



CAS
P O L S K A



KATALOG URZĄDZEŃ



KROJENIE



PAKOWANIE



OBRÓBKA ŻYWNOSCI



Szanowni Państwo,

Produkty zaproponowane w tym katalogu stanowią tylko część naszego asortymentu dla sektora gastronomicznego. Przedstawiamy Państwu najbardziej popularne urządzenia. Chętnie przygotujemy ofertę na bardziej zaawansowany sprzęt do obróbki, krojenia i pakowania żywności.



KRAJALNICE

- grawitacyjne i proste z nożami 330, 350, 370, 400 mm.
- Krajalnice Retro z innym designem i wiele innych.



PAKOWARKI

- półautomatyczne do tacek,
- próżniowe o różnych wymiarach komór (m. in. wolnostojące),
- próżniowe dwukomorowe.



URZĄDZENIA DO ZAAWANSOWANEJ OBRÓBKI MIĘSA

 takie jak:

- automatyczne prasy do hamburgerów,
- wilkomieszalki,
- automatyczne porcjomaty do mięsa mielonego,
- większe i wydajniejsze pily do mięsa etc.

Zapraszamy do przesyłania zapytań ofertowych.

KRAJALNICE

Krajalnica CAS SGS300



- Niewielkie rozmiary urządzenia przy pełnym zachowaniu wielkości krojonych produktów.
- Gumowana podstawa zapewniająca stabilność urządzenia.
- Precyzja krojenia, łatwość czyszczenia oraz duża wytrzymałość.
- Wersja do sera z powłoką teflonową na nożu, pokrywie noża i płycie oporowej.

Parametry techniczne:

Średnica noża	300 mm
Szybkość obrotowa noża	310 obr/min
Moc silnika	250 W (220V)
Maksymalna grubość krojenia	12 mm
Wymiary krojonych produktów	210 mm 210x230 mm
Masa	20 kg
Wymiary (maks.)	630x475x490 mm

Krajalnica CAS KRAECO



- Niewielkie rozmiary urządzenia przy pełnym zachowaniu wielkości krojonych produktów.
- Atrakcyjny stosunek jakość/cena.
- Duży stół podawczy.
- Precyzja krojenia oraz łatwość czyszczenia.
- Wersja do sera z powłoką teflonową na nożu (wersja T).

Model	Średnica noża	Silnik	Masa	Rozmiar krojonych produktów	Wymiary (maks.)
CAS KRA ECO 250	250 mm	210W (220V)	16 kg	190x230 mm	580x470x370 mm
CAS KRA ECO 250 T	250 mm	210W (220V)	16 kg	190x230 mm	580x470x370 mm
CAS KRA ECO 300	300 mm	210W (220V)	21,5 kg	210x260 mm	600x480x420 mm
CAS KRA ECO 300 T	300 mm	210W (220V)	21,5 kg	210x260 mm	600x480x420 mm

Krajalnica CAS SGS250



- Idealna do stosowania w kuchniach i małych sklepach.
- Precyzja krojenia, łatwość czyszczenia oraz duża wytrzymałość.
- Wersja do sera ma powłokę teflonową na nożu, pokrywie noża i płycie oporowej.

Parametry techniczne:

Średnica noża	250 mm
Szybkość obrotowa noża	310 obr/min
Moc silnika	180 W (220V)
Maksymalna grubość krojenia	12 mm
Wymiary krojonych produktów	175 mm 170x235 mm
Masa	19 kg
Wymiary (maks.)	630x475x490 mm

Krajalnica CAS PGS300



- Bardzo mocny silnik zapewniający bezproblemowe krojenie ciężkich i dużych produktów.
- W pełni metalowa konstrukcja odporna na uszkodzenia.
- Powiększony stół odbiorczy ułatwiający pracę.
- Wersja do sera z powłoką teflonową na nożu, pokrywie noża i płycie oporowej.

