



**Ubój bydła
i trzody chlewnej**



**Obróbka elementów
poubojowych**



Higiena



**Profesjonalne
wyroby ze stali KO**



**Najlepsze przyprawy
Mieszanki przyprawowe
Solanki**



Rozbiory mięsa



**Wyposażenie linii
produkcyjnych**



**Skórowaczki
Odbłoniarki**



**INNOWACYJNE
ROZWIĄZANIA
DLA PRZEMYSŁU
SPOŻYWCZEGO**

ITEC[®]
FRONTMATEC HYGIENE




OLLARI & CONTI

FRONTMATEC
accles & SHELVOKE

weber


FRONTMATEC

A large, stylized graphic element consisting of several parallel diagonal lines in red, white, and dark blue, crossing the text.

KA-GRA

KA-GRA
ul. Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa
tel.+48 22 812-40-65
www.ka-gra.com.pl biuro@ka-gra.com.pl

O Nas

Firma Ka-Gra jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle spożywczym. Od momentu powstania w 1989 roku konsekwentnie budujemy swoją prestiżową pozycję proponując klientom kompleksowe usługi z wykorzystaniem najwyższej jakości oferowanych produktów.

Profesjonalne wykształcenie naszych pracowników, partnerska współpraca, zrozumienie i przyjazna atmosfera to czynniki mobilizujące do osiągnięcia wspólnych sukcesów i gwarantujące naszym klientom najwyższy poziom usług.

Poprzez naszych partnerów handlowych mamy dostęp do rynków większości krajów na wszystkich kontynentach. Firma KA-GRA jest przedstawicielem grupy FRONTMATEC na rynku polskim. Wspólnie opracowujemy innowacyjne rozwiązania z dziedziny:

- BUDOWY WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH LINII UBOJOWYCH
- APARATÓW UBOJOWYCH I URZĄDZEŃ POMIAROWYCH
- BUDOWY WIEPRZOWYCH, WOŁOWYCH I JAGNIĘCYCH LINII ROZBIOROWYCH
- HIGIENY PRACY I PRACOWNIKÓW
- KOMPLEKSOWYCH ROZWIĄZAŃ LOGISTYCZNYCH W ZAKŁADACH PRODUKCYJNYCH
- AUTOMATYKI PRODUKCJI
- GOSPODARKI ODPADAMI POUBOJOWYMI
- MYCIA I CZYSZCZENIA PODROBÓW, ŻOŁĄDKÓW I JELIT

Własna produkcja wyrobów ze stali kwasoodpornej uzupełnia ofertę o kolumny parzelnicze, praski, formy siatkowe, wózki wędzarnicze oraz wszelkiego rodzaju wyposażenie zakładów produkcyjnych oraz punktów gastronomicznych

Jako regionalny przedstawiciel firmy ZALTECH oferujemy szeroki zakres mieszanek przyprawowych, służymy doradztwem technologicznym i marketingowym.

W naszej ofercie znajdują się również skórowaczki i odbłoniarki firmy Weber.

Realizujemy wszystkie indywidualne zamówienia naszych klientów.

Zaufała nam większość wiodących zakładów przetwórstwa spożywczego.

Jedno zamówienie - jeden dostawca!

Higiena

Oferujemy indywidualne rozwiązania dla każdego klienta w optymalnym stosunku ceny do jakości i wydajności. Od wstępnego planowania, do montażu rozwijamy stacje higieniczne we współpracy z naszymi kontrahentami. Wspieramy Państwa w realizacji projektów i chętnie doradzamy w sprawach higieny personelu. Nasze kosze są idealnym rozwiązaniem do magazynowania, czyszczenia i sterylizacji noży, ostrzałek i rękawic ochronnych. Oferujemy czyszczenie całego osprzętu oraz higieniczne i bezpieczne magazynowanie narzędzi.



Dwustronna śluza higieniczna



Myjka do gumowców



Podajnik dezynfekcji



Stacja czyszczenia butów i dezynfekcji rąk Solo Traditio Complete



Mała śluza higieniczna

Higiena



Sterylizator noży krążkowych



Dozownik mydła/płynu dezynfekującego



Umywalka



Umywalka



Mycie narzędzi pracy



Kosz na noże, stalki i rękawice metalowe



Szczotki boczne



Uniwersalna myjka do mycia narzędzi pracy - Myjka 23050



Kontrola wejścia personelu

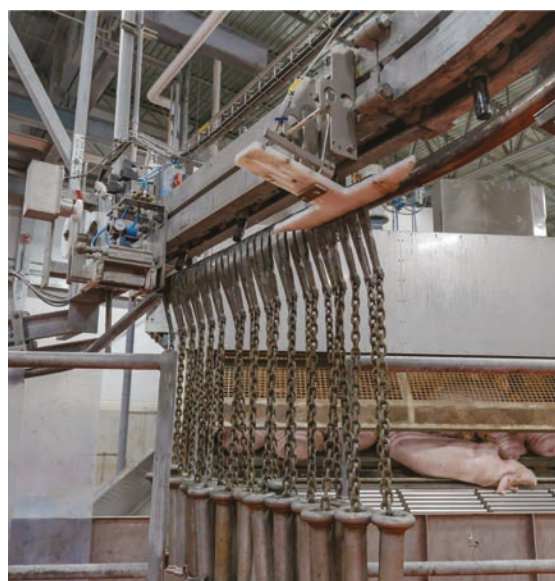
Ubój trzody chlewnej

Kompleksowe rozwiązania uboju trzody chlewnej. Od magazynu żywca, przez humanitarne ogłuszanie, strefa brudna i czysta linii ubojowej.

