



GETRA[®]

Meat & Fish
Processing
Equipment



Mesin penggiling daging

Selain untuk menggiling daging juga cocok untuk menghaluskan :

- Kacang tanah goreng u/ bumbu gado-gado
- Kacang hijau matang u/ selai kacang hijau
- Kentang matang u/ Perkedel



TJ-8

Features

- Stainless steel body
- Cooling Fan Motor
- Overload Protector
- Reversible Switch, untuk memutar balik jika ada daging yang tersangkut



TJ-12YG



TJ-22YG

Features TJ-12/22YG

- Stainless steel body
- Include plastic filler tube
- Powerful motor
- Switch power ON/OFF
- Top handle



TJ-32YG



TJ-42YG

Features TJ-32/42YG

- Stainless steel body
- Include plastic filler tube
- Powerful motor
- Switch Knob Start/Stop
- Power Indicator

TYPE	DIMENSION (cm)			POWER (Watt)	VOLTAGE	PRODUCT. CAP. (kg/hour)	WEIGHT (kg)	
	L	W	H				Net	Gross
TJ-8	36	23	45	300	220V/1P/50Hz	80	20 / 22	
TJ-12YG	20	37	42	800	220V/1P/50Hz	120	18 / 20	
TJ-22YG	23	47	44,5	1100	220V/1P/50Hz	220	26 / 28	
TJ-32YG	36	69	64	1500	220V/1P/50Hz	320	63 / 72	
TJ-42YG	54	96,5	102	3000	380V/3P/50Hz	600	109,5 / 135	

Note: Daging beku harus dicairkan terlebih dahulu





Semi Automatic

Mesin pengiris daging semi otomatis, body terbuat dari aluminium food grade yang mudah dioperasikan dan higienis. Tebal-tipisnya daging mudah diatur (2 sampai 15 mm). Mata pisau yang mudah diasah. Cocok untuk mengiris aneka daging beku, ham, bacon, keju, dll.



Features

- Adjustable Thickness : 2 ~ 12 mm
- Aluminium knob
- Recommended meat temperature: -5 ~ -15°C

TYPE	DIMENSION (cm)			BLADE DIAMETER	THICK (mm)	WATT	VOLTAGE	WEIGHT NW / GW (kg)
	L	W	H					
220ES/B-8	43	38	35	Ø 22	2~12	280	220V/1P/50Hz	14,1 / 15,7
250ES/B-10	48	37	36	Ø 25	2~12	320	220V/1P/50Hz	14,8 / 16,3
300ES/B-12	53	46	46	Ø 30	2~15	420	220V/1P/50Hz	24,4 / 27,2

Full Automatic

Mesin pemotong/pengiris daging full otomatis, ketebalan dapat diatur 2 s/d 15 mm menggunakan pisau pemotong cakram berdiameter 363 mm. Mesin Pemotong Daging ini juga digunakan khusus untuk daging beku saja.



Features

- Slice thickness : 2 ~ 15 mm (adjustable)
- Speed : 38~40 times/mnt
- Diameter pisau : 36,3 cm
- Motor : 300 W
- For frozen meat
- Aluminium knob

TYPE	DIMENSION (cm)			WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H			
SL-300B	60	60	75	550 W	220V/1P/50Hz	62 / 78



GETRA[®] Bowl Cutter

Mesin pemotong daging

bali
coolers

www.balicoolers.com



AQXP-5

Features

- Body: Painted body
- Food grade
- Safety device
- Worm type gear driven
- Blade : 3 Pieces
- Bowl Speed : 70 rpm

Bowl Cutter dirancang khusus memotong daging juga sayuran dengan cepat. Aplikasi: Pabrik pengolahan daging, seperti : Bakso, sosis, corned beef, dll.



