



Fleisch-Schneidelinie

Für Gourmets in Sachen Hightech

Zartes Filetsteak oder Kotelett mit Knochen - Schiwa-Fleisch-Schneidelinien liefern in beiden Fällen hervorragende Ergebnisse. Alle Messer sind unsere Eigenentwicklung - ebenso sind die Schleifmaschinen der Marke Schiwa genau auf unsere Produkte abgestimmt und verleihen Ihren Messern eine optimale und nachhaltige Schärfe. Ebenfalls wichtig, auch beim Thema Fleisch: die automatisch synchronisierte Tray-Verpackungsmaschinenbeladung. Bis zu 3000 kg Fleisch pro Stunde verwandelt Ihre Schiwa-Anlage in geschnittene, küchenfertige Ware.

Technische Ausführung

schneiden, portionieren, wiegen und automatisch synchronisierte Tray-,
Verpackungsmaschinenbeladung

1spurig, 2spurig/1 - 4fach

Kotelett mit Knochen, Filet-Steak

Linienparameter

120 - 220 Koteletts/min

1500 - 3000 kg/h

On-weight 95 - 98 %

Give-away 0,5 - 2,0 %

Ertrag 92 - 96 %

Bedienpersonal 1 - 2

products_slider/Fleischschneider