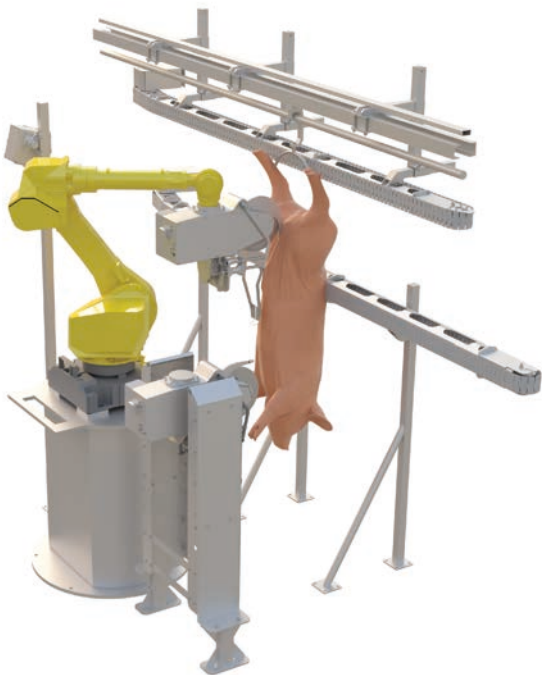
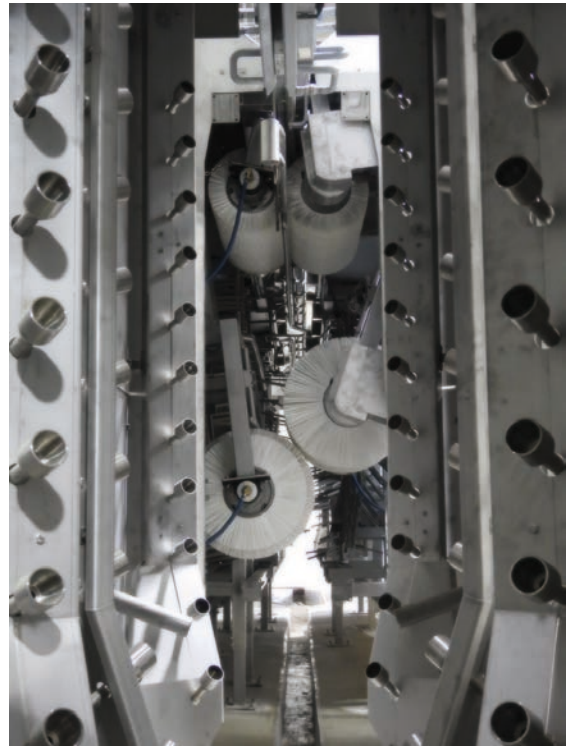
Rozwiązania manualne jak i roboty do automatycznego procesu.



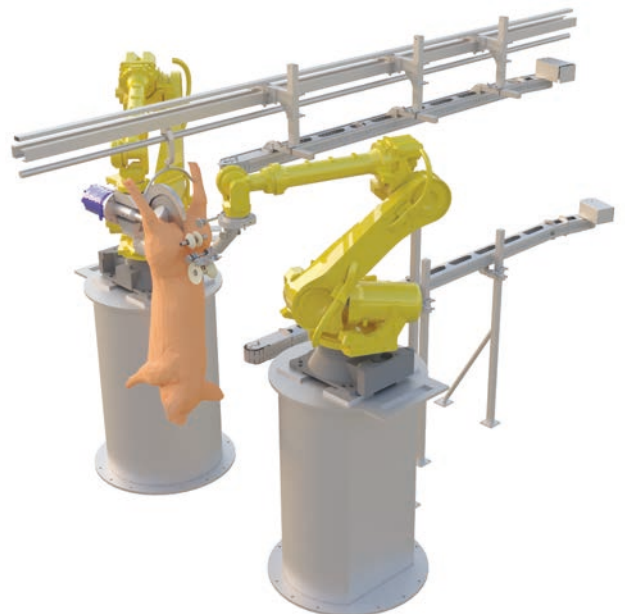
Magazyn żywca



Ubój trzody chlewnej



Robot do przepalowania tusz



Ubój bydła

Dostarczamy rozwiązania światowego lidera dla uboju bydła. Pomagamy w projektowaniu i opracowywaniu kompletnych rozwiązań dla całego łańcucha wartości przemysłu mięsnego. W naszej ofercie znajdują Państwo platformy, klatki głuszenia, skórowaczki. Od koncepcji po realizację.



