wyprodukujemy wszystko, czego potrzebujesz w swojej piekarni i cukierni.

Specjalizujemy się w produkcji wyposażenia dla piekarni i cukierni. Produkujemy ponad 2 tysiące standardowych produktów, między innymi: blachy i formy, wózki piekarnicze i transportowe, meble i stoły ze stali nierdzewnej, nadziewarki i smażalniki do pączków, tace wystawowe i transportowe, różnego rodzaju akcesoria. W sprzedaży oferujemy również ponad 400 form i akcesoriów do produkcji pralin z czekolady.



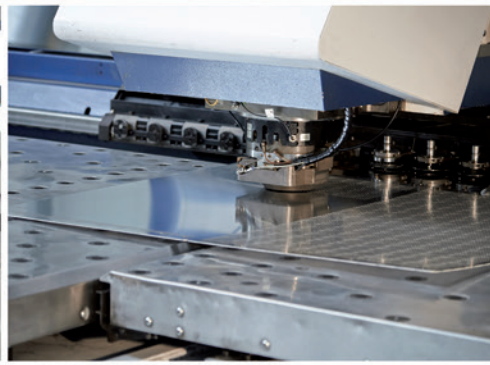
MAGOREX jest polskim producentem z 25-letnim doświadczeniem w wytwarzaniu wyrobów z aluminium, stali aluminiowanej AluSteel (stali dwustronnie pokrytej aluminium), stali nierdzewnej i stali węglowej. MAGOREX to w 100% polski kapitał.







Dysponujemy zaawansowanym technologicznie parkiem maszynowym, dzięki czemu zamówienia realizujemy szybko i sprawnie. Do produkcji wykorzystujemy nowoczesne technologie (maszyny alfanumeryczne, laserowe, CNC). Praca działu technologicznego i produkcja odbywa się w oparciu o cyfrowe modelowanie geometryczne, za pomocą oprogramowania i urządzeń pracujących w systemach CAD, MCAD i 3d CAD SolidWorks.



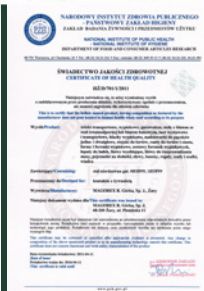
Realizujemy indywidualne zamówienia i wspieramy rozwiązania wypracowane przez Klientów. Do każdego produktu na zamówienie opracowywana jest dokumentacja technologiczna, która ułatwia powtórzenie zamówienia nawet po kilku latach.





Dzięki zaawansowanej i własnej infrastrukturze produkcyjnej oferujemy najnowocześniejsze pokrycia blach i form wypiekowych, dające znaczne oszczędności w piekarniach i cukierniach. Wykonujemy bardzo wytrzymałe wyroby z AluSteel. Nanosimy powłoki nieprzywierające (silikonowe i fluoro-polimerowe) – także na blachy i formy wykonywane na indywidualne zamówienie.

Pracownicy MAGOREX to wykwalifikowani specjaliści z wieloletnim doświadczeniem, którzy doskonale rozumieją specyfikę i wymagania branży piekarniczo-cukierniczej. W MAGOREX wyprodukujemy to, czego potrzebujesz w swojej piekarni lub cukierni i doradzimy, z jakich rozwiązań warto korzystać. Zapraszamy.



Produkty MAGOREX posiadają Świadectwa Jakości Zdrowotnej wydane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Państwowy Zakład Higieny.



MAGOREX jest członkiem wspierającym:

**SRPR**  
Stowarzyszenie Rzemieśników Piekarstwa  
Rzeczypospolitej Polskiej



**SCKLRP**  
Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Łodziarzy  
Rzeczypospolitej Polskiej



# Pokrycia nieprzywieralne (non-stick)

	Grubość (µm)	Kolor	Szacowana Ilość cykli pieczenia	Rodzaj powłoki
	20-25	Czarny	500-1000	powłoki fluoro-polimerowe np. Teflon
	20-30	Czarny metallic	1000-2000	
	40-60	Zielony / Czarny	2000-3000	
	60-80	Czerwony	3000	
	30-50	Czerwony	1000-1500	powłoki silikonowe
	20-30	Przeźroczysty	1000-1500	

## Zasady używania powłok non-stick

- Blachy i formy nie mogą być zapiekane bez wsadu – to znacznie zmniejsza żywotność powłok.
- Nie można kroić po powłokach, ani używać żadnych ostrych łopatek do podważania wypieków.
- Powłoki muszą być zupełnie suche przed wypiekiem. Inaczej ciasto przyklei się i zniszczy powłokę.
- Składując blachy i formy z powłokami non-stick należy zachować ostrożność, aby ich nie uszkodzić.
- Używanie nieodpowiednich środków do czyszczenia powierzchni non-stick znacznie skraca czas ich prawidłowego funkcjonowania.
- Pozostała po myciu woda powinna być strzepana z blachy/formy, a następnie powinno nastąpić suszenie na otwartym powietrzu lub w otwartym piecu przez 15-20 minut w temperaturze 150 °C.
- Liczba cykli wypiekowych dla powierzchni non-stick zależy od tego, co jest na nich wypiekane. Przedłużenie „życia” powłok nieprzywieralnych można uzyskać poprzez ostrożne czyszczenie i traktowanie. Żywotność powłok kończy się w momencie, kiedy ciasto zaczyna do nich przywierać.
- Wilgotność powietrza w garowni powinna być jak najbardziej stała.

## Regeneracja powłok non-stick

Stale dążymy do jak najbardziej korzystnej współpracy piekarni i cukierni z MAGOREX. Oferujemy recoating czyli regenerację powłok non-stick. Jeśli Twoje blachy, formy lub zestawy wymagają odnowy, skontaktuj się z działem handlowym w celu ustalenia szczegółów.



# Blachy wypiekowe wykonujemy

Rodzaj blachy	<p>plaska</p> <p>2 rantowa</p> <p>3 rantowa</p> <p>4 rantowa</p>
Materiał	<p>standard Aluminium</p> <p>standard AluSteel</p> <p>na zamówienie Stal nierdzewna</p> <p>na zamówienie BlueSteel</p>
Perforacja	<p>standard Otwory 2mm</p> <p>standard Otwory 3mm</p> <p>standard Otwory 5mm</p> <p>standard Brak</p> <p>na zamówienie Inne</p>
Zagięcie rantu	<p>standard 45° 90°</p> <p>na zamówienie</p>
Krawędź rantu	<p>prosta</p> <p>zawijana</p>
Wysokość rantu	<p>standard 10mm 20mm 23mm</p> <p>na zamówienie inne wysokości</p>
Narożnik blach	<p>otwarty</p> <p>spawany</p> <p>wyoblony</p>
Powłoki nieprzywieralne (non-stick)	<p>na zamówienie</p> <p>PoliRex Eco NON-STICK</p> <p>PoliRex Opti NON-STICK</p> <p>PoliRex Profi NON-STICK</p> <p>PoliRex Special NON-STICK</p> <p>SiliRex NON-STICK</p> <p>ResiRex NON-STICK</p> <p>powłoki fluoro-polimerowe np. Teflon</p> <p>powłoki silikonowe</p>

Wyprodukujemy każdy rodzaj blach

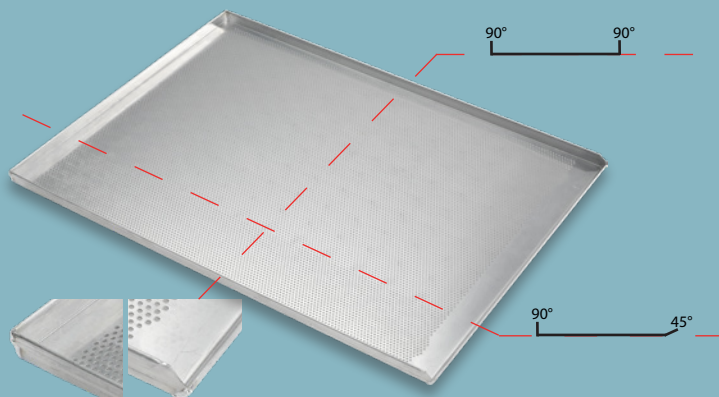






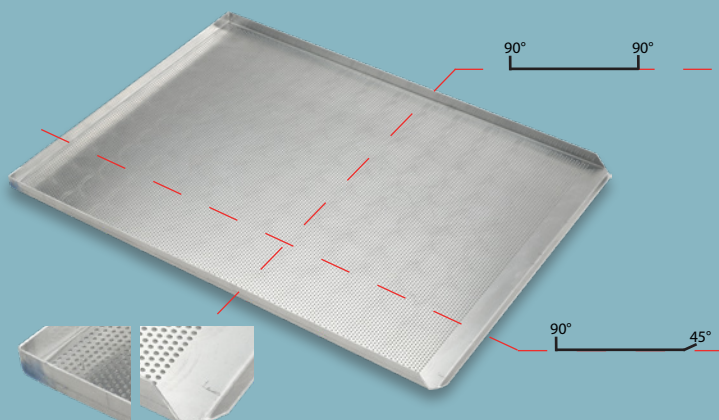
### 3 rantowe rant 90°

Blachy te mają 3 ranty 90° i 1 rant 45°. Zagięte na 2 długich i 1 krótkim boku, podgięte na jednym krótkim boku.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112011	112019
65 x 53	2,0	111614	111615
78 x 58	2,3	112013	112021
80 x 60	2,3	112015	112023
98 x 58	2,3	112017	112025

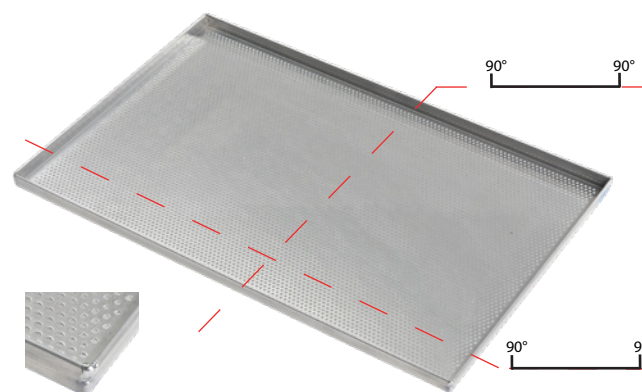


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112012	112020
65 x 53	2,0	111616	111617
78 x 58	2,3	112014	112022
80 x 60	2,3	112016	112024
98 x 58	2,3	112018	112026

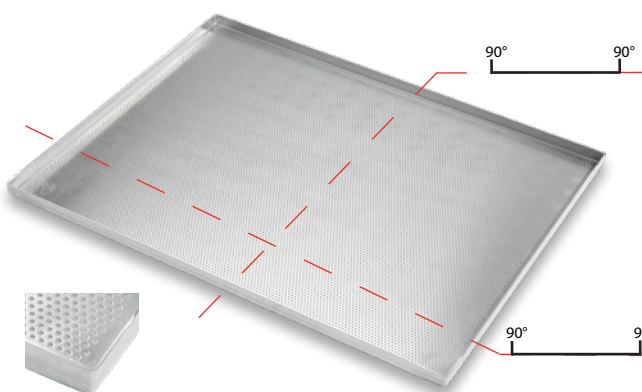
### 4 rantowe rant 90°

Blachy te mają 4 ranty 90°. Zagięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112037	112045
65 x 53	2,0	111618	111619
78 x 58	2,3	112039	112047
80 x 60	2,3	112041	112049
98 x 58	2,3	112043	112051

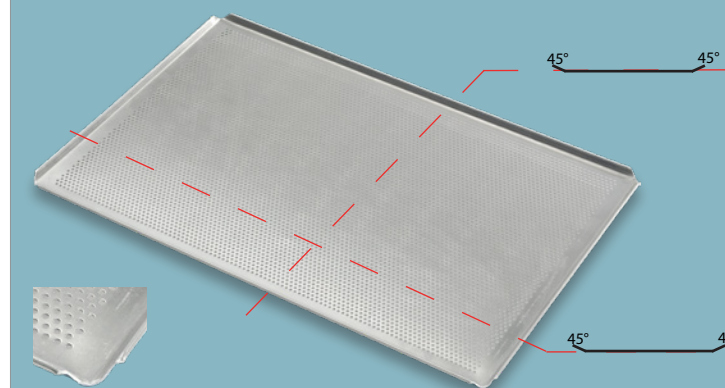


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112038	112046
65 x 53	2,0	111620	111621
78 x 58	2,3	112040	112048
80 x 60	2,3	112042	112050
98 x 58	2,3	112044	112052

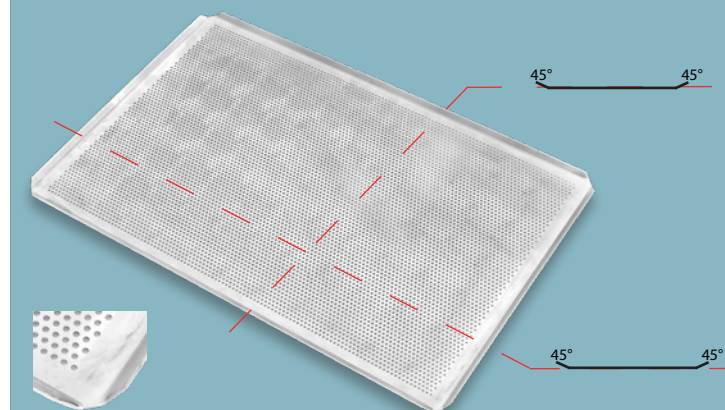
### 4 rantowe rant 45°

Blachy te mają 4 ranty 45°. Podgięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
53 x 32,5	1,0	112053	112056
60 x 40	1,0	112054	112057
65 x 53	1,0	111622	111623



Grubość blachy: 2,0 mm.

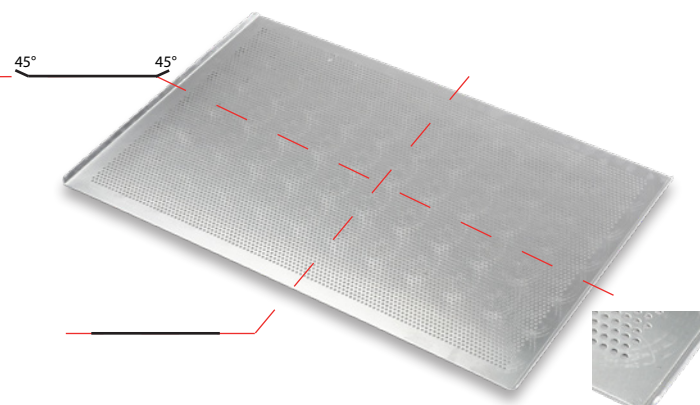
Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	112055	112058
65 x 53	1,0	111624	111625
78 x 58	1,0	111384	111387
80 x 60	1,0	111385	111388
98 x 58	1,0	111386	111389

Na zamówienie blachy z powierzchniami nieprzywieralnymi (non-stick).



### 2 rantowe rant 45°

Podginane na krótkich bokach.

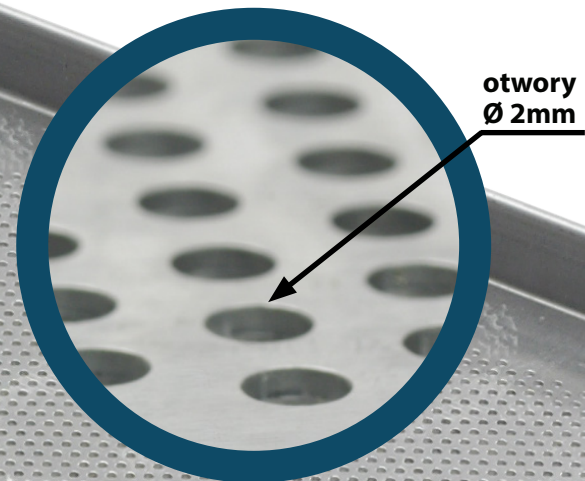


Grubość blachy: 2,0 mm.

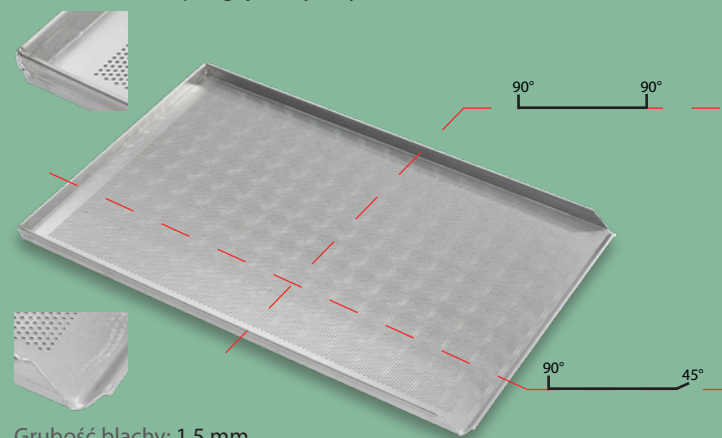
Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	112028	112033
65 x 53	1,0	111612	111613
78 x 58	1,0	112029	112034
80 x 60	1,0	112030	112035
98 x 58	1,0	112031	112036



## perforowane 2 mm

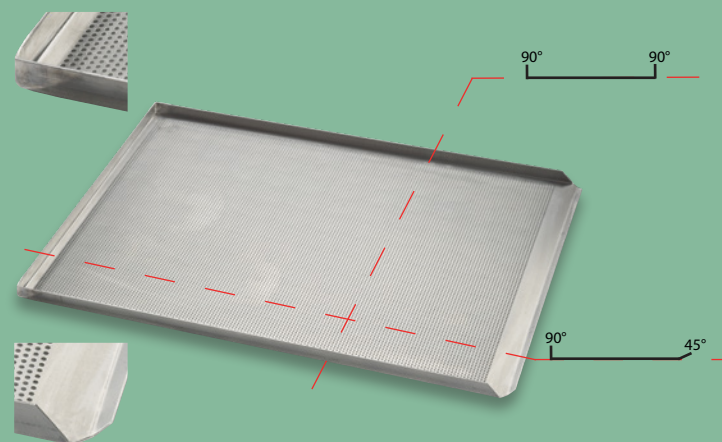
otwory  
Ø 2mm3 rantowe  
rant 90°

Blachy te mają 3 ranty 90° i 1 rant 45°. Zagięte na 2 długich i 1 krótkim boku, podgięte na jednym krótkim boku.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumi- niowe	alumi- niowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112059	111438
65 x 53	2,0	111628	111629
78 x 58	2,3	112060	111439
80 x 60	2,3	112061	111440
98 x 58	2,3	112062	111441

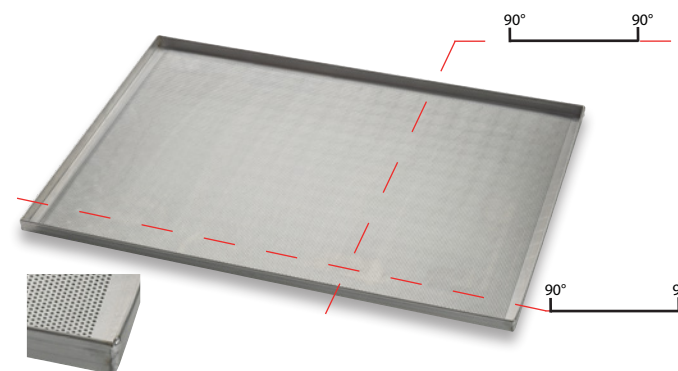


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumi- niowe	alumi- niowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	111442	111446
65 x 53	2,0	111630	111631
78 x 58	2,3	111443	111447
80 x 60	2,3	111444	111448
98 x 58	2,3	111445	111449

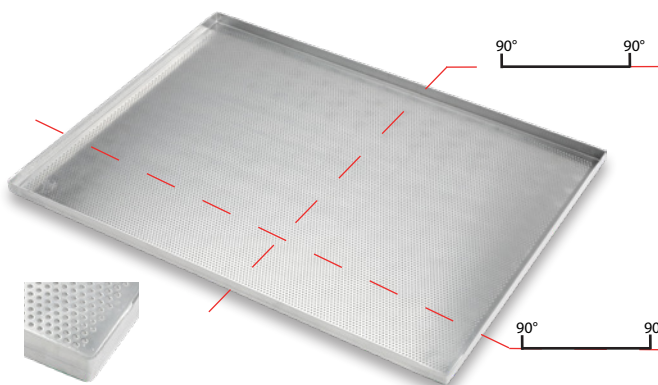
4 rantowe  
rant 90°

Blachy te mają 4 ranty 90°. Zagięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumi- niowe	alumi- niowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	111450	111454
65 x 53	2,0	111632	111633
78 x 58	2,3	111451	111455
80 x 60	2,3	111452	111456
98 x 58	2,3	111453	111457

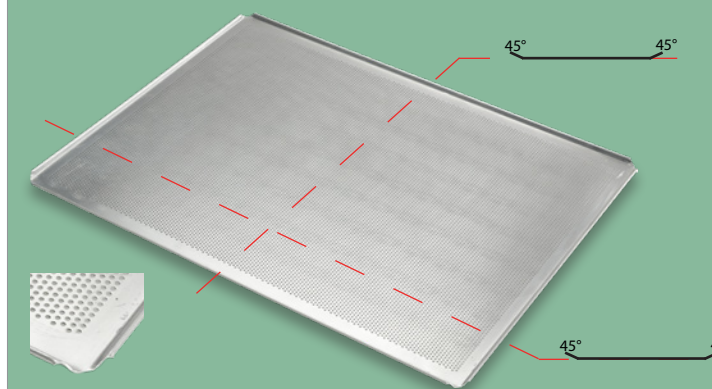


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumi- niowe	alumi- niowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	111458	111462
65 x 53	2,0	111634	111635
78 x 58	2,3	111459	111463
80 x 60	2,3	111460	111464
98 x 58	2,3	111461	111465

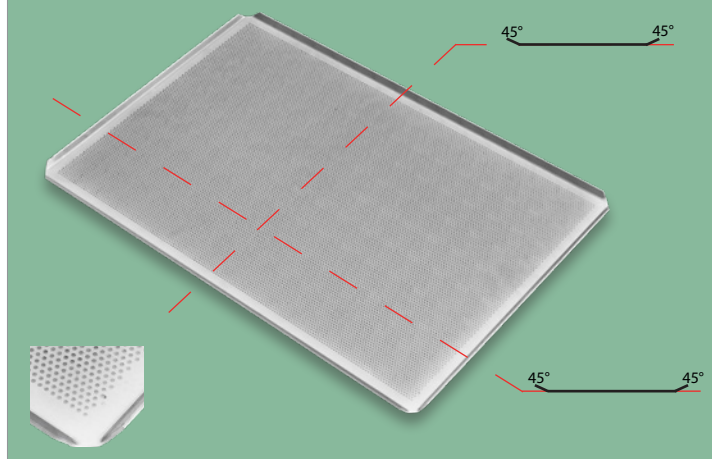
4 rantowe  
rant 45°

Blachy te mają 4 ranty 45°. Podgięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumi- niowe	alumi- niowe z powłoką silikonową
53 x 32,5	1,0	111466	111467
60 x 40	1,0	112064	111468
65 x 53	1,0	111636	111637



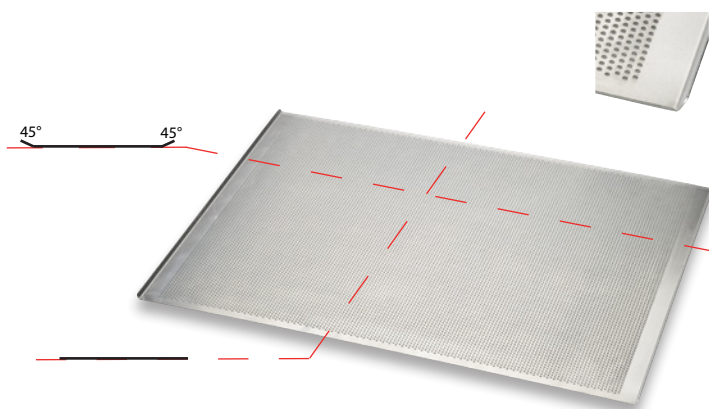
Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumi- niowe	alumi- niowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	111469	111473
65 x 53	1,0	111638	111639
78 x 58	1,0	111470	111474
80 x 60	1,0	111471	111475
98 x 58	1,0	111472	111476

Na zamówienie blachy z powierzchniami nieprzywieralnymi (non-stick).

2 rantowe  
rant 45°

Podginane na krótkich bokach.



Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumi- niowe	alumi- niowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	111430	111434
65 x 53	1,0	111626	111627
78 x 58	1,0	111431	111435
80 x 60	1,0	111432	111436
98 x 58	1,0	111433	111437





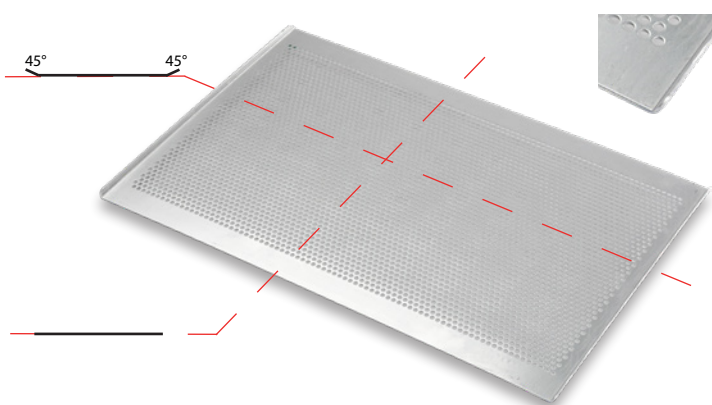
## perforowane 5 mm

otwory  
Ø 5mm

Na zamówienie blachy z powierzchniami nieprzywieralnymi (non-stick).

2 rantowe  
rant 45°

Podginane na krótkich bokach.