TQ-8

Features

- Body: Painted body
- Food grade
- Safety device
- Worm type gear driven
- Blade : 2 Pieces
- Bowl Speed : 70 rpm



AQXP8

Features

- Bowl & cover S/s (304), painting body
- Blade : 3 pcs
- Switch ON knob
- Emergency stop button
- Safety cover



AQXP20

Features

- Bowl aluminium, cover & body s/s 201
- Blade : 6 pcs
- Castor/wheel
- Safety cover
- Switch power



AQXP30

Features

- Bowl aluminium, cover & body s/s 201
- Blade : 6 pcs
- Speed adjuster knob (1-O-2)
- Emergency Stop Button
- Handle cover
- Castor/wheel
- Power indicator
- Safety cover



AQXP50

Features

- Bowl aluminium, cover & body s/s 201
- Blade : 6 pcs
- Speed adjuster knob (1-O-2)
- Emergency stop button
- Handle cover
- Castor/wheel
- Power indicator
- Safety cover



TYPE	Ø BOWL (mm)
AQXP8	480
AQXP20	638
AQXP30	745
AQXP50	920

TYPE	DIMENSION (cm)			VOL. (L)	PRODUCT CAP. (kg)		WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H		Per Cycle	Per Hour			
AQXP-5	53	42	54	5	2 ~ 3	25 ~ 40	840	220V/1P/50Hz	57 / 70
TQ-8	80	55	55	8	3 ~ 4	40 ~ 60	750	220/50Hz/1P	90 / 100
AQXP8	87	64	66	8	7	120	750	220V/1P/50Hz	82 / 100
AQXP20	92	76,5	106,5	20	15	260	1500	220V/1P/50Hz	125 / 156
AQXP30	108	90	110	30	23~25	300	2200	380V/3P/50Hz	320 / 350
AQXP50	130	110	122	50	40	1000	2200	380V/3P/50Hz	360 / 410

Note:

- Daging beku harus dicairkan terlebih dahulu
- Kapasitas produksi tergantung dari jenis bahan dan kelembutannya.





Mesin untuk memotong daging



TR8SH-MSA

Features

- Stainless steel body
- Safe to use & easy to operate
- The slicer knife box is easy to open the lid, so the knife is easy to clean
- Rubber feet
- Thickness of meat: 4 mm
- ON-OFF switch



Slicer Blade:
Dimensi: [24x13x12cm]
Berat : 4 Kg

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY (kg/hour)	WATT (220V/1P)	WEIGHT (kg)
	L	W	H			
TR8SH-MSA	48	25	48	200	350 W	11 / 15

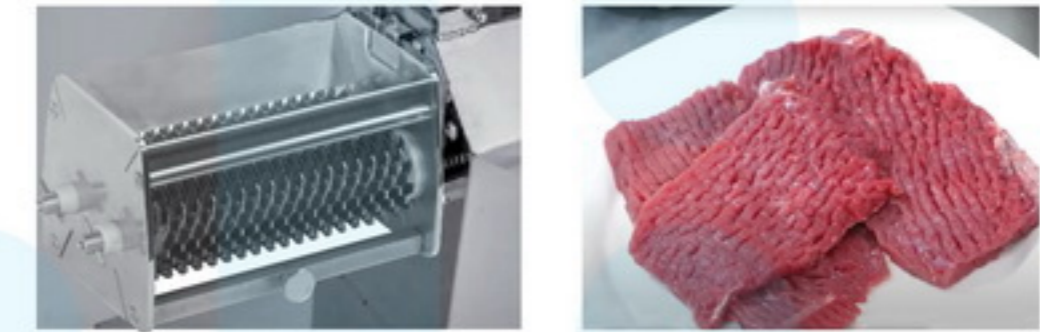
Mesin untuk melembutkan daging segar (untuk membuat steak, empal jadi lunak)



TR8SH-TDA

Features

- Full stainless steel body
- Blade box is easy to open / close



Tenderizer Blade:
Dimensi: [24x13x12cm]
Berat : 4 Kg

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY (kg/hour)	WATT (220V/50Hz)	WEIGHT (kg)
	L	W	H			
TR8SH-TDA	48	25	48	200	350 W	11 / 15





Seri Bone Saw didesain khusus untuk memotong daging beku, ikan beku dan tulang. Dengan feature design efisien, hemat energi, mudah pengoperasiannya. Body terbuat dari aluminium die cast/stainless Steel untuk menjaga higienitas produk. Aplikasi untuk hotel, restoran, pabrik pengolah makanan dan tempat pemotongan hewan.



