

**Synchron zuführen, scannen, vorwiegen, schneiden,
portionieren, wiegen, gruppieren, puffern, beschicken**

... um Rohprodukte aus Fleisch oder Käse in verkaufsfertige Erzeugnisse

zu verwandeln, sind diese neun Schritte von zentraler Bedeutung.

Schiwa-Produktionslinien meistern sie in Form von integrierten,

computergesteuerten Komplettlösungen. Exakt so, wie es Ihre

Vertriebsstrategie vorsieht.

Schiwa bietet Ihnen kundenspezifische und standardisierte

Hochleistungs-Maschinensysteme - und dank Spitzentechnik und

Flexibilität hervorragende Grundlagen für Ihren wirtschaftlichen

Erfolg. Jeder Zentimeter Ihrer Schiwa-Logistikkette ist darauf

ausgelegt Top-Qualität in Sachen Zuverlässigkeit, Rentabilität,

Hygiene und Produktausbeute zu liefern.

Acht Gründe für Schiwa Produktionslinien

- Sie erzielen ein Produktions-On-Weight-Ergebnis von nahezu 100 %.
- Dem Slicer sind ein Linien-Laser-System und eine Linien-Vorwaage vorgeschaltet, die die nachfolgenden Schneideparameter bereits vor dem Schneiden berechnen.
- Sie erfüllen höchste Hygienestandards mit minimalem Aufwand.

Schiwa-Anlagen sind durch ihr WALK-IN-DESIGN bequem zugänglich und äußerst leicht zu reinigen.

- Sie profitieren von einer, auf Ihre Anforderungen

zugeschnittenen, flexiblen Maschinen-Modulkonzeption. Die

Leistungsfähigkeit Ihrer Anlage erlaubt extrem hohe

Produktionsgeschwindigkeiten.

- Die massive, integrale Bauweise erfüllt höchste Ansprüche in

Sachen Zuverlässigkeit und Robustheit.

- Unsere Technologieführerschaft gibt Ihnen die Sicherheit, mit

zukunftsfähiger Spitzentechnik zu arbeiten.

- Sie setzen Ihre Mitarbeiter effizient ein. Schiwa-Anlagen sind

vollautomatisch und werden über einen zentralen Schiwa-PC

gesteuert.

- Unsere umfassenden Serviceleistungen minimieren Wartungs- und

Ausfallzeiten.

- Ihre Schiwa-Anlage ist investitionssicher. Technische

Weiterentwicklungen, Upgrades und Know-how stellen wir Ihnen

auch nach langen Jahren der Nutzung unserer Anlagen zur

Verfügung.

