



KATALOG PRODUKTÓW 2021



Pierwsze urządzenie produkowane przez SPOMASZ Nakło opuściło linię produkcyjną w 1945 roku i od tego czasu kontynuujemy produkcję urządzeń w tym samym miejscu.

Produkowane przez nas urządzenia wykonane są ze stali nierdzewnej o najwyższej jakości, która przeznaczona jest do produkcji wyrobów gastronomicznych.

Każdy z naszych pracowników zwraca uwagę na utrzymanie wysokiej jakości i trwałości oferowanych produktów.

W tym miejscu serdecznie dziękujemy wszystkim naszym partnerom handlowym oraz użytkownikom naszych produktów za zaufanie oraz za to, że są z nami od 76 lat.

Dane kontaktowe

SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.
ul. Potulicka 1
89-100 Nakło nad Notecią

sekretariat tel. 52 386 64 00, 52 386 64 01
dział handlowy tel. kom. 533 320 828

www.spomasz-naklo.com.pl
e-mail: handel@spomasz-naklo.com.pl

Informacje opublikowane w katalogu nie stanowią oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Sprzedawca zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian konstrukcyjnych nie mających istotnego wpływu na funkcje urządzenia lub wycofania wyrobów ze sprzedaży, bez informowania o w/w zmianach. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu lub być pokazany z wyposażeniem dodatkowym sprzedawanym oddzielnie. Elementów aluminiowych nie należy myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione.

SPIS TREŚCI

OBIERACZKI	6-9
OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW	6-8
OBIERACZKA DO CEBULI	9
AKCESORIA DO OBIERACZEK	10-11
NAPĘD	12
PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA	13
PRZYSTAWKA DO KROJENIA WĘDLIN /CHLEBA	14
PRZYSTAWKA DO KROJENIA FLAKÓW	15
PRZYSTAWKA DO JARZYN MKJ 250C	16
TARCZE	17
PRZYSTAWKA DO PUREE	18
PRZYSTAWKA DO UBIJANIA PIANY	19
PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW	20
PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NOŻA/ NARZĘDZI	21
KRAJALNICA DO WARZYW + TARCZE	22-23
PATELNIE ELEKTRYCZNE	24-26
PATELNIA P25Z	24
PATELNIA P25N	25
PATELNIA P40Z	26
MIESZARKA JARZYN I FARSZU	27
STOŁY Z BASENEM	28
WKRÓTCE W OFERCIE	29

OZ8N

Obieraczka do ziemniaków

Obieraczka do ziemniaków OZ8N służy do obierania ziemniaków oraz innych twardych warzyw, takich jak buraki czy marchew. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Unikalne, specjalnie zaprojektowane i produkowane w naszej fabryce elementy ściernie sprawiają, że jest to od lat najbardziej niezawodna i najlepiej dostosowana do realiów polskiej kuchni obieraczka na rynku.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalne korundowe tarcze i segmenty ściernie zapewniające dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków w komplecie z obieraczką
- talerz i segmenty do marchwi i cebuli sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO25
- Segmenty ściernie do ziemniaków OZP15.4-1-09/Z
- Talerz ścierny do ziemniaków OZP15.4-7-00/01/Z
- Segmenty ściernie do marchwi i cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli OZP15.4-7-00/01/CM

Symbol katalogowy OZ8N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 680 x 540 x 850
- Jednorazowy wsad (kg) 8-10
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 250 - 300



OZP15N

Obieraczka do ziemniaków z płuczką

OZP15N to obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew). To ten sam niezawodny system obierania jak w modelu OZ8N, wzbogacony o komorę wstępnego mycia warzyw - „płuczkę”, dzięki któremu można wstępnie umyć brudne kopcowane ziemniaki. Eliminuje to konieczność ręcznego mycia wsadu przed obieraniem, co usprawnia i przyspiesza pracę.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalne korundowe tarcze i segmenty ściernie zapewniające dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków w komplecie z obieraczką
- talerz i segmenty do marchwi i cebuli sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO35 lub SO25
- Segmenty ściernie do ziemniaków OZP15.4-1-09/Z
- Talerz ścierny do ziemniaków OZP15.4-7-00/01/Z
- Segmenty ściernie do marchwi i cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli OZP15.4-7-00/01/CM
- Talerz płuczki OZP15.4-7-00/2