Parametry techniczne:

Średnica noża	300 mm
Szybkość obrotowa noża	280 obr/min
Moc silnika	370 W (220V)
Maksymalna grubość krojenia	14 mm
Wymiary krojonych produktów	215 mm 215x270 mm
Masa	29 kg
Wymiary (maks.)	680x560x550 mm

Krajalnica CAS PSF



- Krajalnica z nożem prostym o średnicy 300 lub 330 mm.
- Nóż ustawiony w pionie i duży stół podawczy dające możliwość precyzyjnego krojenia.
- Idealna do krojenia wszędzie tam, gdzie potrzebne są cienkie plastry (szynka parmeńska, carpaccio etc).
- Łatwy w użyciu docisk produktu.

Model	Średnica noża	Silnik	Masa	Rozmiar krojonych produktów	Wymiary (maks.)
CAS PSF 300	300 mm	250W (220V)	32 kg	215 mm 215x280 mm	780x680x595 mm
CAS PSF 330	330 mm	250W (220V)	35 kg	230 mm 230x300 mm	820x715x595 mm

Krajalnica CAS PSA300



- Krajalnica półautomatyczna - możliwość włączenia automatycznego posuwu stołu podawczego przyspieszającego i ułatwiającego pracę.
- Regulowany skok stołu podawczego, dający możliwość dodatkowego zwiększenia prędkości krojenia.
- Bardzo mocny silnik zapewniający bezproblemowe działanie urządzenia nawet przy dużych i ciężkich produktach.

Parametry techniczne:

Średnica noża	300 mm
Wydajność	35-58 plasterów/min
Szybkość obrotowa noża	210 obr/min
Moc silnika	390 W (220V)
Maksymalna grubość krojenia	14 mm
Wymiary krojonych produktów	215mm 220x185 mm
Masa	46kg
Wymiary (maks.)	980x665x850 mm

Krajalnica CAS PFM300



- Krajalnica z nożem prostym o średnicy 300 mm.
- Idealna do krojenia świeżego mięsa na steiki/kotlety.
- Podwójny stoł podawczy skutecznie zbierający zabrudzenia podczas krojenia.
- Nóż ustawiony w pionie zapewniający precyzję krojenia.

Parametry techniczne:

Średnica noża	300 mm
Szybkość obrotowa noża	310 obr/min
Moc silnika	250 W (220V)
Maksymalna grubość krojenia	12 mm
Wymiary krojonych produktów	220mm 220x270 mm
Masa	32 kg
Wymiary (maks.)	780x690x600 mm

Krajalnica CAS Retro P300



- Krajalnica ręczna z nożem prostym o średnicy 300 mm.
- Sprawdzająca się przy krojeniu produktów na cienkie plasterki.
- Nieposiadająca silnika, napęd noża i stołu poprzez kręcenie kołem zamachowym.
- Możliwość zamówienia stylowych podstaw pod krojalnicę.

Parametry techniczne:

Średnica noża	300 mm
Szybkość obrotowa noża	310 obr/min
Maksymalna grubość krojenia	1,5 mm
Wymiary krojonych produktów	215 mm
Masa	44,5 kg
Wymiary (maks.)	775x570x680 mm

PAKOWARKI

Pakowarki komorowe CAS CVP



- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Czytelny manometr zegarowy.
- Możliwość wykonania w linii zgrzewu napisu informującego np. o dacie pakowania towaru.
- Akcesoria eksploatacyjne w zestawie (olej do pompy, uszczelka, elementy listwy zgrzewającej etc.).

Model	Wydajność pompy próżniowej	Długość listwy zgrzewającej	Wymiary komory pakowarki	Wymiary urządzenia
CVP-260/PD	10 m ³ /h	260 × 8 mm	385 x 280 x 90 mm	480 x 330 x 320 mm
CVP-260/PD/GAS	10 m ³ /h	260 × 8 mm	385 x 280 x 90 mm	480 x 330 x 320 mm
CVP-300/PJ	10 m ³ /h	300 × 8 mm	370 x 320 x 175 mm	480 x 370 x 435 mm
CVP-350/MS	20 m ³ /h	350 × 8 mm	450 x 370 x 220 mm	560 x 425 x 460 mm
CVP-350/MS/GAS	20 m ³ /h	350 × 8 mm	450 x 370 x 220 mm	560 x 425 x 460 mm
CVP 400/2F dwulistwowa	20 m ³ /h	400 × 8 mm x 2	440 x 420 x 115 mm	553 x 476 x 500 mm
CVP-450/A	20 m ³ /h	450 × 8 mm	460 x 450 x 220 mm	560 x 520 x 460 mm

Zgrzewarka do tacek CAS CDS



- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej (urządzenie waży 18 kg).
- Dostępny szeroki wybór matryc dla najpopularniejszych opakowań używanych w Polsce.
- Szybka wymiana matrycy.
- Bardzo szybkie nagrzewanie i długie utrzymywanie temperatury temperaturę dzięki zastosowaniu termostatu firmy OMRON.
- Odcinanie folii z rolki za pakowanym pojemnikiem.