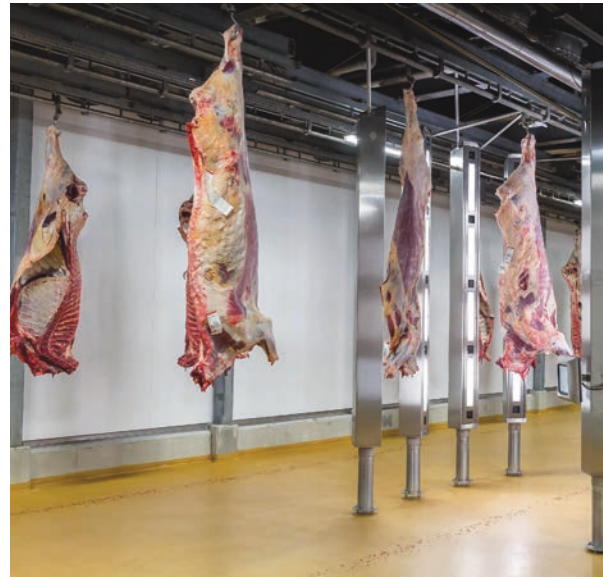
Wytrzewianie tuszy



System konwojerów

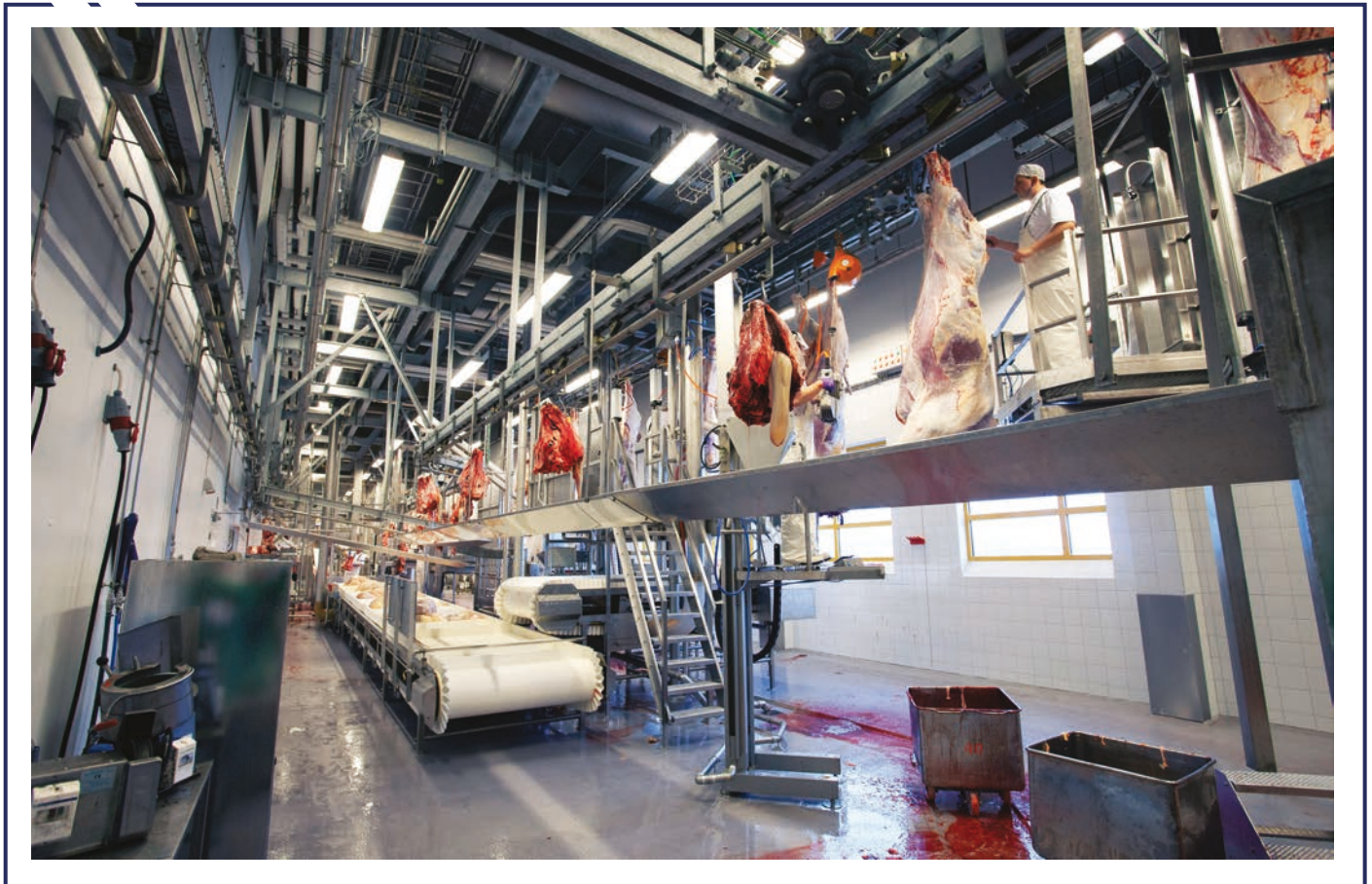


Wyposażenie chłodni



Klasyfikacja półtuszy

Ubój bydła



Platformy robocze

Obróbka elementów poubojowych (jeliciarnia)

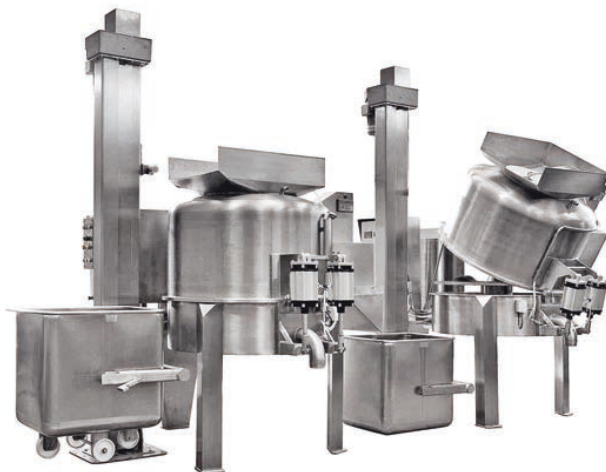
Oferujemy wyjątkowo ekonomiczne maszyny do czyszczenia produktów pochodzenia wieprzowego i wołowego wytrzymałej konstrukcji, w całości wykonane ze stali nierdzewnej 1.4301. Zapewniamy możliwość pełnej obróbki jelit oraz wszystkich organów wewnętrznych: serc, ozorów, nerek, żołądków, ksiąg i trawieńców. Czyścimy również kopyta i maski oraz zajmujemy się redukcją wagi odpadów.



Manualna wirówka



Prasa



Automatyczna linia do mycia żołądków



System transportu pneumatycznego

Obróbka elementów poubojowych (jeliciarnia)