Symbol katalogowy OZP15N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 1140x600x1050
- Jednorazowy wsad (kg) 8-10
- Masa (kg) 88
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 250 - 300



OZ15Nx2

Obieraczka do ziemniaków

Podwójna obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew). Urządzenie posiada dwie komory obierające dzięki którym wydajność urządzenia wynosi do 500 kg/h.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- unikalne korundowe tarcze i segmenty ściernie zapewniające dokładne obieranie warzyw
- talerz i segmenty do ziemniaków w komplecie z obieraczką
- talerz i segmenty do marchwi i cebuli sprzedawane alternatywnie
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO35 lub SO25
- Segmenty ściernie do ziemniaków OZP15.4-1-09/Z
- Talerz ścierny do ziemniaków OZP15.4-7-00/01/Z
- Segmenty ściernie do marchwi i cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do marchwi i cebuli OZP15.4-7-00/01/CM

Symbol katalogowy OZ15Nx2

- Wymiary dł. x szer. x wys. 980 x 680 x 925
- Jednorazowy wsad (kg) 2 x 10
- Masa (kg) 90
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) ~500



OZ8C

Obieraczka do cebuli

Obieraczka OZ8C została specjalnie przystosowana do obierania cebuli. Odpowiednio dobrane powierzchnie ściernie wewnątrz bębna maszyny oraz specjalny talerz ścierny pozwalają na obranie cebuli. Duży wysyp obierzyn pozwala na szybkie ich usunięcie z bębna urządzenia.



Cechy produktu:

- wykonana ze stali nierdzewnej
- specjalne elementy ściernie zapewniają delikatne ocieranie
- większy wysyp obierzyn dla szybkiego oczyszczenia obieranych warzyw
- w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, ściągacz talerza
- separator obierzyn dostępny oddzielnie

Akcesoria

- Separator obierzyn SO25
- Segmenty ściernie do cebuli OZP15.4-1-09/CM
- Talerz ścierny do cebuli OZP15.4-7-00/01/CM

Symbol katalogowy OZ8C

- Wymiary dł. x szer. x wys. 735x530x850
- Jednorazowy wsad (kg) 5-7
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 0,55
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Wydajność (kg/h) 180 - 200

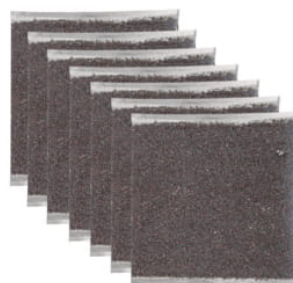


Akcesoria do obieraczek

Segmenty ścierne ziemniaki (kpl.) OZP15.4-1-09/Z

Pasuje do

- OZ8N
- OZ8C
- OZP15N
- OZ15Nx2



Talerz ścierny (ziemniaki) OZP15.4-7-00/01/Z

Pasuje do

- OZ8N
- OZ8C
- OZP15N
- OZ15Nx2



Segmenty ścierne (cebula i marchew) kpl. OZP15.4-7-00/01/CM

Pasuje do

- OZ8C
- OZ8N
- OZP15N
- OZ15Nx2



Talerz ścierny (cebula i marchew) OZP15.4-7-00/01/CM

Pasuje do

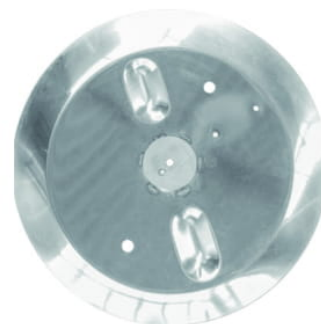
- OZ8C
- OZ8N
- OZP15N
- OZ15Nx2



Talerz płuczki OZP15.4-7-00/02

Pasuje do

- OZP15N



Separator obierzyn podwójny SO35

Pasuje do

- OZP15N
- OZ15Nx2

Symbol katalogowy SO35

- Wymiary dł. x szer. x wys. 825 x 335 x 355
- Masa (kg) 11



Separator obierzyn SO25

Pasuje do

OZ8N
OZ8C
OZ15Nx2 (opcjonalnie)
OZP15N (opcjonalnie)