Parametry techniczne:

Czas nagrzania	8-10 min
Czas zgrzewania	2 sec
Maksymalna średnica folii	140 mm
Szerokość folii	180 mm
Szybkość pakowania	6-8 (taca/min)
Wysokość urządzenia po otwarciu	655 mm
Zużycie energii=moc grzewcza	0,7 kw
Wymiary urządzenia	525 x 256 x 250 mm
Waga urządzenia	18 kg

Półautomatyczna pakowarka tacek CAS CDX



- Możliwość pakowania dwóch pojemników jednocześnie o maks. wymiarach 178x227 i wysokości do 8 cm.
- Dokładne obcinanie folii po obrysie tacki.
- Wyraźny wyświetlacz graficzny pokazujący wszystkie parametry pracy.
- Automatyczny podajnik folii z możliwością regulacji.
- Wsuniecie szuflady uruchamia pakowania co przyspiesza proces.

Parametry techniczne:

Przystosowana do tacek	227x178 mm
Liczba tacek pakowana w jednym cyklu	2
Maksymalna głębokość tacek	70 mm
Maksymalna szerokość folii	390 mm
Maksymalna średnica rolki folii	220 mm
Moc (220C/1~/50Hz)	1900 W
Masa	110 kg
Wymiary (maks.)	810x850x750 mm

Dwukomorowa pakowarka próżniowa CAS CVP 2S

- Dwukomorowa pakowarka próżniowa pozwalająca na pakowanie w jednej komorze i odbieranie oraz układanie produktów w drugiej.
- Wymiary komór umożliwiające wygodną pracę oraz pakowanie dużych produktów.
- Wydajne pompy próżniowe dobrze dostosowane do wielkości komór, przyspieszające pracę.

Model	Długość listw	Szerokość komory	Pompa	Wymiary komory	Wymiary (maks.)
CVP-600-2S	600 mm	430 mm	40 m ³ /h	720 x 550 x 160 mm	1560 x 770 x 1170 mm
CVP-700-2S	700 mm	500 mm	100 m ³ /h	810 x 620 x 210 mm	1750 x 870 x 1240 mm
CVP-800-2S	800 mm	775 mm	200 m ³ /h	920 x 890 x 280 mm	1980 x 1090 x 1300 mm



Pakowarka próżniowa CAS CVP PRO



- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Możliwość zaprogramowania 10 programów pakowania.
- Funkcja czyszczenia oleju, która zapewnia możliwość dłuższego wykorzystywania oleju.
- Wkłady wypełniające w cenie.

Model	Wydajność pompy próżniowej	Długość i ilość listew zgrzewających	Wymiary komory pakowarki	Wymiary pakowarki SxDxW
CASPACK CVPPRO-T254	4 m ³ /h	250/1	270 x 352 x 150 mm	357x490x329 mm
CASPACK CVPPRO-T308	8 m ³ /h	310/1	332 x 335 x 170 mm	395x490x374 mm
CASPACK CVPPRO-T412	12 m ³ /h	410/1	441 x 449 x 170 mm	535x591x438 mm
CASPACK CVPPRO-T420	20 m ³ /h	410/1	441 x 449 x 170 mm	535x591x438 mm
CASPACK CVPPRO-T420 dwie listwy grzewcze	20 m ³ /h	410/2	441 x 449 x 170 mm	535x591x438 mm

Pakowarka próżniowa pionowa CAS CVP-500-L



- Pionowa pakowarka próżniowa ułatwia pakowanie niestandardowych produktów, które są ustawiane w pionie do pakowania.
- Możliwość pakowania w dużych workach przy optymalnej wielkości urządzenia.
- Możliwość dokupienia opcji pakowania z gazem.

