

**Chargement synchronisé du trancheur, anneau laser,
pré pesée, tranchage, portionnement, pesée,
regroupement, stockage, dépose**

... pour transformer vos produits à base de viande ou de fromage en

portions prêtes à être vendues, ces neuf opérations ont une importance

fondamentale. Les lignes de production Schiwa maîtrisent ces

opérations en offrant une solution complète, intégrée, commandée par

ordinateur et adaptée à vos objectifs.

Schiwa vous offre des lignes à haute cadence standards et des lignes spécifiques définies en fonction de vos besoins en intégrant des technologies de pointes et la souplesse d'utilisation nécessaires à votre succès. Chaque centimètre de votre chaîne logistique est élaboré pour vous apporter une qualité irréprochable en termes de fiabilité, rentabilité et d'hygiène.

Huit raisons de choisir une ligne Schiwa

- Vous obtenez un rendement „poids bons“ avoisinant les 100 %.

L’anneau laser et la balance de pré pesée installés en amont du

trancheur, déterminent les paramètres de coupe avant le

tranchage.

- Vous avez à votre disposition un matériel qui répond aux normes

d’hygiène. Le WALK-IN-DESIGN des machines Schiwa permet aux

opérateurs une accessibilité incomparable facilitant le

nettoyage et la maintenance.

- Vous profitez d'une conception modulaire adaptée à vos

exigences. Les performances de l'installation autorisent des

capacités de production très élevées.

- La construction massive répond à vos exigences de robustesse et

de fiabilité.

- Notre maîtrise technologique, vous apporte l'assurance de

pouvoir travailler avec un outil technique de pointe et

d'avenir.

- Vous optimisez le travail de vos collaborateurs. Les lignes

Schiwa sont entièrement automatiques et sont gérées par un

processeur centralisé.

- Notre offre de service minimisent les travaux d'entretien et les

pertes de production.

- Votre investissement Schiwa est d'avenir. Vous pourrez profiter,

même après plusieurs années d'exploitation, de nos

développements futurs, des mises à jour et de notre savoir-

faire.

