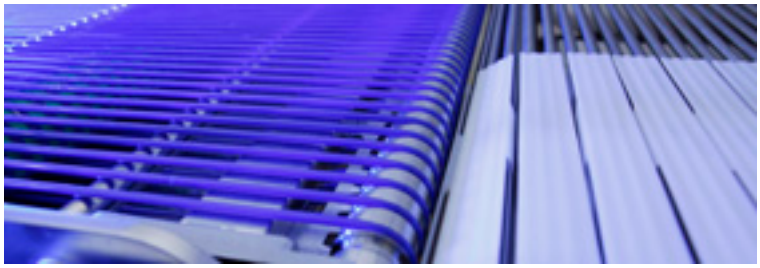

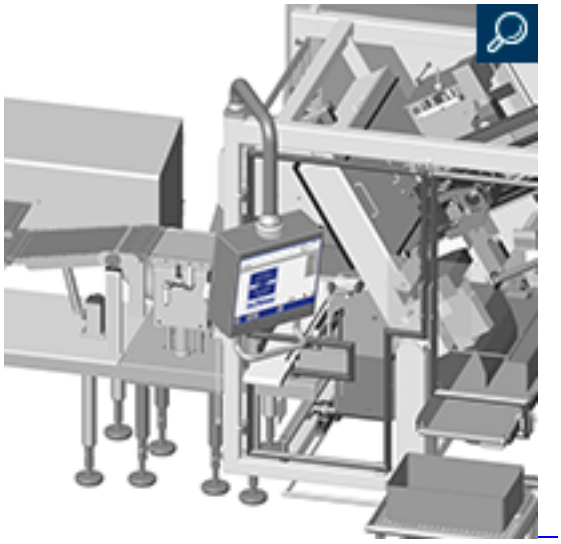

Fleisch-Schneidelinie

Für Gourmets in Sachen Hightech

Phoca PDF

Zartes Filetsteak oder Kotelett mit Knochen – Schiwa-Fleisch-Schneidelinien liefern in beiden Fällen hervorragende Ergebnisse. Alle Messer sind unsere Eigenentwicklung – ebenso sind die Schleifmaschinen der Marke Schiwa genau auf unsere Produkte abgestimmt und verleihen Ihren Messern eine optimale und nachhaltige Schärfe. Ebenfalls wichtig, auch beim Thema Fleisch: die automatisch synchronisierte Tray-Verpackungsmaschinenbeladung. Bis zu 3000 kg Fleisch pro Stunde verwandelt Ihre Schiwa-Anlage in geschnittene, küchenfertige Ware.

Technische Ausführung	**Linienparameter**
schneiden, portionieren, wiegen und automatisch synchronisierte Tray-, Verpackungsmaschinenbeladung	120 – 220 Koteletts/min
1spurig, 2spurig/1 – 4fach	1500 – 3000 kg/h
Kotelett mit Knochen, Filet-Steak	On-weight 95 – 98 %
	Give-away 0,5 – 2,0 %
	Ertrag 92 – 96 %
	Bedienpersonal 1 – 2

products_slider/Fleischschneider

Phoca PDF