Parametry techniczne:

Długość listwy	500 mm
Wymiary komory	550 × 795 × 190 mm
Pompa	20 x 2 m ³ /h
Wymiary	760 × 500 × 1230 mm
Waga	220 kg
Moc	750 W × 2

Pakowarka CNW



- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Zoptymalizowane umiejscowienie przełączników uniemożliwiające ich stopienie.
- Urządzenia CAS CNW wyposażone są w osłoniętą termiczną listwę odcinającą pokrytą teflonem.

Model	Materiały zgrzewane	Pobór mocy	Temperatura listwy odcinającej	Temperatura powierzchni zgrzewającej	Wymiary urządzenia	maks szer. Foliai
CNW-460	Folia PE, PVC do owijania	175 W (220V)	max. 150 °C	max. 90 °C	470 x 600 x 100 mm	450 mm
CNW-520					570 x 600 x 100 mm	510 mm

Wilk do mięsa CAS MP12



- Wilk do standardowych zastosowań w sklepach i kuchniach.
- Bardzo dobrze zaprojektowany system przekładni umożliwiający ciągłą pracę bez przegrzewania się silnika.
- Nóż i sitko wykonane z wysokiej jakości stali.

Parametry techniczne:

Gardziel	12
Wydajność	150 kg/h
Moc silnika	750W (220V)
Masa	25 kg
Wymiary (maks.)	235x410x510 mm

Wilk do mięsa z chłodzoną gardzielią CAS MB-R



- Chłodzona gardziel gwarantująca najwyższą jakość zmielonego produktu przy ciągłej pracy oraz umożliwiająca przechowywanie niezmielonego mięsa w gardzieli.
- System gardzieli zaprojektowany, aby w prosty sposób wymontować jednostkę mielącą. Ułatwia i przyspiesza czyszczenie urządzenia.
- Bardzo dobrze zaprojektowany system przekładni dający możliwość ciągłej pracy bez przegrzewania się silnika.
- System mielenia Enterprise (sitko, nożyk), Unger-3 (sitko, nożyk, szarpak), Unger-5 (sitko, nożyk, sitko, nożyk, szarpak).

Model	Gardziel	Wydajność	Silnik	Masa	System mielenia	Wymiary (maks.)
CAS MB-R22	22	230 kg/h	1100W (220V)	42 kg	Enterprise	290x430x555 mm
CAS MB-R22U3	22	230 kg/h	1100W (220V)	42 kg	Unger 3	290x430x555 mm
CAS MB-R32	32	430 kg/h	2200W (400V)	50 kg	Enterprise	290x480x610 mm
CAS MB-R32U5	32	430 kg/h	2200W (400V)	50 kg	Unger 5	290x480x610 mm

Wilk do mięsa CAS MP22



- Wydajny wilk do standardowych zastosowań w sklepach i kuchniach.
- Bardzo dobrze zaprojektowany system przekładni dający możliwość ciągłej pracy bez przegrzewania się silnika.
- Nóż i sitko wykonane z wysokiej jakości stali.

Parametry techniczne:

Gardziel	22
Wydajność	230 kg/h
Moc silnika	1100W (220V)
Masa	29 kg
Wymiary (maks.)	290x440x530 mm

Kotleciarka CAS INT



- Urządzenie do rozbijania kotletów/steków.
- Dwa wałki zawierające kółka z ostrzami rozbijającymi / nacinającymi każdy rodzaj mięsa (wieprzowina, wołowina i kurczak).
- Mięso przygotowane w kotleciarce lepiej przyjmuje przyprawy i szybciej się smaży.
- Możliwość dokupienia wałków do cięcia w paski.

Parametry techniczne:

Szybkość obrotowa wałków	100 obr/min
Moc silnika	370 W (220V)
Wymiary gardzili	20 x 180 mm
Masa	40 kg
Wymiary (maks.)	505x285x492 mm

Wilk do mięsa CAS MB



- Wilk do standardowych zastosowań w sklepach i kuchniach.
- System gardzieli zaprojektowany, aby w prosty sposób wymontować jednostkę mielącą. Ułatwia i przyspiesza czyszczenie urządzenia.
- Bardzo dobrze zaprojektowany system przekładni dający możliwość ciągłej pracy bez przegrzewania się silnika.
- System mielenia Enterprise (sitko, nożyk), Unger-3 (sitko, nożyk, szarpak), Unger-5 (sitko, nożyk, sitko, nożyk, szarpak).

