

Manual Meat Mincers
Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör
und andere Geräte
Hachoirs í viande,
accessoires et coutellerie



Alico Export and Import
Pražská 677
294 71 Benátky nad Jizerou
CZECH REPUBLIC

alico@telecom.cz

Telephone +420 326 362 310
Fax +420 326 362 015

Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

PORKERT® No. 5



PORKERT® No. 8



Meat Mincers PORKERT® made of cast iron, double hot-tinned, sizes 5, 8, 10, 20 with rubber padded clampscrew fitting, all provided with standard cutting disc with hole diameter 4.5 mm.

Fleischwölfe PORKERT® aus Gusseisen, doppelt feuerverzinkt, Nr. 5, 8, 10, 20 mit Befestigungsschraube, geliefert mit Lochscheibe mit Löchern 4,5 mm.

Hachoir à viande PORKERT® en fonte deux fois étamée au feu, No. 5, 8, 10, 20 à vis de serrage, livré avec la plaque de la grille de 4,5 mm.

PORKERT® No. 10



PORKERT® No. 20



Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

PORKERT® No. 12



PORKERT® No. 22



Meat Mincers PORKERT® made of cast iron, sizes 12, 22, 32 with 4 feet to be screwed to the board, all provided with standard cutting disc with hole diameter 4.5 mm.
Fleischwölfe PORKERT® aus Gusseisen, Nr. 12, 22, 32 auf 4 Füßen für Festanschrauben, geliefert mit Lochscheibe mit Löchern 4,5 mm.
Hachoir à viande PORKERT® en fonte deux fois étamée au feu, No. 12, 22, 32 sur 4 pieds solidement vissés au support, livré avec la plaque de la grille de 4,5 mm.

PORKERT® No. 32



Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

TC 5

TC 8

TC 10



*Biscuit Moulder made of stainless steel, supplied with one or two sliding bars.
 Spritzgebäckvorsatz aus hochwertigem rostfreiem Stahl,
 mit einem oder zwei Lochschieber geliefert.
 Accessoire à pâtisserie en inox, livré avec un ou deux curseurs aux orifices de forme.*

NS 5
 NS NS 10,12
 NS 20, 22
 NS 32

ø 14 mm ø 19 mm ø 24 mm

No. 20, 22, 32

No. 10, 12

No. 5, 8

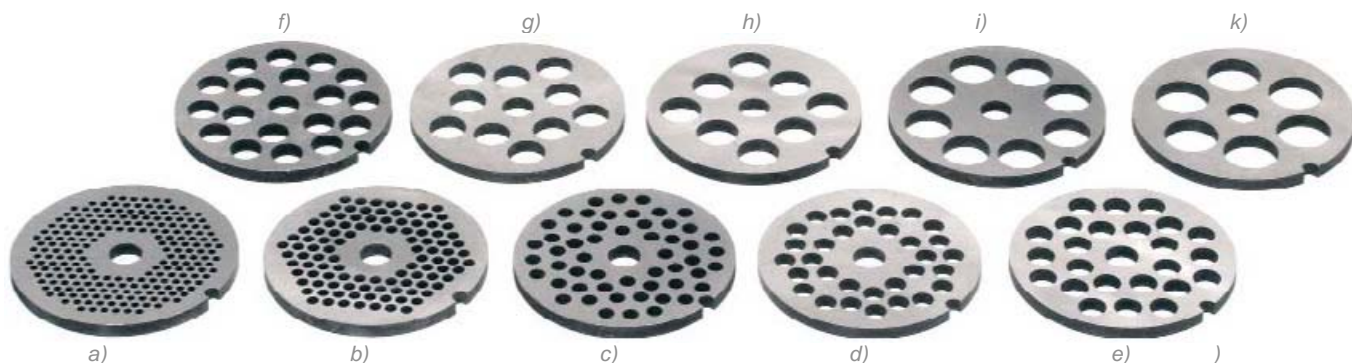


*Set of Sausage Stuffers for Mincers
 Plastikansatz für die Bratwurstbefüllung
 Set d'entonnoirs saucisses*



*Wooden Stomper to Meat Mincer
 Holzkeule für Fleischwolf
 Pilon bois pour hachoir*

Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie



| | No. 5 | No. 8 | No. 10,12 | No. 20,22 | No. 32 |
|----------|----------|----------|-----------|-----------|----------|
| a) 3 mm | 82003 | 82018 | 82032 | 82048 | 82065 |
| b) 5 mm | 82004 | 82019 | 82033 | 82049 | 82066 |
| c) 6 mm | 82005 | 82020 | 82034 | 82050 | 82067 |
| d) 8 mm | 82006 | 82021 | 82035 | 82051 | 82068 |
| e) 10 mm | 82006 | 82022 | 82036 | 82052 | 82069 |
| f) 12 mm | 82006/12 | 82022/12 | 82036/12 | 82052/12 | 82069/12 |
| g) 14 mm | 82006/14 | 82022/14 | 82036/14 | 82052/14 | 82069/14 |
| h) 16 mm | | | 82036/16 | 82052/16 | 82069/16 |
| i) 18 mm | | | | 82052/18 | 82069/18 |
| k) 20 mm | | | | 82052/20 | 82069/20 |