Free Standing

Portable

Body : Stainless Steel
S/s blade
Pulley : Ø 12 cm



JG-120YG

Body : Stainless Steel
S/s blade
Pulley : Ø 21 cm



JG-210SJY

Body : Stainless Steel
S/s blade
Pulley : Ø 26 cm



JG-300SJY

Body : Stainless Steel
S/s blade
Pulley : Ø 30 cm



JG-400SJY

TYPE	DIMENSION (cm)			WORK AREA HEIGHT (cm)	SLICE THICKNESS (cm)	L. BELT (cm)	WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg)
	L	W	H						
JG-120YG	50	40	77	15	1 ~ 8	117	800	220V/1P/50Hz	30/41
JG-210SJY	67	61	128	21	0,4 ~ 18	165	1100	220V/1P/50Hz	53
JG-300SJY	67	62	165	30	3 ~ 20	212	2200	220V/1P/50Hz	75
JG-400SJY	67	62	180	40	3 ~ 25	250,2	2200	380V/3P/50Hz	100



All products in this page are made in China





MANUAL



Stainless Steel Tube

Features

- Stainless steel body
- Includes 4 stuffing funnel sizes : (16mm/22mm/32mm/38mm)
- Manual hydrolic
- Vertical design saves space

TYPE	DIMENSION (cm)			CYLINDER (cm)	CAPAC. (L)	WEIGHT (kg)
	L	W	H			
MS-5YG	31	27	65	Ø 14 x 32	5	12 / 13
MS-7YG	31	27	77	Ø 14 x 46	7	13 / 14



MS-5YG

MS-7YG

Hydrolic Sausage Filler

Mesin untuk pembuat sosis, ham & salam

Features

- Body stainless steel
- Hydrolik System
- Soft Vibration
- Tube Capacity 26 L

TYPE	DIMENSION (cm)			BOWL Ø (cm)	CAP. (kg/hour)	VOLT.	WEIGHT (kg)
	L	W	H				
SF-260	64	48,5	124	26	400	750/220V	150



SF-260

S/S Poultry Feather Remover

Features

- Incredibly machine poultry feathers (birds, chickens, ducks etc.)
- Stainless steel body of 0.8 MM
- Suitable for Restaurants, Hotels, Catering etc.

Quality Improved



SX60-750W

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY (kg/minute)	WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg)
	L	W	H				
SX60-750W	62	62	93	12	750	220V/50Hz	58 / 68





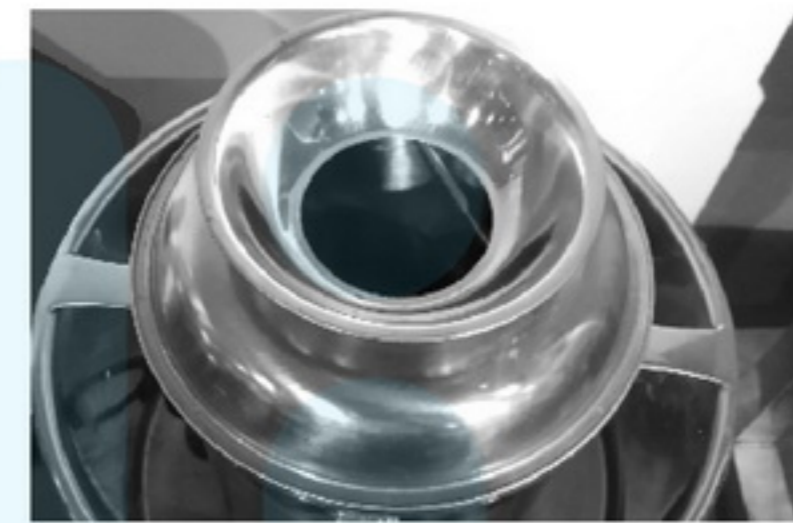
Meat Balls Mixer

Mesin pengaduk/pencampur adonan bakso



Features

- Drum 2 (two) layers, outer layer filled with cold water / ice for meatballs freshness
- Crisp & brighter colors Speed: 2800 rpm
- Stainless steel drum



SJ-18, SJ-22

MODEL	DIMENSION (cm)			PRODUCTION CAP. (kg/cycle)	POWER (Watt)	VOLTAGE	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H				
SJ-18	32	32	82	2	1500	220V/50Hz/1P	23 / 34
SJ-22	37	39	83	3	2200	220V/50Hz/1P	30 / 38

Meat Balls Forming

Mesin Pencetak Bakso ini sangat efisien, dapat mencetak bakso ~ 280 butir/menit atau 16.800 butir/jam