Model	Gardziel	Silnik	Masa	System mielenia	Wymiary (maks.)
CAS MB22	22	1100W (220V)	33 kg	Enterprise	260x380x560 mm
CAS MB22U3	22	1100W (220V)	33 kg	Unger 3	260x380x560 mm
CAS MB32	32	2200W (400V)	43 kg	Enterprise	290x460x615 mm
CAS MB32U5	32	2200W (400V)	43 kg	Unger 5	290x460x615 mm

Wilk do mięsa CAS MS32/750



- Wolnostojący wilk do zastosowań w zakładach przemysłowych, hipermarketach i dużych gastronomiach.
- Łatwy i szybki demontaż części składowych.
- Taca podawcza wyposażona w mikroprzełącznik przerywający pracę urządzenia przy demontażu.

Parametry techniczne:

Gardziel	32
Wydajność	750 kg/h
Moc silnika	3000W (400V)
Masa	75kg
Wymiary (maks.)	370x620x985 mm

Wilk do mięsa CAS MX32/1500



- Wolnostojący wilk o wydajności 1500 kg/h do zastosowań w zakładach przemysłowych.
- Taca podawcza wyposażona w mikroswitch przerywający pracę urządzenia przy demontażu.
- Możliwość dostosowania tacy załadunkowej (skosy na lewą lub prawą stronę).

Parametry techniczne:

Gardziel	32
Wydajność	1500 kg/h
Moc silnika	4100W (400V)
Masa	117kg
Wymiary (maks.)	490x900x1285 mm

Piła do mięsa i kości CAS SR



- Spełniająca restrykcyjne wymagania dotyczące bezpieczeństwa pracy.
- Stabilny i solidny stół roboczy.
- Łatwo dostępny przycisk awaryjny wyłączający urządzenie.
- Gładka obudowa pozwala na łatwe czyszczenie urządzenia jak i brzeszczotu.

Model	Długość taśmy	Silnik	Masa	Wysokość i szerokość cięcia	Wymiary stołu roboczego	Wymiary urządzenia
CAS SR155	1550 mm	750W (220V)	32 kg	240 x 182 mm	390 x 435 mm	425x435x800 mm
CAS SR182	1820 mm	750W (220V)	32 kg	300 x 190 mm	400 x 435 mm	435x435x970 mm

Piła do mięsa i kości CAS SX205



- Spełnia restrykcyjne wymagania dotyczące bezpieczeństwa pracy.
- Części robocze łatwe w demontażu co przyspiesza czyszczenie urządzenia.
- Duży, stabilny i solidny stół roboczy.
- Łatwo dostępny przycisk awaryjny wyłączający urządzenie.

Parametry techniczne:

Długość taśmy	2050 mm
Moc silnika	1100W (400V)
Masa	85 kg
Wymiary (maks.)	685x660x1815 mm
Średnica koła	250 mm
Wysokość cięcia	303 mm
Szerokość cięcia	232 mm
Wymiary stołu roboczego	600 x 570 mm
Szybkość cięcia	19 m/s

Prasa do hamburgerów CAS HP100



- Ręczna prasa do hamburgerów o średnicy 100 mm.
- Przyssawka zapewniająca dobrą przyczepność do stołu.
- Łatwo demontowane części, co przyspiesza czyszczenie urządzenia.

Parametry techniczne:

Średnica hamburgera	100 mm
Masa	6,5 kg
Wymiary (maks.)	275x330x270 mm

Nadziewarka do farszu CAS SF



- Wolnostojąca nadziewarka do farszu ze zdejmowalnym cylindrem cylinder ułatwiającym czyszczenie urządzenia.
- Możliwość regulacji prędkości tłoka pozwalająca dostosowanie urządzenia dla różnych produktów.
- W standardzie wyposażona w końcówki o średnicy 14, 22 i 30 mm.