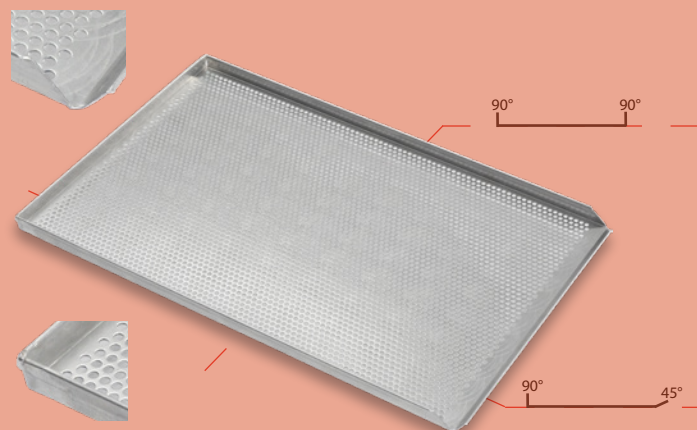


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		aluminiowe	aluminiowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	112250	112254
65 x 53	1,0	111640	111641
78 x 58	1,0	112251	112255
80 x 60	1,0	112252	112256
98 x 58	1,0	112253	112257

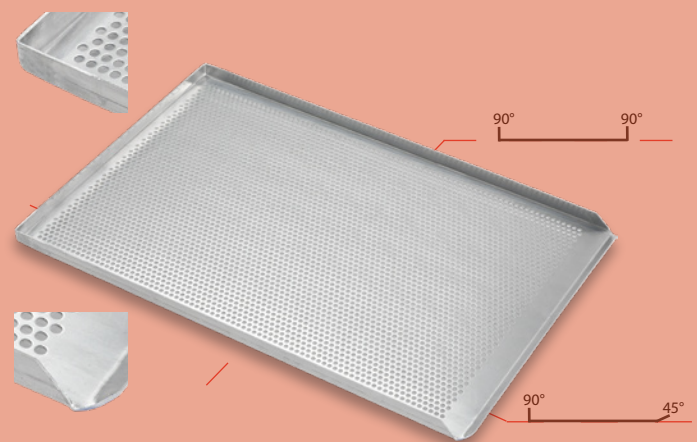
3 rantowe  
rant 90°

Blachy te mają 3 ranty 90° i 1 rant 45°. Zagięte na 2 długich i 1 krótkim boku, podgięte na jednym krótkim boku.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		aluminiowe	aluminiowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112258	112262
65 x 53	2,0	111642	111643
78 x 58	2,3	112259	112263
80 x 60	2,3	112260	112264
98 x 58	2,3	112261	112265

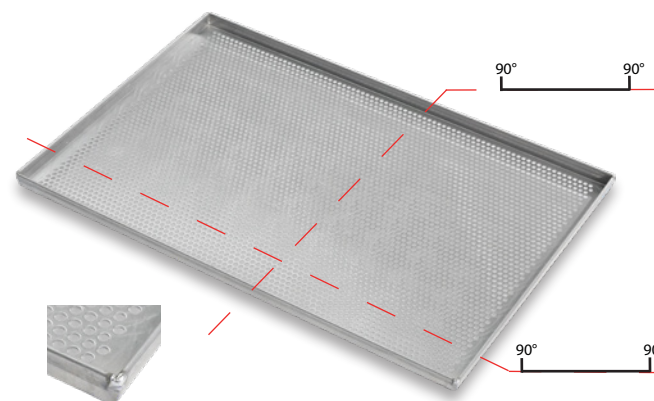


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		aluminiowe	aluminiowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112266	112270
65 x 53	2,0	111644	111645
78 x 58	2,3	112267	112271
80 x 60	2,3	112268	112272
98 x 58	2,3	112269	112273

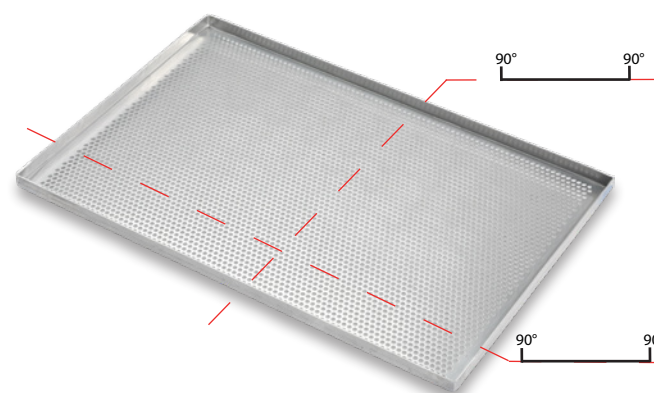
4 rantowe  
rant 90°

Blachy te mają 4 ranty 90°. Zagięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		aluminiowe	aluminiowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112274	112278
65 x 53	2,0	111646	111647
78 x 58	2,3	112275	112279
80 x 60	2,3	112276	112280
98 x 58	2,3	112277	112281

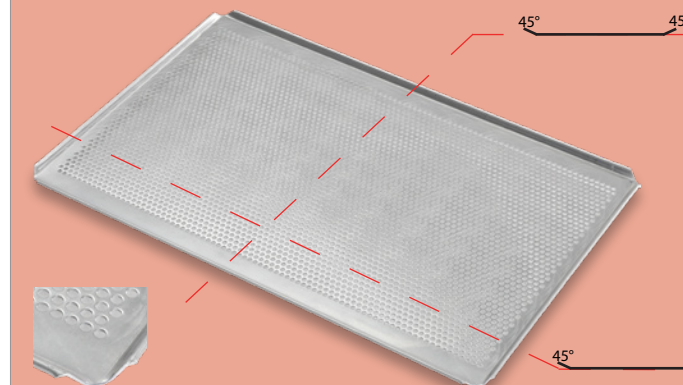


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		aluminiowe	aluminiowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112282	112286
65 x 53	2,0	111648	111649
78 x 58	2,3	112283	112287
80 x 60	2,3	112284	112288
98 x 58	2,3	112285	112289

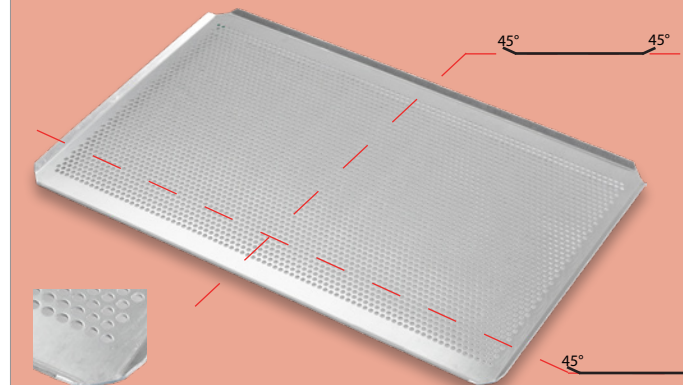
4 rantowe  
rant 45°

Blachy te mają 4 ranty 45°. Podgięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		aluminiowe	aluminiowe z powłoką silikonową
53 x 32,5	1,0	112290	112292
60 x 40	1,0	112291	112293
65 x 53	1,0	111650	111651



Grubość blachy: 2,0 mm.

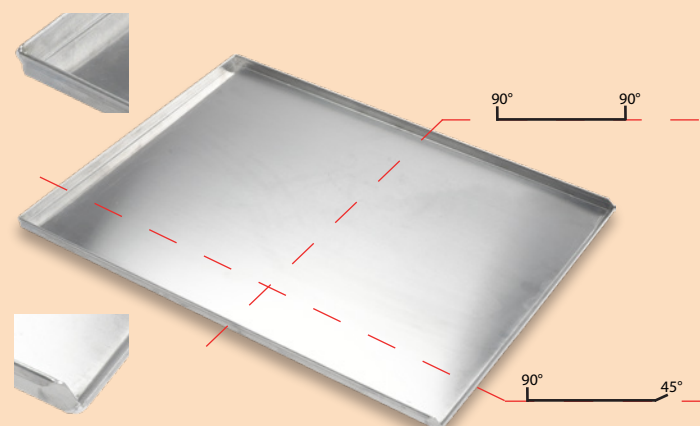
Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		aluminiowe	aluminiowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	112294	112295
65 x 53	1,0	111652	111653
78 x 58	1,0	111390	111393
80 x 60	1,0	111391	111394
98 x 58	1,0	111392	111395



lite (bez otworów)

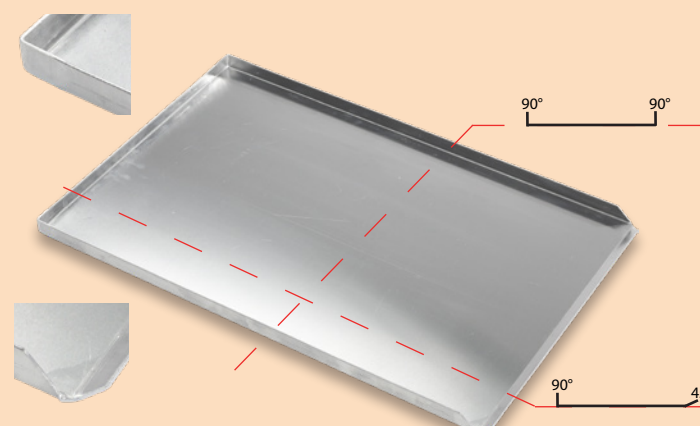
**3 rantowe rant 90°**

Blachy te mają 3 ranty 90° i 1 rant 45°. Zagięte na 2 długich i 1 krótkim boku, podgięte na jednym krótkim boku.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112075	112098
65 x 53	2,0	111658	111659
78 x 58	2,3	112077	112100
80 x 60	2,3	112079	112102
98 x 58	2,3	112081	112104



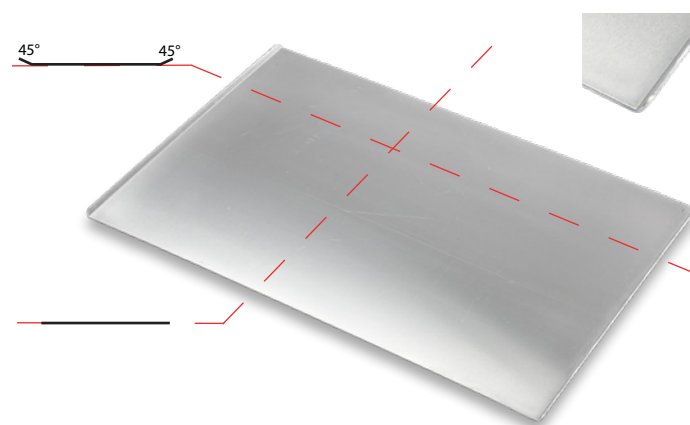
Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112076	112099
65 x 53	2,0	111660	111661
78 x 58	2,3	112078	112101
80 x 60	2,3	112080	112103
98 x 58	2,3	112082	112105

Na zamówienie blachy z powierzchniami nieprzywieralnymi (non-stick).

**2 rantowe rant 45°**

Podginane na krótkich bokach.

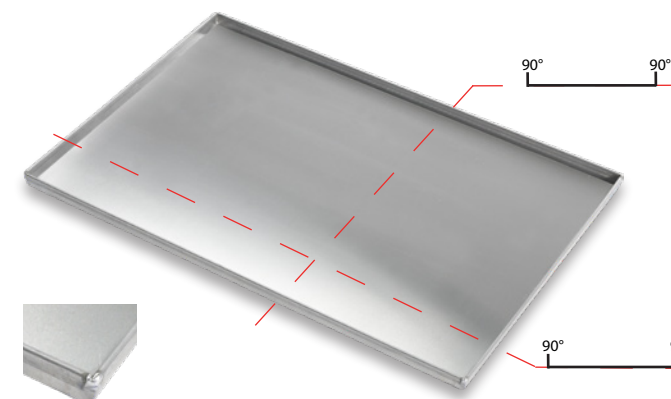


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	112084	112107
65 x 53	1,0	111656	111657
78 x 58	1,0	112085	112108
80 x 60	1,0	112086	112109
98 x 58	1,0	112087	112110

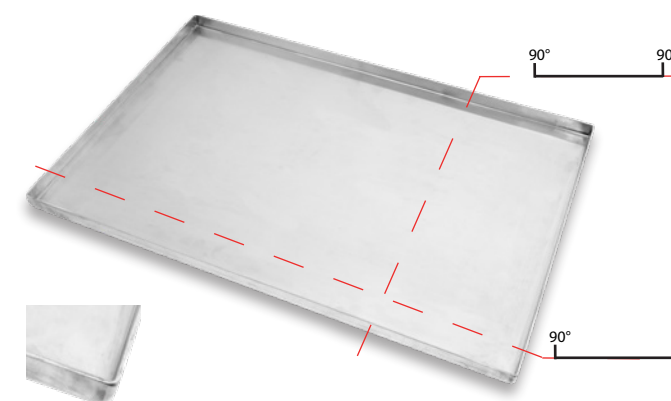
**4 rantowe rant 90°**

Blachy te mają 4 ranty 90°. Zagięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112088	112111
65 x 53	2,0	111662	111663
78 x 58	2,3	112090	112113
80 x 60	2,3	112092	112115
98 x 58	2,3	112094	112117

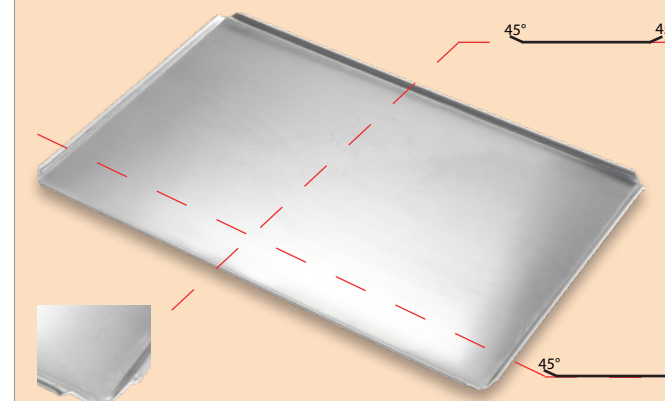


Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	2,0	112089	112112
65 x 53	2,0	111664	111665
78 x 58	2,3	112091	112114
80 x 60	2,3	112093	112116
98 x 58	2,3	112095	112118

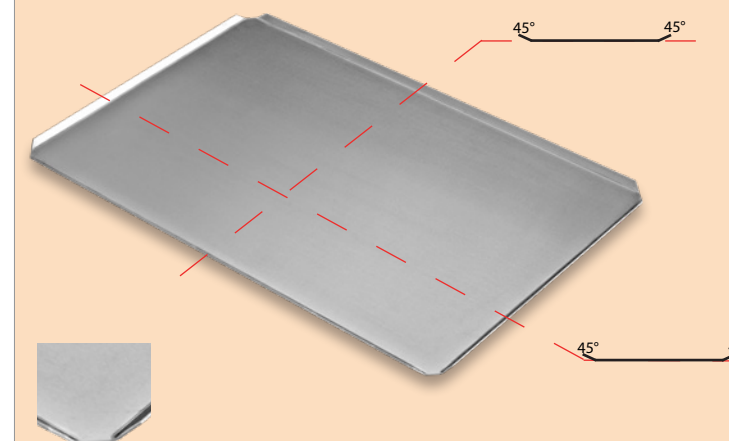
**4 rantowe rant 45°**

Blachy te mają 4 ranty 45°. Podgięte na 4 bokach.



Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
53 x 32,5	1,0	111396	111397
60 x 40	1,0	112096	112119
65 x 53	1,0	111666	111667



Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod	
		alumińowe	alumińowe z powłoką silikonową
60 x 40	1,0	112097	112120
65 x 53	1,0	111668	111669
78 x 58	1,0	111398	111401
80 x 60	1,0	111399	111402
98 x 58	1,0	111400	111403



**4 rantowe, rant 45°, lita**

Narożniki zamknięte.  
Grubość blachy: 1,35 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wymiar spodu L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod aluminiowe
60,0 x 40,0	57,5 x 37,5	1,5	203133
53,0 x 32,5	50,6 X 30,1	1,5	210070

**4 rantowe, rant 45°, perforowana 3mm**

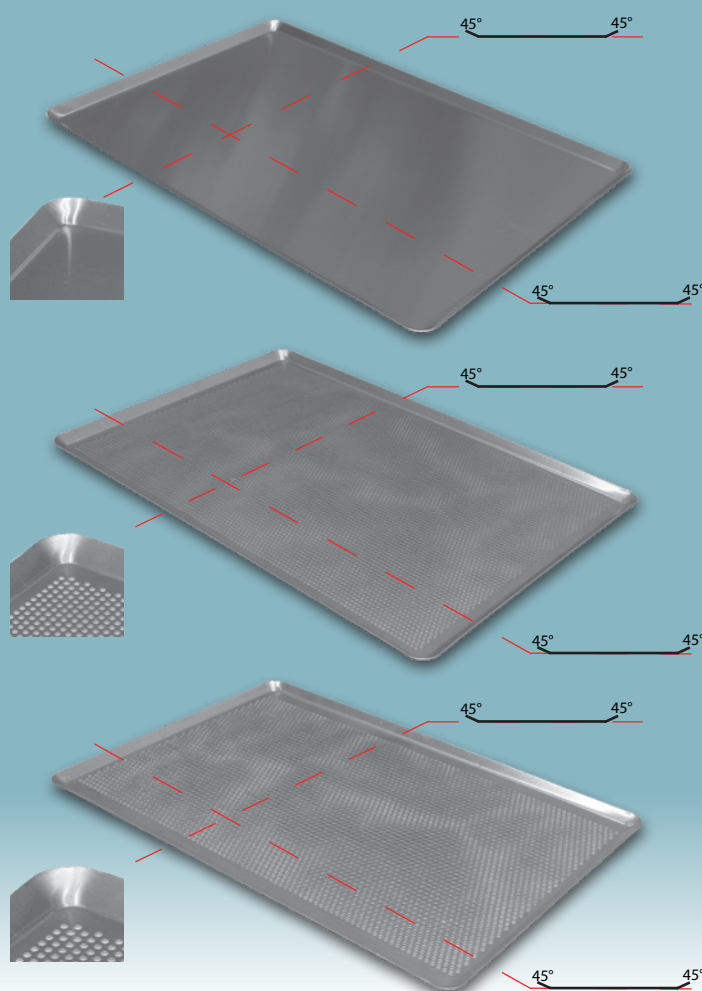
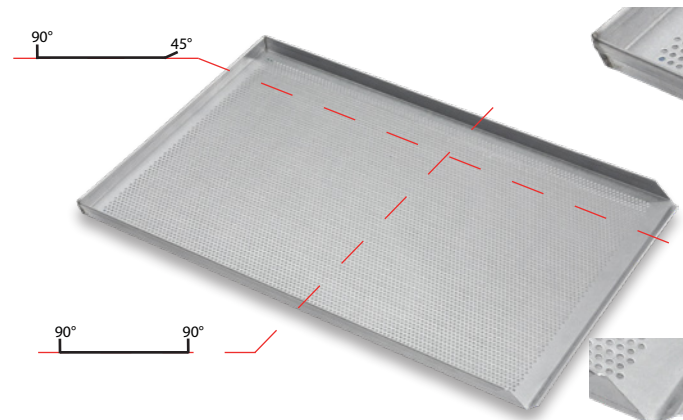
Narożniki zamknięte.  
Grubość blachy: 1,35 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wymiar spodu L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod aluminiowe
60,0 x 40,0	57,5 x 37,5	1,5	200121
53,0 x 32,5	50,6 X 30,1	1,5	208263

**4 rantowe, rant 45°, perforowane 5mm**

Narożniki zamknięte.  
Grubość blachy: 1,35 mm.

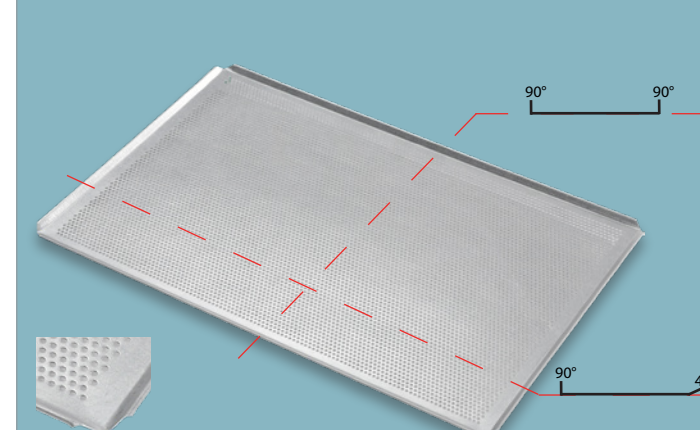
Wymiary L x B [cm]	Wymiar spodu L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod aluminiowe
60,0 x 40,0	57,5 x 37,5	1,5	206904
53,0 x 32,5	50,6 X 30,1	1,5	210427

**perforowane 3 mm, 3 rantowe, rant 90°**

Blachy te mają 3 ranty 90° i 1 rant 45°. Zagięte na 2 długich i 1 krótkim boku, podgięte na jednym krótkim boku.

Grubość blachy: 0,75 mm.

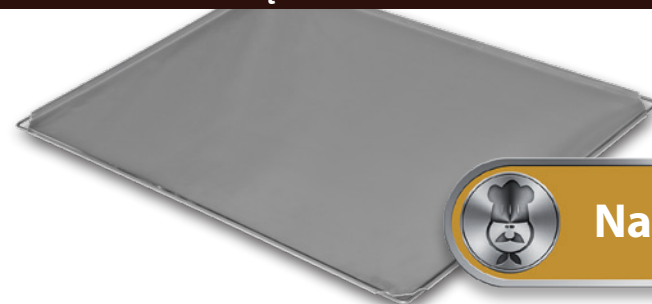
Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod
60 x 40	2,0	112065
65 x 53	2,0	111670
78 x 58	2,3	112066
80 x 60	2,3	112067
98 x 58	2,3	112068

**perforowane 3 mm, 4 rantowe, rant 45°**

Blachy te mają 4 ranty 45°. Podgięte na 4 bokach.

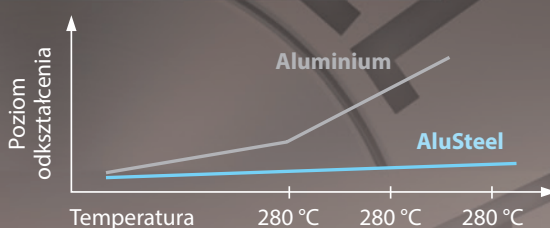
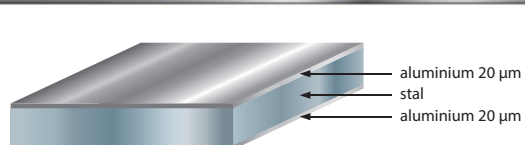
Grubość blachy: 0,75 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod
53 x 32,5	1,0	111404
60 x 40	1,0	112069
65 x 53	1,0	111671

**BLACHY WYPIEKOWE WZMOCNIONE PRĘTEM NIERDZEWNYM**

**Na zamówienie**

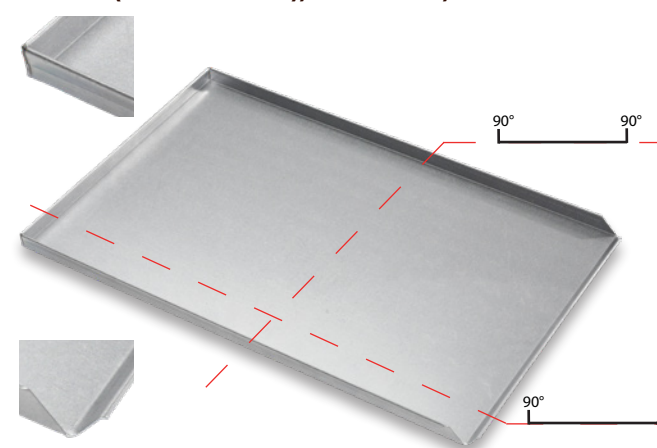
**Magorex®**



AluSteel czyli stal pokryta obustronnie cienką warstwą aluminium, to:

- oszczędność przez zmniejszenie czasu grzania pieca,
- dłuższa żywotność blach i form wypiekowych,
- wytrzymałość na wysokie temperatury.

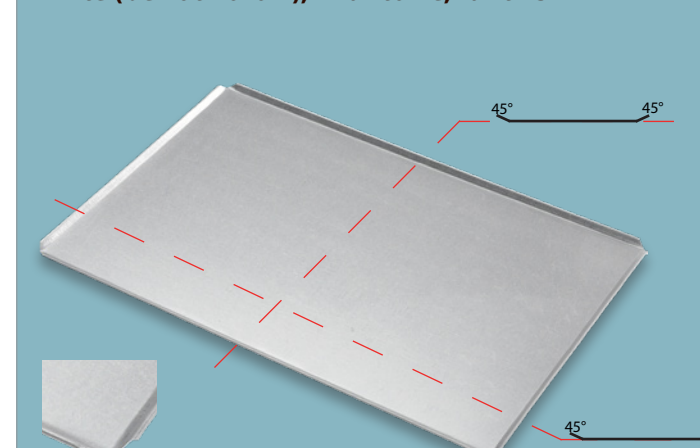
Blachy czy formy wypiekowe wykonane z AluSteel – w przeciwieństwie do zwykłego aluminium – nie ulegają deformacji w wyniku ekspozycji na wysokie temperatury oraz ciągłego nagrzewania i schładzania podczas procesu pieczenia. Warstwa aluminium chroni blachy wypiekowe przed korozją. W przypadku uszkodzenia (zadrapania) powłoki powierzchniowej składniki czynne samoistnie tworzą pasywną, ochronną warstwę antykorozyjną.

**lite (bez otworów), 3 rantowe, rant 90°**

Blachy te mają 3 ranty 90° i 1 rant 45°. Zagięte na 2 długich i 1 krótkim boku, podgięte na jednym krótkim boku.

Grubość blachy: 0,75 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod
60 x 40	2,0	112070
65 x 53	2,0	111672
78 x 58	2,3	112071
80 x 60	2,3	112072
98 x 58	2,3	112073

**lite (bez otworów), 4 rantowe, rant 45°**

Blachy te mają 4 ranty 45°. Podgięte na 4 bokach.  
Grubość blachy: 0,75 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu [cm]	Kod
53 x 32,5	1,0	111405
60 x 40	1,0	112074
65 x 53	1,0	111673

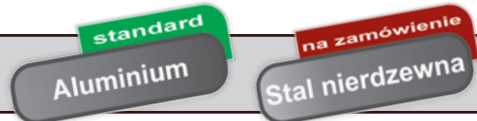


# Blachy bagietkowe wykonujemy

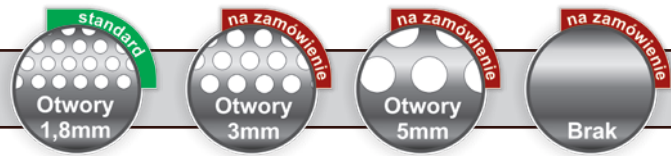
Rama - materiał



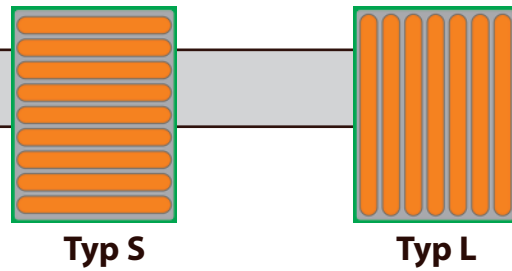
Wnętrze - materiał



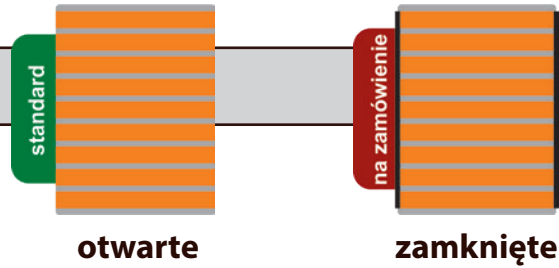
Perforacja



Ułożenie muld



Zakończenie muld



Wymiary muld

Pełne informacje na stronie 27

Powłoki  
nieprzywieralne  
(non-stick)

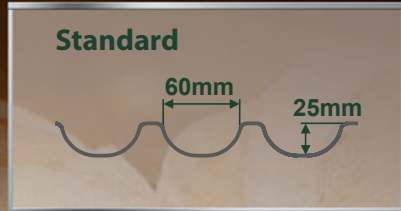
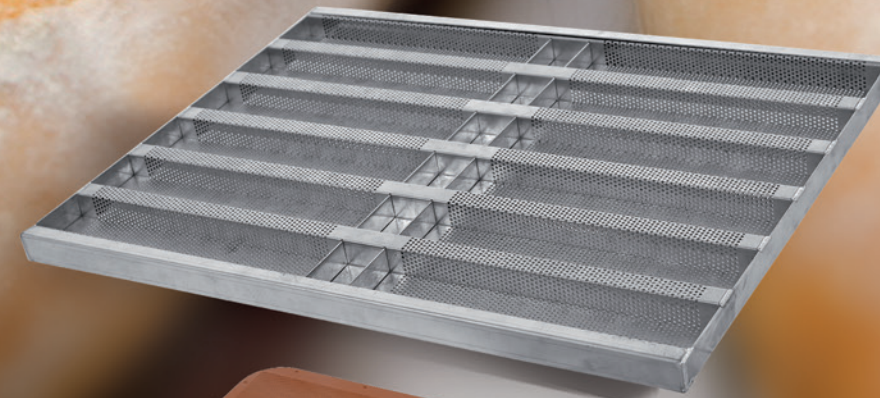
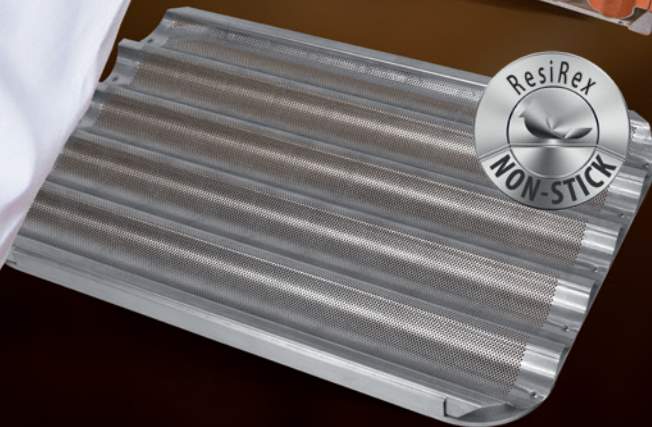
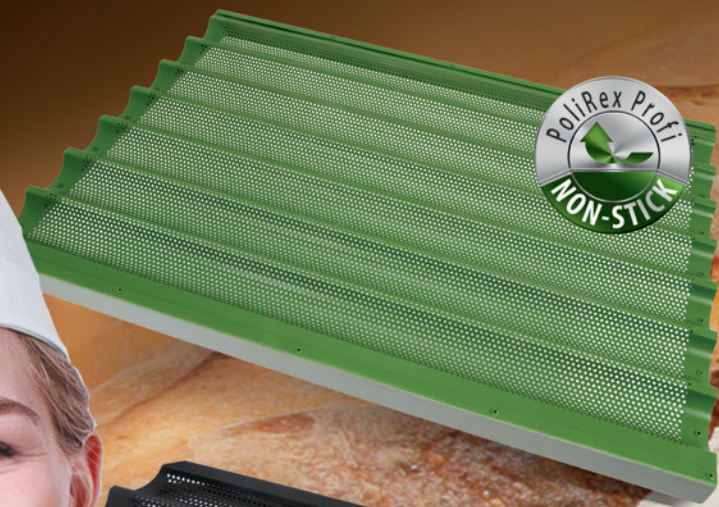


Magorex

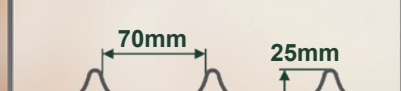




# Blachy do wypieku bułek bagietkowych i zapiekanek. Dokładnie takie, jakich potrzebujesz.



Na zamówienie: blachy bagietkowe o różnych szerokościach i wysokościach muld.



