



Производственный процесс из одних рук

С помощью передовых технологий от сырья к готовым магазинным упаковкам: Линии производства Шива обрабатывают продукты из мяса или сыра в соответствии с Вашими потребностями. Они впечатляют своим комплексным подходом, а также многими подробно проработанными изысканными решениями.

Каждая линия нарезки Шива разрабатывается и изготавливается исходя из высочайших стандартов качества. Мы предлагаем Вам результаты наших исследований, наше ноу-хау, комплектующие, технологии и программное обеспечение, разработанные нашей фирмой. Исходя из этого мы можем гарантировать Вам, что все компоненты линий согласованы и взаимодействуют наилучшим образом.

Наш сервисный отдел работает для Вас исходя из высочайших требований: При помощи сети машинного сервиса Шива мы можем производить прямое подключение к настройкам и программам линий нарезки для контроля и настройки.

Полностью автоматическая цепь систем машин

Она позволяет достигать высоких скоростей производства при использовании минимального количества персонала: Для управления установкой Шива достаточно одного или двух сотрудников. Готовый продукт, бруски или хлеба принимаются из предварительной ручной или автоматической системы, перерабатываются и поступают в упаковочную машину нарезанной

Производственные линии Шива перерабатывают большое количество сырья в нарезанные порции одинакового веса

- Бруски и батоны
- Колбаса, вареная ветчина, сырокопченая ветчина, свежее мясо, бекон и сыр

Вы выбираете как должен выглядеть конечный продукт

- маленькие, средние или большие порции
- одно- или многокомпонентные
- ломтики или куски
- готовые упаковки из мягкой или жесткой пленки
- одиночные или сборные порции для продажи

Две процедуры измерения для почти 100 % выхода

- **перед нарезкой** при помощи сканера и предварительных весов производится расчет параметров нарезки
- **после нарезки** при помощи весов для порций вес каждой порции контролируется и, при необходимости, корректирует процесс нарезки через систему обратной связи

Интуитивное и удобное управление

Редактирование программ для каждого продукта производится с помощью

сенсорного экрана с графическим интерфейсом пользователя.

Поддержка сетевых подключений

При подключении к сети Вы при желании онлайн.

Комфортная работа

- горизонтальный дизайн: пологая транспортировка, без больших подъемов и углов
- линия обзора на одном уровне
- эргономичная высота оборудования

Совершенное и точное размещение порций

- запатентованное устройство фиксации порций
- также для небольших и трудных к укладке продуктов
- минимальная площадь контакта с продуктом благодаря ременному порционирующему транспортеру
- эффективное обслуживание, быстрый сервис

Легкая доступность благодаря „Walk-In-Design“

- вертикальный вход во внутреннюю зону слайсера для очистки, замены ножа и т.д.
- верхний и нижний транспортеры подачи могут быть легко и эргономично сдвинуты
- идеально подходит для работы в чистых помещениях

Принцип ALL-IN-ONE

- управление установкой производится с центрального пульта
- все оценки и результаты производства могут быть централизованно считаны

Загрузка продукта исходя из потребности клиента

- при необходимости, автоматическая обработка первичных продуктов (напр. разделение пополам)
- стандартный загрузочный буфер продукта в различных вариантах
- измерение неформованного или непрессованного продукта при помощи сканера Шива. Прямое тонкое измерение продукта
- сканер и предварительные весы интегрированы в систему линии