SJ-280



Ø Ukuran Bakso:
18, 26 & 39 mm

Meat Balls Forming & Filler

Mesin Pencetak Bakso sekaligus mampu mengisi bakso dengan bumbu isi tambahan yang dapat diatur volumenya, body terbuat dari bahan stainless steel 304, gear mould terbuat dari kuningan



YF-602



Gear Mould Kuningan

Ø Ukuran Bakso:
25, 26, & 30 mm

MODEL	DIMENSION (cm)			PRODUCTION CAPACITY	POWER (Watt)	VOLTAGE	SPEED (rpm)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H					
SJ-280	75	45	125	± 280 pcs/minutes	1100	220V/1P/50Hz	1420	74 / 84
YF-602	55	74	162	± 200 pcs/minutes	750	220V/1P/50Hz	-	195





Meat Seasoning Mixer

Mesin pencampur daging dengan bumbu



Features

- Machine for mixing meat/seafood with seasonings, such as: Marinate chicken, black pepper meat, etc.
- The process is fast, hygienic and evenly mixed
- Stainless steel cabinet
- Production capacity: + 5 kg / cycle
- Bin volume: 20 L



HMC-837

TYPE	DIMENSION			WATT	WEIGHT
	L x W x H (cm)				
HMC-837	95	66	91	180	51/57

Vacum Meat Tenderizer

Mesin pelunak / pelembut daging



Features

- Equipped with a vacuum system, it will enlarge the pores of the meat/ vegetable so that it is easy to absorb the spices to the core of the meat, so perfect mixing.
- Vacuum system also works as a meat tenderizer
- Bin capacity: 20 L
- Mixing time: 15 ~ 20 minutes



HMC-809

TYPE	DIMENSION			WATT	WEIGHT
	L x W x H (cm)				
HMC-809	95	86	91	300	62,5/71

Vacuum Tumbler



SERI DY-GR

Mesin untuk mencampur daging / seafood dengan bumbu, seperti : ayam kuning, ayam goreng, daging lada hitam, sosis dan lainnya. Dengan sistem vacuum, akan memperbesar pori-pori daging / sayur sehingga mudah menyerap bumbu hingga ke inti daging, hasil pencampuran jadi sempurna. Sistem vacuum, juga berfungsi sebagai pelembut daging, daging menjadi lebih empuk & lezat.

- Lama pencampuran : 15 ~ 20 menit
- Vacuum Degree : 0,004 ~ 0,08
- Speed : 7,9 rpm

Bisa bolak balik : Posisi balik mengeluarkan produk / dicuci

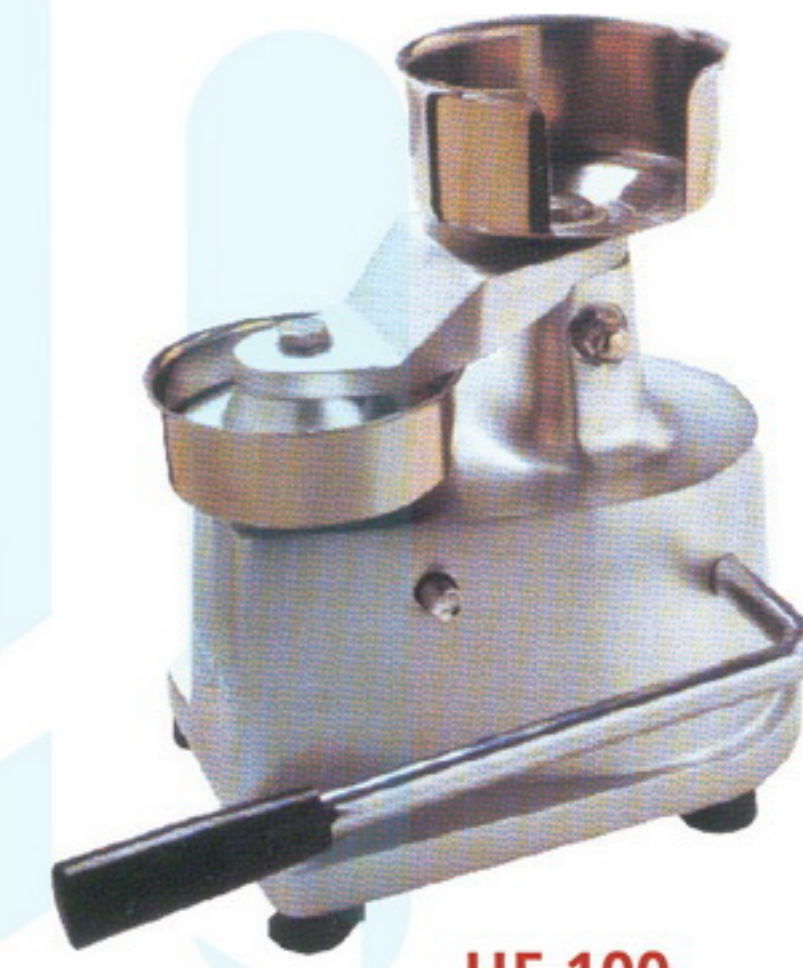
Note :
Material yang berhubungan dengan produk makanan terbuat dari S/s 304