Przykładowe muldy zapiekanki



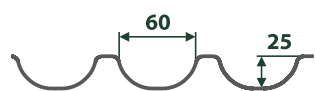
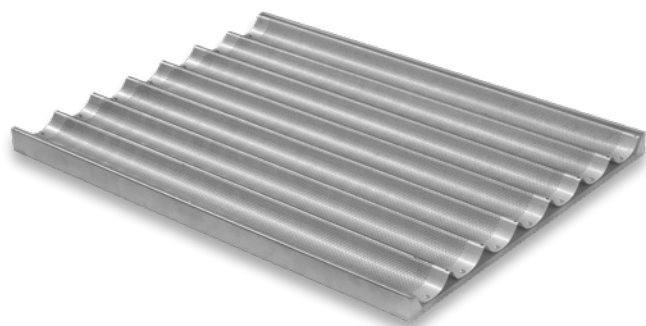
**SERWIS**  
Serwis: regeneracja powłok non-stick.





Rama: konstrukcja nierdzewna.  
Wykonane z aluminium.  
Standardowe wykonania: muldy w kształcie elipsy (tłoczone na szerokość 60 mm i głębokość 25 mm).  
Średnica otworów perforacji: 1,8 mm.

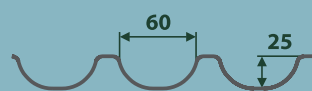
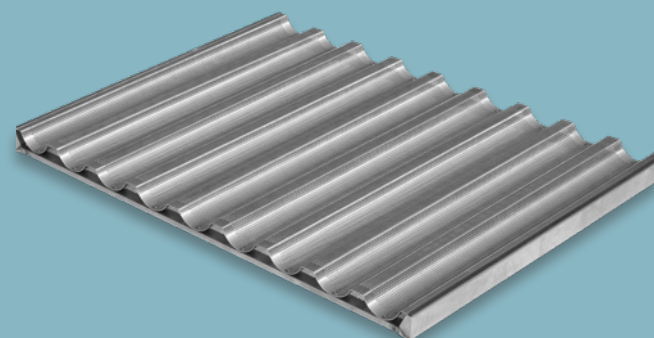
Typ L



Muldy ułożone równoległe do długiego boku blachy.

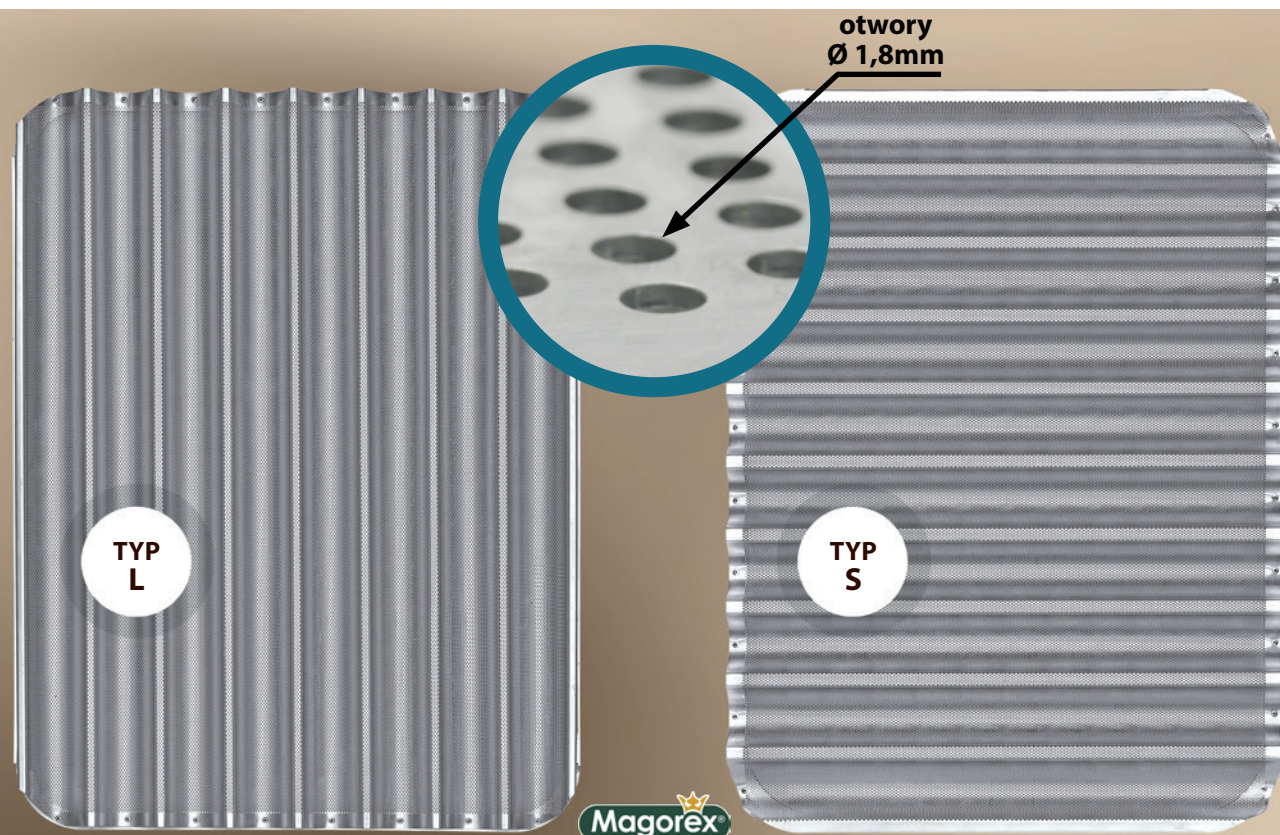
Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	5	60	111691	111736
65 x 53	6	65	111692	111737
78 x 58	7	78	111693	111738
80 x 60	8	80	111694	111739
98 x 58	7	98	111695	111740

Typ S



Muldy ułożone równoległe do krótkiego boku blachy.

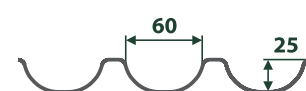
Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	8	40	111771	111674
65 x 53	8	53	111682	111727
78 x 58	9	58	111683	111728
80 x 60	9	60	111684	111729
98 x 58	12	58	111685	111730



Magorex

Rama: konstrukcja aluminiowa.  
Wykonane z aluminium.  
Standardowe wykonania: muldy w kształcie elipsy (tłoczone na szerokość 60 mm i głębokość 25 mm).  
Średnica otworów perforacji: 1,8 mm.

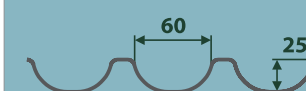
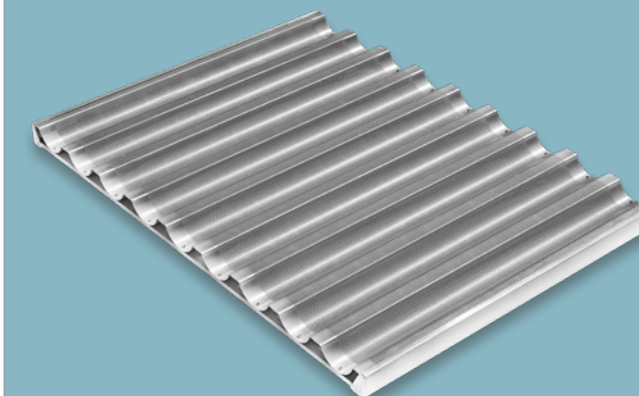
Typ L



Muldy ułożone równoległe do długiego boku blachy.

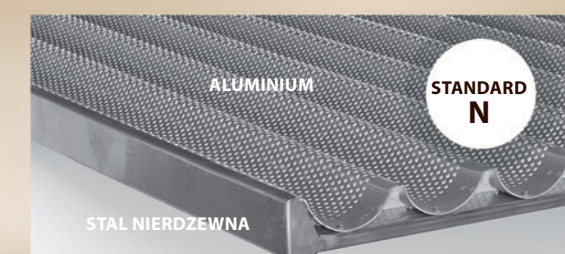
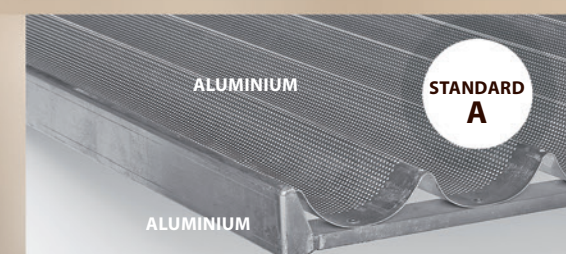
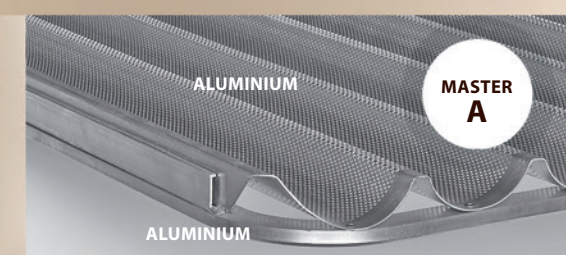
Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	5	60	111686	111731
65 x 53	6	65	111687	111732
78 x 58	7	78	111688	111733
80 x 60	8	80	111689	111734
98 x 58	7	98	111690	111735

Typ S



Muldy ułożone równoległe do krótkiego boku blachy.

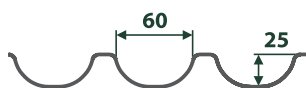
Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	8	40	111675	111676
65 x 53	8	53	111678	111723
78 x 58	9	58	111679	111724
80 x 60	9	60	111680	111725
98 x 58	12	58	111681	111726





Rama: gięta nierdzewna.  
Wykonane z aluminium.  
Standardowe wykonania: muldy w kształcie elipsy (tłoczone na szerokość 60 mm i głębokość 25 mm).  
Średnica otworów perforacji: 1,8 mm.

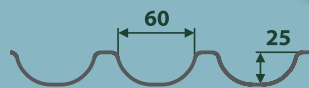
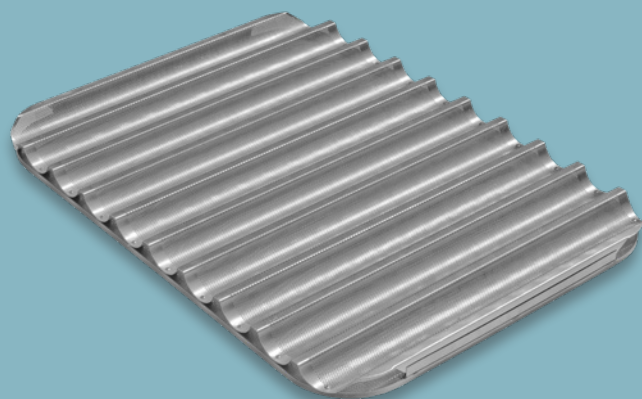
Typ L



Muldy ułożone równolegle do długiego boku blachy.

Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	5	60	111709	111754
65 x 53	6	65	111710	111755
78 x 58	7	78	111711	111756
80 x 60	8	80	111712	111757
98 x 58	7	98	111713	111758

Typ S



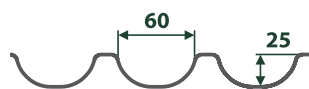
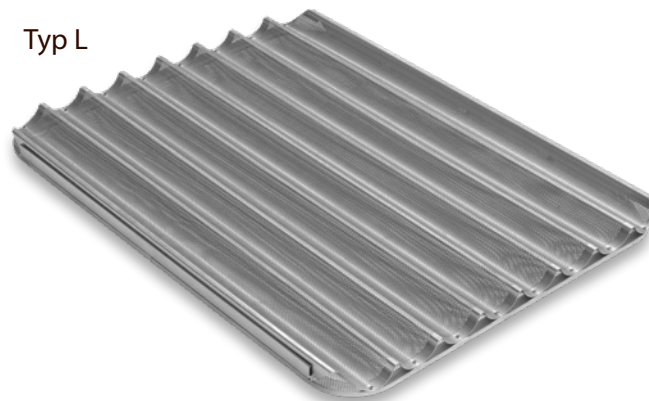
Muldy ułożone równolegle do krótkiego boku blachy.

Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	8	40	111784	111785
65 x 53	8	53	111700	111745
78 x 58	9	58	111701	111746
80 x 60	9	60	111702	111747
98 x 58	12	58	111703	111748

## BLACHY DO WYPIEKU BUŁEK BAGIETKOWYCH, MASTER-A

Rama: gięta aluminiowa.  
Wykonane z aluminium.  
Standardowe wykonania: muldy w kształcie elipsy (tłoczone na szerokość 60 mm i głębokość 25 mm).  
Średnica otworów perforacji: 1,8 mm.

Typ L



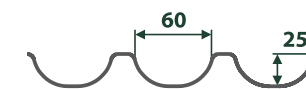
Muldy ułożone równolegle do długiego boku blachy.

Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	5	60	111704	111749
65 x 53	6	65	111705	111750
78 x 58	7	78	111706	111751
80 x 60	8	80	111707	111752
98 x 58	7	98	111708	111753



Rama: gięta aluminiowa.  
Wykonane z aluminium.  
Standardowe wykonania: muldy w kształcie elipsy (tłoczone na szerokość 60 mm i głębokość 25 mm).  
Średnica otworów perforacji: 1,8 mm.

Typ S



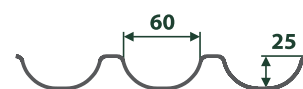
Muldy ułożone równolegle do krótkiego boku blachy.

Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	8	40	111677	111783
65 x 53	8	53	111696	111741
78 x 58	9	58	111697	111742
80 x 60	9	60	111698	111743
98 x 58	12	58	111699	111744

## BLACHY DO WYPIEKU BUŁEK BAGIETKOWYCH, RAMA ALU

Wykonane z aluminium.  
Standardowe wykonania: muldy w kształcie elipsy (tłoczone na szerokość 60 mm i głębokość 25 mm).  
Średnica otworów perforacji: 1,8 mm.

Typ L

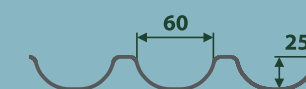


Muldy ułożone równolegle do długiego boku blachy.

Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	5	60	111793	111803
65 x 53	6	65	111794	111804
78 x 58	7	78	111795	111805
80 x 60	8	80	111796	111806
98 x 58	7	98	111797	111807



Typ S



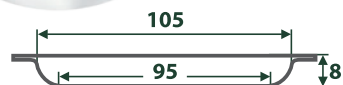
Muldy ułożone równolegle do krótkiego boku blachy.

Wymiary L x B [cm]	Ilość muld	Długość muldy [cm]	Kod	
			bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	8	40	111788	111798
65 x 53	8	53	111789	111799
78 x 58	9	58	111790	111800
80 x 60	9	60	111791	111801
98 x 58	12	58	111792	111802



## BLACHY DO WYPIEKU BUŁEK HAMBURGER ALUMINIOWE

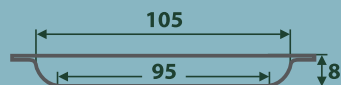
standardowe,  
gniazda perforowane 2 mm



Wykonane z aluminium.

Wymiary L x B [cm]	Ilość gniazd	Kod	
		bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	12	112140	112144
78 x 58	24	112141	112145
80 x 60	24	112142	112146
98 x 58	28	112143	112147

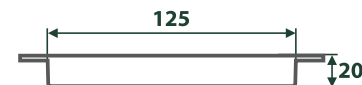
standardowe,  
gniazda lite (bez otworów)



Wykonane z aluminium.

Wymiary L x B [cm]	Ilość gniazd	Kod	
		bez powłoki	z powłoką silikonową
60 x 40	12	112148	112152
78 x 58	24	112149	112153
80 x 60	24	112150	112154
98 x 58	28	112151	112155

maxi,  
gniazda lite (bez otworów)

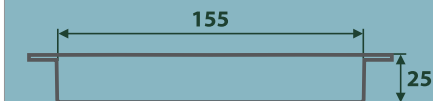


Wykonane z AluSteel.

Wymiary L x B [cm]	Ilość gniazd	Kod
60 x 40	6	114104
78 x 58	15	114105
80 x 60	15	114106
98 x 58	18	114107

## BLACHY DO WYPIEKU BUŁEK HAMBURGER ALUSTEEL

maxi plus,  
gniazda lite (bez otworów)

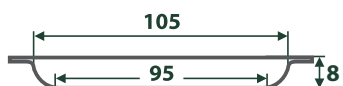


Wykonane z AluSteel.

Wymiary L x B [cm]	Ilość gniazd	Kod
60 x 40	6	114100
78 x 58	12	114101
80 x 60	12	114102
98 x 58	15	114103

## BLACHY DO WYPIEKU BUŁEK HAMBURGER ALUSTEEL

standardowe,  
gniazda lite (bez otworów)

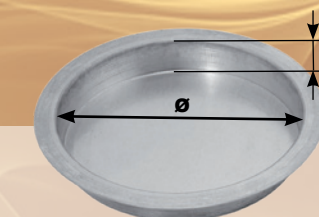


Wykonane z Alusteel.

Wymiary L x B [cm]	Ilość gniazd	Kod bez powłoki
60 x 40	12	204338
78 x 58	24	204339
80 x 60	24	201729
98 x 58	28	204343



**Magorex®**



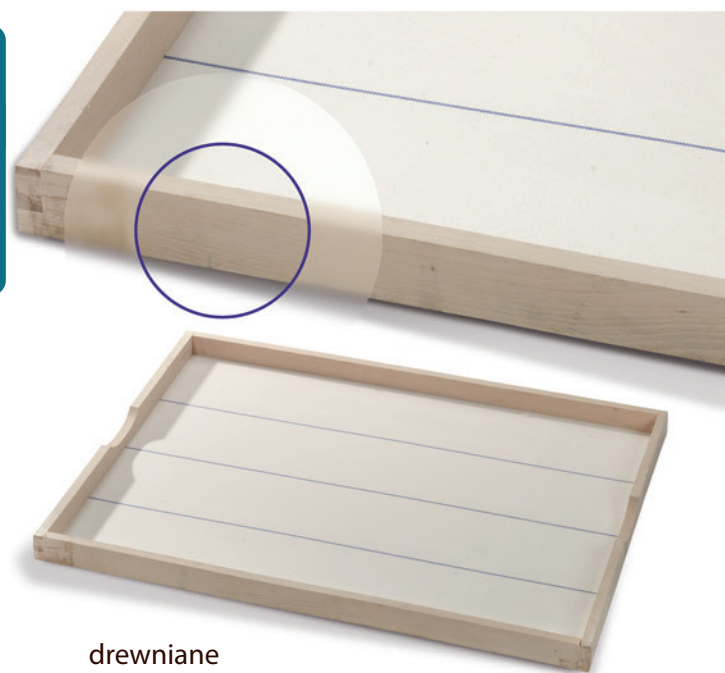
Wymiary dostępne w naszej ofercie  
Ø (górn / dół) x h (mm)

85/80 x 10	110/110 x 25
90/75 x 20	125/125 x 20
99/97 x 32	130/120 x 15
100/90 x 15	150/150 x 25
100/90 x 20	154/154 x 25
100/96 x 25	160/160 x 22
100/100 x 15	187/187 x 25



Inne wymiary i rodzaje blach hamburger na zamówienie

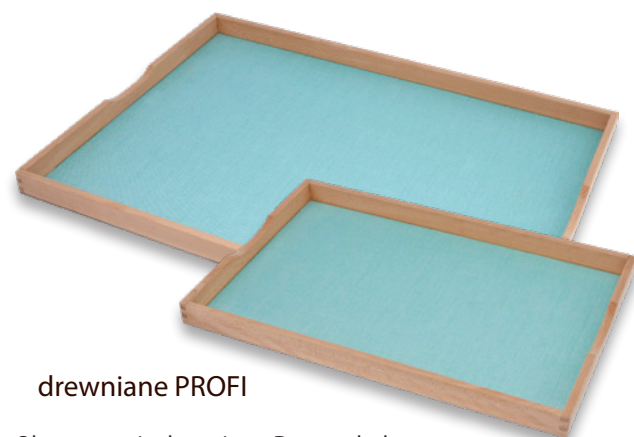




drewniane

Obramowanie drewniane. Drewno bukowe suszone. Rama klejona i zbijana. Spód z wodoodpornej sklejki. Płótno 100% bawełny, przytwierdzone na stałe.

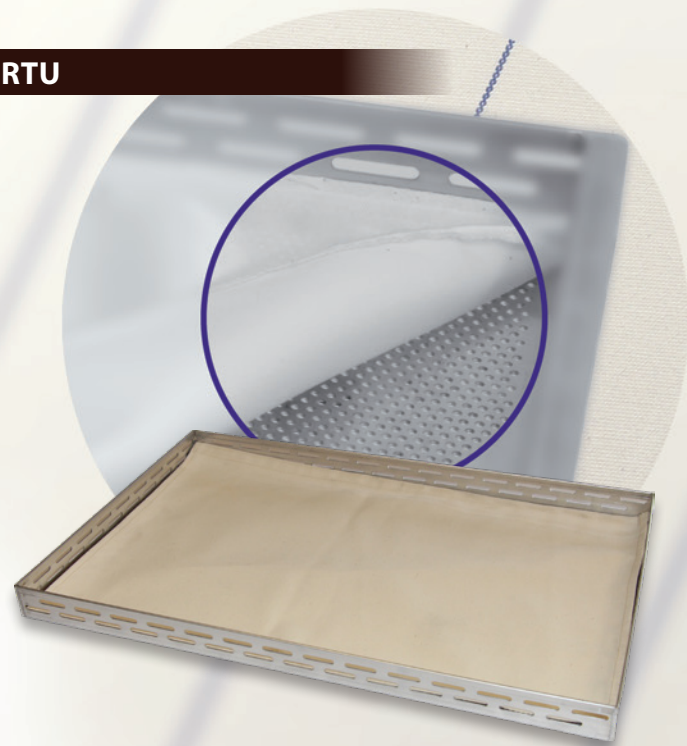
Wymiary L x B [cm]	Kod
58,5 x 38,5 x 4	122043
76,5 x 56,5 x 4	122044
78,5 x 58,5 x 4	122045
96,5 x 56,4 x 4	122046



drewniane PROFİ

Obramowanie drewniane. Drewno bukowe parzone. Rama klejona i zbijana. Spód z wodoodpornej sklejki. Płótno 100% poliester, przytwierdzone na stałe.

Wymiary L x B x H [cm]	Kod
59 x 39 x 4	111594
77 x 57 x 4	111595
79 x 59 x 4	111596
97 x 57 x 4	111597



aluminiowe

Całość wykonana z aluminium. Spód z otworami. Płótno 100% bawełny, mocowane na rzepy.

Wymiary L x B x H [cm]	Kod
58,5 x 38,5 x 4	122047
76,5 x 56,5 x 4	122048
78,5 x 58,5 x 4	122049
96,5 x 56,5 x 4	122050



z tworzywa

Specjalnie skonstruowane narożniki, umożliwiają sztaplowanie kast, co ułatwia składowanie i transport. Okrągłe mikro-wypustki zapobiegają przywieraniu ciasta do kasty i umożliwiają garowanie bez posypywania mąką, bez płótna i folii piankowej. Każdy kawałek ciasta pozostaje idealny - wypustki nie pozostawiają śladu na pieczywie. Konstrukcja kasty zapewni idealną cyrkulację powietrza w trakcie garowania. Są wytrzymałe na niskie temperatury. Można je myć w zmywarce. Bardzo lekkie - jedyne 1100 g!

Wymiary L x B x H [cm]	Kod
58,5 x 39,5 x 4,7	203637

aluminiowe

Perforowane dno i otwory wentylacyjne sprawiają, że muffiny są równomiernie wypieczone, także te na środku blachy.



Wymiary L x B [cm]	Ilość muffinów	Średnice otworów Ø [cm]	Kod
60 x 40	24	7	112001
65 x 53	35	7	111768



Wymiary L x B [cm]	Ilość muffinów	Średnice otworów Ø [cm]	Kod
60 x 40	54	4,5	112002
65 x 53	80	4,5	111769

aluminiowe



Wymiary L x B [cm]	Ilość Cup-Cake	Średnice otworów Ø [cm]	Kod
60 x 40	24	6	112003
65 x 53	30	6	111770



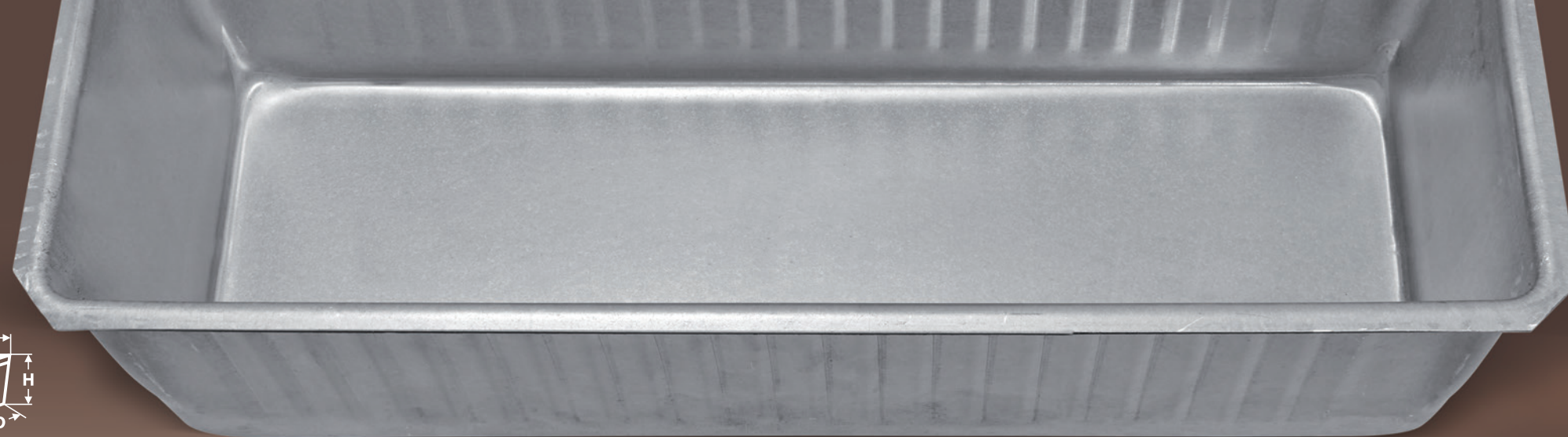
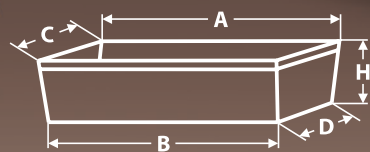
Na zamówienie:  
inne rodzaje blach do muffinów i Cup-Cake,  
także z miseczkami wbudowanymi w blachę.