Symbol katalogowy SO25

- Wymiary dł. x szer. x wys. 585 x 335 x 355
- Masa (kg) 8,5



NMK110C

Napęd maszyny kuchennej

Napęd NMK 110C to główny element maszyny wieloczynnościowej, który wraz z odpowiednio dobranymi przystawkami potrafi sprostać wszystkim zadaniom związanym z mechaniczną obróbką żywności w profesjonalnej kuchni, zastępując wiele różnych urządzeń.



Akcesoria sprzedawane oddzielnie

- Stojak przesuwny NMK-SP
- Nóżki do napędu NMK-NN
- Komplet łap do napędu NMK-LP

Symbol katalogowy NMK110C

- Wymiary na nóżkach WxDxH (mm) 470x260x400
- Wymiary na stojaku WxDxH (mm) 730x720x900
- Masa (kg) 29
- Moc znamionowa (kW) 1,1
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Obroty (min.⁻¹) 170



MKM82S

Przystawka do mielenia mięsa

Przystawka do mielenia mięsa ze stali nierdzewnej, wyposażona w trzy sita, szarpak i dwa rodzaje noży, pozwala uzyskać wymagane rezultaty mielenia z bardzo dużą rzeczywistą wydajnością do 300 kg/h.



Akcesoria dostarczane razem z przystawką

- nóż jednostronny,
- nóż dwustronny,
- szarpak,
- sito $\varnothing 3$, $\varnothing 5$, $\varnothing 8$
- pierścień ustalający tarnamid

opcjonalnie poza zestawem:

- lejek do kiełbasy $\varnothing 20$, $\varnothing 25$, $\varnothing 32$, $\varnothing 38$
- sito $\varnothing 11$

Symbol katalogowy MKM82S

- Wymiary dł. x szer. x wys. 415x242x270
- Średnica sit (mm) 81,5
- Średnica noży (mm) 72
- Wymiary misy (mm) 350x242x95
- Obroty (min.⁻¹) 170
- Wydajność (kg/h) 150 - 300
- Masa (kg) 8



MKW250

Przystawka do krojenia

Przystawka do krojenia wędlin i chleba na grubość od 1-16mm. Wykonana ze stali nierdzewnej. Ruchomy stół wyposażony jest w popychacz i osłonę zabezpieczającą przed okaleczeniem.



Symbol katalogowy MKW250

- Wymiary dł. x szer. x wys. 425x410x340
- Średnica noża tarczowego (mm) 250
- Wydajność chleb (kg/h) 20 - 60
- Wydajność wędliny (kg/h) 20 - 40
- Masa (kg) 10



MKF5

Przystawka do krojenia flaków

Przystawka do krojenia flaków w paski. Dzielona obudowa z duraluminium i stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie urządzenia.



Symbol katalogowy MKF5

- Wymiary dł. x szer. x wys. 340x165x310
- Średnica noży (mm) 58
- Szerokość ciętych pasków (mm) 5,4/4,0
- Obroty (min.⁻¹) 170/370
- Wydajność (kg/h) 40-60
- Masa (kg) 7



MKJ250C

Przystawka do rozdrabniania jarzyn

Przystawka służy do rozdrabniania wszelkiego rodzaju surowych jarzyn. Wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona jest w czujnik zbliżeniowy pozwalający na bezpieczną pracę. Zastosowanie odpowiedniej tarczy pozwala na uzyskanie żądanego rezultatu. Przystawka sprzedawana jest bez tarcz roboczych.