TYPE	DIMENSION (cm)			CYLINDER	CAPACITY	VOL.	FILL	WATT	WEIGHT
	L	W	H						
DY-GR-100	110	81,5	140	Ø60 x 70	100	200	30~60 Kg	1500	130
DY-GR-200	130,8	90	134,3	Ø80 x 88	200	450	50 ~ 100 Kg	1850	180
DY-GR-300	170	101,8	160	Ø80 x 100	300	500	150 ~ 300 Kg	2250	400
DY-GR-500	192	111,2	167	Ø100 x 140	500	1000	200 ~ 350 Kg	2950	450





Manual Hamburger Meat Former



HF-100

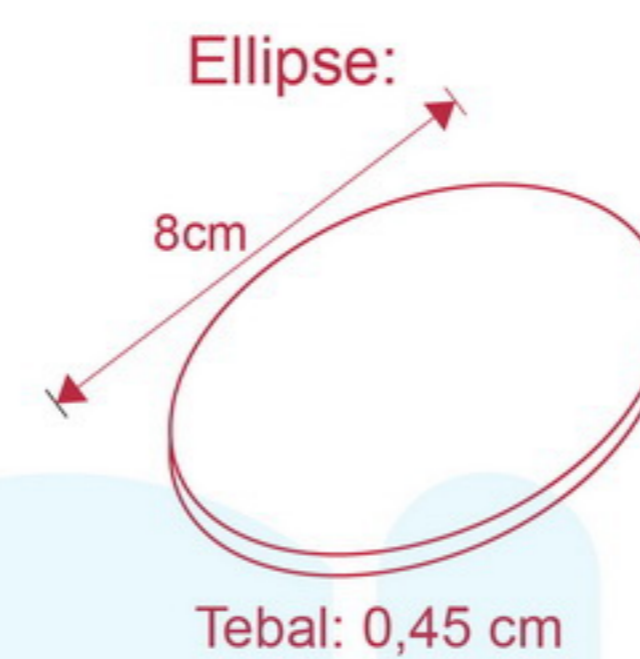
TYPE	DIMENSION			MOULD Ø	WEIGHT
	L x W x H (cm)				
HF-100	32,5	21,5	27,2	10	5,2

Automatic Nugget/Burger Former

Mesin pencetak Nugget dan Hamburger kapasitas besar, praktis dan efisien

Features

- Stainless steel body
- Includes 1 pcs Ø10 CM round molding standard
- Add molding Price



Contoh Bentuk Hamburger



PATTY-100-III

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY	WATT	VOLTAGE	WEIGHT	
	L	W	H					Tank
PATTY-100-III	86	60	140	32 L	2.100 pcs/hour	550	3P/380V	100

Bone Crusher

Mesin penghancur tulang hewan baik kering maupun segar, seperti: tulang sapi, tulang kambing, tulang ayam, dll. yang menjadi partikel-partikel kecil berukuran 6 MM (Untuk menjadi pasta perlu diproses dengan Colloid Mill). Biasanya dijadikan campuran pakan ternak / ikan.