**Sztaplowanie kast znacząco zmniejsza ilość miejsca potrzebnego do ich składowania. Wprowadza ład i porządek w pomieszczeniach Twojej firmy.**







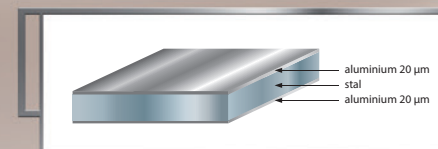
## Tłoczone formy wypiekowe AluSteel

Wykonane ze stali węglowej, pokrytej z dwóch stron cienką warstwą aluminium. Łączą zalety aluminium i stali. Nie ulegają deformacji w wyniku ekspozycji na wysokie temperatury oraz ciągłego nagrzewania i schładzania podczas procesu pieczenia. Skracają czas wypieku. Mają dużo większą wytrzymałość na wysokie temperatury i dłuższą żywotność w porównaniu do form z aluminium. Warstwa aluminium chroni formy wypiekowe z dwóch stron przed korozją. W przypadku uszkodzenia (zadrapania) powłoki powierzchniowej składniki czynne AluSteel samoistnie tworzą pasywną, ochronną warstwę antykorozyjną.

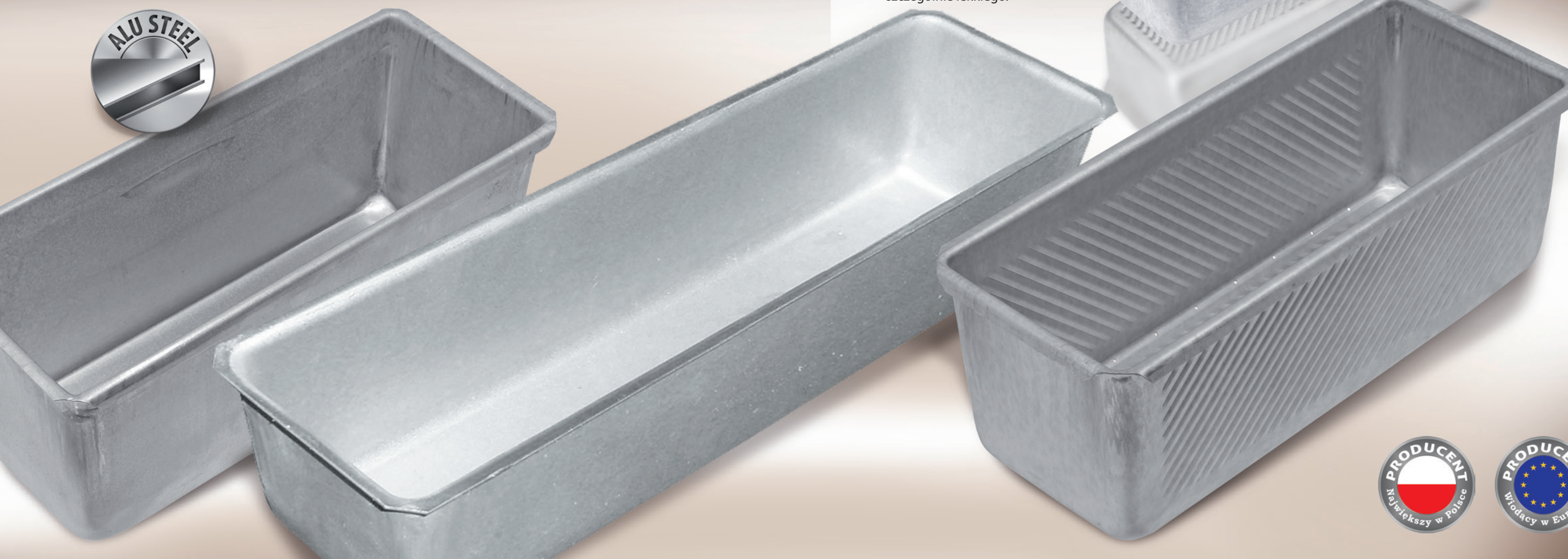


**Produktowane metodą głębokiego tłoczenia z jednego kawałka AluSteel.**

Formy mają zaokrąglone narożniki, co pomaga zachować czystość. Wypieki z form tłoczonych nie mają ostrych krawędzi i nie przecinają woreczków do pakowania.



**Korugowanie** (karbowanie) wzmacnia boki i spód wypieczonego pieczywa, szczególnie lekkiego.



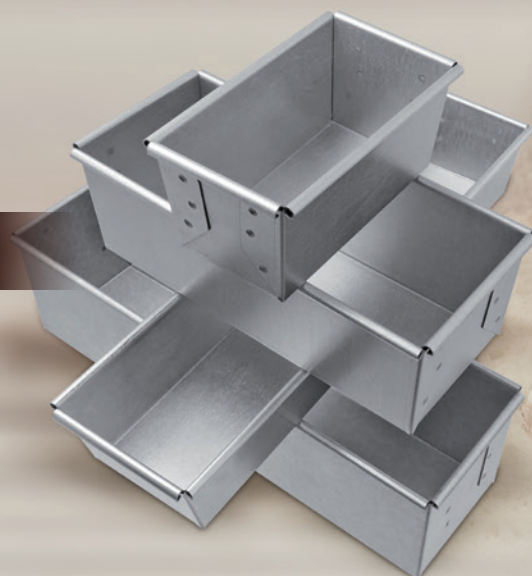


na zamówienie

# FORMY WYPIEKOWE GIĘTE

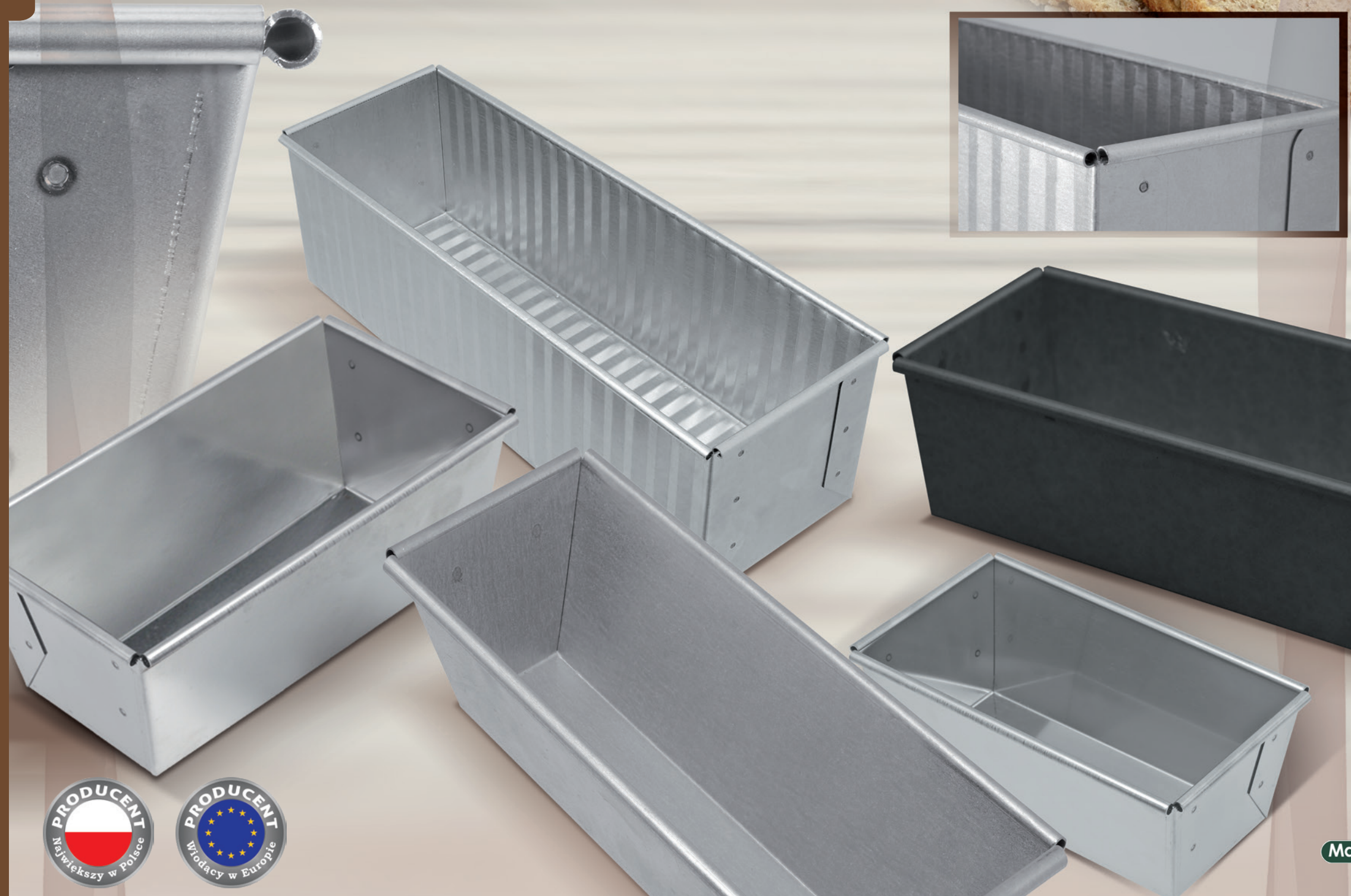
aluminium, AluSteel,  
stal nierdzewna oraz BlueSteel

Produkowane metodą precyzyjnego zaginania i zgrzewania.



FORMY I ZESTAWY

FORMY I ZESTAWY



Potrzebujesz formy idealnie dopasowanej do Twoich wymagań? Skontaktuj się z działem handlowym MAGOREX. Wyprodukujemy dokładnie taką formę, jakiej potrzebujesz, aby przyspieszyć i zoptymalizować pracę w Twojej piekarni.

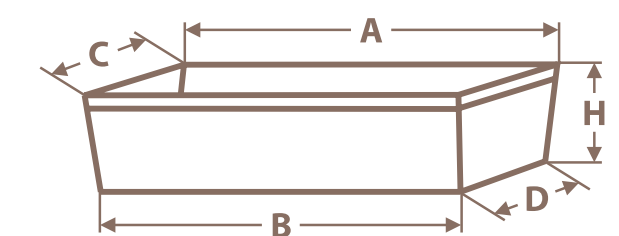
1. Wybierz materiał:

- aluminium
- AluSteel (stal pokryta dwustronnie warstwą aluminium)
- stal nierdzewna

2. Podaj ilość zamawianych form [szt.]:

3. Podaj wymiary **wewnętrzne** formy [mm]:

A  B  C  D  H



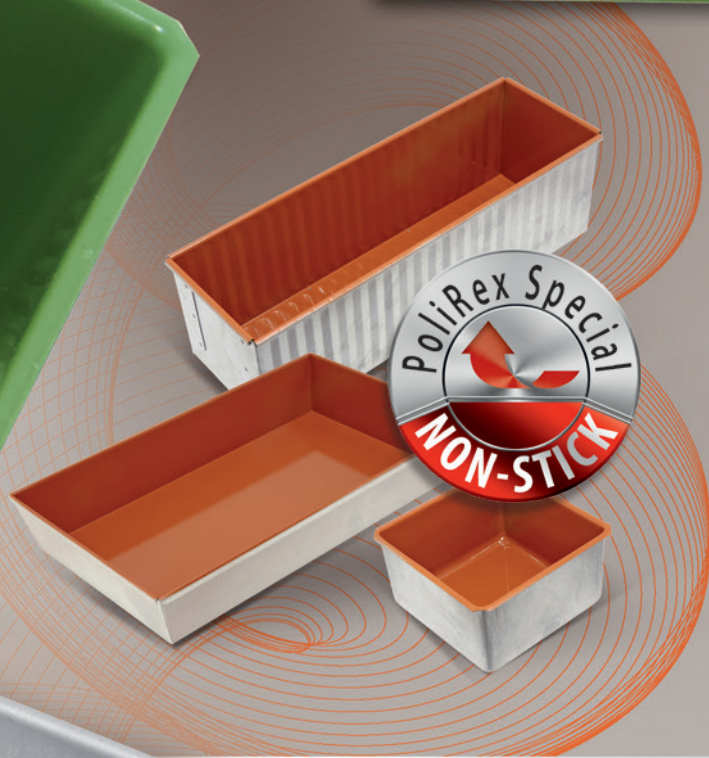
Formularz dotyczy foremek w kształcie ostrosłupa ściętego (tzw. „pudełka”). Zamówienie innych kształtów foremek wymaga konsultacji telefonicznej lub osobistej.





# FORMY WYPIEKOWE

z powłokami  
non-stick







na zamówienie



# Zestawy form wypiekowych dopasowane do Twoich wymagań

Każdy rodzaj i wymiar na zamówienie.



Potrzebujesz zestawu idealnie dopasowanego do Twoich wymagań? Skontaktuj się z działem handlowym MAGOREX. Wyprodukujemy dokładnie taki zestaw form, jakiego potrzebujesz, aby przyspieszyć i zoptymalizować pracę w Twojej piekarni. Do zestawów można również wykonać pokrywy.

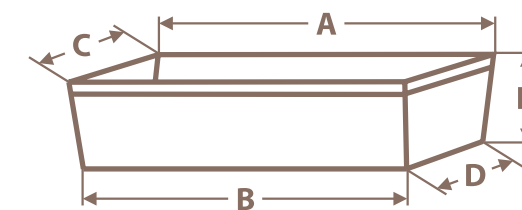
1. Wybierz materiał:

- aluminium
- AluSteel (stal pokryta dwustronnie warstwą aluminium)
- stal nierdzewna

2. Podaj ilość zamawianych zestawów [szt.]:

3. Podaj wymiary **wewnętrzne** formy [mm]:

A  B  C  D  H

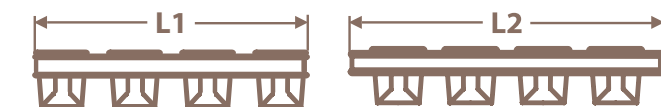


4. Podaj ilość form w zestawie [szt.]:

5. Wybierz rodzaj opaski scalającej i podaj długość zewnętrzną zestawu [cm]:

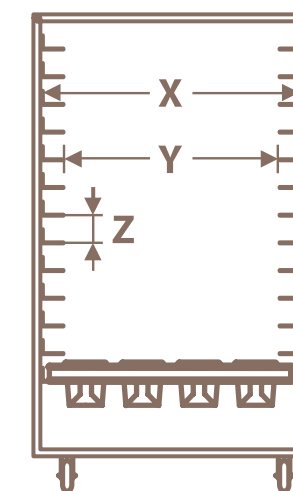
- opaska przyległa
- opaska wystająca

L1  L2



6. Podaj wymiary wózka piekarniczego [cm]:

X  
 Y  
 Z





## Obniżaj koszty. Używaj zestawów form wypiekowych z powłokami nieprzywieralnymi.

Powłoki nieprzywieralne (non-stick), którymi pokrywane są blachy i formy MAGOREX, mają bardzo niski współczynnik tarcia (prawie taki jak lód). Dzięki temu ciasto nie przywiera do blachy. To z kolei obniża koszty związane z natłuszczeniem i czyszczeniem blach oraz form. Dodatkowo dzięki nieprzywieraniu do powierzchni blachy ciasto lepiej rośnie. Skórka tworzy się w odpowiednim tempie, przypieka się równomiernie i zachowuje chrupkość.



Wytrzymałość powłok w dużej mierze zależy od kultury użytkowania blach i form wypiekowych. Powłoki fluoro-polimerowe PoliRex wykazują dłuższą żywotność niż powłoki silikonowe SiliRex i ResiRex. Zachowują swoje właściwości jeszcze po 2.500 do 3.000 cyklach pieczenia. W przypadku silikonu właściwość nieprzywierania ciast obniża się po około 1.000 do 1.500 cyklach pieczenia.

Blachy i formy z powłokami nieprzywieralnymi MAGOREX:

- są odporne zarówno na wysokie jak i niskie temperatury,
- ciasto do nich nie przywiera,
- mają dużą odporność na ścieranie,
- są odporne na czynniki chemiczne i promieniowanie UV,
- posiadają udokumentowane dopuszczenia do kontaktu z żywnością,
- od kilkunastu lat z powodzeniem stosowane są przez polskich piekarzy.



Serwis: regeneracja powłok non-stick.



# ZESTAWY FORM CUKIERNICZYCH



Na zamówienie wykonujemy różne zestawy form cukierniczych



Magorex

## ZESTAWY FORM DO MAKOWCÓW

AluSteel

Wersja z 5 formami w zestawie



Wersja z 6 formami w zestawie



Wymiary pojedynczej formy L x B x H [cm]	Ilość form	Długość zestawu [cm]	Kod
25 x 7,5 x 6	5	58	111884
25 x 7,5 x 6	6	60	111885

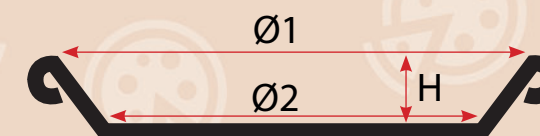


Na zamówienie wykonujemy blachy okrągłe z perforowanym dnem

Magorex

## BLACHY WYPIEKOWE OKRĄGŁE

alumiuniowe, stalowe BlueSteel i AluSteel



Wymiary Ø1 x Q2 x H [cm]	BlueSteel Kod	Aluminium Kod	AluSteel Kod
18 x 16 x 2,5	111896	111894	111898
20 x 18 x 2,5	112310	113001	111899
22 x 20 x 2,5	112311	113002	111900
24 x 22 x 2,5	112312	113003	111901
26 x 24 x 2,5	112313	113004	111902
28 x 26 x 2,5	112314	113005	111599
30 x 28 x 2,5	112315	113006	111600
32 x 30 x 2,5	112316	113007	111601
34 x 32 x 2,5	112317	113008	111903
36 x 34 x 2,5	112318	113009	111904
40 x 38,5 x 2,5	112319	113010	111905
45 x 43 x 3,8	112320	113011	111906
50 x 48 x 3,8	112321	113012	111907
60 x 58 x 2,5	111897	111895	111908







Aluminiowe, z kominem.

Wymiary Ø x H [cm]	Waga wypieku [kg]	Kod
24 x 10	1,2	113014
18 x 9,5	0,75	113015
16 x 8,5	0,5	111864
14,5 x 7,5	0,25	113017
11,5 x 6,5	0,125	113018
9 x 6	0,09	113019



AluSteel, z kominem.

Wymiary Ø x H [cm]	Waga wypieku [kg]	Kod
16 x 8,5	0,5	111865



Stalowa obustronnie pokryta powłoką non-stick.

Wymiary Ø x H [cm]	Waga wypieku [kg]	Kod
16 x 8,5	0,5	111865-ECO



Magorex

aluminiowe



Z kominem.

Wymiary Ø x H [cm]	Waga wypieku [kg]	Kod
17 x 10	0,7	113022
14,5 x 13	0,45	113024
15 x 9	0,45	113026
14 x 7	0,2	113028



Bez kominia.

Wymiary Ø x H [cm]	Waga wypieku [kg]	Kod
17 x 10	0,75	113021
14,5 x 13	0,5	113023
15 x 9	0,5	113025
14 x 7	0,25	113027

## FORMY "PĄCZÓWKI"

aluminiowe



Średnica Ø [cm]	Kod
6	113034
8	113035

aluminiowe



Wymiary Ø górna / Ø dolna x H [cm]	Kod
24 / 22,5 x 3,0	201784
14 / 13 x 2,5	113029
12 / 9,5 x 2,5	113030
10 / 9 x 2,5	113031
9 / 6 x 2,5	113032
7,5 / 6,5 x 2,5	113033

FORMY DO TARTY  
POKRYTE NONSTICK  
na stronie 73

## FORMY DO BISZKOPTÓW

stalowe AluSteel

Na zamówienie wykonujemy formy do  
biszkoptów oraz formy z wyjmowanym dnem.

Magorex



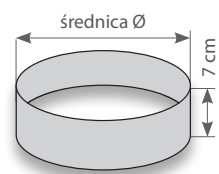
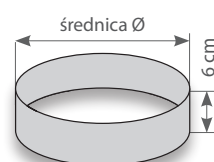
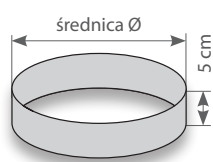
Wymiary Ø duża / Ø mała x L [mm]	Kod
30 / 12 x 90	116247
30 / 20 x 100	116248
24 / 16 x 120	116249
35 / 10 x 115	116250
30 / 30 x 135	116251
35 / 12 x 145	116252
25 / 16 x 145	116253
30 / 10 x 165	116254
35 / 5 x 140	116255

## FORMY Z WYJMOWANYM DNEM



aluminiowe

Ilość sztuk w opakowaniu: 5. Grubość blachy: 2,0 mm.



Wysokość rantu: 5 cm.

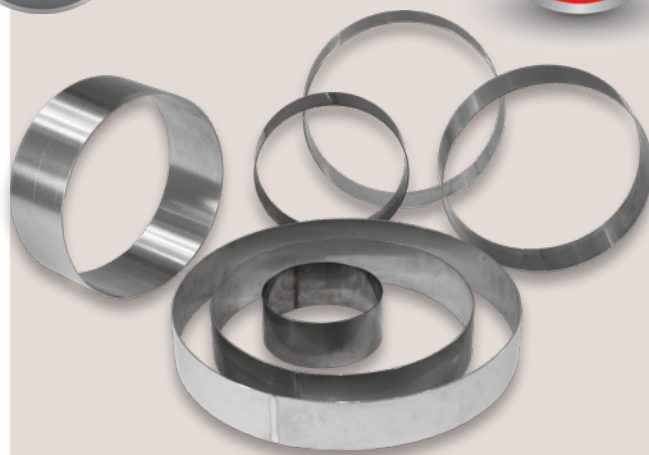
Średnica Ø [cm]	Kod
8	116001
9	116002
10	116003
11	116004
12	116005
13	116006
14	116007
15	116008
16	116009
17	116010
18	116011
19	116012
20	116013
21	116014
22	116015
23	116016
24	116017
25	116018
26	116019
27	116020
28	116021
29	116022
30	116023
31	116024
32	116025
33	116026
34	116027
35	116028
36	116029
37	116030
38	116031
39	116032
40	116033

Wysokość rantu: 6 cm.

Średnica Ø [cm]	Kod
8	116034
9	116035
10	116036
11	116037
12	116038
13	116039
14	116040
15	116041
16	116042
17	116043
18	116044
19	116045
20	116046
21	116047
22	116048
23	116049
24	116050
25	116051
26	116052
27	116053
28	116054
29	116055
30	116056
31	116057
32	116058
33	116059
34	116060
35	116061
36	116062
37	116063
38	116064
39	116065
40	116066

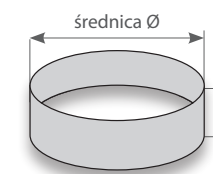
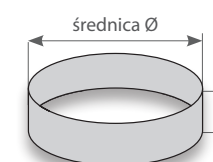
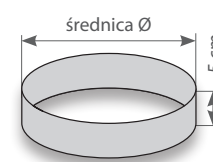
Wysokość rantu: 7 cm.

Średnica Ø [cm]	Kod
8	116067
9	116068
10	116069
11	116070
12	116071
13	116072
14	116073
15	116074
16	116075
17	116076
18	116077
19	116078
20	116079
21	116080
22	116081
23	116082
24	116083
25	116084
26	116085
27	116086
28	116087
29	116088
30	116089
31	116090
32	116091
33	116092
34	116093
35	116094
36	116095
37	116096
38	116097
39	116098
40	116099



ze stali nierdzewnej

Ilość sztuk w opakowaniu: 5. Grubość blachy: 1,5 mm.



Wysokość rantu: 5 cm.

Średnica Ø [cm]	Kod
8	116100
9	116101
10	116102
11	116103
12	116104
13	116105
14	116106
15	116107
16	116108
17	116109
18	116110
19	116111
20	116112
21	116113
22	116114
23	116115
24	116116
25	116117
26	116118
27	116119
28	116120
29	116121
30	116122
31	116123
32	116124
33	116125
34	116126
35	116127
36	116128
37	116129
38	116130
39	116131
40	116132

Wysokość rantu: 6 cm.

Średnica Ø [cm]	Kod
8	116133
9	116134
10	116135
11	116136
12	116137
13	116138
14	116139
15	116140
16	116141
17	116142
18	116143
19	116144
20	116145
21	116146
22	116147
23	116148
24	116149
25	116150
26	116151
27	116152
28	116153
29	116154
30	116155
31	116156
32	116157
33	116158
34	116159
35	116160
36	116161
37	116162
38	116163
39	116164
40	116165

Wysokość rantu: 7 cm.

Średnica Ø [cm]	Kod
8	116166
9	116167
10	116168
11	116169
12	116170
13	116171
14	116172
15	116173
16	116174
17	116175
18	116176
19	116177
20	116178
21	116179
22	116180
23	116181
24	116182
25	116183
26	116184
27	116185
28	116186
29	116187
30	116188
31	116189
32	116190
33	116191
34	116192
35	116193
36	116194
37	116195
38	116196
39	116197
40	116198



aluminiowe



Średnica Ø [cm]	Kod
20	116200
22	116201
24	116202
26	116203
28	116204
30	116205
32	116206

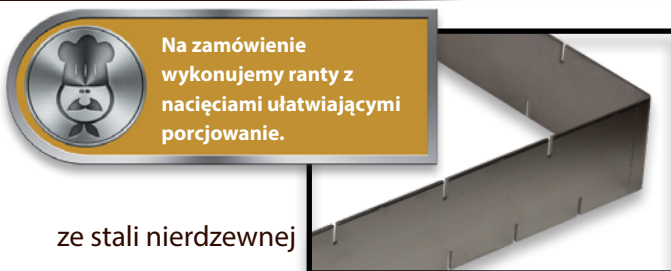
## RANTY PROSTOKĄTNE



aluminiowe

Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu H [cm]	Kod
58,5 x 38,5	5	116207
38,5 x 28,5	5	116209
58,5 x 38,5	6	116208
38,5 x 28,5	6	116210



ze stali nierdzewnej

Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu H [cm]	Kod
58,5 x 38,5	5	116211
38,5 x 28,5	5	116213
58,5 x 38,5	6	116212
38,5 x 28,5	6	116214

Na zamówienie wykonujemy ranty z nacięciami ułatwiającymi porcjowanie.

## BLACHY PŁASKIE (BEZ RANTÓW)



aluminiowe

Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 30	110048
60 x 40	110046
65 x 53	111772

Grubość blachy: 2,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 30	110047
60 x 40	110045
65 x 53	111773



ze stali nierdzewnej

Grubość blachy: 1,0 mm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 30	116221
60 x 40	116219
65 x 53	111774

Grubość blachy: 1,5 mm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 30	116222
60 x 40	116220
65 x 53	111775

aluminiowe

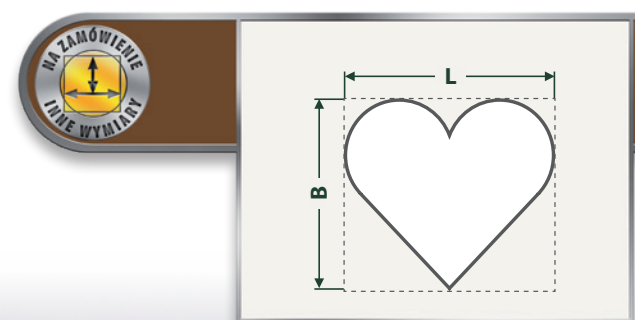
Grubość blachy: 2,0 mm. Wysokość rantu: 5 cm.



Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu H [cm]	Kod
16 x 16	5	116223
18 x 18	5	116224
20 x 20	5	116225
22 x 22	5	116226
24 x 24	5	116227

ze stali nierdzewnej

Grubość blachy: 1,5 mm. Wysokość rantu: 5 cm.