Kompletna linia czyszczenia jelit



Księga na zielono



Pakiet



Maska



Kopyto



Żołądek



Automatyczne urządzenie



Maszyna do usuwania opuszki rogowej



Księgi na biało



Księga na biało

Chłodnie na wisząco

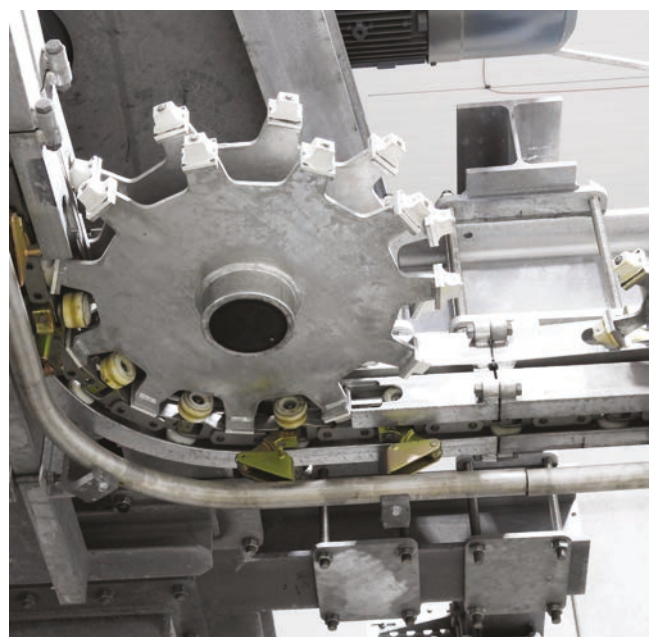
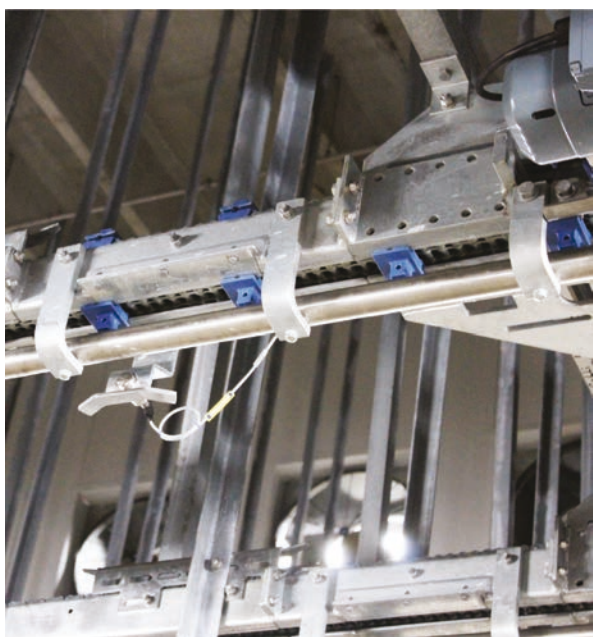
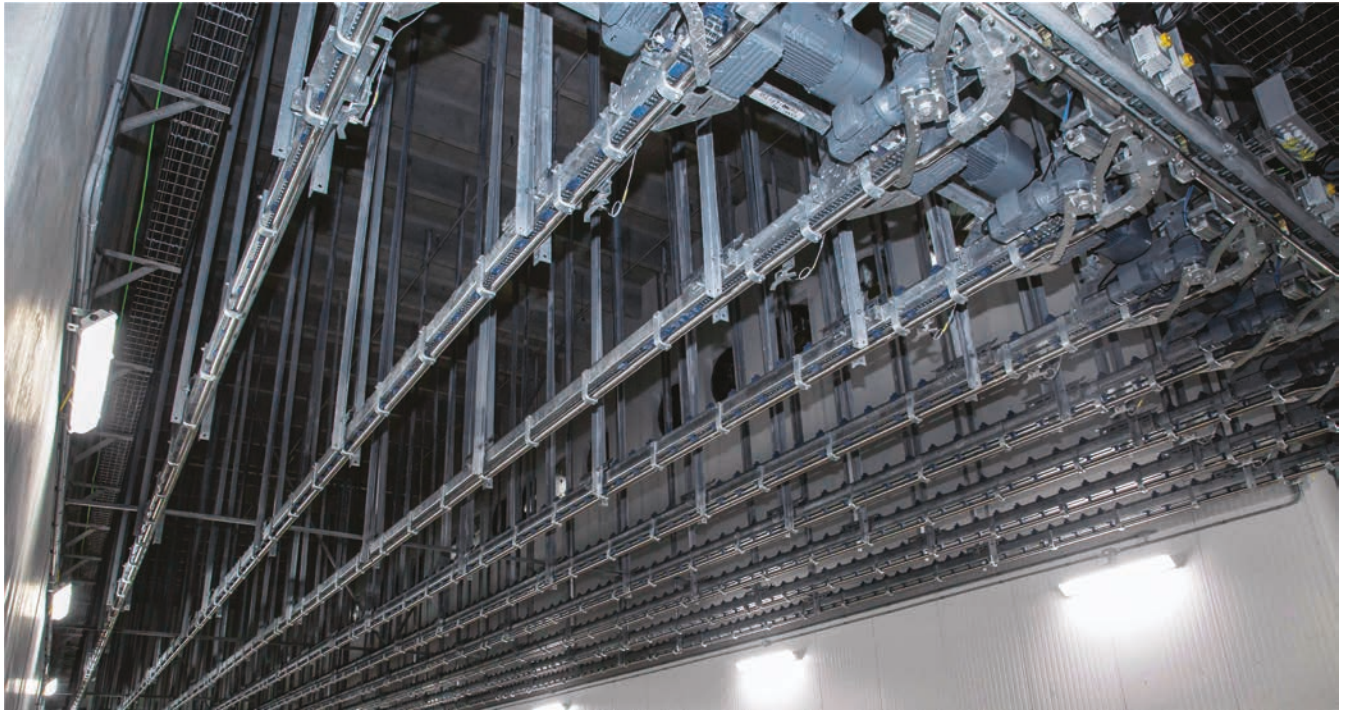
Chłodnie Frontmatec oparte na najnowszych technologiach i doświadczeniu, zapewniając redukcję odpadu mięsnego, optymalny czas chłodzenia i efektywne wykorzystanie przestrzeni.

Dostępnych jest kilka opcji zarówno dla tusz, jak i podrobów, w zależności od preferencji:

- Ręcznie obsługiwane pomieszczenia chłodnicze
- Półautomatyczne pomieszczenia chłodnicze
- W pełni automatyczne chłodnie



Chłodnie na wisząco



Rozbiór wieprzowy

Rozwiązania firmy Frontmatedc dotyczące cięcia zostały zaprojektowane z myślą o jego najwyższej możliwej precyzji i jak najbardziej efektywnym wykorzystaniu personelu, przy jednoczesnym spełnieniu najwyższych standardów higieny i bezpieczeństwa.