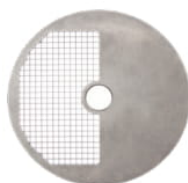


Symbol katalogowy MKJ250C

- Wymiary dł. x szer. x wys. (mm) 450x315x320
- Masa (kg) 10
- Wydajność (kg/h) 40- 80
- Średnica tarcz rozdrabniających (mm) 250
- Obroty tarcz roboczych (min.⁻¹) 170
- Hałas (dB) nie przekracza 80 dB
- Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy (°C) +40°C
- Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy (lux) 500



TARCZE DO PRZYSTAWKI MKJ250C



MKJ250C-13.00.00
Krata do kostki
8x8 mm



MKJ250C-14.00.00
Tarcza do beleczek
6x6 mm



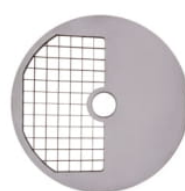
MKJ250C-9.00
Tarcza z tarką drobną,
wiórki 3x1,5 mm



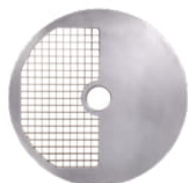
MKJ250C-10.00
Tarcza z tarką średnią,
wiórki 5x2,5 mm



MKJ250C-11.00
Tarcza z tarką zgrubną,
wiórki 7x2,7 mm



MKJ250C-12
Krata do kostki
16x16 mm



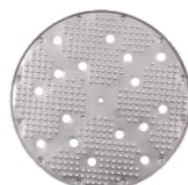
MKJ250C-3.00
Krata do kostki
10x10x10 mm



MKJ250C-5.00
Tarcza do plastrów
z nożem nastawnym
0-8 mm



MKJ250C-6.00
Tarcza 2-nożowa
do plastrów 2 mm



MKJ250C-7.00
Tarcza do tarcia
ziemniaków na miazgę



MKJ250C-8.00
Tarcza z tarką bardzo
drobną, wiórki 3x1 mm



MKJ250C-4.00
Zespół noża do krat
do krojenia kostki



Stojak do tarcz MKJ250C-0.1.00

MKZ20

Przystawka do purée

Przystawka służy do przecierania zup i pokrojonych gotowanych jarzyn oraz do przygotowania ziemniaków purée. Wykonana jest ze stali nierdzewnej oraz polerowanego duraluminium.



W zestawie:

Przystawka wyposażona jest w:

- sito o średnicy $\varnothing 330$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm
- przecierak kompletny

Opcjonalnie:

- sito o średnicy $\varnothing 330$ mm z otworami $\varnothing 3$ mm

Symbol katalogowy MKZ20

- Wymiary dł. x szer. x wys. 500x340x470
- Średnica otworów sit (mm) 6 i 3(opcja)
- Pojemność zbiornika (dm³) 20
- Obroty przecieraka (min.⁻¹) 128
- Masa (kg) 11,5



MKP25

Przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta

Przystawka służy do ubijania śmietany, jaj, mieszania wszelkiego rodzaju kremów, majonezu oraz do zagniatania ciasta lekkiego (tortowe, naleśnikowe). Wykonana ze stali nierdzewnej i duraluminium. Wyposażona w dwubiegową przekładnię.



W zestawie

- mieszadło
- rozbijacz piany
- zagniatacz

Symbol katalogowy MKP25

- Wymiary dł. x szer. x wys. 500x340x550
- Pojemność dzieży (dm³) 25
- Obroty ubijanie (min.⁻¹) 268
- Obroty zagniatanie (min.⁻¹) 149
- Masa (kg) 20,5



MKS50

Przystawka do nacinania kotletów

Wykonana ze stali nierdzewnej i duraluminium kotleciarka MKS50 pozwala usprawnić przygotowanie kotletów, dzięki wielonożowym wałkom mięso jest bardziej miękkie, szybciej zachodzi proces marynowania a jednocześnie nie zgniata go jak w tradycyjnej obróbce, zapobiegając przy tym wypływowi soków.



Symbol katalogowy MKS50

- Wymiary dł. x szer. x wys. 340x165x310
- Średnica noży (mm) 54
- Obroty (min.⁻¹) 170/370
- Wydajność (szt./h) 300
- Masa (kg) 8



MKO200N

Przystawka do ostrzenia narzędzi

Przystawka służy do ostrzenia elementów tnących używanych w każdej kuchni, takich jak noże kuchenne, rzeźnicze, tasaki itp. Składa się z korpusu, w którym na wałku poziomym osadzona jest tarcza szlifierska.