Wymiary L x B [cm]	Wysokość rantu H [cm]	Kod
16 x 16	5	116228
18 x 18	5	116229
20 x 20	5	116230
22 x 22	5	116231
24 x 24	5	116232

# Ranty o różnych kształtach, także rozsuwane, na zamówienie!





sklep.magorex.pl

24h/7

łatwo

szybko

wygodnie



Sprzedż internetowa  
**Sylwia Bosak**  
tel. +48 68 303 04 90, +48 691 671 872  
sylwia.bosak@magorex.pl





# Wózki piekarnicze do pieców obrotowych.

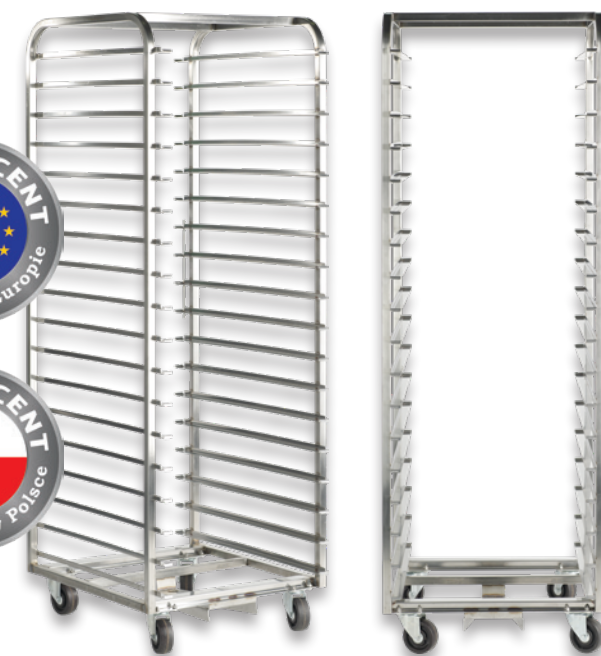




do pieców MIWE i ROTOTHERM



do pieców WINKLER



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
78 x 64 x 180	78 x 58	14	10,9	112172
		16	9,5	112173
		18	8,5	112174
		20	7,6	112175
80 x 66 x 180	80 x 60	14	10,9	112176
		16	9,5	112177
		18	8,5	112178
		20	7,6	112179
98 x 64 x 180	98 x 58	14	10,9	112180
		16	9,5	112181
		18	8,5	112182
		20	7,6	112183

Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
81 x 64 x 188	78 x 58	14	12,0	112184
		16	10,5	112185
		18	9,3	112186
		20	8,3	112187
83 x 66 x 188	80 x 60	14	12,0	112188
		16	10,5	112189
		18	9,3	112190
		20	8,3	112191
101 x 64 x 188	98 x 58	14	12,0	112192
		16	10,5	112193
		18	9,3	112194
		20	8,3	112195

do pieców ROTO PASSAT



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
78 x 64 x 174,5	78 x 58	14	10,9	112220
		16	9,5	112221
		18	8,5	112222
		20	7,5	112223
80 x 60 x 174,5	80 x 60	14	10,9	112224
		16	9,5	112225
		18	8,5	112226
		20	7,5	112227
98 x 64 x 174,5	98 x 58	14	10,9	112228
		16	9,5	112229
		18	8,5	112230
		20	7,5	112231

do pieców REVENT



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
78 x 64 x 183	78 x 58	14	11,4	112232
		16	10	112233
		18	8,8	112234
		20	7,9	112235
80 x 66 x 183	80 x 60	14	11,4	112236
		16	10	112237
		18	8,8	112238
		20	7,9	112239
98 x 64 x 183	98 x 58	14	11,4	112240
		16	10	112241
		18	8,8	112242
		20	7,9	112243

Magorex®

Wózki piekarnicze  
na zamówienie



do pieców SVEBA DAHLEN



Wykonany ze stali nierdzewnej. Dolny najazd.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
78 x 64 x 180	78 x 58	14	11,4	112200
		16	10,0	112201
		18	8,8	112202
		20	7,9	112203
80 x 66 x 180	80 x 60	14	11,4	112204
		16	10,0	112205
		18	8,8	112206
		20	7,9	112207

Wykonany ze stali nierdzewnej. Górny najazd.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
78 x 64 x 187,5	78 x 58	14	11	112208
		16	9,7	112209
		18	8,5	112210
		20	7,8	112211
80 x 66 x 187,5	80 x 60	14	11	112212
		16	9,7	112213
		18	8,5	112214
		20	7,8	112215

Wykonany ze stali nierdzewnej. Bez najazdu V32.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
78 x 64 x 180	78 x 58	14	11	111604
		16	9,7	111605
		18	8,5	111606
		20	7,8	111607
80 x 66 x 180	80 x 60	14	11	111608
		16	9,7	111609
		18	8,5	111610
		20	7,8	111611

W standardzie koła termoodporne z widelcem ocynkowanym.



W niektórych przypadkach istnieje możliwość wykonania wózków pasujących do dwóch typów pieców.



do pieców BONGARD 8.63



do pieców AGIV FORNI



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
83 x 66 x 172	80 x 60	14	11,0	112216
		16	9,7	112217
		18	8,6	112218
		20	7,8	112219

Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
82 x 66 x 195,5	80 x 60	14	12,2	112196
		16	10,6	112197
		18	9,4	112198
		20	8,4	112199



## HAEM w żelu

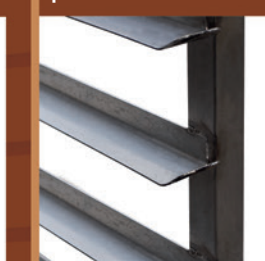
Sprawdzony środek do czyszczenia wózków piekarniczych. Skutecznie rozpuszcza nagar i usuwa zapieczone zabrudzenia powstałe na skutek wielokrotnego pieczenia. Nie niszczy czyszczonych powierzchni i nie powoduje korozji. Doskonale czyści stal, stal nierdzewną i aluminium. Jest biodegradowalny.



przed



po



HAEM w żelu nanosi się pędzlem na wózek i pozostawia na ok. 24 godziny. Środek nie spływa i utrzymuje się aż nagar rozmięknie i odejdzie od czyszczonej powierzchni. Następnie spłukuje się wózek wodą. Gotowe.



do bułek



do chleba, typ V



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
150 x 55 x 155	5	15	114043
150 x 55 x 183	6	15	114044

Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Powierzchnia robocza [m <sup>2</sup> ]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
155 x 66 x 154	7,9	8	16	114040
155 x 66 x 172	8,9	9	16	114041
155 x 66 x 190	9,9	10	16	114042

do chleba, standardowe



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Powierzchnia robocza [m <sup>2</sup> ]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
150 x 55 x 154	6,00	8	16	114037
150 x 55 x 172	6,75	9	16	114038
150 x 55 x 190	7,50	10	16	114039

## SZYBKIE STUDZENIE na wózkach typu V



Na zamówienie:  
inne wymiary  
i rodzaje wózków  
do studzenia





typ Z



Wykonany ze stali nierdzewnej.  
Konstrukcja w kształcie „Z” pozwala na składowanie „wózek w wózek”. Oszczędność miejsca i porządek.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
60,0 x 46,5 x 177,0	60 x 40	14	11,5	114001
		15	10,7	114002
		16	10,0	114003
		18	8,9	114004
		20	8,0	114005

standardowe, typ H



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Wymiary kasty L x B [cm]	Ilość półek	Odległość między półkami [cm]	Kod
60 x 46,5 x 180	60x40	58,5 x 38,5	14	11,5	111406
			15	10,7	111407
			16	10,0	111408
			18	8,9	111409
			20	8,0	111410
78 x 64 x 180	78 x 58	76,5 x 56,5	14	11,4	114047
			15	10,6	114048
			16	10,0	114049
			18	8,8	114050
			20	7,9	114051
80 x 66 x 180	80 x 60	78,5 x 58,5	14	11,4	114052
			15	10,6	114053
			16	10,0	114054
			18	8,8	114055
			20	7,9	114056
98 x 64 x 180	98 x 58	96,5 x 56,5	14	11,4	114057
			15	10,6	114058
			16	10,0	114059
			18	8,8	114060
			20	7,9	114061



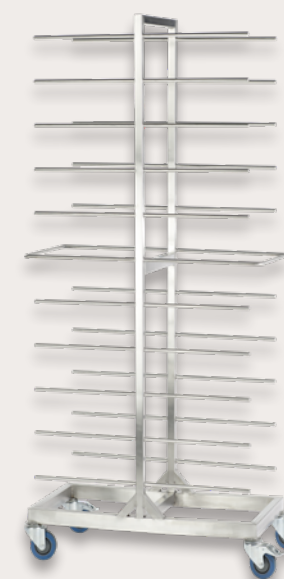
Na zamówienie:  
inne wymiary wózków transportowych.

Wykonany ze stali nierdzewnej.  
Średnica szpilki (pręta z którego są wykonane półki): 12 mm.



Pojedyncze, standardowe.

Wymiary L x B x H [cm]	Ilość poziomów	Odległość między półkami [cm]	Kod
55 x 44 x 181	14	10,3	114009
	15	9,5	114010
	16	8,7	114011
	18	7,6	114012
	20	6,6	114013



Podwójne.

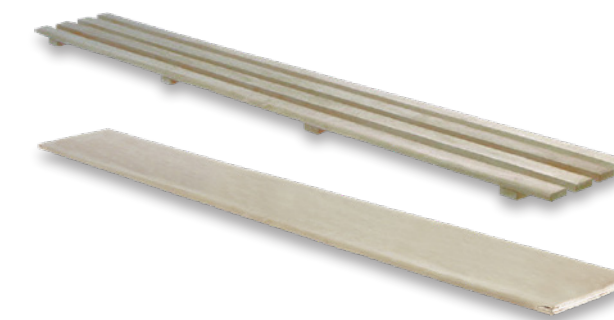
Wymiary L x B x H [cm]	Ilość poziomów	Odległość między półkami [cm]	Kod
95 x 44 x 186	14	10,3	114014
	15	9,5	114015
	16	8,7	114016
	18	7,6	114017
	20	6,6	114018



Wykonany ze stali nierdzewnej. Ilość poziomów: 6. Odległość między poziomami na podkłady: 22 cm. Średnica szpilki: 20 mm.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary podkładu L x B [cm]	Kod
229 x 75 x 170	220 x 30	122016
Odległość szpilek na podkłady 180cm		

### PODKŁADY DREWNIANE



Wykonane z drewna liściastego.

Rodzaj	Wymiary L x B [cm]	Kod
ażurowe	220 x 30	122017
pełne	220 x 30	122018



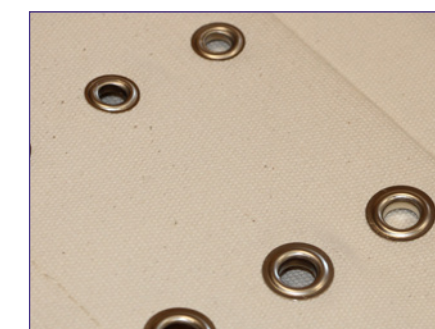
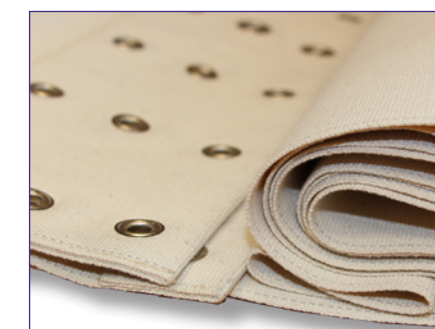




Trwała i lekka konstrukcja.  
Wykonane ze specjalnie przygotowanego  
profilu aluminiowego. Rolki wyposażone w łożyska.  
Nierdzewne elementy złączne. Trwałe płótno – 100% bawełny.



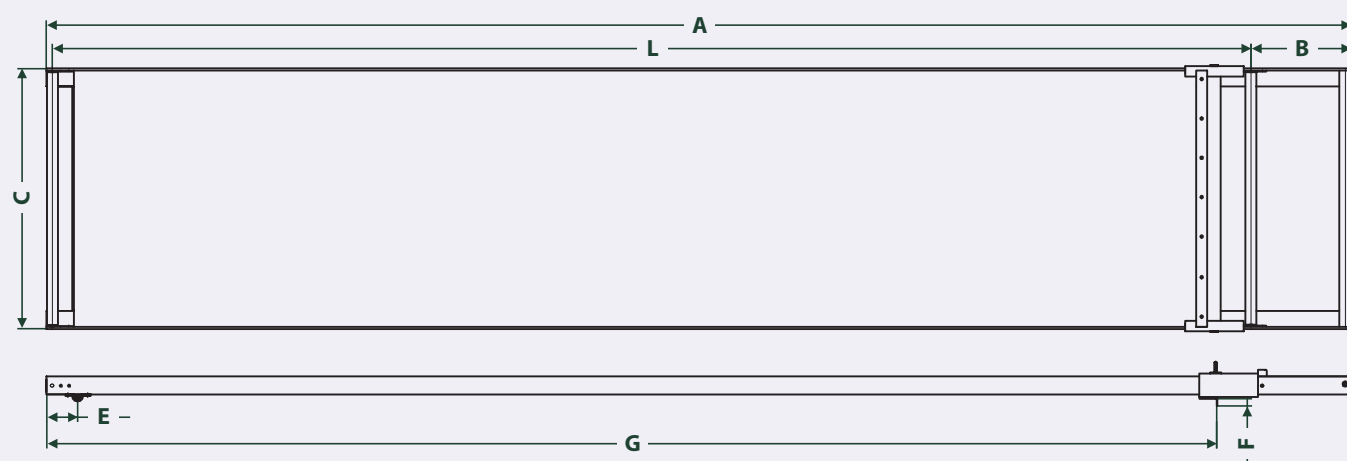
MINIWRZUTNIKI - Wymiary A x C [cm] / opis	Kod
80 x 60 / w zestawie z płótnem	200288



Skład: 100% bawełny.  
Okucia i obszyte krawędzie w standardzie.

## APARATY ZAŁADOWCZE

na zamówienie



Potrzebujesz aparatu załadowczego idealnie dopasowanego do Twoich wymagań? Skontaktuj się z działem handlowym MAGOREX. Wyprodukujemy dokładnie taki aparat, jakiego potrzebujesz, aby przyspieszyć i zoptymalizować pracę w Twojej piekarni.

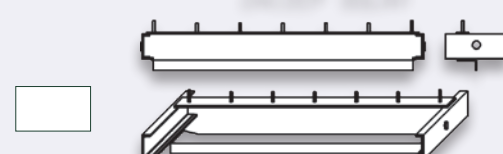
Podaj wymiary aparatu załadowczego [mm]:

- L Odległość od osi rolki do osi rolki
- A Całkowita długość aparatu
- C Szerokość aparatu
- B Odległość od osi rolki do początku uchwytu
- G Odległość od końca aparatu do zaczepu
- F Wysokość zaczepu
- E Odległość rolki od końca aparatu

## ZACZEP BOCZNY

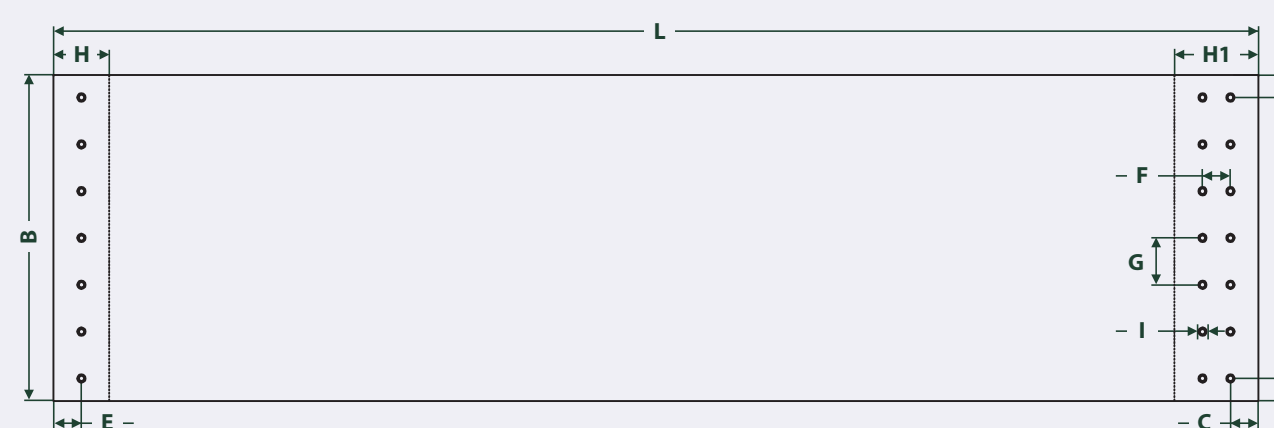


## ZACZEP DOLNY



## PŁÓTNA

na zamówienie



Potrzebujesz płótna idealnie dopasowanego do Twoich wymagań? Skontaktuj się z działem handlowym MAGOREX. Wyprodukujemy dokładnie takie płótno, jakiego potrzebujesz, aby przyspieszyć i zoptymalizować pracę w Twojej piekarni.

Podaj wymiary aparatu załadowczego [mm]:

- L Całkowita długość płótna po rozłożeniu
- B Szerokość płótna
- C Odległość osi oczka do początku płótna
- D Odległość osi oczka do brzegu płótna
- E Odległość osi oczka do końca płótna
- H Szerokość zawinięcia – koniec płótna
- H1 Szerokość zawinięcia – początek płótna
- F Odległość między osiami oczek
- G Odległość między osiami oczek
- I Średnica oczka





## WÓZKI I APARATY ZAŁADOWCZE

### WÓZEK NA APARATY ZAŁADOWCZE

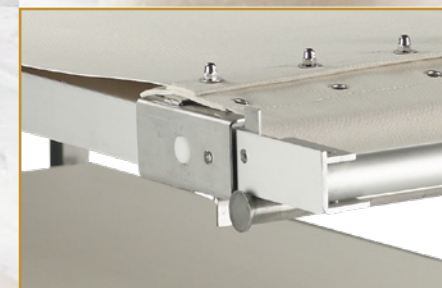


Wykonany ze stali nierdzewnej.  
Wypozone w koła.  
Jedna półka wysuwana.  
Konstrukcja składana. Ilość półek: 10.  
Odległość między półkami na aparaty: 16 cm.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary aparatu załadowczego L x B [cm]	Kod
197 x 66 x 187,5	190 x 58	122019
207 x 66 x 187,5	200 x 58	122020
217 x 66 x 187,5	210 x 58	122021
227 x 66 x 187,5	220 x 58	122022
237 x 66 x 187,5	230 x 58	122023
247 x 66 x 187,5	240 x 58	122024
257 x 66 x 187,5	250 x 58	122025
267 x 66 x 187,5	260 x 58	122026
277 x 66 x 187,5	270 x 58	122027
287 x 66 x 187,5	280 x 58	122028
297 x 66 x 187,5	290 x 58	122029
307 x 66 x 187,5	300 x 58	122030



Wózki składane,  
do samodzielnego  
montażu.



Na zamówienie:  
wózki i aparaty  
wg Twoich wymiarów.







Wykonane ze stali nierdzewnej. Na kołach.  
Inne wymiary na zamówienie.

Wymiary zewnętrzne L x B x H [cm]	Ilość mąki [l]	Kod
44,0 x 53,5 x 73,0	100	114021
44,0 x 63,5 x 73,0	125	114022
44,0 x 73,5 x 73,0	150	114023



Wytrzymałe i solidne koła.



Zaoblone dno ułatwia opróżnianie pojemnika.



Wygodna, samoblokująca się w pozycji otwartej pokrywa.



Wykonany ze stali nierdzewnej. Na worki do 30 kg.

Wymiary L x B x H [cm]	Ilość worków	Kod
56 x 50 x 78	2	111782
83 x 50 x 78	3	122051
110 x 50 x 78	4	122052
136 x 50 x 78	5	122053



Magorex



Wykonany ze stali nierdzewnej. Wózek w komplecie z miskami.  
Ilość misek: 8. Miski z polietylenu dostępne są również osobno.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary miski L x B x H [cm]	Kod
67 x 47 x 176	61 x 44 x 16	114019



## MISKI Z POLIETYLENU



Prostokątne, wykonane z polietylenu.  
Pojemność: 25 litrów. Pasują do wózka na miski nr 114019.

Wymiary L x B [cm]	Kod
61 x 44 x 16	121010



Magorex



Wózek ze stali nierdzewnej w komplecie  
z pojemnikami GN typu 1/1. Ilość pojemników GN: 5.  
Pokrywy trwale przymocowane do wózka.  
Pojemniki GN dostępne są także osobno (str. 132).

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary pojemnika GN L x B x H [cm]	Kod
38,2 x 53,5 x 142	32,5 x 53 x 20	114020

## WÓZEK KELNERSKI SKŁADANY



Wykonany ze stali nierdzewnej. Do samodzielnego montażu.  
Inne wymiary na zamówienie.

Wymiary L x B x H [cm]	Ilość półek	Kod
86 x 54 x 92	2	114024
86 x 54 x 92	3	114025





Wykonany ze stali nierdzewnej.  
Opcjonalnie: spawany uchwyt (na zamówienie).

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary wózka na kosze L x B x H [cm]	Kod
76 x 47 x 155	61 x 41 x 13	114046



Wykonany ze stali nierdzewnej.  
Opcjonalnie: spawany uchwyt (na zamówienie).

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary kosza L x B [cm]	Kod
61,0 x 41,0 x 12,5	60 x 40	114045
<b>wersja z odbojami</b>		
61,0 x 41,0 x 12,5	60 x 40	111934

### WÓZEK NA BLACHY

do blach 2 rantowych  
czyszczonych w czyszczarkach



Wykonany ze stali nierdzewnej.  
Maksymalne obciążenie wózka (ilość blach): 100.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Kod
106 x 67 x 113	78 x 58	114070
108 x 67 x 113	80 x 60	114071
126 x 67 x 113	98 x 58	114072

do składowania, transportu i suszenia



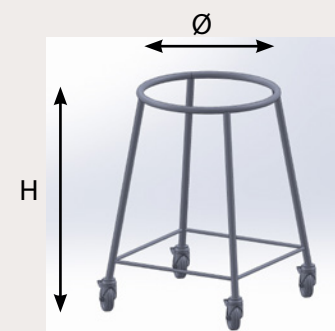
Wykonane ze stali nierdzewnej.  
Pojemność (ilość blach z rantem o wys. 2 cm): 80.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Kod
66 x 63 x 185	60 x 40	114062
84 x 81 x 185	78 x 58	114063
86 x 83 x 185	80 x 60	114064

### WÓZEK POD KOCIOŁKI

Wykonywany na zamówienie.

Zainteresowanych prosimy o podanie wysokości (H) i średnicy wewnętrznej (Ø).



Wykonany ze stali nierdzewnej. Wszystkie ściany wózka łącznie z drzwiami izolowane styropianem gr. 2 cm.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość poziomów	Kod
65,0 x 45,5 x 175,0	60 x 40	13	111094

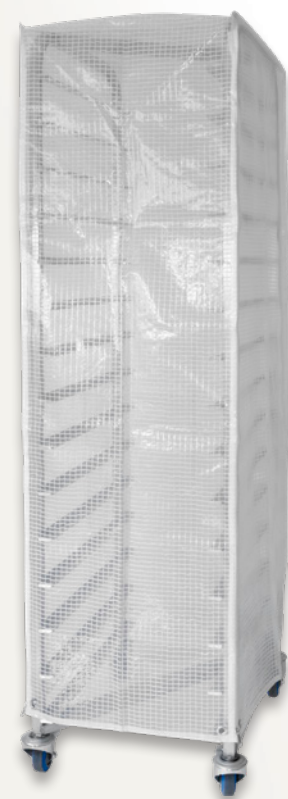
### WÓZEK ZABUDOWANE



Wykonany ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Ilość poziomów	Kod
65 x 47 x 180	60 x 40	15	111826





Wymiary L x B x H [cm]	Wymiary blachy L x B [cm]	Kod
64 x 49 x 165	60 x 40	111780
86 x 72 x 165	78 x 58	111777
86 x 72 x 165	80 x 60	111779
107 x 72 x 165	98 x 58	111778



Magorex



Koła termoodporne.



Średnica koła [mm]	Grubość koła [mm]	Zakres temperatury pracy [°C]	Udźwig koła [kg]	Kod
80	35	-20 / +250	150	112244
100	40	-25 / +280	240	112245

Zestawy z płytą montażową, termoodporne. Widelec ze stali ocynkowanej. Rozstaw otworów: 80 x 60 mm. Średnica otworów: 9 mm.



Średnica koła [mm]	Wysokość zestawu [mm]	Zakres temperatury pracy [°C]	Udźwig zestawu [kg]	Kod
80	106	-20 / +250	150	112246
100	130	-25 / +280	240	112247

Zestawy z otworem montażowym, termoodporne. Widelec ze stali ocynkowanej. Średnica otworu: 12 mm.



Średnica koła [mm]	Wysokość zestawu [mm]	Zakres temperatury pracy [°C]	Udźwig zestawu [kg]	Kod
100	128	-20 / +280	150	112248

Na zamówienie: zestawy kół z widełcem ze stali nierdzewnej (mają wyższe właściwości kwasoodporne).

Zestawy z płytą montażową. Widelec ze stali ocynkowanej. Rozstaw otworów: 80 x 60 mm. Średnica otworów: 9,6 mm. Bez hamulca.



Średnica koła [mm]	Wysokość zestawu [mm]	Zakres temperatury pracy [°C]	Udźwig zestawu [kg]	Kod
80	105	-30 / +80	150	114026
100	128	-30 / +80	150	114027
125	156	-30 / +80	150	114028

Zestawy z płytą montażową. Widelec ze stali ocynkowanej. Rozstaw otworów: 80 x 60 mm. Średnica otworów: 9,6 mm. Z hamulcem.



Średnica koła [mm]	Wysokość zestawu [mm]	Zakres temperatury pracy [°C]	Udźwig zestawu [kg]	Kod
80	105	-30 / +80	150	114029
100	128	-30 / +80	150	114030
125	156	-30 / +80	150	114031

Zestawy z otworem montażowym. Widelec ze stali ocynkowanej. Średnica otworu: 12,3 mm. Bez hamulca.



Średnica koła [mm]	Wysokość zestawu [mm]	Zakres temperatury pracy [°C]	Udźwig zestawu [kg]	Kod
80	105	-30 / +80	150	114032
100	128	-30 / +80	150	114033

Zestawy z otworem montażowym. Widelec ze stali ocynkowanej. Średnica otworu: 12,3 mm. Z hamulcem.



Średnica koła [mm]	Wysokość zestawu [mm]	Zakres temperatury pracy [°C]	Udźwig zestawu [kg]	Kod
80	105	-30 / +80	150	114034
100	128	-30 / +80	150	114035

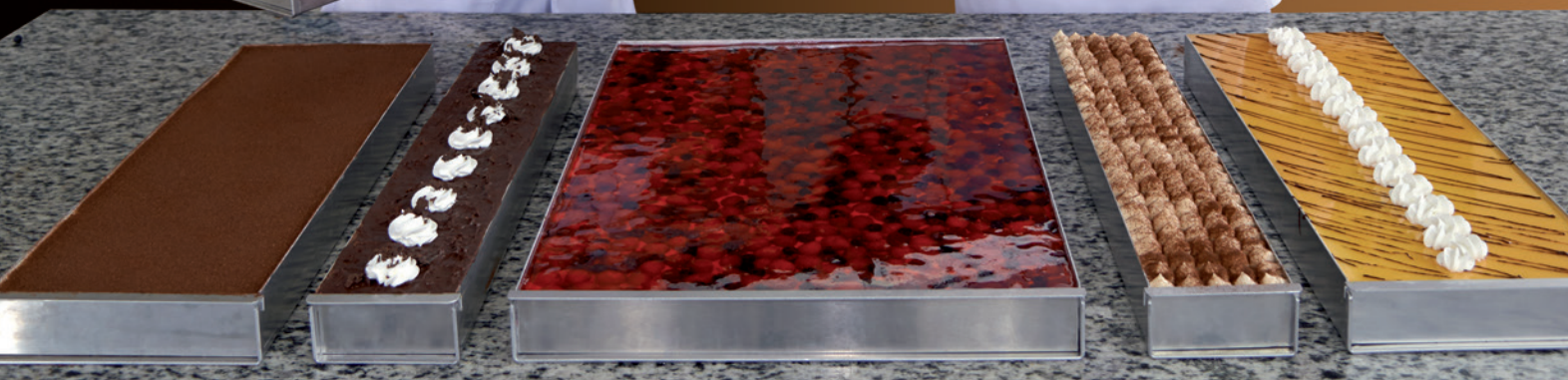
Magorex



# Pieczenie i eksponowanie w tej samej blasze



Blachy zamykane (zwane też blachami z otwieranym/wyjmowanym rantem) skutecznie oszczędzają czas. Ciasto jest pieczone, dekorowane i przewożone do sklepów w tej samej blasze. Po wyjęciu jednego rantu jest sprzedawane prosto z blachy. Wygoda i oszczędność.