Frontmatedc jest wiodącym na świecie producentem automatycznych rozwiązań do odkostniania i trimmingu wieprzowiny. Oferujemy unikalne maszyny do doskonałego cięcia na łopatki, śródki i nogi, przy jednoczesnej oszczędności kosztów pracy.

Automatyczne maszyny można łatwo zintegrować jako część niestandardowej linii rozbiorowej. Zaprojektowany sprzęt spełnia najwyższe standardy higieny, bezpieczeństwa żywności i wydajności.



Rozbiór wieprzowy



Rozbiór wołowy

Frontmtec oferuje szeroką gamę możliwości cięcia głównego przy rozbiórce wołowym, a także rozwiązań do odkostniania wołowiny, z najwyższą możliwą precyzją cięcia i najbardziej efektywnym wykorzystaniem personelu. Nasz sprzęt może być dostosowany do indywidualnych potrzeb i spełnia najwyższe standardy higieny i bezpieczeństwa żywności. Ergonomiczna konstrukcja urządzeń Frontmtec zapewnia optymalne warunki pracy.



Rozbiór wołowy



Magazyn pojemników Magazynowanie

W pełni automatyczny system magazynowy dla pojemników pełnych pochodzących zarówno z zakładu jak i dostarczonych z zewnątrz, z pełną identyfikowalnością i kontrolą każdego pojemnika.

Zalety Magazynu Pełnych Pojemników firmy Frontmatec:

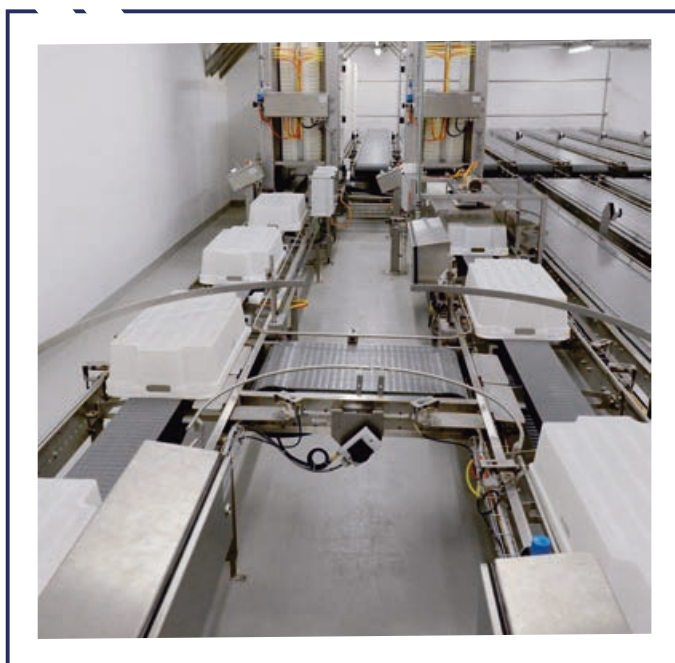
- Indywidualny projekt
- Modułowa konstrukcja
- Higieniczna budowa z opcjonalnym półautomatycznym systemem mycia pojemników wraz z dedykowanym oprogramowaniem
- Dwukolumnowa konstrukcja wind



Transporty Logistyka wewnątrzzakładowa

System logistyczny łączy wszystkie operacje w zakładzie przetwórczym. System Logistyczny Frontmatec obsługuje transport produktów w pojemnikach automatycznie, w prosty i elastyczny sposób.

Zapewniamy przemysłowi mięsnemu linie logistyczne do pustych i pełnych pojemników oraz kartonów zgodnie ze specyfikacją klienta. W tym procesie nasz system zapewnia pełną kontrolę przeznaczenia każdego pojemnika.



