



Processus de production adapté

Avec des techniques d'avant-garde, de la matière brute au produit fini: Les lignes de production Schiwa transforment votre viande ou votre fromage suivant vos exigences. Les lignes séduisent de par leur concept global et à travers de nombreuses solutions de détail.

Chaque ligne Schiwa est conçue puis assemblée sur des principes de qualité que vous attendez de la part d'une manufacture. Nous vous offrons de nouveaux développements, du savoir-faire, du matériel, des technologies et des logiciels conçus de manière globale dans une seule et unique entreprise. Cela vous assure la parfaite cohérence des éléments d'une ligne et leur adaptation les uns par rapport aux autres

Un haut niveau, car notre Service Technique vous offre ses services: A l'aide du réseau de connexion de nos machines, nous pouvons intervenir sur demande sur les réglages, sur les programmes et sur la production partout à travers le monde.

Systeme de machines en chaine entièrement automatique

Autorise l'exploitation de la ligne à haute cadence avec un minimum de personnel: Un ou deux collaborateurs suffisent pour maitriser une ligne complète. Vos produits bruts sont guidés, transférés et transformés depuis leur chargement jusqu'à leur dépose dans la machine de conditionnement.

Les lignes de production Schiwa réalisent des portions à poids constant à partir de nombreux produits bruts

- En barres ou en longes
- Saucisse, jambon cuit, jambon cru, viande fraîche, poitrine ou fromage

Vous choisissez librement la manière dont le produit final sera présenté

- Du poids le plus léger au plus lourd
- Avec un ou plusieurs composants
- En tranches ou en blocs
- En paquet de film rigide ou souple
- En une ou plusieurs unités de ventes

Deux procédés de mesure pour atteindre quasi 100 % de rendement

- **Avant le tranchage**, un anneau laser et une balance de pré pesée, calculent et déterminent automatiquement les paramètres de coupe.
- **En aval du tranchage**, le poids de la portion est vérifié par une balance pour apporter une éventuelle correction.

Interface de commande intuitive et conviviale

Les programmes de tranchage pour chaque produit sont élaborés à l'aide d'un écran tactile sur lequel figure des illustrations graphiques.

Compatibilité réseau

Les installations sont prévues pour un branchement sur un réseau Ethernet.

Travail ergonomique

- Construction horizontale: transport souple sans trop grandes pentes
- Hauteur de travail ergonomique

Placement parfait et précis des portions

- Unité de plaquage des portions brevetée
- Adapté aux portions légères et difficiles à transporter
- Surface de contact réduite par l'utilisation de courroies de transport
- Maintenance efficace, entretien rapide

Accès facile grâce au „Walk-In-Design“

- Accès intégral à l'intérieur du trancheur pour le nettoyage, le changement de lame, etc.
- Les tapis du trancheur et l'appui supérieur s'écartent automatiquement de la zone de travail en cas de besoin.
- Idéal pour travailler dans des conditions de salle blanche.

Principe d'intégration ALL-IN-ONE

- L'ensemble de la machine est commandé par une unique unité centrale, PC et écran.
- Toutes les informations et données concernant l'utilisation, les

mesures et le travail de la ligne sont accessibles de manière centralisée.

Préparation des produits suivant les besoins des clients

- En cas de besoin, préparation spécifique et automatique des produits (Division, découpe etc.)
- Stockage des produits de différentes manières
- L'anneau laser et la balance de pré pesée sont intégrés au système de gestion global de la ligne.