Mając do dyspozycji różne standardowe szerokości blach 10, 20, 30, 40 cm i długości 40, 58, 60 cm, jesteśmy w stanie uzyskać bardzo atrakcyjnie wyglądającą witrynę.

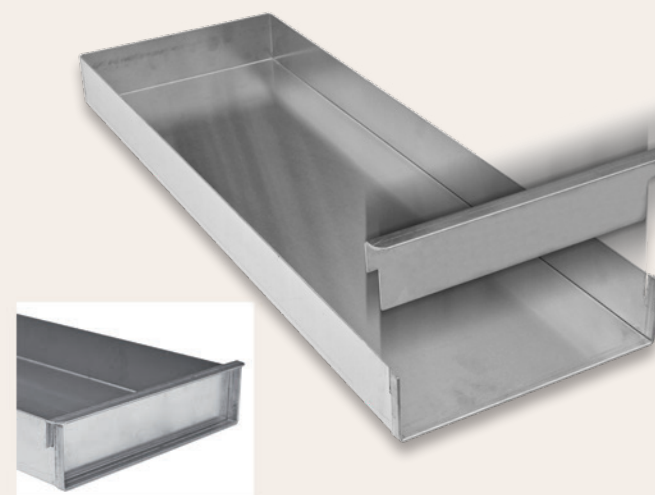


## Na zamówienie - Osłonki blach cukierniczych zamykanych



## BLACHY CUKIERNICZE ZAMYKANE, ALUMINIOWE

Blachy z wyjmowanym jednym rantem. Wysokość rantu: 5 cm. Grubość blachy: 1,5 mm.



Zatyczki: typ A.

Wymiary L x B [cm]	Długość zatyczki [cm]	Kod
58 x 10	10	110049
58 x 20	20	110050
58 x 40	40	110051
60 x 10	10	111847
60 x 20	20	110052
60 x 40	40	110053
40 x 30	30	110054



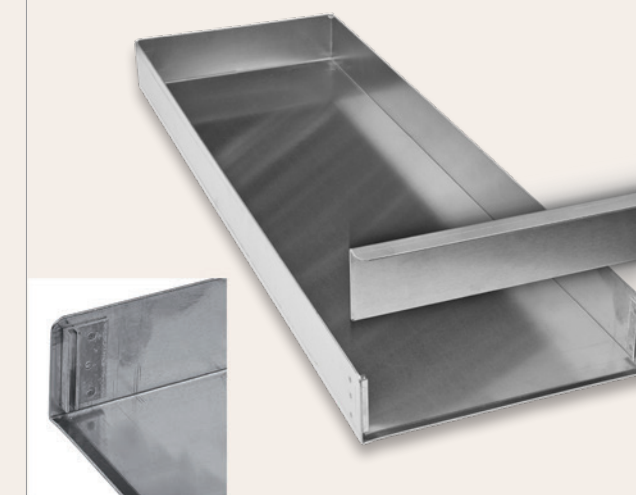
Zatyczki: typ S.

Wymiary L x B [cm]	Długość zatyczki [cm]	Kod
58 x 10	10	111814
58 x 20	20	111815
58 x 40	40	111816
60 x 10	10	111849
60 x 20	20	111817
60 x 40	40	111818
40 x 30	30	111819



Zatyczki: typ V.

Wymiary L x B [cm]	Długość zatyczki [cm]	Kod
58 x 10	10	111808
58 x 20	20	111809
58 x 40	40	111810
60 x 10	10	111848
60 x 20	20	111811
60 x 40	40	111812
40 x 30	30	111813



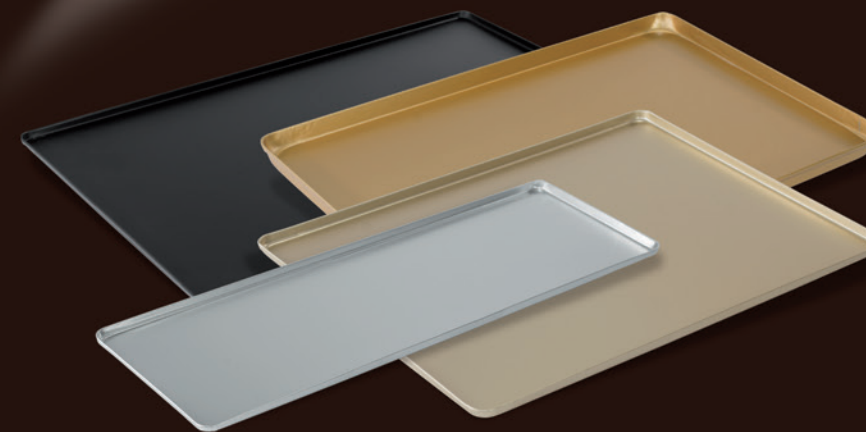
Zatyczki: typ F.

Wymiary L x B [cm]	Długość zatyczki [cm]	Kod
58 x 10	10	111820
58 x 20	20	111821
58 x 40	40	111822
60 x 10	10	111850
60 x 20	20	111823
60 x 40	40	111824
40 x 30	30	111825





Magorex®

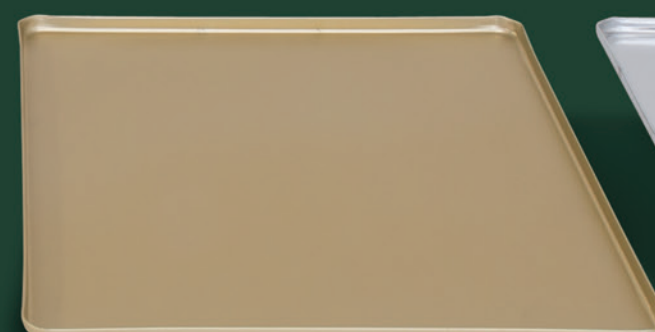


Powierzchnia tac w kolorze srebrnym to podstawowa wersja ich wykończenia. Podczas produkcji powierzchnia poddawana jest trawieniu. W wyniku tego procesu aluminium ma ładną, jednolitą srebrną barwę oraz nie brudzi rąk.



Powierzchnia tac w kolorze złotym, szampan i czarnym poddawana jest w trakcie produkcji specjalnej obróbce. Najpierw trawieniu, a następnie procesowi anodowania, który podnosi twardość powierzchni. W końcowej fazie tace zabarwia się chemicznie na kolor. Powierzchnia tac w kolorze czarnym może być ównież pokryta farbami proszkowymi.

# TACE WYSTAWOWE





aluminiowe

Wykonane z aluminium o grubości 0,8 mm 4 rantowe.  
Zawinięte brzegi dodatkowo usztywniają i wzmacniają tacę.

Srebrny trawiony, rant 1 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110010
40 x 30	110008
48 x 32	110006
60 x 20	110004
60 x 40	110002
30 x 20	209592

Srebrny trawiony, rant 2 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110009
40 x 30	110007
48 x 32	110005
60 x 20	110003
60 x 40	110001
30 x 20	209593

Szampan anodowany, rant 1 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110020
40 x 30	110018
48 x 32	110016
60 x 20	110014
60 x 40	110012
30 x 20	209594

Szampan anodowany, rant 2 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110019
40 x 30	110017
48 x 32	110015
60 x 20	110013
60 x 40	110011
30 x 20	209595

Złoty anodowany, rant 1 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110030
40 x 30	110028
48 x 32	110026
60 x 20	110024
60 x 40	110022
30 x 20	209596



Magorex

aluminiowe

Złoty anodowany, rant 2 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110029
40 x 30	110027
48 x 32	110025
60 x 20	110023
60 x 40	110021
30 x 20	209597

Czarny malowany, rant 1 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110040
40 x 30	110038
48 x 32	110036
60 x 20	110034
60 x 40	110032
30 x 20	209598

Czarny malowany, rant 2 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	110039
40 x 30	110037
48 x 32	110035
60 x 20	110033
60 x 40	110031
30 x 20	209599

Czarny anodowany, rant 1 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	203003
40 x 30	203004
48 x 32	203005
60 x 20	203006
60 x 40	203007
30 x 20	209590

Czarny anodowany, rant 2 cm.

Wymiary L x B [cm]	Kod
40 x 25	203009
40 x 30	203010
48 x 32	203011
60 x 20	203012
60 x 40	203013
30 x 20	209591



Magorex



## Aluminiowe tace wystawowe z narożnikami wyoblانymi

Najbardziej higieniczne rozwiązanie. Wyoblone narożniki ułatwiają zachowanie czystości. Żadnych spawów. Krawędzie ucięte z laserową precyzją. Wykonane z jednego kawałka aluminium. Powierzchnia anodowana w kolorze złota, szampańskim i czerni, trawiona srebrna lub malowana na czarno.

### NOWOŚĆ!

- Dowolne wymiary.
- Idealnie dopasowane do witryny wystawowej.
- Dzięki skomputeryzowanej technologii produkcji i obróbce laserowej MAGOREX dostarczy Ci tace dokładnie takie jakich potrzebujesz.



aluminiowe



Grubość: 1,0 mm. 3 rantowe, wysokość rantu: 2 cm.  
Tace wykonywane są metodą gięcia i spawania w narożnikach.  
Wszystkie krawędzie są zawinięte (podwójne), co sprawia,  
że tace są sztywne i stabilne.

Wykonanie	Wymiary L x B [cm]	Kod
srebrny trawiony	60 x 40	110041
szampan anodowany	60 x 40	110043
złoty anodowany	60 x 40	110042
czarny malowany	60 x 40	110044

ze stali nierdzewnej

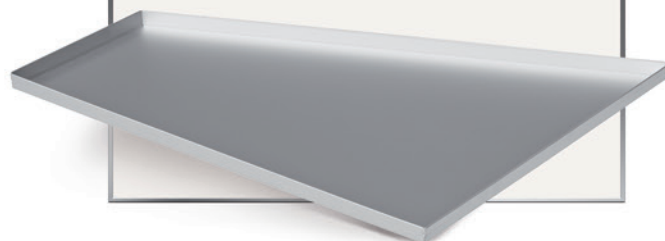


Grubość: 0,8 mm. 3 i 4 rantowe, wysokość rantu: 2 cm.  
Tace wykonywane są metodą gięcia i spawania w narożnikach.  
Wszystkie krawędzie są zawinięte (podwójne), co sprawia,  
że tace są sztywne i stabilne.

Wykonanie	Wymiary L x B [cm]	Kod
3 rantowe	40 x 30	110060
	60 x 40	110059
4 rantowe	40 x 30	110058
	60 x 40	110057



Możliwe jest wykonanie tac w kształcie trapezu – praktyczne i eleganckie rozwiązanie do lad narożnikowych lub półokrągłych.



aluminiowe



Grubość: 1,0 mm. Ranty podgięte pod kątem 45°.

Wykonanie	Wymiary L x B [cm]	Kod
srebrny trawiony	13,5 x 27,5	111066
	17,5 x 27,5	111067
szampan anodowany	13,5 x 27,5	111602
	17,5 x 27,5	111603
złoty anodowany	13,5 x 27,5	111068
	17,5 x 27,5	111069



Na zamówienie: inne wymiary



Magorex

aluminiowe



Ilość muld: 7.

Średnica otworów perforacji: 3 mm.

Wykonanie	Wymiary L x B [cm]	Kod
srebrny trawiony	58 x 8,5	111426
	58 x 17	111427
szampan anodowany	58 x 8,5	111422
	58 x 17	111423
złoty anodowany	58 x 8,5	111411
	58 x 17	111412
czarny malowany	58 x 8,5	110064
	58 x 17	110065
czarny anodowany	58 x 8,5	204344
	58 x 17	203016

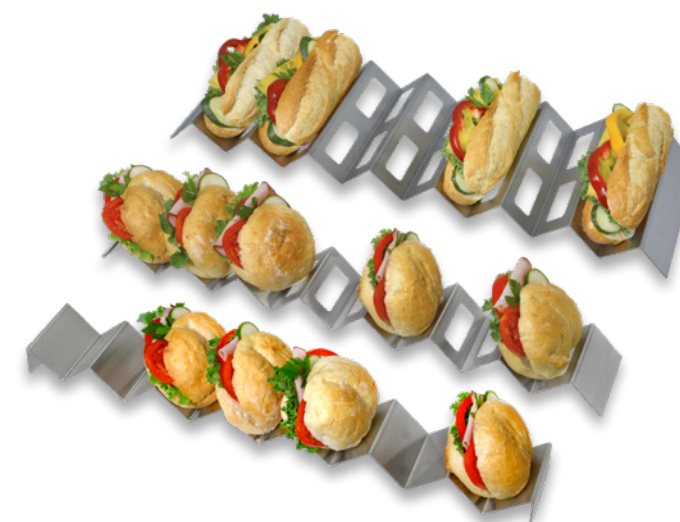
Lite, bez otworów.

Wykonanie	Wymiary L x B [cm]	Kod
srebrny trawiony	58 x 8,5	111428
	58 x 17	111429
szampan anodowany	58 x 8,5	111424
	58 x 17	111425
złoty anodowany	58 x 8,5	111413
	58 x 17	111414
czarny malowany	58 x 8,5	110080
	58 x 17	110081
czarny anodowany	58 x 8,5	204346
	58 x 17	204345



Magorex

ze stali nierdzewnej



Ilość muld: 7.

Okienka.

Wymiary L x B [cm]	Kod
58 x 8,5	110066
58 x 17	110067

Lite, bez otworów.

Wymiary L x B [cm]	Kod
58 x 8,5	110082
58 x 17	110083



Na zamówienie: stojaki na kanapki, typu fala w innych wymiarach i rozwiązaniach.



## STOJAKI DO TORTÓW, TRADYCYJNE

ze stali  
nierdzewnej

Talerze okrągłe.

Średnice talerzy Ø [cm]	Ilość pięter	nierdzewne Kod	alumiowe Kod
24 / 30 / 35	3	115007	111922
18 / 24 / 30 / 35	4	115008	111923
18 / 24 / 30 / 35 / 40	5	115009	111924



alumiowe



## POJEMNIKI TERMICZNE

na torty na stojakach

Wykonane ze styropianu.  
Dostarczane bez stojaka. Pod stojaki do tortów, tradycyjne.

Ilość pięter stojaka	Kod
3 lub 4	115010

## CZĘŚCI DO STOJAKÓW NA TORTY

ze stali nierdzewnej lub aluminium



Rodzaj	nierdzewne Kod	alumiowe Kod
talerz okrągły (Ø 18 cm)	115015	111925
talerz okrągły (Ø 24 cm)	115016	111926
talerz okrągły (Ø 30 cm)	115017	111927
talerz okrągły (Ø 35 cm)	115018	111928
talerz okrągły (Ø 40 cm)	115019	111929
ślupek (Ø 4 x 17,4 cm)	115020	111930
śruba imbusowa	115021	
stopka	115022	

## STOJAKI DO TORTÓW, RÓŻNE KSZTAŁTY

ze stali nierdzewnej



Rozeta 3.

Średnice talerzy Ø [cm]	Ilość pięter	Kod
24,5 / 30,5 / 33	3	115011



Banan.

Średnice talerzy Ø [cm]	Ilość pięter	Kod
28 / 28 / 28 / 28	4	115013

## STOJAKI NA CUP-CAKE

ze stali nierdzewnej

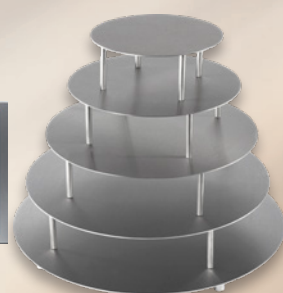


Ilość otworów na Cup-Cake: 21. Średnica otworów: 6 cm.

Średnice talerzy Ø [cm]	Ilość pięter	Kod
25 / 30 / 35	3	115028

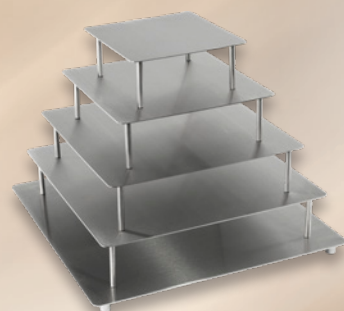
## STOJAKI DO TORTÓW, SZPILKOWE ANGOL

ze stali nierdzewnej

W komplecie z nóżkami. Wysokość szpilek: 7 cm.  
Średnica szpilki: 8 mm.

Talerze kwadratowe.

Średnice talerzy Ø [cm]	Ilość pięter	Kod
24 / 30 / 35	3	115001
18 / 24 / 30 / 35	4	115002
18 / 24 / 30 / 35 / 40	5	115003



Talerze kwadratowe.

Wymiary talerzy L x B [cm]	Ilość pięter	Kod
24x24 / 30x30 / 35x35	3	115004
18x18 / 24x24 / 30x30 / 35x35	4	115005
18x18 / 24x24 / 30x30 / 35x35 / 40x40	5	115006



ze stali nierdzewnej, na zamówienie



Stół z blatem unoszonym elektrycznie



Stół z blatem unoszonym ręcznie



Stół centralny, bez półki



Stół centralny, półka ażurowa z rurek, koła



Stół centralny, półka pełna



Stół centralny, półka pełna, koła



Stół przyścienny, bez półki



Stół przyścienny, bez półki, szuflada



Stół przyścienny, bez półki, 3 szuflady



Stół przyścienny, półka ażurowa z rurek



Stół przyścienny, półka ażurowa z rurek, szuflada



Stół przyścienny, 2 półki ażurowe z rurek



Stół przyścienny, półka ażurowa z ceowników



Stół przyścienny, półka ażurowa z ceowników, szuflada



Stół przyścienny, 2 półki ażurowe z ceowników



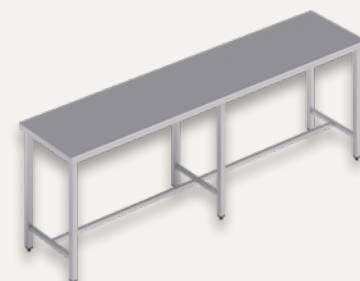
Stół przyścienny, półka pełna



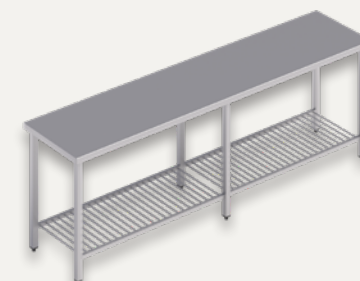
Stół przyścienny, półka pełna, szuflada



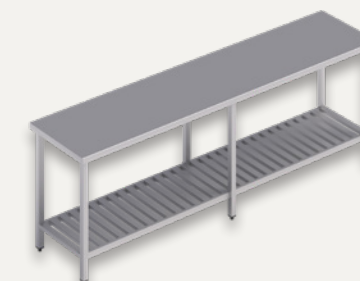
Stół przyścienny, 2 półki pełne



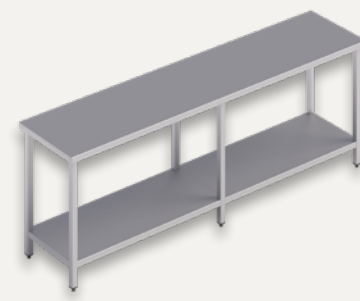
Stół centralny, bez półki



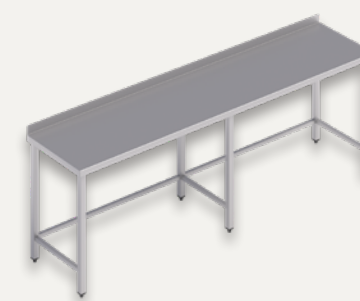
Stół centralny, półka ażurowa z rurek



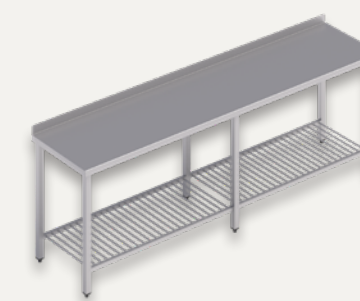
Stół centralny, półka ażurowa z ceowników



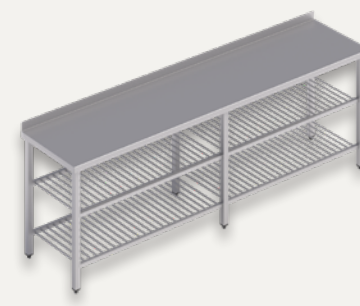
Stół centralny, półka pełna



Stół przyścienny, bez półki



Stół przyścienny, półka ażurowa z rurek



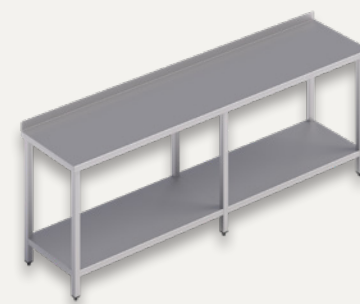
Stół przyścienny, 2 półki ażurowe z rurek



Stół przyścienny, półka ażurowa z ceowników



Stół przyścienny, 2 półki ażurowe z ceowników



Stół przyścienny, półka pełna



Stół centralny z blatem kamiennym



Stół przyścienny, bez półki, blat bukowy



Stół przyścienny, półka ażurowa z rurek, blat bukowy



Stół przyścienny, półka ażurowa z ceowników, blat bukowy



Stół przyścienny, półka pełna, blat bukowy





	Szuflada pojedyncza	Półka wisząca, pojedyncza
	Półka wisząca, podwójna	Półka wisząca, potrójna
	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe	Okap centralny, skrzyniowy, łapacze tłuszczu
Szafa, drzwi suwane	Szafa, drzwi skrzydłowe	Wózek termoizolowany



Zlewozmywak jednokomorowy, bez półki	Zlewozmywak jednokomorowy, półka pełna	Basen jednokomorowy
Zlewozmywak dwukomorowy, bez półki	Zlewozmywak dwukomorowy, półka pełna	Basen dwukomorowy

UMYWALKI BEZOBSŁUGOWE



Wykonane ze stali nierdzewnej. Uruchamiane kolaniem. Wysokość wypływu wody: 150 ÷ 200 mm. Dostarczane z zainstalowanym automatem, zaworkami, wężykami, zestawem montażowym oraz syfonem.

Wymiary zewnętrzne z kranem L x B x H [cm]	Kod
41 x 47 x 28	121129



Wykonane ze stali nierdzewnej. Uruchamiane fotokomórką. Wysokość wypływu wody: 140 ÷ 180 mm. Zasilanie: 24 V DC z zasilacza. Zasięg czujnika: 0 ÷ 30 cm. Ciśnienie nominalne: 0,1 ÷ 0,8 MPa. Średni przepływ: 12 l/min. Dostarczane z zainstalowanym automatem, zaworkami, wężykami, zestawem montażowym oraz syfonem.

Wymiary zewnętrzne z kranem L x B x H [cm]	Kod
41 x 47 x 23	121128





# Nadziewarki do pączków, automatyczne



Prosta regulacja czasu podawania nadzienia.

Czujnik zbliżeniowy. Po przyłożeniu pączka/ręki nadziewarka uruchamia się automatycznie.



## NADZIEWARKI DO PĄCZKÓW

automatyczne

Uruchamianie: czujnik zbliżeniowy. Sterowanie elektroniczne: panel do ustawiania czasu podawania nadzienia (dawka nadzienia w gramach uzależniona od ustawionego czasu podawania). Obudowa ze stali nierdzewnej. Docisk z obciążeniem umożliwia nadziewanie lekkim nadzieniem (np. bitą śmietaną). Napięcie zasilania: 230 V 50 Hz. Zabezpieczenie: bezpiecznik 1 A. Moc: 130 W. Zgodne z normami CE. Gwarancja producenta: 12 miesięcy.



Rodzaj	Rys.	Kod
nadziewarka z lejem cylindrycznym (poj. 14 l)	1	111844
pompa	2	111852
lej cylindryczny z dociskiem i pokrywą (poj. 14 l)	3	111845
lej cylindryczny (poj. 14 l) z pompą	3 + 2	111846

## IGŁY DO NADZIEWAREK

ze stali nierdzewnej



Rodzaj	Średnica [mm]	Rys.	Kod
do nadziewania rogali, 4 wyjścia	6	6	111580
prosta potrójna, 3 wyjścia	6	7	111581
do nadziewania rurek, dł. 127 mm	12	8	111582
do nadziewania pączków, zagięta 90°	6	9	111583
do nadziewania pączków, prosta	8	10	111584
do dozowania, zagięta 45°	20	11	111585
prosta podwójna, 2 wyjścia	8	12	111598



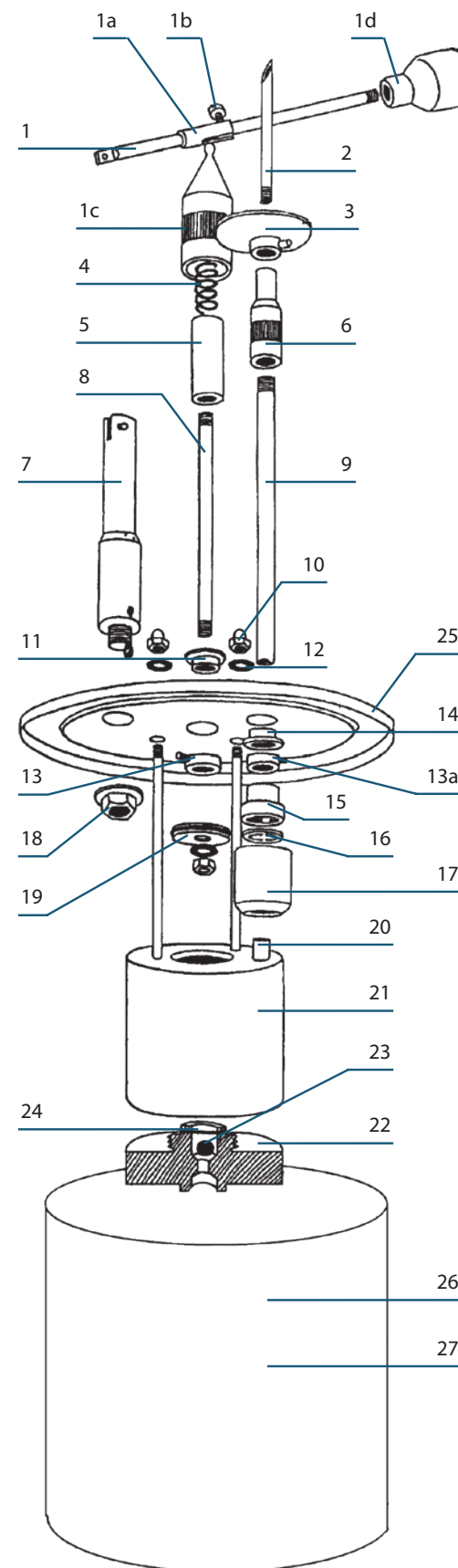
ręczne, wsparte na pojemniku



Pojedyncza, ze stali nierdzewnej.  
Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia.