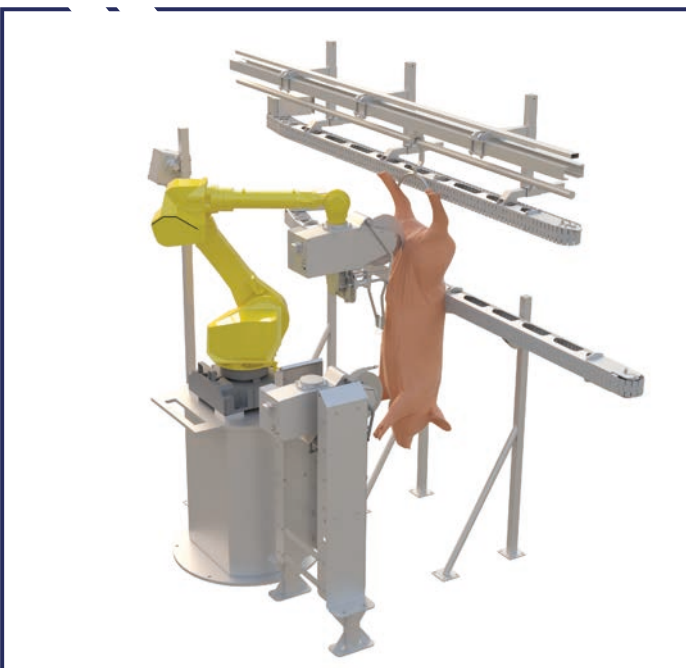
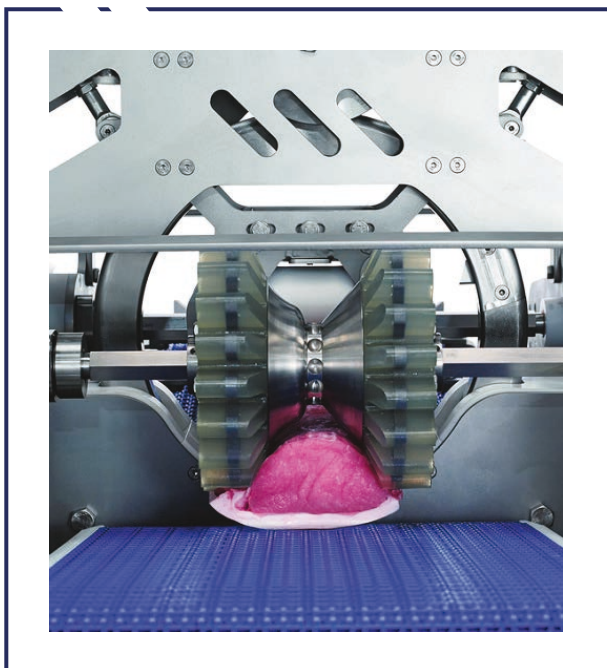
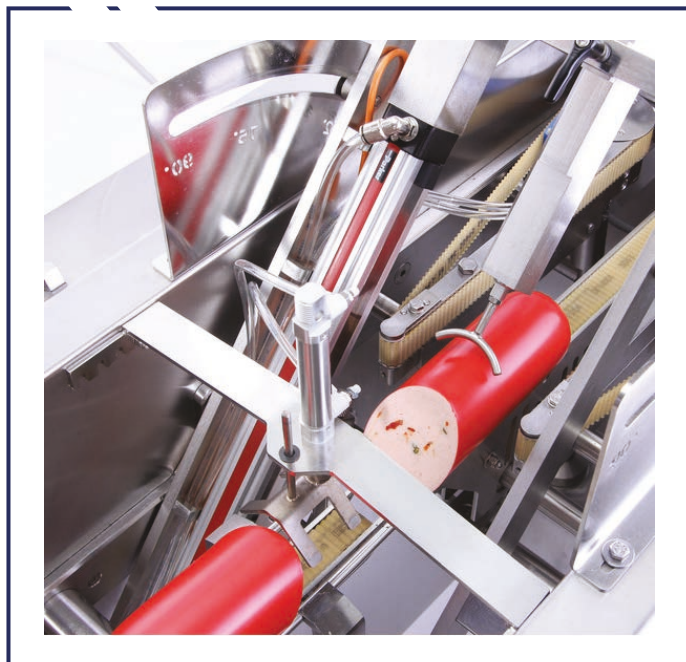
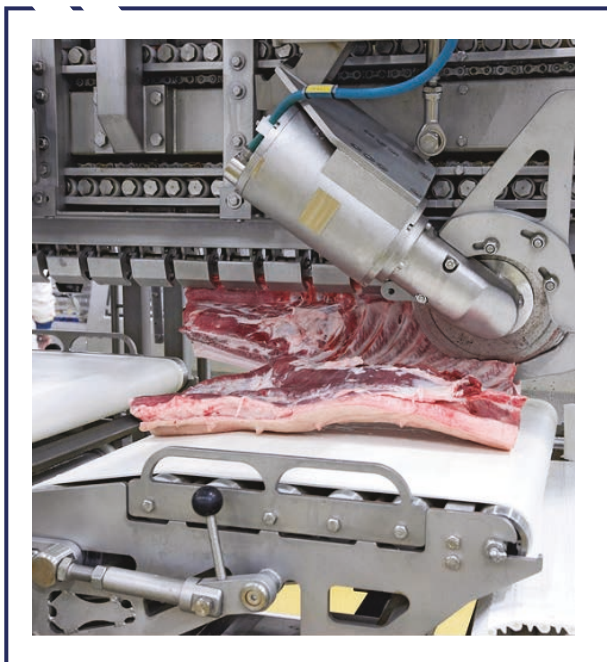
Automatyka

Automatyzacja procesu produkcji jest ważnym czynnikiem nad którym pracujemy. Oferowane rozwiązania ustanawiają nowe standardy w przetwórstwie spożywczym w zakresie elastyczności i efektywności ekonomicznej. Z naszymi rozwiązaniami gwarantujemy najwyższe bezpieczeństwo żywności.



Urządzenie do cięcia produktów





Ergonomia

W przemyśle spożywczym ponad 25% nieobecności w pracy powodują choroby mięśni i kręgosłupa. Unikaj przestojów dzięki naszej pomocy. Zainwestuj w zdrowie swoich pracowników i przedsiębiorstwa. Nasze urządzenia, redukujące wysiłek fizyczny, oferują różnorodne możliwości podnoszenia i opróżniania różnych pojemników.



Urządzenia ręczne i wolnostojące

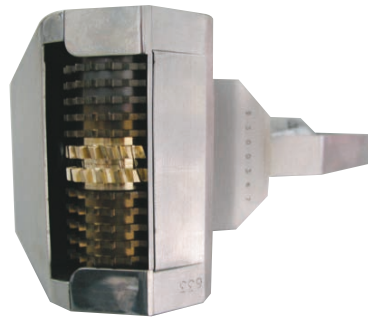
Automatyczne maszyny i linie do podziału głównego oraz system automatycznej obróbki elementu środkowego. Urządzenia oferują optymalną wydajność, jakość i higienę produktu przy minimalnym udziale personelu.



Urządzenia ręczne i wolnostojące



Skórowaczka



Aparaty ubojowe

Poniżej przedstawiamy precyzyjnie zaprojektowane aparaty do ogłuszania, a także części zamienne i naboje. Cylindryczne narzędzia do humanitarnego ogłuszania z nabojem, wyposażone w automatyczny powrót bolca, odpowiednie dla większości zwierząt i idealny dla zakładów przetwórczych o dużej wydajności.

Asortyment aparatów ogłuszających z bolcami jest stosowany na całym świecie w przemyśle mięsny w różnych sytuacjach – od dużych i małych zakładów mięsnych po niewielkie gospodarstwa rolne.



