



Produktionsprozess aus einer Hand

Mit Spitzentechnik von der Rohware in die handelsfertige Packung: Schiwa-Produktionslinien konfektionieren Produkte aus Fleisch oder Käse ganz nach Ihrem Bedarf. Sie überzeugen durch ein integriertes Gesamtkonzept ebenso wie durch viele raffinierte Detaillösungen.

Jede Schiwa-Schneidelinie wird nach den Qualitätsprinzipien entworfen und gefertigt, die Sie von einer Manufaktur erwarten. Wir bieten Ihnen Neuentwicklungen, Know-how, Hardware, Verfahrenstechnologie und Software aus einem Haus. Damit gehen Sie sicher, dass alle Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt sind und von Anfang an optimal ineinandergreifen.

Ein hoher Anspruch, nach dem auch unser Service für Sie arbeitet: Über das Schiwa-Maschinenservice-Netzwerk können wir auf Wunsch weltweit und direkt auf die Linieneinstellungen, Linienprogramme und auf die Produktion vor Ort zugreifen.

Vollautomatische Maschinensystemkette

Sie ermöglicht hohe Produktionsgeschwindigkeiten bei minimalem Personaleinsatz: Ein bis zwei Mitarbeiter genügen, um eine komplette Schiwa-Anlage zu steuern. Die Rohprodukte werden aus vorgeschalteten manuellen oder automatischen Systemen übernommen, geschnitten und am Ende selbstständig in die Verpackungslinie eingetaktet.

Schiwa-Produktionslinien verarbeiten eine Vielzahl von Rohprodukten in gleichgewichtige Aufschnittportionen

- Stangen und Laibe
- Wurst, Kochschinken, Rohschinken, Frischfleisch, Bacon und Käse

Sie wählen frei, wie das fertig konfektionierte Endprodukt aussehen soll

- Klein-, mittel- oder großgewichtig
- Ein- oder Mehrkomponentenportionen
- Scheiben oder Stücke
- Fertigpackungen aus Weich- oder Hartfolie
- Einzel- und Sammelpackungsverkaufseinheiten

Zwei Messvorgänge für nahezu 100 Prozent Ausbeute

- **Vor dem Schneiden** berechnen ein Linien-Laser-System und eine Linien-Vorwaage die nachfolgenden Schneideparameter
- **Nach dem Schneiden** wird das Portionsgewicht über einen zusätzlichen Wiegevorgang kontrolliert und bei Bedarf über die Feedback-Steuerung sofort korrigiert

Intuitive und übersichtliche Bedienung

Die Schnittprogramme für jedes Produkt werden über einen Touchscreen mit grafischer Benutzeroberfläche erstellt.

Netzwerkfähig

Über Ethernet sind Sie auf Wunsch online.

Ergonomisches Arbeiten

- Horizontale Bauweise: sanfter Transport ohne große Steigungen und Winkel
- Linie komplett ebenerdig einsehbar
- Ergonomische Anlagenhöhe

Perfektes und präzises Platzieren der Portionen

- Patentierte Portionsfixiereinheit
- Auch bei leichten und schwierig abzulegenden Produkten
- Geringe Kontaktfläche zum Produkt durch Riemen-Portionierband
- Effiziente Wartung, schneller Service

Leicht zugänglich durch „Walk-In-Design“

- Innenraum für Reinigung, Messerwechsel etc. aufrecht betretbar
- Ober- und Unterläufer des Slicers lassen sich leicht und ergonomisch aus dem Arbeitsbereich bewegen
- Hervorragend geeignet für die Arbeit bei Reinraumbedingungen

ALL-IN-ONE Prinzip

- Komplette Anlage über einem zentralen PC und Bildschirm gesteuert
- Alle Auswertungen (z.B. Laibauswertungen) können zentral ausgelesen werden

Produktzuführung nach Kundenbedarf

- Bei Bedarf automatische Aufbereitung von Vorprodukten (zum Beispiel teilen, halbieren etc.)
- Standardmäßiger Produkt-Puffer (Magazin) in unterschiedlichen Varianten
- Abtastung unförmiger oder ungepresster Vorprodukte mit dem Schiwa-Laserscanner. Direkte, exakte Messung am Produkt
- Scanner und Laib-Vorwaage sind im Liniensystem integriert