Symbol katalogowy MKO200N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 260x230x215
- Masa (kg) 6,5
- Obroty tarczy szlifierskiej (min.⁻¹) 170
- Średnica tarczy ścierniej (mm) 200
- Hałas (dB) nie przekracza 80 dB



KW350

Krajalnica do warzyw

Krajalnica do warzyw KW350 to doskonałe urządzenie do obróbki mechanicznej warzyw i owoców. W urządzeniu możliwe jest: krojenie plastrów różnej grubości (również falistych), tarcie na wiórki, tarcie na miazgę (np. ziemniaków), bardzo wydajne szatkowanie kapusty, krojenie w kostkę, przygotowywanie surówek. Duża moc urządzenia oraz solidne tarcze o średnicy aż 350mm, sprawiają, że jest to najlepszy wybór wszędzie tam, gdzie przygotowana jest duża ilość posiłków.



Cechy produktu

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej
- unikalne tarcze o średnicy aż 350 mm
- gama 19 elementów roboczych
- wydajność do 500 kg/h

Symbol katalogowy KW350

- Wymiary dł. x szer. x wys. 580x390x700
- Wymiary na stojaku WxDxH (mm) 740x720x1260
- Masa (kg) 52
- Moc znamionowa (kW) 1,1
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Obroty (min.⁻¹) 305
- Średnica tarcz roboczych (mm) 350
- Wydajność (kg/h) 150 -500



TARCZE DO KRAJALNICY KW350



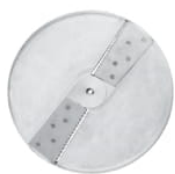
KW350-10
tarcza z nożem
nastawnym 0-8mm



KW350-6
tarcza do plastrów
10 mm



KW350-18/1
tarcza do plastrów
falistych 6mm



KW350-18/2
tarcza do plastrów
falistych 8mm



KW350-7
tarcza do szatkowania
kapusty



KW350-22
tarcza do surówek
1,7 x36mm



KW350-18/3
tarcza do plastrów
falistych 10 mm



KW350-21
tarcza do surówek
1,7 x18mm



KW350-12
tarcza do wiórek
5x2,5mm



KW350-17
tarcza do beleczek
6x6 mm



KW350-16
tarcza do tarcia
ziemniaków



KW350-11
tarcza do wiórek
3x1,5mm



KW350-13
tarcza do wiórek
7x3,5mm



KW350-14
tarcza do wiórek
9x4,5mm



KW350-15
tarcza do wiórek
11x5,5mm



KW350-8
krata do kostek
10x10mm



KW350-5
krata do kostek
8x8, 16x16



KW350-23
krata do kostek
20x20mm



KW350-9 zespół noża
do krat do krojenia
w kostkę



Stojak do tarcz KW350

P25Z

Patelnia elektryczna przechylna

Przechylna patelnia elektryczna służy do przygotowywania takich potraw jak: kotlety, ryby, jajecznice, naleśniki, itp.