*Cutting discs for Meat Mincers PORKERT®, made of quality hardened steel.
 Lochscheiben für Fleischwölfe PORKERT®, aus erstklassigem gehärtetem Stahl.
 Plaques pour hachoirs à viande PORKERT®, en acier trempé de haute qualité.*

No. 5

No. 8

No. 10, 12

No. 20, 22

No. 32



*Knives for Meat Mincers PORKERT®, made of quality hardened steel.
 Messer für Fleischwölfe PORKERT®, aus erstklassigem gehärtetem Stahl.
 Couteaux pour hachoirs à viande PORKERT®, en acier trempé de haute qualité.*

Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

PORKERT® JS 114



PORKERT® JS 110



PORKERT® JS 115



PORKERT® JS 116



PORKERT® JS 119



Unified Support PORKERT® JS 110 with attachments.
Universalständer PORKERT® JS 110 mit Zusatzgeräten.
Support universel PORKERT® JS 110 avec appareils supplémentaires.

PORKERT® MC6



Poppy Seed Grinder PORKERT® Mohnmühle PORKERT®
Moulin de petites graines PORKERT®

Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

PORKERT® UM75



PORKERT® SL100



*Universal Grinder PORKERT® and Bean Slicer PORKERT®
Universalmühle PORKERT® und Bohnenschnitzler PORKERT®
Moulin universel PORKERT® et Coupe haricots-verts PORKERT®*

PORKERT® 2AV



PORKERT® 2A3



*Manual Fruit Extractor PORKERT® 2AV with a big hopper and 2A3
Fruchtpresse PORKERT® 2AV mit grossem Trichter und 2A3
Presse-fruits PORKERT® 2AV avec entonnoir et 2A3*

Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

PORKERT® 150/2
PORKERT® 150/2 ceramic



Corn Grinder PORKERT® 150/2 and grinding stones, standard and ceramic (stationary, rotary).
Maismühle PORKERT® 150/2 und Mahlsteine, gusseiserne und keramische (fest, drehbar).
Moulin à maiz PORKERT® 150/2 et meules, en fonte et céramiques (fixe, rotative).

Standard stone



Ceramic stone



Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

∅ 30 mm ∅ 20 mm ∅ 10 mm



PORKERT® PP88



Lever Sausage Stuffer PORKERT®, stainless steel tubes.
Hebel-Füllgerät PORKERT®, rosfreie Röhren.
Poussoir manuel horizontal PORKERT®, entonnoirs inox.

Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

PORKERT® TN 60



*Tenderizer PORKERT® and set of cutting knives.
Steaker PORKERT® und Messersatz.
Attendrisseur à viande PORKERT® et set de couteaux.*

PORKERT® TN 63



*Vegetable Cutter PORKERT® and set of cutting knives.
Gemüseschneider PORKERT® und Messersatz.
Coupe-légumes PORKERT® et set de couteaux.*

Manual Meat Mincers, Attachments and other Utensils
Fleischwölfe, Zubehör und andere Geräte
Hachoirs à viande, accessoires et coutellerie

PORKERT® K 178 R



*Manual Slicer PORKERT® K 178 and K178 R (continuous regulation).
Allesschneider PORKERT® K 178 und K178 R (stetige Regelung).
Trancheuse manuelle PORKERT® K 178 et K178 R (réglage continu).*

PORKERT® PM 200
200 mm



*Sharpener PORKERT®
Messerschärfer PORKERT®
Aiguiseur à couteaux PORKERT®*



Meat Mallets Fleischklöpfer Maillets

STROJEK NA VÝROBU NUDLÍ NUDELMASCHINE PASTA MAKER MACHINE A PATES



Strojek na výrobu nudlí typ NU 30 je ruční strojek určený pro výrobu plochých, vlasových a dalších nudlí a těstovin podle druhu použitých tvarových desek. K základnímu vybavení strojku patří 2 tvarové desky a to na výrobu plochých nudlí tloušťky 1 mm šířky 20 mm avlasových nudlí o 1,2 mm. Strojek je vyroben z jakostní šedé litiny a jeho povrchová úprava čistým cinem dodává strojku pěkný vzhled a splňuje nejvyšší hygienické požadavky na výrobky přicházející do přímého styku s potravinami. Tvarové desky jsou vyrobeny z jakostní nerezávající oceli. Svislé provedení strojku zaručuje, že při výrobě nudlí nedochází k jejich vzájemnému slepování.