Pojemność [litr]	Porcja nadzienia [g]	Kod
5	do 10 g	118003

Część	Rys.	Kod
dźwignia do nadziewarki pojedynczej	1	118005
dźwignia do nadziewarki podwójnej	1	111911
tulejka mocująca dźwignię	1a	118006
wkręt tulejki mocującej	1b	118007
podstawa dźwigni	1c	118008
gałka	1d	118009
igła dozująca	2	118010
krążek oporowy	3	118011
sprężyna	4	118012
obudowa sprężyny	5	118013
redukcja	6	118014
mocowanie dźwigni	7	118015
ramię tłoka	8	118016
rurka doprowadzająca	9	118017
nakrętka kołpakowa	10	118018
tulejka redukcyjna – górna	11	118019
podkładki	12	118020
pierścień regulacyjny	13	118021
pierścień oporowy	13a	118022
tulejka redukcyjna – dolna	14	118023
obudowa zaworu zwrotnego – górna	15	118024
zawór zwrotny	16	118025
obudowa zaworu zwrotnego – dolna	17	118026
nakrętka kołnierзова	18	118027
tłok	19	118028
redukcja	20	118029
korpus tłoka	21	118030
nakrętka korpusu tłoka	22	118031
zawór zwrotny / kulka	23	118032
zawlecзка	24	118033
pokrywa	25	118034
pojemnik do nadziewarki pojedynczej	26	118035
pojemnik do nadziewarki podwójnej	27	118036



Podwójna., ze stali nierdzewnej.  
Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia.

Pojemność [litr]	Porcja nadzienia [g]	Kod
7	do 10 g	118004



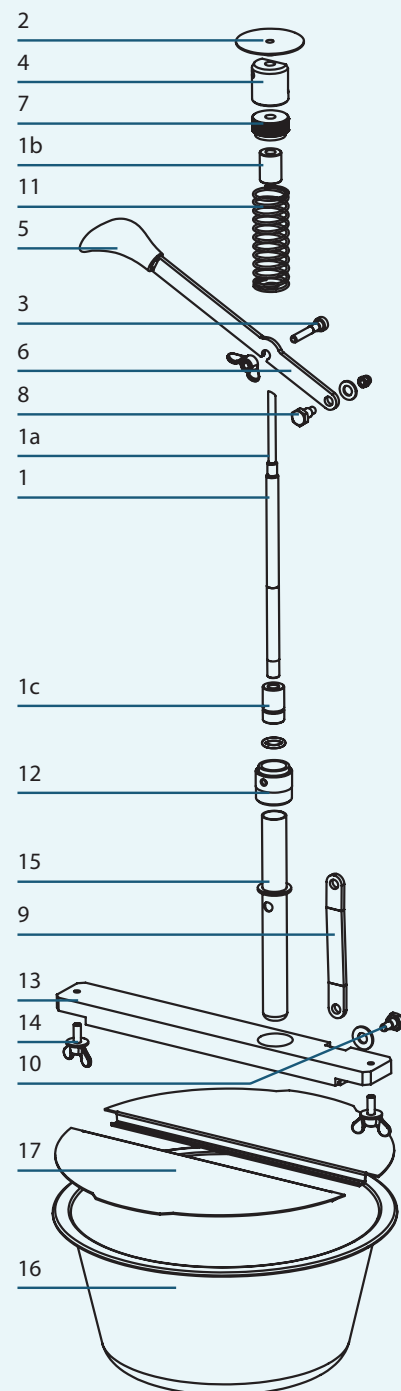


ręczne, wsparte na misce

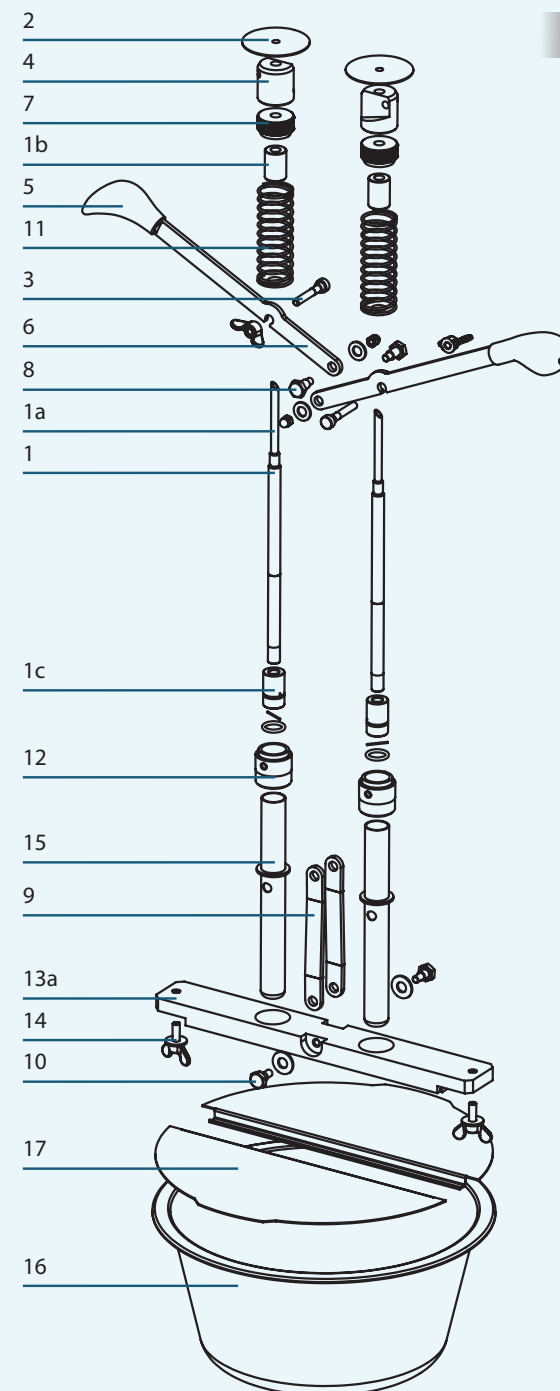


Pojedyncza, ze stali nierdzewnej.  
Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia.

Pojemność [litr]	Porcja nadzienia [g]	Kod
5	do 10 g	118037



Część	Rys.	Kod
tłok	1	118039
igła dozująca – część tłoka	1a	118040
przewodnica tłoka – część tłoka	1b	118041
wentyl tłoka – część tłoka	1c	118042
krążek oporowy	2	118043
śruba mocująca dźwignię	3	118044
przewodnica dźwigni	4	118045
gałka	5	118046
dźwignia	6	118047
nakrętka radełkowa	7	118048
śruba mocująca podporę z dźwignią	8	118049



Część	Rys.	Kod
podpora dźwigni	9	118050
śruba mocująca podporę	10	118051
sprężyna	11	118052
pierścień cylindra	12	118053
mostek do nadziewarki pojedynczej	13	118054
mostek do nadziewarki podwójnej	13a	118055
śruba motylkowa	14	118056
cylinder	15	118057
miska 5 litrów	16	118058
pokrywa	17	118059



Podwójna, ze stali nierdzewnej.  
Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia.

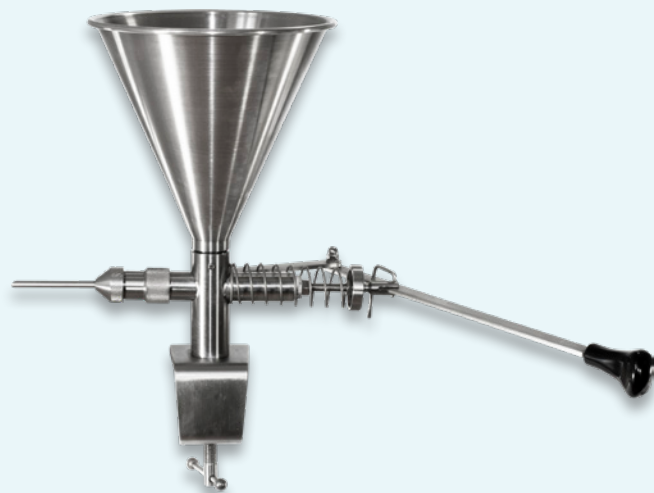
Pojemność [litr]	Porcja nadzienia [g]	Kod
5	do 10 g	118038





## NADZIEWARKI DO PĄCZKÓW

ręczne, boczne

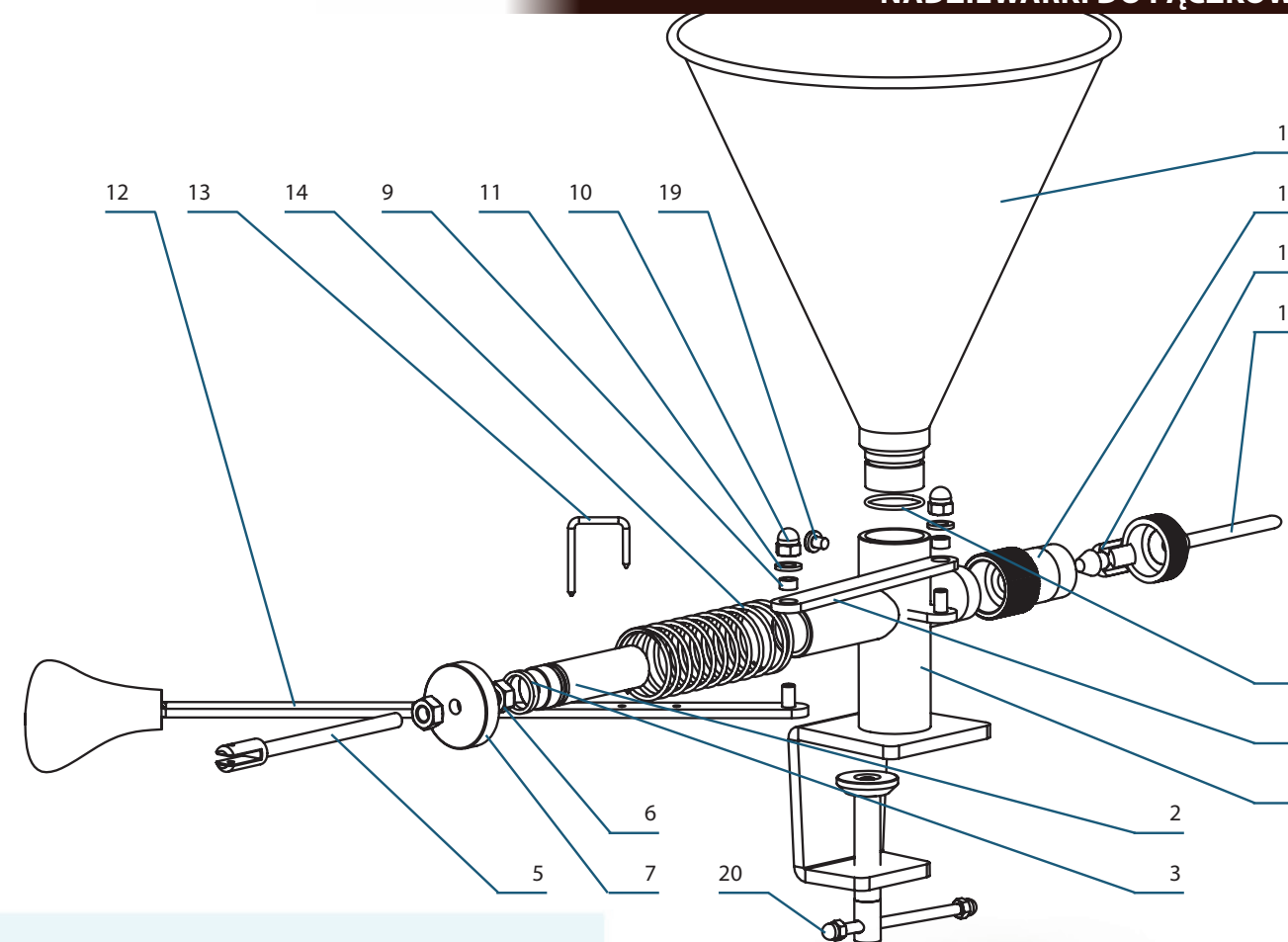


Pojedyncza, ze stali nierdzewnej.  
Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia.

Pojemność [litr]	Porcja nadzienia [g]	Kod
2	do 10 g	118002



## NADZIEWARKI DO PĄCZKÓW



Część	Rys.	Kod
korpus	1	111363
tłok	2	111364
oring 16 x 1,8	3	111365
oring 18 x 1,8	4	111366
tłoczysko	5	111367
nakrętka M8	6	111368
nakrętka oporowa sprężyny	7	111369
ramię	8	111370
tulejka	9	111371
nakrętka kołpakowa M6	10	111372
podkładka Ø 6,6	11	111373
dźwignia	12	111374
zawleczka	13	111375
sprężyna	14	111376
zawór zwrotny	15	111377
gniazdo zaworu	16	111378
igła dozująca	17	111379
lejek	18	111380
wkręt krzyżowy M5x6	19	111381
śruba dociskowa	20	111382



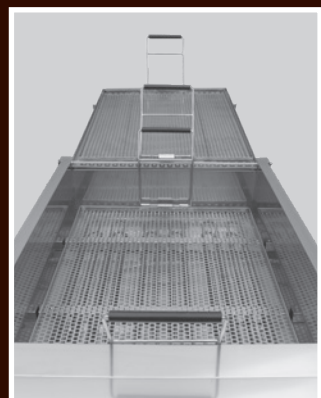




## SMAŻALNIKI DO PĄCZKÓW

Elektroniczna regulacja temperatury. Prosta konstrukcja. Dwa sита + jeden docisk w komplecie. Izolacja termiczna. Napięcie zasilania: 400 V. Moc: 8,4 kW. Zgodne z normami CE. Ilość smażonych pączków: 60 szt. Ociekacz (pokrywa) otwierany na krótki bok.

Wymiary zewnętrzne z rozłożonym ociekaczem L x B x H [cm]	Kod
182 x 68 x 89	204981



Magorex



## SMAŻALNIKI DO PĄCZKÓW na zamówienie





środki do czyszczenia blach i form



Specjalny, biodegradowalny środek przeznaczony do czyszczenia zapieczonych blach i form wypiekowych używanych w przemyśle spożywczym. Skutecznie rozpuszcza i usuwa zapieczone oraz zwęglone zabrudzenia powstałe na skutek pieczenia. Jest bezpieczny, nie niszczy czyszczonych powierzchni oraz nie powoduje korozji. Doskonale czyści stal, stal nierdzewną i aluminium. Płyn wielokrotnego użytku (po odfiltrowaniu osadu płyn można użyć ponownie).

Pojemność [litr]	Rodzaj opakowania	Kod
20	kanister	114077
30	kanister	114078
60	kanister	114079
200	beczka	114080

## HAEM W ŻELU

środki do czyszczenia wózków piekarniczych



przed

po

Specjalny, biodegradowalny środek przeznaczony do czyszczenia zapieczonych wózków używanych w przemyśle spożywczym. Skutecznie rozpuszcza i usuwa zapieczone oraz zwęglone zabrudzenia powstałe na wskutek wielokrotnego pieczenia. Jest bezpieczny, nie niszczy czyszczonych powierzchni oraz nie powoduje korozji. Doskonale czyści stal, stal nierdzewną i aluminium.

Pojemność [litr]	Rodzaj opakowania	Kod
1	butelka	114112



1. Nagar na blasze.



2. Wkładanie zapieczonej blachy do wanny.



3. Wyciąganie umytej blachy z wanny.



4. Po wyjęciu z wanny blachy należy odłożyć na chwilę do pojemnika lub specjalnego wózka, aby HEAM spłynął z powierzchni.



5. Splukiwanie odklejonego nagaru.



6. Blachy przed i po myciu.

## WANNY DO CZYSZCZENIA BLACH I FORM

ze stali nierdzewnej, termoizolowane, na zamówienie



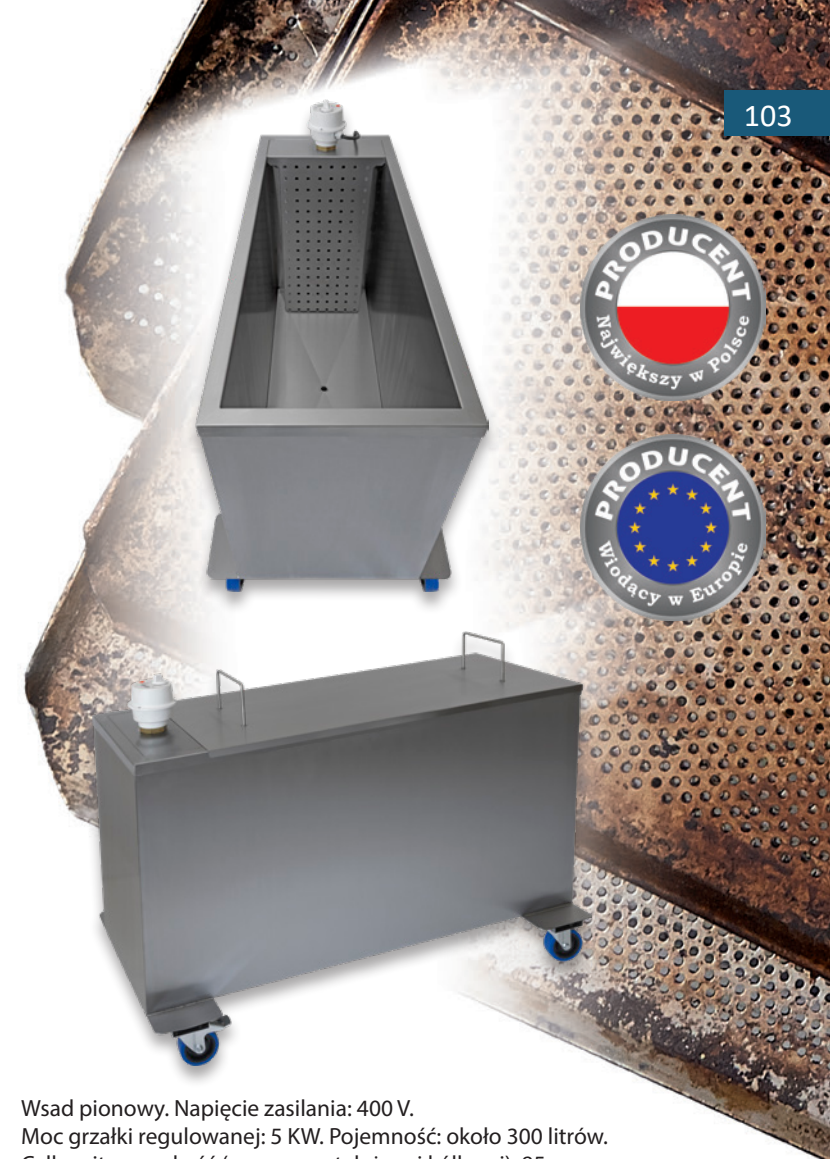
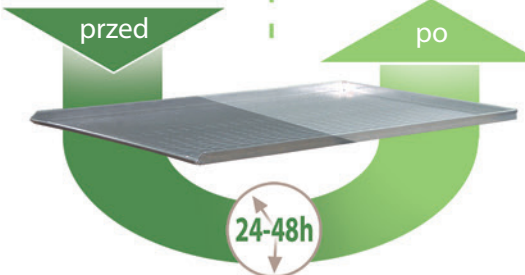
Wsad płaski. Napięcie zasilania: 230 V.  
Moc grzałki regulowanej: 2,5 KW. Pojemność: około 170 litrów.  
Całkowita wysokość (wanna ze stelażem i kółkami): 85 cm.

Wymiary wewnętrzne zbiornika L x B x H [cm]	Przybliżona ładowność (ilość blach)	Kod
105 x 62 x 31	2 rantowe (98 x 58 cm): 22	114090
	3 rantowe (98 x 58 cm): 16	
	3 rantowe (60 x 40 cm): 30	



przed

po



Wsad pionowy. Napięcie zasilania: 400 V.  
Moc grzałki regulowanej: 5 KW. Pojemność: około 300 litrów.  
Całkowita wysokość (wanna ze stelażem i kółkami): 85 cm.

Wymiary wewnętrzne zbiornika L x B x H [cm]	Przybliżona ładowność (ilość blach)	Kod
120 x 65 x 40	2 rantowe (98 x 58 cm): 40	114091
	3 rantowe (98 x 58 cm): 20	
	3 rantowe (60 x 40 cm): 45	



Ociekacz do blach mytych w wannach w płynie HAEM.

Wymiary wewnętrzne przestrzeni, w której umieszcza się wyroby do wyschnięcia L x B [cm]	Kod
105 x 41	111776



# UNIWERSALNA, NABLATOWA MASZYNA DO CZYSZCZENIA BLACH

Urządzenie stworzone z myślą o manualnych piekarniach i cukierniach. Maszyna idealnie nadaje się do usuwania maki, ziaren (np. sezamu) oraz niewielkich pozostałości ciasta po pieczeniu.

Proces czyszczenia odbywa się za pomocą obracających się pasów wyposażonych w specjalne szczotki, które można dobierać indywidualnie na podstawie ich twardości.

Dzięki temu, że urządzenie jest uniwersalne czyści wiele typów blach, m.in. blachy płaskie, bagietkowe, perforowane lub lite oraz blachy pokryte powłoką teflonową, a wydajny proces czyszczenia skutecznie obniża inne koszty związane z konserwacją blach.

Urządzenie jest bardzo proste w obsłudze i utrzymaniu. Wydajność ok. 200 blach na godzinę.

## DANE TECHNICZNE

Szerokość czyszczonej powierzchni: 800mm  
Maksymalna wysokość blachy: 20mm  
Zasilanie: 400 V ~50Hz  
Zabezpieczenie : bezpiecznik 2,50 A  
Moc: 1 kW  
Waga: 75kg  
Wymiary: 1200 x 500 x 450 mm  
Spełnia wymagania Norm Europejskich



Menedżer produktu  
**Kamil Łuczyński**  
tel. +48 533 585 062  
kamil.luczynski@magorex.pl

# PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

obudowa ze stali nierdzewnej

Służy do podgrzewania czekolady. Zakres temperatury to 20°C do 60°C. Urządzenie pracuje na podstawie bezpośredniego podgrzewania komory w której znajduje się pojemnik GN. Działa zarówno od dołu, jak i z boku podgrzewacza. W ten innowacyjny sposób czekolada podgrzewa się dużo szybciej i efektywniej, niż odbywa się to w przypadku urządzeń, które grzeją wyłącznie od spodu. Dzięki czujnikom znajdującym się nieopodal płyty grzewczej podana przez urządzenie temperatura czekolady jest autentyczna. Jednostka grzewcza zostaje wyłączona bezpośrednio po tym, gdy czekolada podgrzana zostanie do ustawionej temperatury. Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania czekolady oraz masła kakaowego. Może ono służyć również do roztapiania podobnych produktów, jak np. lukru, masła, itp.

## DANE TECHNICZNE

Zasilanie: 230 V ~50Hz  
Zabezpieczenie : bezpiecznik 2,50 A  
Moc: 540 W  
Wymiary: 67,5 x 34,5 x 26 (cm)  
Spełnia wymagania Norm Europejskich



Rodzaj	Kod
podgrzewacz do czekolady z pojemnikiem GN 1/1	111871
podgrzewacz do czekolady z dwoma pojemnikami GN 1/2	111887

**PAMIĘTAJ !!!** Na naszym sklepie internetowym

[www.sklep.magorex.pl](http://www.sklep.magorex.pl)

znajdziesz dużo, dużo więcej!!!



Kupuj wygodnie online  
24h na dobę  
7 dni w tygodniu





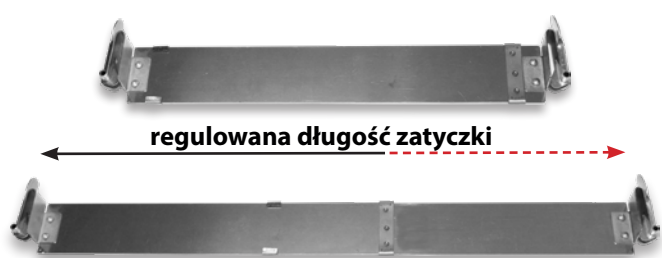


Ilość strun	Długość L [cm]	Kod
3	460	115023

Struna do noża do biszkoptów.

Długość całkowita L [cm]	Długość części roboczej L [cm]	Kod
47	41	111843

## ZATYCZKA REGULOWANA DO BLACH



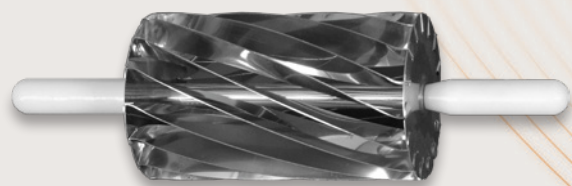
Wymiar L x H [cm]	Kod
(od 34 do 61) x 5	204411
(od 19 do 31) x 5	204410



## WYKROJNIKI DO CIAST

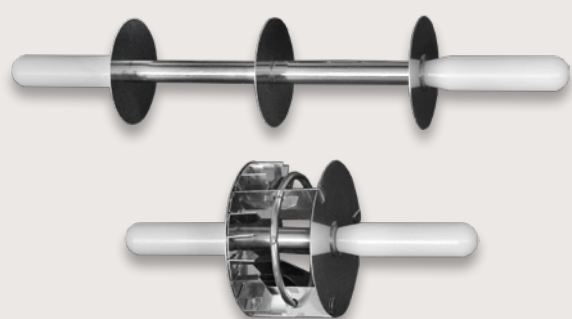
Do pasków.

Opis	Kod
długość 20 cm, paski szerokość 1cm	121092
długość 20 cm, paski szerokość 2cm	203870
długość 20 cm, paski szerokość 3cm	203871
długość 20 cm, paski szerokość 4cm	203872



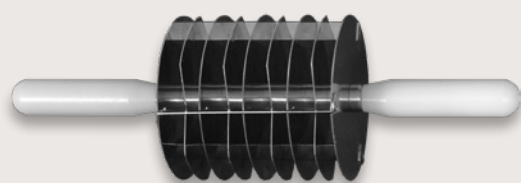
Do pasków trapezowych.

Opis	Kod
wycina paski 20 x 2,5 cm	121073



Do grzebieni francuskich, komplet.

Opis	Kod
tnie paski o szerokości 12 cm	121061
odcina ciastka (grzebień) o długości 12 cm	

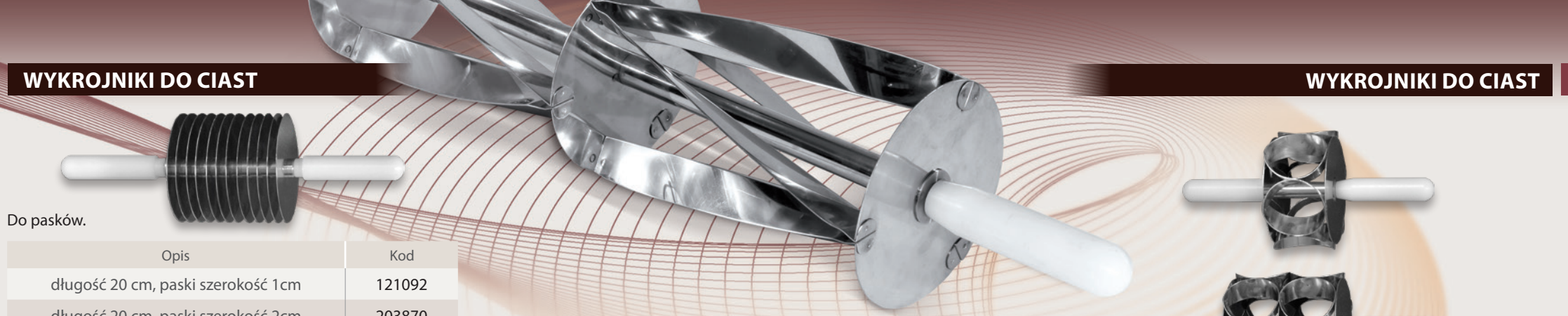


o chrustów.

Wymiary L x B [cm]	Kod
9 x 2,4	121093
9 x 3	121094
12 x 3	121095



## WYKROJNIKI DO CIAST



Do kólek.

Rodzaje	Średnica Ø [cm]	Kod
pojedyncze	5	121067
	6,5	121068
	9,5	121069
podwójne	5	121070
	6,5	121071
	9,5	121072

Do rogali.

