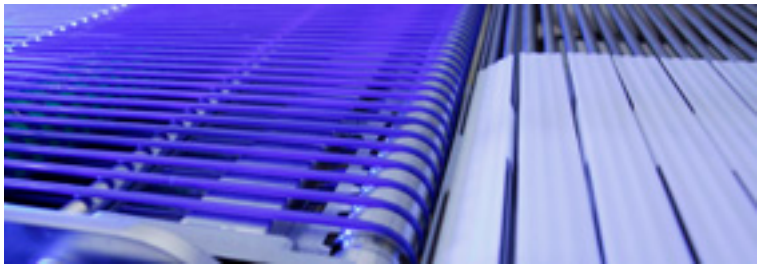

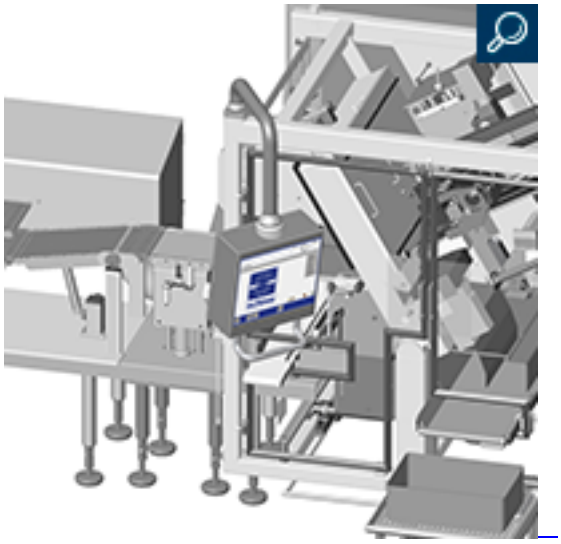

Линии для нарезки свежего мяса

Для гурманов в области хай-тек

Phoca PDF

Бифштекс из вырезки или карбонад с косточкой – линии Шива для нарезки свежего мяса обеспечивают в обоих случаях наилучшие результаты. Все используемые ножи являются нашей разработкой, также как и заточные машины марки Шива соотвтствуют нашим продуктам и обеспечивают нашим ножам оптимальную и долгосрочную остроту. Также важно при нарезке мяса, как и других продуктов – автоматическая укладка порций в лотки упаковочной машины. До 3000 кг мяса в час преобразовывает Ваша линия Шива в нарезанный, готовый для кухни товар.

Техническое исполнение	**Параметры линии**
нарезка, порционирование, взвешивание и автоматическая укладка в лотки упаковочной машины	120 – 220 котлет в минуту
1 дорожка, 2 дорожки / 1 – 4 ряда	1500 – 3000 килограмм в час
карбонат на косточке, бифштекс из вырезки	Принятый вес 95 – 98 %
	Подаренный вес 0,5 – 2,0 %
	Выход 92 – 96 %
	Обслуживающий персонал 1 – 2

products_slider/Fleischschneider

Phoca PDF