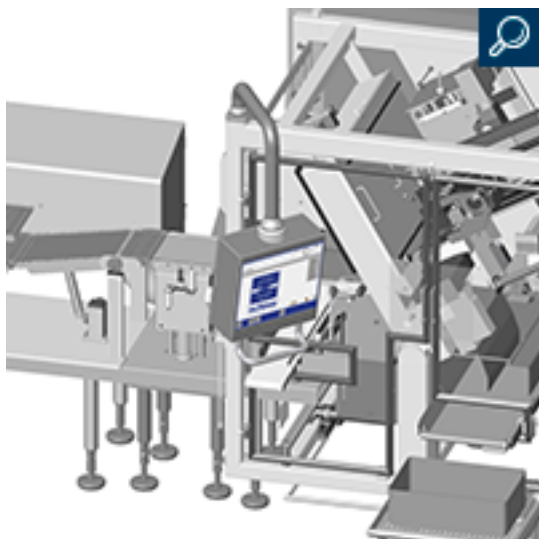


Линии для нарезки свежего мяса



Линии для нарезки свежего мяса

Для гурманов в области хай-тек

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 соответствуют 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

нарезка, порционирование,
взвешивание и автоматическая
укладка в лотки упаковочной
машины

1 дорожка, 2 дорожки / 1 – 4
ряда

карбонат на косточке, бифштекс
из вырезки

Параметры линии

120 – 220 котлет в минуту

1500 – 3000 килограмм в час

Принятый вес 95 –
98 %

Подаренный вес 0,5
– 2,0 %

Выход 92 – 96 %

Обслуживающий
персонал 1 – 2

products_slider/Fleischschneider