Rodzaje	Wymiary L x H [cm]	Kod
pojedyncze	5 x 8	121074
	8 x 10	121075
	9 x 13	121076
	11 x 13	121077
	11 x 15,5	121078
	11 x 20	121079
	11,5 x 17	121080
	17,5 x 15,5	121081
podwójne	5 x 8	121083
	8 x 10	121084
	9 x 13	121085
	11 x 13	121086
	11 x 15	121087
	11 x 20	121088
	11,5 x 17	121089
	17,5 x 15,5	121090
	17,5 x 20	121091

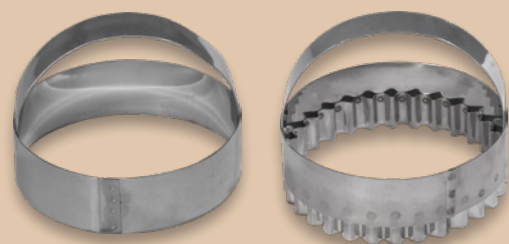
Do koszyczków.

Wymiary L x B [cm]	Kod
10 x 10	121066

Do kwadratów.

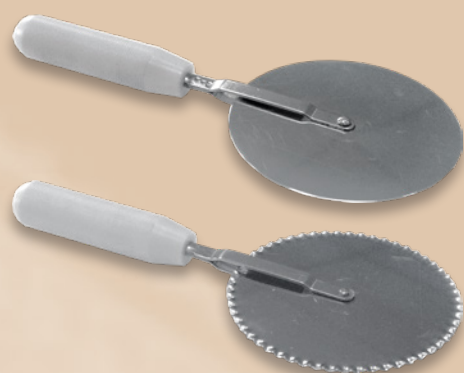
Wymiary L x B [cm]	Kod
3 x 3	121062
4 x 4	121063
5 x 5	121064
6 x 6	121065





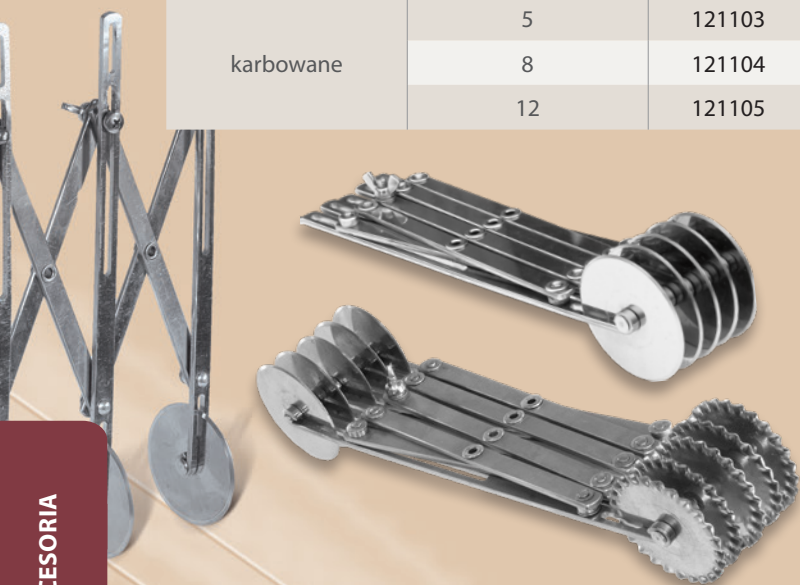
Do ciastek, z rączką.

Rodzaje	Średnica Ø [cm]	Kod
gładkie	12	121096
falowane	12	121097



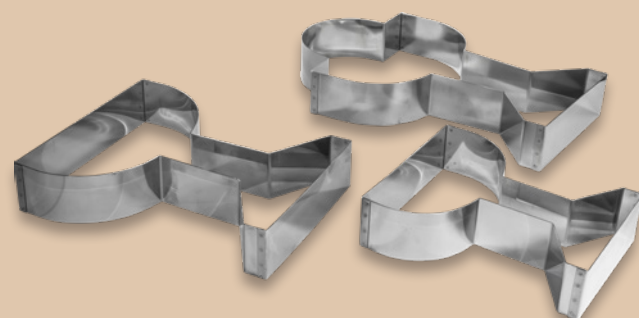
Radełka, z rączką.

Rodzaje	Średnica Ø [cm]	Kod
gładkie	5	121100
	8	121101
	12	121102
karbowane	5	121103
	8	121104
	12	121105



Radełka, regulowane.

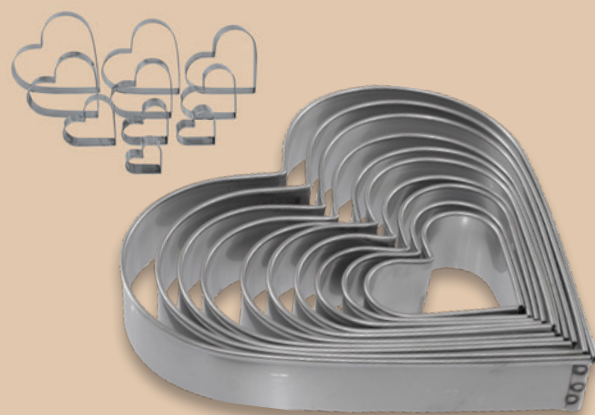
Rodzaje	Średnica Ø [cm]	Kod
pojedyncze, 5 kótek	5	121098
podwójne, 10 kótek (2 x 5)	5	121099

W kształcie kielicha.  
Wykonane ze stali nierdzewnej. Wysokość rantu: 6 cm..

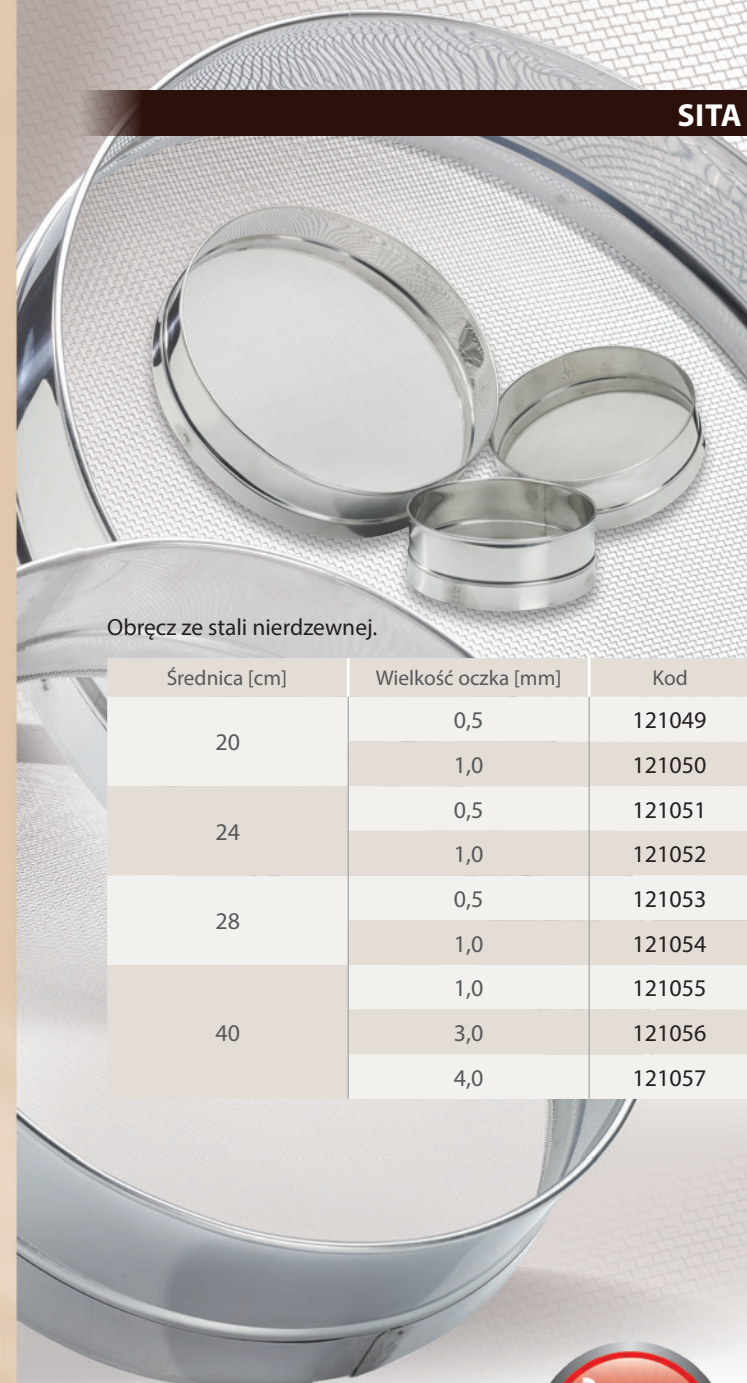
Rodzaje	Wymiary L1 x L2 x H [cm]	Kod
kielich	18,5 x 24,5 x 15,5	121108
	23,5 x 33 x 20	121109
kielich z hostią	18,5 x 24,5 x 15,5	121110
	23,5 x 33 x 20	121111

Okrągłe, komplet: 19 sztuk.  
Wykonane ze stali nierdzewnej. Wysokość rantu: 2 cm.

Opis	Kod
średnice okręgów [cm]: 2 / 2,5 / 3 / 3,5 / 4 / 4,5 / 5 / 5,5 / 6 / 6,5 / 7 / 7,5 / 8 / 8,5 / 9 / 9,5 / 10 / 10,5 / 11	121106

W kształcie serca, komplet: 10 sztuk.  
Wykonane ze stali nierdzewnej. Wysokość rantu: 2 cm..

Opis	Kod
wysokości serc [cm]: 4,5 / 5 / 6 / 6,5 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11,5 / 12,5	121107



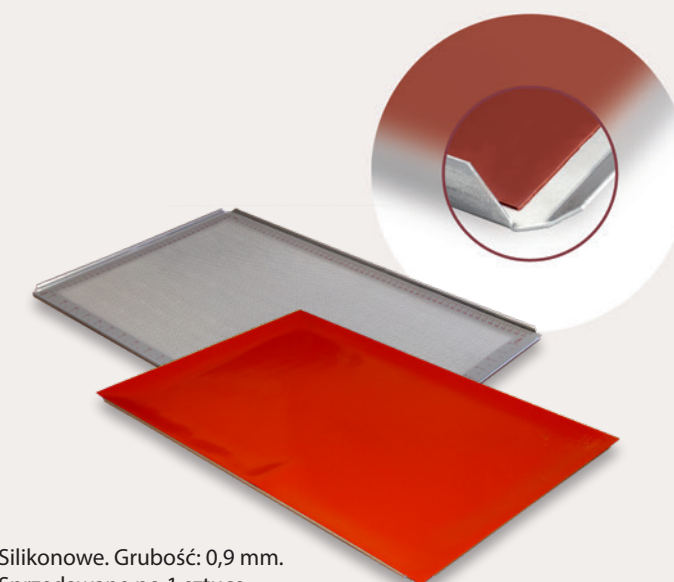
Obręcz ze stali nierdzewnej.

Średnica [cm]	Wielkość oczka [mm]	Kod
20	0,5	121049
	1,0	121050
24	0,5	121051
	1,0	121052
28	0,5	121053
	1,0	121054
40	1,0	121055
	3,0	121056
	4,0	121057

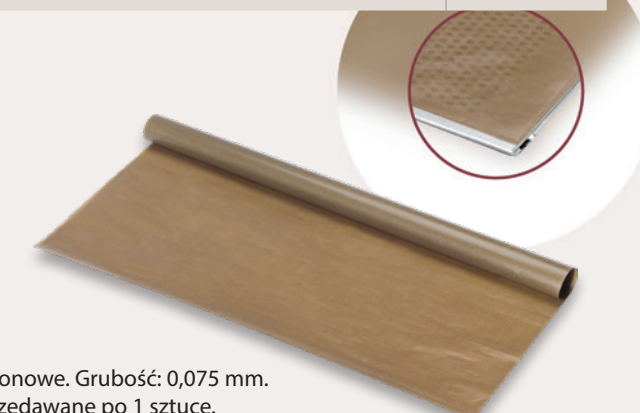


Obręcz drewniana.

Średnica [cm]	Wielkość oczka [mm]	Kod
20	1,0	121045
30	1,0	121046
42	1,0	121047
48	1,0	121048

Silikonowe. Grubość: 0,9 mm.  
Sprzedawane po 1 sztuce.

Wymiary L x B [cm]	Kod
60 x 40 / czerwona	112122
58,5 x 38,5 / szara	111250

Teflonowe. Grubość: 0,075 mm.  
Sprzedawane po 1 sztuce.

Wymiary L x B [cm]	Kod
60 x 40	112123
78 x 58	112124
80 x 60	112125
98 x 58	112126

Wykonane z drewna bukowego.  
Na łożyskach kulowych.

Szerokość robocza [cm]	Kod
30	121058
39	121059
49	121060





Z rafii.

Rodzaj	Kod
mała	121130
duża	121131



Z włosia naturalnego.

Rodzaj	Kod
3-rzędowa	121132
5-rzędowa	121133
7-rzędowa	121134

## RĘKAWICE PIEKARNICZE

dopuszczone do kontaktu z żywnością,



Skórzane.

Wykonane w całości ze skóry. Wymiary: 24 x 20 x 15 cm (dł. robocza x dł. za nadgarstkiem x szerokość).

Długość całkowita L [cm]	Kod
44	111272



Bawełniane.

Wykonane w całości z surówki bawełnianej. Wymiary: 21 x 18 x 15 cm (dł. robocza x dł. za nadgarstkiem x szerokość).

Długość całkowita L [cm]	Kod
39	111273

## KOSZYCZKI DO GAROWANIA

wiklinowe, zbijane



Okrągłe.

Wsad [kg]	Średnica [cm]	Kod
0,8	19	122004
1,0	21	122005
1,5	25	122006



Podłużne.

Wsad [kg]	Wymiary wewnętrzne L x B [cm]	Kod
0,6	29 x 13	122001
0,8	33 x 13	122002
1,0	35 x 13	122003



Magorex



## ŁOPATY I DRAŻKI DO ŁOPAT

Łopaty do bułek.  
Wykonane ze stali nierdzewnej.

Wymiary L x B [cm]	Kod
58 x 60	121147

Łopaty do bułek.  
Wykonane z aluminium.

Wymiary L x B [cm]	Kod
47 x 56,5	121148

Łopaty do chleba.  
Wykonane z drewna liściastego.

Wymiary B x L [cm]	Kod
18 x 70	111080
20 x 70	111081
22 x 70	111082
25 x 70	111083
30 x 70	111084
35 x 70	111085
40 x 70	111086
45 x 70	111087
50 x 70	111088
55 x 70	111089

Drażki do łopat.  
Wykonane z drewna liściastego.

Rodzaje	Wymiary L x Ø [cm]	Kod
jednoczęściowe	300 x 2,5	121143
	400 x 2,5	121144
składane z dwóch części	300 x 2,5	121145
	400 x 2,5	121146

Magorex



## POJEMNIKI I POKRYWY GN

ze stali nierdzewnej



Pojemniki GN typu 1 / 1.  
Pasują do wózka na pojemniki GN (kod 114020).

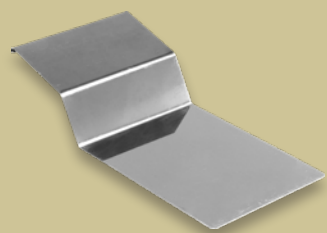
Wymiary L x B x H [cm]	Pojemność [litr]	Kod
32,5 x 53,0 x 2,0	2,2	121015
32,5 x 53,0 x 4,0	5,0	121016
32,5 x 53,0 x 6,5	8,0	121017
32,5 x 53,0 x 10,0	14,0	121018
32,5 x 53,0 x 15,0	19,0	121019
32,5 x 53,0 x 20,0	26,0	121020



Wózek na pojemniki GN (kod 114020) - patrz s. 89

## ŁOPATKI WYSTAWOWE

ze stali nierdzewnej



Wymiary L x B [cm]	Kod
12 x 6	115026
14 x 10	115027

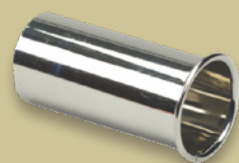
## STOJAKI NA WAFLE DO LODÓW

ze stali nierdzewnej



Wymiary L x H [cm]	Średnice otworów Ø [cm]	Kod
20 x 12	3,0 / 4,0 / 4,6	121112

## WYKROJNIK OTWORÓW DO TORTU



Średnice wycinanego otworu Ø [cm]	Kod
4,2	148001

## SZUFELKI NIERDZEWNE



Średnica [cm]	Orientacyjna pojemność dla mąki [kg]	Kod
6	0,5	121011
10	1,0	121012
12	2,0	121013
14	3,0	121014



Długość [cm]	Orientacyjna pojemność dla mąki [l]	Kod
28	2	111921

## ŁOPATKI DO TORTÓW

ze stali nierdzewnej



Wymiary L x B [cm]	Kod
18 x 8	115025
21 x 3,5	115024

## WIADRA NIERDZEWNE



Pojemność [litr]	Kod	
	bez rantu	z dolnym rantem
7,5	121001	121201
10,0	121002	121202
13,5	121003	121203

## MISKI NIERDZEWNE



W tabeli podano średnicę wewnętrzną górną.

Wymiary Ø x H [cm]	Pojemność [litr]	Kod
15 x 7,5	0,8	121004
20 x 9,8	2,2	121005
25 x 12	4,5	121006
30 x 14	7,0	121007
36 x 17	13,5	121008
38 x 18	14,5	121009

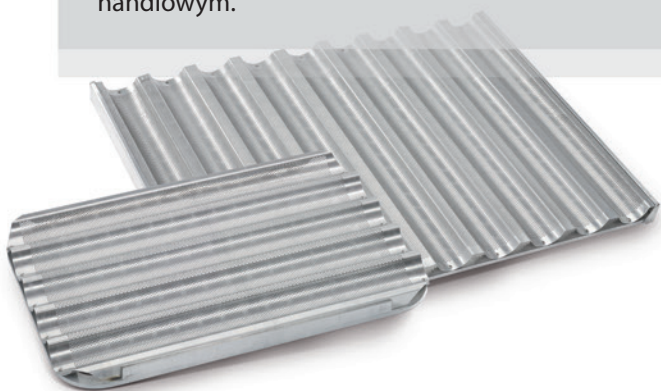




# Wszystko co musisz wiedzieć o blachach, formach i zestawach form.

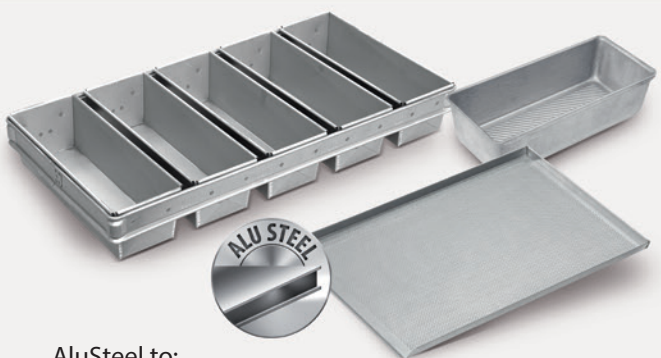
## Produkty na miarę

Jako producent, MAGOREX oferuje wykonanie produktów katalogowych w innych wymiarach. Na zamówienie wyprodukujemy także wyroby, których nie ma w katalogu. Jeśli macie Państwo jakieś pomysły lub potrzeby, postaramy się wyjść im naprzeciw. Wystarczy, że skontaktujecie się mailowo lub telefonicznie z naszym działem handlowym.



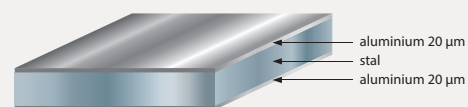
## Blachy bagietkowe

Proponujemy Państwu szeroką gamę blach bagietkowych. Możecie wybierać spośród kilku rodzajów ram aluminiowych lub nierdzewnych. Oferujemy blachy z muldami bagietkowymi ułożonymi równoległe do krótkiego lub długiego boku blachy. Także rozmiar i kształt muldy może być niestandardowy. Wyprodukujemy dokładnie taką, jakiej potrzebujecie.



## AluSteel

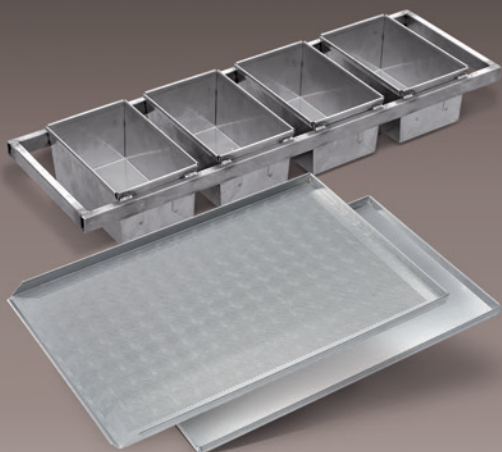
AluSteel to stal pokryta z dwóch stron cienką warstwą aluminium.



Łączy zalety stali i aluminium. Blachy czy formy wypiekowe wykonane z AluSteel – w przeciwieństwie do zwykłego aluminium – nie ulegają deformacji w wyniku wysokich temperatur oraz ciągłego nagrzewania i schładzania podczas procesu pieczenia. Warstwa aluminium chroni blachy wypiekowe przed korozją. W przypadku uszkodzenia (zadrapania) powłoki powierzchniowej składniki czynne samoistnie tworzą pasywną, ochronną warstwę antykorozyjną.

AluSteel to:

- oszczędność przez zmniejszenie czasu grzania pieca,
- dłuższa żywotność blach i form wypiekowych,
- wytrzymałość na wysokie temperatury.



## AlMn – lepsze rozwiązanie

Prawdziwa wytrzymałość blach wypiekowych potwierdza się dopiero podczas rzeczywistego procesu pieczenia. Głównymi gatunkami aluminium używanymi w piekarnictwie są AlMn oraz AlMg3. Okazuje się jednak, że to pierwsze posiada dużą przewagę nad głównie używanym do tej pory AlMg3. Jest to spowodowane wytrzymałością na długotrwałe nagrzewanie. Pomimo tego, że teoretycznie AlMg3 posiada większą wytrzymałość w stanie nie nagrzany, to podczas wielokrotnego procesu pieczenia traci bardzo dużo ze swoich właściwości. Tutaj AlMn okazuje się świetną alternatywą, gdyż jest dużo bardziej stabilne. Drugą kwestią jest wytrzymałość na ekspozycję na wysokie temperatury. Należy pamiętać, że blachy, np. podczas procesu pokrywania powłokami non-stick, wystawiane są na temperatury w granicach 400-430 °C. W takich warunkach przewagę ma znowu AlMn, które w przeciwieństwie do AlMg3, tracącego prawie połowę swoich właściwości, nie zmienia się praktycznie w ogóle.

## Wypalanie blach i form przed pierwszym użyciem

Prosimy pamiętać, że metalowe produkty wypiekowe, takie jak blachy, formy i zestawy form, przed pierwszym użyciem należy:

- I – wygrzać w piecu przez około 45-60 minut w temperaturze 80-100 °C,
- II – powierzchnię roboczą wygrzanych blach pokryć warstwą oleju roślinnego,
- III – pozostawić do wystygnięcia w temperaturze otoczenia.

Wygrzewanie dotyczy również produktów pokrytych silikonem, z tą różnicą, że należy je wypalić w piecu w temperaturze 250 °C przez 60 min. lub w temperaturze 200 °C przez 4 h.

Powierzchnie pokryte powłokami Polirex Green i Polirex Black nie wymagają wypalania przed pierwszym użyciem.



## Płyn do czyszczenia HAEM

HAEM to skuteczny płyn do czyszczenia blach, form oraz wózków. Jest biodegradowalny. Środek występuje w dwóch wersjach – żelowej oraz płynnej. HAEM w żelu nakładamy pędzelkiem na czyszczoną powierzchnię, pozostawiamy na 24-48 h, a następnie spłukujemy wodą pod ciśnieniem. Ta wersja najlepiej sprawdza się przy czyszczeniu wózków. HAEM w żelu oferujemy w butelkach 1 litrowych.

Wersja płynna HAEM działa najbardziej efektywnie w połączeniu ze specjalną wanną do czyszczenia, która podgrzewa płyn do temperatury 40 °C. Blachy lub formy pozostawiamy zanurzone w płynie na 24-48 h (czas zależy od poziomu zabrudzenia), a następnie spłukujemy czystą wodą pod ciśnieniem. HAEM w płynie dostarczamy w pojemnikach 20, 30, 60 i 200 litrowych. Uwaga: środek HAEM po użyciu nie traci swoich właściwości czyszczących. Można używać go wielokrotnie. Co jakiś czas, gdy ilość odklejonego brudu i nagaru zalega w wannie, środek HAEM filtruje się i używa dalej.



## Regeneracja aparatów załadowniczych

Oferujemy regenerację aparatów załadowniczych oraz płócien.

Pamiętaj, że aby zamówić nowe płótna, wystarczy wypełnić formularz ze strony 71 i przesłać go do działu handlowego MAGOREX.



## Nadziwarki do pączków: serwis i części zamienne

MAGOREX produkuje kilkanaście typów nadziwarek do pączków.

Każda nadziwarka objęta jest roczną gwarancją producenta.

Oferujemy sprzedaż wszystkich części zamiennych, jak i kompleksowe serwisowanie wyprodukowanych przez nas nadziwarek. Decydując się na nadziwarkę MAGOREX możesz mieć pewność, że będzie ci służyć przez wiele lat. Dzięki różnym rodzajom końcówek do nadziwarki automatycznej możesz jej używać do nadziwania innych wyrobów niż pączki, jako dzielarki rzadkiego ciasta, nalewarki lub porcjarki.







## MAGOREX

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Pienińska 11, 68-200 Żary

NIP: PL 928-14-14-292

REGON: 977944026



tel. +48 68 456 68 50 centrala

fax +48 68 470 18 81

www.magorex.pl, info@magorex.pl

### Dział Handlowy – Eksport GB, IE

Sales Director

Michał Sasin  

tel. +44 (0) 33013 30520,

tel. +44 (0) 74823 04072,

michael.sasin@magorex.co.uk

### Dział Handlowy – Eksport DE, FR, NL, BE, IT, CZ, HU, AT, GR, ES, NO PT, CH, LT, LV, EE, RU, UA, BY, DK, FI, SE, IS export@magorex.pl

Sales Director

Kim Petersen   

tel. +48 502 554 546,

kim.petersen@magorex.dk

Alicja Sadowska 

tel. +48 68 456 68 56, +48 509 858 061

alicja.sadowska@magorex.pl

Anna Kelm-Czereda  

tel. +48 68 456 68 56, +48 795 026 631

anna.kelm-czereda@magorex.pl

Dorota Panek 

tel. +48 68 456 68 50, +48 797 026 611

dorota.panek@magorex.pl

### Dział Handlowy – Polska

tel. +48 68 456 68 50 centrala

tel. +48 691 671 871

fax +48 68 470 18 81

handlowy@magorex.pl

Agnieszka Markulak

tel. +48 68 456 68 64, +48 691 369 645

agnieszka.markulak@magorex.pl

Anna Bugała

tel. +48 68 456 68 60, +48 517 254 962

anna.bugala@magorex.pl

Ewelina Rosińska

tel. +48 68 303 04 50, +48 609 232 350

ewelina.rosinska@magorex.pl

Waldemar Miernicki

tel. +48 691 523 232

waldemar.miernicki@magorex.pl

Jakub Panek

tel. +48 691 369 644

jakub.panek@magorex.pl


doradca - piekarnie przemysłowe

Kamil Łuczynski  

tel. +48 533 585 062

kamil.luczynski@magorex.pl

specjalista ds. powłok non-stick

Grażyna Wesolowska 

tel. +48 607 303 315

grazyna.wesolowska@magorex.pl

Diamenty  
miesięcznika  
**Forbes**

2009

Diamenty  
miesięcznika  
**Forbes**

2015

Diamenty  
miesięcznika  
**Forbes**

2016



**GAZELE  
BIZNESU**