CASH®
Magnum Auto
long barrel



CASH®
Magnum
FreeFlight



CASH®
Magnum
Concussion



CASH®
Magnum
XL



CASH®
Special standard



CASH®
Special Concussion



CASH®
Special XL



CASH®
Cowpuncher



CASH®
Small Animal
Tool



CASH®
Multi Stunner

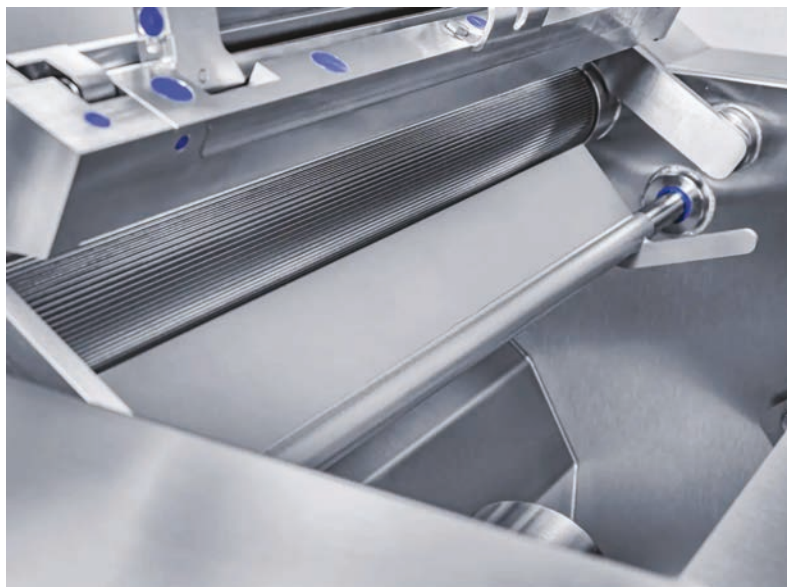


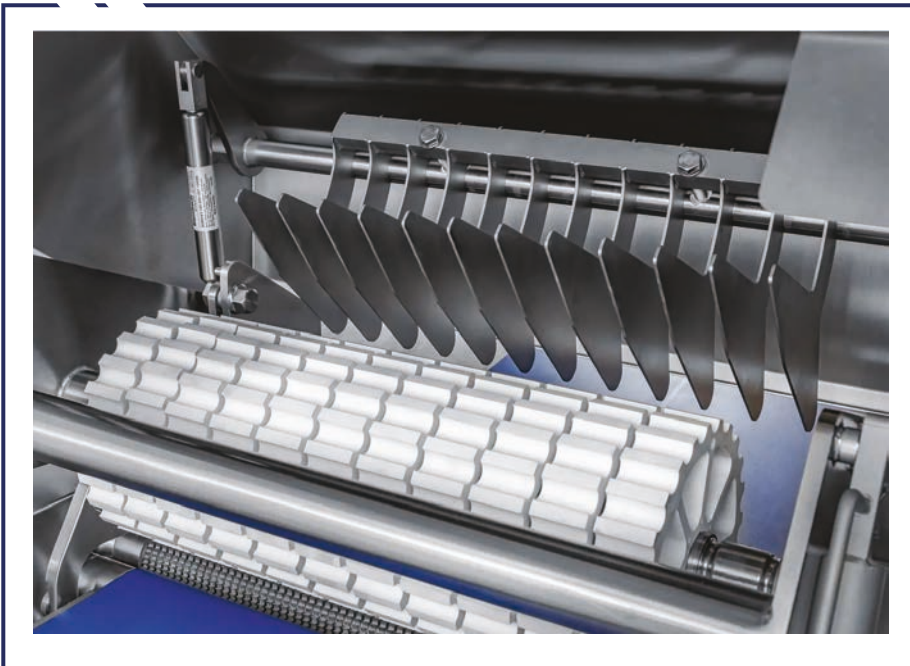
weber

KARGRA

Weber

W naszej ofercie znajdują się również urządzenia firmy Weber - skórowaczki i odbłoniarki. Nasze rozwiązania nadają się do małych, średnich, dużych przedsiębiorstw. Proponujemy zarówno automatyczne jak i manualne rozwiązania.

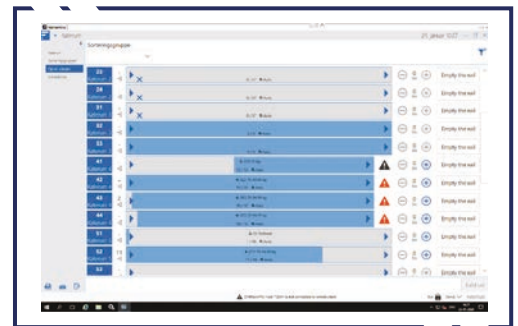
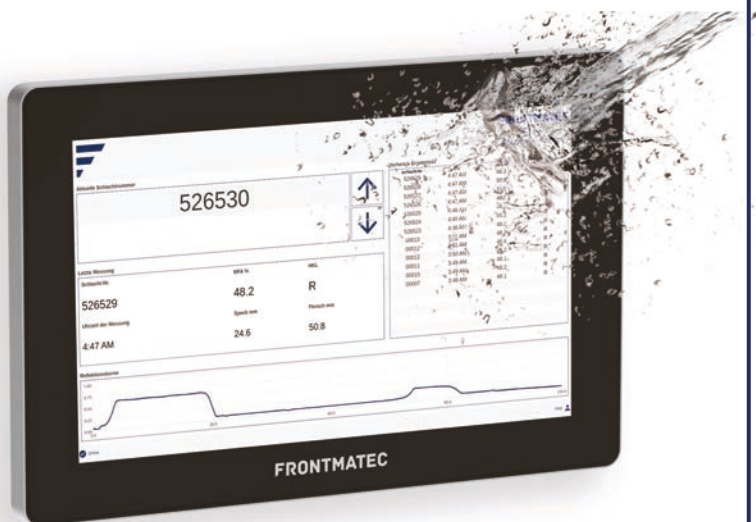
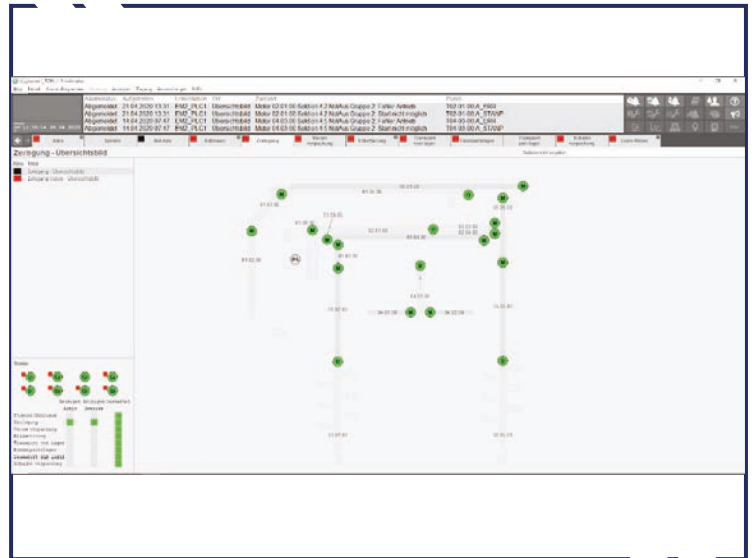