SGJ-300, SGJ-360

MODEL	DIMENSION			POWER	WEIGHT
	L x W x H (cm)				
SGJ-300	40	70	109	4000V/380V	100 ~ 200
SGJ-360	100	79	150	7500V/380V	200 ~ 400

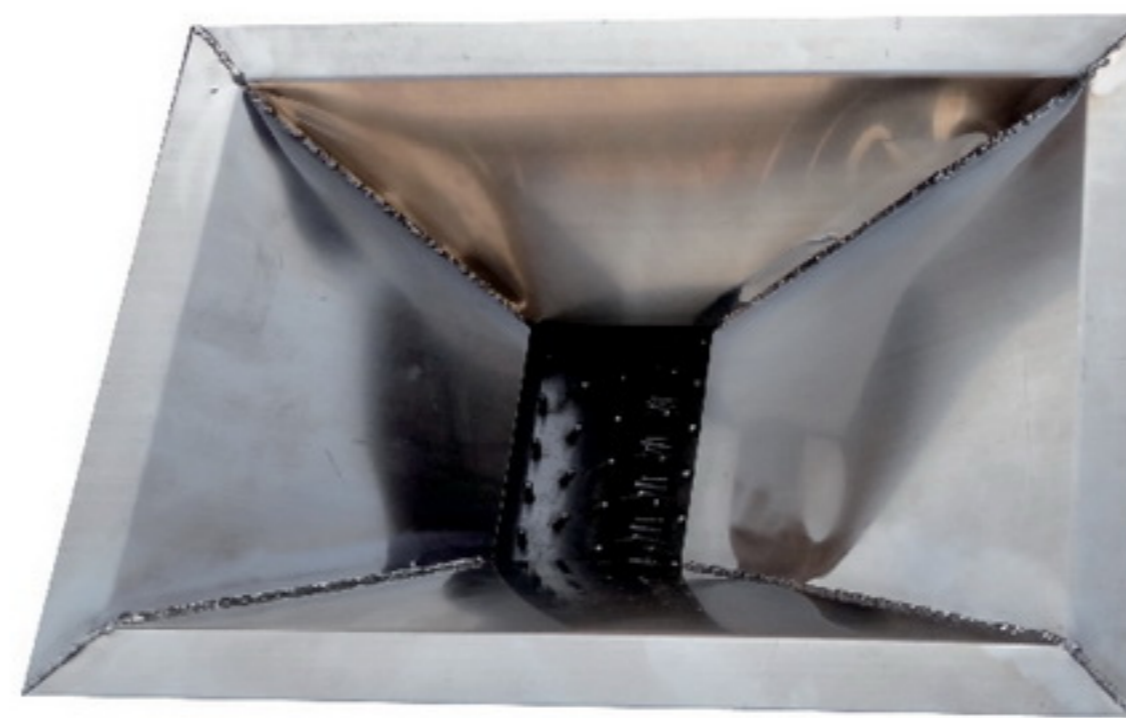


Abon Machine

Untuk membuat abon yang bermutu daging harus dipresto terlebih dahulu, kemudian diproses dengan mesin berikut :

Drawing Machine

Mesin ini untuk menarik / mencabik daging untuk menghilangkan seratnya



DSJ-140



Meat Floss Fryer

Mesin untuk mengeringkan atau menggoreng daging cabikan menjadi abon, hasilnya sudah menjadi abon tapi berbentuk bola-bola kecil



Features

- Long frying time ± 3 hours
- LPG gas



DNC-691



DNC-1000

Fluffy Machine

Mesin lanjutan untuk proses abon bentuk bola-bola kecil menjadi lembut seperti kapas (Abon sudah sempurna)



CSJ-900



TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY (kg/hour)	POWER		Gas Cons. (Kg/hour)	WEIGHT (kg)
	L	W	H		Gas	Listrik		
DSJ140	56	42	82	1.000 / 1	-	750 W / 220V	-	150
DNC-691	74	70	120	25 / 3	8 kW	500 W / 220V	0,58	165
DNC-1000	105	100	120	50 / 3	12 kW	1100 W / 220V	0,87	250
CSJ-900	110	52	110	100 / 1	-	3000 W / 380V	-	160