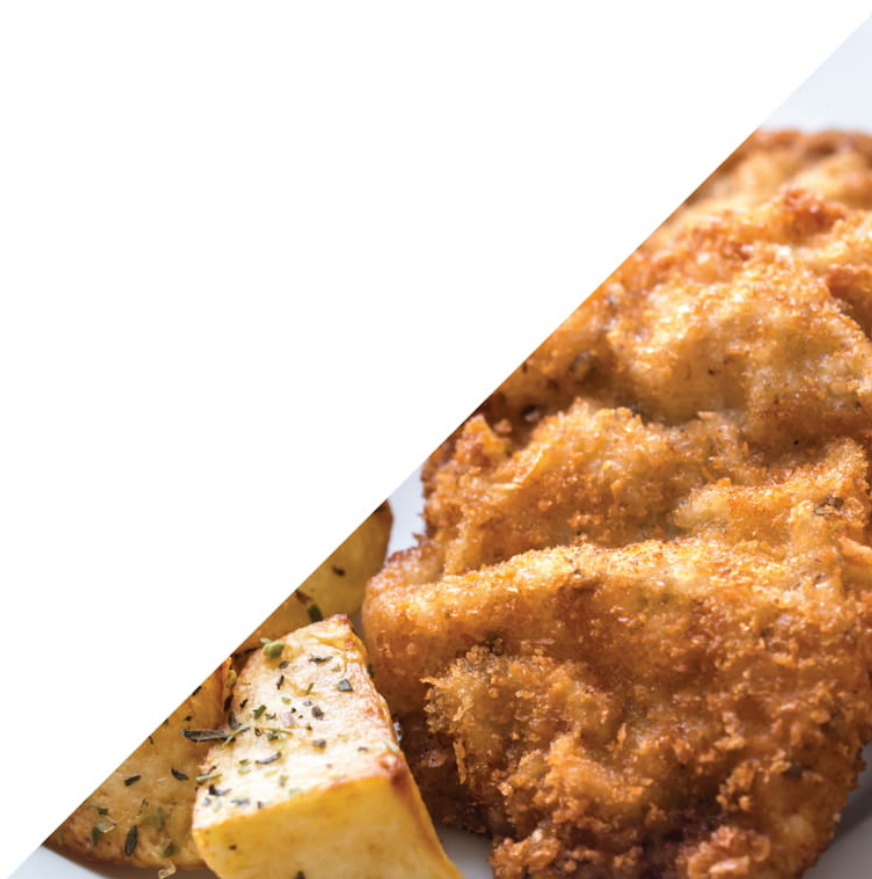
Model P25Z wyposażony jest w wannę żeliwną, którą cechuje równomierny rozkład temperatur na powierzchni roboczej.

Dzięki zastosowaniu w kuchni naszych patelni można osiągnąć wyjątkowe efekty obróbki cieplnej potraw minimalizując ryzyko ich przypalenia.



Symbol katalogowy P25Z

- Wymiary gł. x szer. x wys. (mm) 865 x 620 x 870
- Masa (kg) 79
- Powierzchnia robocza wanny (m²) 0,25
- Pojemność wanny / robocza (l) 25/18
- Wydajność smażenia (np. kotletów) (szt./h) 120
- Stopień ochrony IP34
- Napięcie znamionowe (V/Hz) 400/50
- Rodzaj prądu ~3
- Moc patelni (kW) 6
- Zakres regulacji temperatury (°C) 50-300



P25N

Patelnia elektryczna przechylna

Patelnia posiada dwuwarstwowe dno ze stali kwasoodpornej oraz aluminium. Zapewnia to równomierny rozkład temperatury na powierzchni roboczej wanny oraz krótki czas podgrzewania potraw. Małe gabaryty, a także pokrywa z jednokierunkowym sprzęgłem i haulcem sprawiają, że patelnia jest wygodna w obsłudze, a dzięki dodatkowym zabezpieczeniom możliwe jest samoczynne załączenie grzania przy powrocie do zaniku zasilania w sieci.

Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wanna ze stali nierdzewnej
- wszystkie patelnie są wyposażone w regulowane nóżki, nie wymagają mocowania do podłogi

Symbol katalogowy P25N

- Wymiary dł. x szer. x wys. 545 x 845 x 870
- Powierzchnia robocza(m²) 0,25
- Pojemność całkowita (dm³) 37
- Pojemność użytkowa (dm³) 30
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Moc (kW) 6,0
- Masa (kg) 57



P40Z

Patelnia elektryczna przechylna

Przechylna patelnia elektryczna służy do przygotowywania takich potraw jak: a kotlety, klopsy, ryby, jajecznice, naleśniki, itp.