Odběratel má možnost objednat další tvarové desky jednotlivě.



Die Nudelmaschine Typ NU 30 ist eine manuelle Teigmaschine für die Zubereitung von Band und Suppennudeln sowie weiterer Nudeln und Teigwaren je nach Art der verwendeten Formscheiben. Zur Grundausstattung des Gerätes gehören 2 Formscheiben mit denen sich Bandnudeln mit einer Stärke von 1 mm und einer Breite von 20 mm und Suppennudeln mit einem Durchmesser von 1,2 mm erzeugen lassen.

Die Maschine wird aus hochwertigem Grauguss gefertigt. Ihre Beschichtung aus reinem Zinn verleiht der Maschine ein ansprechendes Aussehen und erfüllt die hohen hygienischen Anforderungen, die an Erzeugnisse gestellt werden, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen. Die Formscheiben werden aus hochwertigem, rostfreiem Stahl gefertigt. Die vertikale Ausführung der Maschine garantiert, dass die Nudeln bei der Zubereitung nicht zusammenkleben. Weitere Formscheiben können vom Kunden einzeln bestellt werden.



Pasta Maker type NU 30 is a manual device designed for making flat noodles, angel's hair and other kinds of pasta depending on the shaping disc used. The standard unit is supplied with 2 shaping discs, namely for making flat noodles 1mm x 20mm and angel's hair noodles of ø12mm.

The device is made of quality grey cast iron, and its finish with pure tin gives the device a nice look as well as meets the strict hygienic requirements for the products coming into direct contact with food. The shaping discs are made of quality stainless steel. Vertical execution of the device prevents the noodles from sticking to each other in the production process. Other types of shaping discs can be ordered individually.



La machine à pâtes NU 30 est une machine manuelle destinée à faire de pâtes larges, fines ou autres, selon le type de plaque utilisé. Elle comprend en équipement standard 2 plaques permettant de faire des pâtes « maison » larges (épaisseur de 1 mm et largeur de 20 mm) et « cheveux d'ange » de diamètre 12 mm.

La machine en fonte grise de haute qualité a un double bain d'étamage en surface, qui donne une brillance inégalable. Celle-ci répond aux normes alimentaires les plus strictes.

Les plaques profilées sont en acier inoxydable de haute qualité. La conception verticale de la machine garantit que les pâtes ne colleront pas entre elles lors de la préparation.

On pourra commander à l'unité des plaques additionnelles permettant de faire d'autres types de pâte.



KM 40

NÁSTĚNNÝ MLÝNEK NA KÁVU WANDKAFFEEMÜHLE WAAL COFFEE GRINDER MOULIN À CAFÉ MURAL MOLINILLO DE CAFÉ



Nástěnný mlýnek na kávu PORKERT® KM 40 je funkční replika dřívě vyráběných mlynků. Slouží k mletí zrnkové kávy a praženého žita. Mlýnek je vyroben výhradně z klasických, zdravotně nezávadných materiálů a je zdoben tradičními dekory. Podle provedení keramické násyvky a kompletace je vyráběno několik typů kávo-mlynků - viz tabulka.



Die Wandkaffeemühle PORKERT® KM 40 ist eine funktionsfähige Replik der früher hergestellten Mühlen. Sie dient zum Mahlen des Bohnenkaffees und gerösteten Korns.

Die Mühle ist ausschliesslich aus klassischen gesundheitlich unschädlichen Materialien hergestellt und mit traditionellen Dekors geschmückt. Nach Ausführung des keramischen Füllkastens und Komplettierung werden mehrere Typen der Kaffeemühle hergestellt - siehe Tabelle.



The PORKERT® KM 40 wall-type coffee grinder is the functional replica of the formerly produced grinders. It is intended for the grinding of genuine coffee and roasted rye. The grinder is made of classical materials hermlless

from the hygienic point of view and is provided with conventional decor.

According to the design of the ceramic feeding hopper and the complementation several types of the coffee grinders are available - see the table.



Le moulin à café mural PORKERT® KM 40 est une réplique des moulins à café fabriqués auparavant. Il sert à moudre les grains de café et de malt grillé. Le moulin à café est fabriquée uniquement en matériaux classiques non nuisibles à la santé et est orné de décors traditionnels.

Plusieurs modèles de ce moulin à café sont fabriqués selon la version du réservoir à grains céramique et selon les accessoires - voir le tableau.



El molinillo de café PORKERT® KM 40 es una réplica funcional de los molinillos fabricados antes, destinada para moler granos de café y de centeno tostado. Esta ma-quinilla se construye exclusivamente de materias clásicas no dañinas para la salud y lleva decoraciones tradicionales.

Según el tipo de la tolva de entrada cerámica y de los elementos de decoración se fabrican varios modelos del molinillo (véase la tabla).