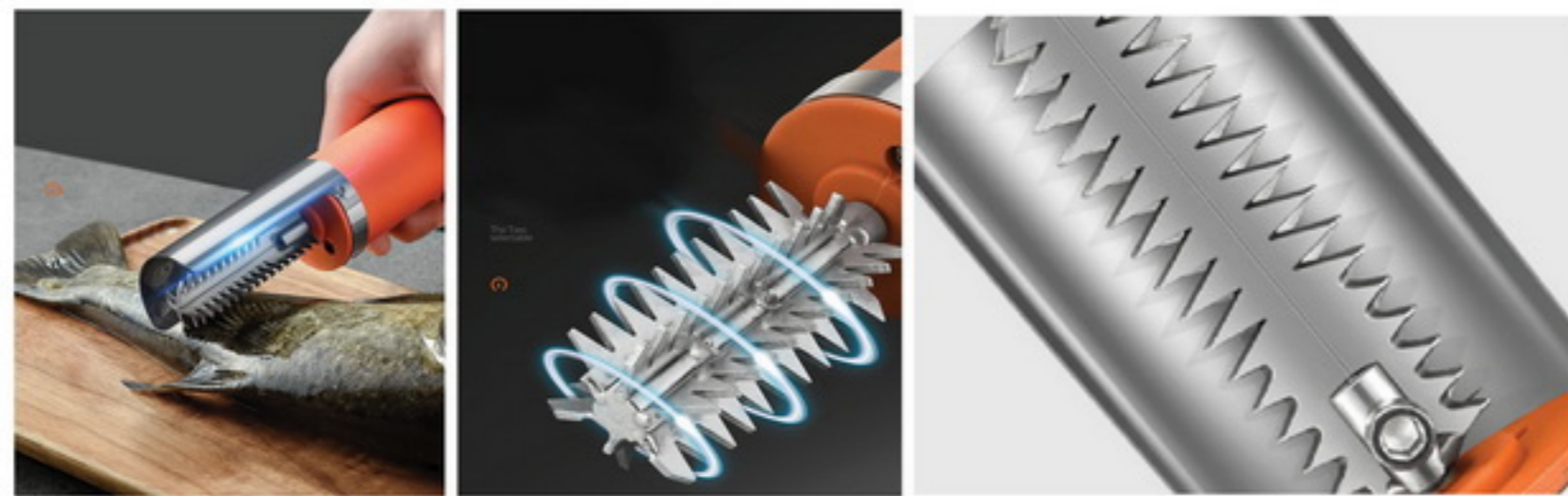
Fish Scale Remover

Mesin untuk membuang sisik ikan



HR-85B

GARANSI
6
BULAN



Features

- Lithium battery
- Rechargeable battery
- Waterproof design (don't soak into water)
- Easy to use & clean
- Include charger
- Service time 2 hours



HR-85E

GARANSI
6
BULAN

Features

- DC mode with adapter
- Waterproof design (don't soak into water)
- Easy to use & clean
- Service time 2 hours



TYPE	DIMENSION (cm)			SPEED (rpm)	WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg)
	L	W	H				
HR-85B	6	6	27	6000	125	220V/50Hz/1P	0,6
HR-85E	5,2	5,2	22	6000	125	220V/50Hz/1P	0,6





S/s Brine Injector



Injektor air garam, yang dikenal juga sebagai brine injector, adalah mesin khusus untuk menyuntikkan (injek) air garam ke dalam daging, unggas/ayam utuh, atau ikan. Ini membantu melunakkan tekstur, meningkatkan rasa, serta volume produk. Jarum injeksinya terbuat dari stainless steel yang berkualitas tinggi.

Mesin ini sangat berguna untuk menginjek berbagai jenis daging seperti ham, barbecue, ikan, ayam, sapi, bebek, dan lainnya. Prosesnya melibatkan penggunaan pompa dan jarum suntik khusus, dengan pilihan 80 atau 120 jarum, untuk menyuntikkan brine secara merata ke dalam daging. Hasilnya adalah daging yang lebih lembut (juicy) dengan cita rasa lebih nikmat.



BI-80

Features

- PLC Controller
- Stainless steel body
- Pressure gauge
- Special brine pump and needles
- Conveyor
- Castor



BI-120

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY		POWER (Watt)	VOLTAGE	WEIGHT (kg)
	L	W	H	Production (kg)	Needles (pcs)			
BI-80	130	120	170	500~600	80	3.300	380V/3P/50Hz	280
BI-120	130	130	170	700~800	120	4.700		300

Fish & Meat Bone Separator

Mesin untuk memisahkan daging ikan dan tulangnya. Daging ikan yang keluar sudah lumat untuk diproses selanjutnya.

Aplikasi:
Pengolahan bakso ikan, sosis ikan, nugget ikan, kerupuk ikan dll.



ZU-200



Note : Buang kepala ikan, sisik & isi perutnya sebelum diproses ke mesin.

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY	WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg)
	L	W	H				
ZU-200	80	60	86	200 kg/hour	1500	220V/50Hz/1P	190