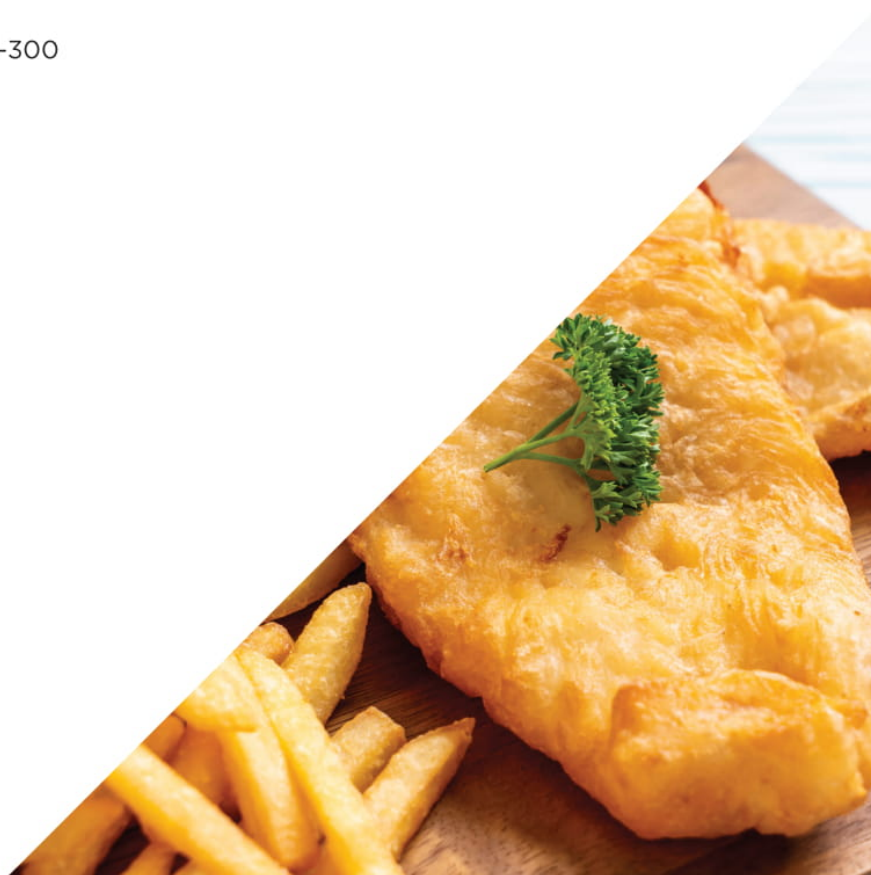
Model P40Z wyposażony jest w wannę żeliwną, którą cechuje wyjątkowo równomierny rozkład temperatur na powierzchni roboczej.

Dzięki zastosowaniu w kuchni naszych patelni można osiągnąć wyjątkowe efekty obróbki cieplnej minimalizując ryzyko przypalenia.



Symbol katalogowy P40Z

- Wymiary gł. x szer. x wys. (mm) 870 x 890 x 870
- Masa (kg) 140
- Powierzchnia robocza wanny (m²) 0,40
- Pojemność wanny / robocza (l) 40/30
- Wydajność smażenia (np. kotletów) (szt./h) 200
- Stopień ochrony IP34
- Napięcie znamionowe (V/Hz) 400/50
- Rodzaj prądu -3
- Moc patelni (kW) 9
- Zakres regulacji temperatury (°C) 50-300



MP60

Mieszarka jarzyn i farszu

Mieszarka jarzyn MP60 służy do jednorodnego wymieszania składników surówek jarzynowych i farszów np. mięsnych. Znajduje zastosowanie w restauracjach, barach sałatkowych przygotowujących surówki na małą skalę.



Cechy produktu

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w pokrywę zespoloną
- wyłącznik zbliżeniowy dla zapewnienia bezpieczeństwa
- solidna konstrukcja
- automatyczny rewers obrotów

Symbol katalogowy MP60

- Wymiary dł. x szer. x wys. 1000 x 480 x 920
- Wymiary zbiornika WxDxH (mm) 600 x 454 x 400
- Pojemność zbiornika (m³) 0,1
- Jednorazowy wsad (kg) ok. 25
- Czas mieszania (min.) 3-5
- Masa (kg) 59
- Moc znamionowa (kW) 0,75
- Zasilanie (V) 3 x 400
- Prędkość obrotowa mieszadła (min.) 28



STOŁY Z BASENEM

Basen 1 - komorowy
600x800x850



Basen 1 - komorowy
600x1000x850



WKRÓTCE W OFERCIE

OBIERACZKA DO CZOSNKU



KRAJALNICA WARZYW KW210





SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.



www.spomasz-naklo.com.pl



dział handlowy: handel@spomasz-naklo.com.pl



+48 533 320 828



52 386 64 78, 52 386 64 79



ul. Potulicka 1, 89 - 100 Nakło nad Notecią