Model	Pojemność	Silnik	Masa	Wymiary (maks.)
CAS SF 22	22 l / 19 kg	520W (400V)	119 kg	518 x 568 x 1188 mm
CAS SF 32	32 l / 27 kg	520W (400V)	125 kg	518 x 568 x 1188 mm
CAS SF 45	45 l / 38 kg	520W (400V)	137 kg	518 x 568 x 1264 mm

Mieszarka do farszu CAS MM



- Wolnostojąca mieszarka do farszu wyposażona w dwa mieszalniki gwarantujące dobre i szybkie mieszanie.
- Możliwość zablokowania pokrywy w dwóch pozycjach, mikroswitch zatrzymujący silnik w przypadku otwarcia pokrywy.
- Części elektryczne schowane w obudowie z klasą szczelności IP56.

Model	Pojemność	Silnik	Masa	Wymiary (maks.)
CAS MM 50	50 l	1850W (400V)	127 kg	500 x 815 x 1190 mm
CAS MM 90	90 l	1850W (400V)	137 kg	500 x 1185 x 1190 mm
CAS MM 120	120 l	1850W (400V)	147 kg	555 x 1100 x 1250 mm
CAS MM 180	180 l	1850W (400V)	166 kg	555 x 1440 x 1250 mm

Wilkomieszarka CAS MG



- Połączenie wilka z mieszarką do farszu.
- Urządzenie wyposażone w 5-częściowy system mielenia Unger-5 (sitko, nożyk, sitko, nożyk, szarpak).
- Zabezpieczenie przed włączeniem urządzenia bez prawidłowo zamontowanej gardzieli.
- Możliwość doposażenia w zestawy do produkcji hamburgerów lub kielbas.

Model	Pojemność mieszalki	Gardziel	Silniki	Wydajność	Masa	Wymiary (maks.)
CAS MG901	42 l	32 (Unger-5)	2200W/750W (400V)	800 kg/h	130 kg	650 x 750 x 1200 mm
CAS MG902	84 l	32 (Unger-5)	2900W/1100W (400V)	1200 kg/h	210 kg	730 x 940 x 1275 mm

Zapraszamy do zapoznania się z pełnym asortymentem firmy CAS Polska.

Marka CAS jest obecna w Polsce od ponad 30 lat.

Nasze produkty spotykają się z uznaniem wielu klientów, co sprawia,
że jesteśmy liderem na rynku wag sklepowych.

W naszej ofercie znajdują Państwo również:



WAGI PROSTE

Dwudziałkowe, legalizowane,
o zakresach ważenia od 3kg do 30 kg.



WAGI KALKULACYJNE

Legalizowane, o zakresach ważenia
od 15 do 30 kg z wyświetlaczami
na słupku lub wbudowanymi w wagę.



WAGI ETYKIETUJĄCE

Systemowe wagi etykietujące
w szerokim spektrum cenowym.



WAGI DO ZABUDOWY

Obszerna oferta wag do zabudowy.



WAGI POMOSTOWE

Niezawodne wagi pomostowe
o zakresach od 60 do 300 kg.



WAGOSKANERY

Profesjonalne wagi
ze skanerami Datalogic.



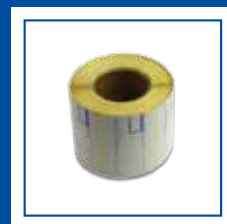
TERMINALE POS

Posiadające procesory J1900, i3, i5
wraz z drukarkami oraz innym
dodatkowym osprzętem.



SZUFLADY KASOWE

Szuflady standardowe, flip top
w wielu opcjach i konfiguracjach



MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Szeroki wybór materiałów
eksploatacyjnych takich jak etykiety,
opakowania, woreczki do pakowania
próżniowego etc.

Szczegółowe informacje mogą Państwo uzyskać na naszej stronie internetowej: www.wagiCAS.pl.

Zapraszamy do kontaktu z biurem: telefon: 22 255 90 00, e-mail: handel@wagiCAS.pl

lub do bezpośredniego kontaktu z naszymi przedstawicielami handlowymi.



ZAPRASZAMY
DO WSPÓŁPRACY

CAS Polska Sp. z o.o.

ul. Pola Karolińskie 4, 02-401 Warszawa

tel.: +48 22 255 90 00 | fax: +48 22 255 90 01

e-mail: handel@wagiCAS.pl | <http://www.wagiCAS.pl>