Oprogramowanie Zarządzanie produkcją

Oferujemy naszym klientom wiodące systemy zarządzania produkcją służące do kontroli, monitorowania i poprawy wydajności, przepustowości, efektywności oraz bezpieczeństwa żywności.

Dzięki nieustannym procesom certyfikacji zawsze znajdujemy się w czołówce najnowszych technologii i wiedzy branżowej, dzięki czemu jesteśmy w stanie rozwiązać nawet najbardziej złożone zadania dotyczące oprogramowania dla naszych klientów.



Wyroby ze stali

Oferujemy produkcję wysokiej jakości wyrobów ze stali kwasoodpornej. Nasza oferta obejmuje kolumny parzelnicze, praski, formy siatkowe, wózki wędzarnicze oraz wszelkiego rodzaju wyposażenie zakładów produkcyjnych oraz punktów gastronomicznych. Realizujemy również niestandardowe zamówienia, według potrzeb klienta.

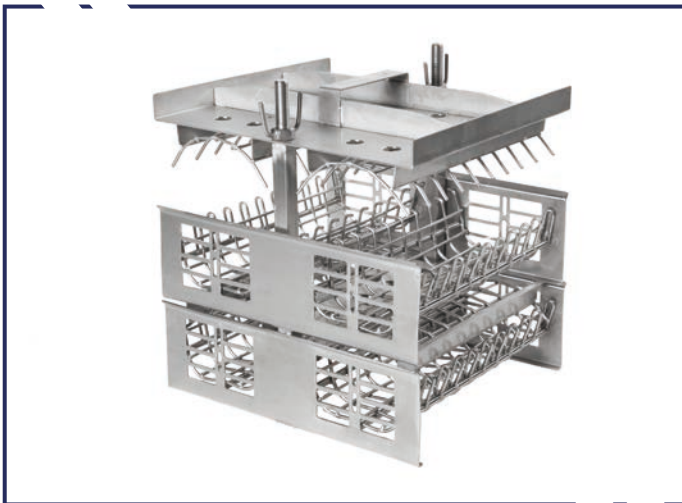


Kolumny parzelnicze



Praski

Wyroby ze stali

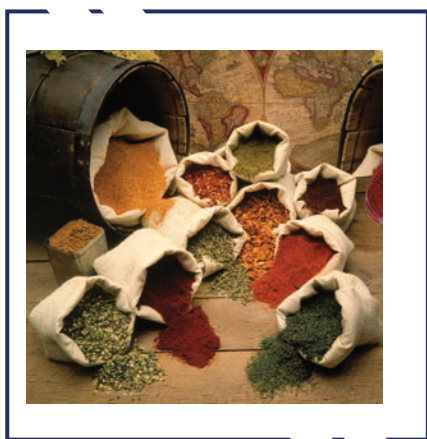
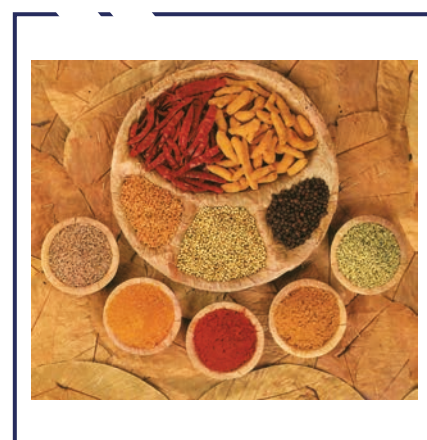


KANGRA

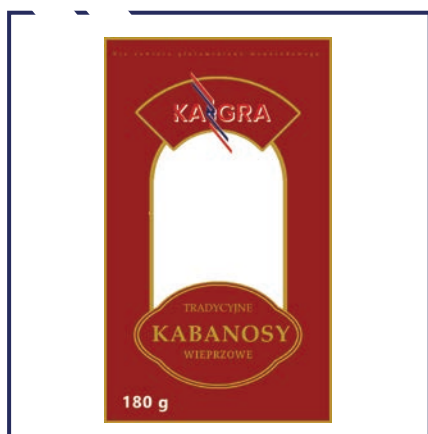


Przyprawy Mieszanki przyprawowe Solanki

Jako regionalny przedstawiciel firmy Zaltech oferujemy szeroki zakres mieszanek przyprawowych, służymy doradztwem technologicznym i marketingowym.



W ofercie posiadamy także osłonki, folie MV, worki. Oferujemy nadruki UV i międzywarstwowe.



ITEC[®]
FRONTMATEC HYGIENE




OLLARI & CONTI

FRONTMATEC
accles & SHELVOKE

weber


FRONTMATEC

A large graphic element consisting of several thick, parallel diagonal lines in red, white, and dark blue, crossing each other to form a stylized 'K' shape.

KA-GRA

KA-GRA
ul. Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa
tel.+48 22 812-40-65
www.ka-gra.com.pl biuro@ka-gra.com.pl