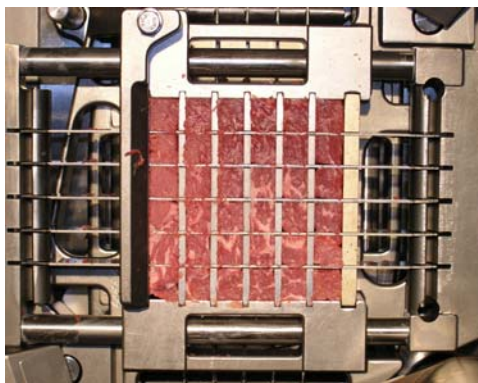


# Präzisionswürfeln von Frischfleisch

## Die Technologie

- ✓ **TWISTER SP** ist zur Herstellung von z. B. 12 x 12 mm Würfeln oder 8 x 40 mm Frischfleischstreifen bestimmt.
- ✓ Multifunktionales Schneidesystem, um die Größe sofort ändern zu können.
- ✓ Automatische Bandbeschickung von Produkten in den Trichter für ein kontinuierliches Verfahren.
- ✓ Variable Schnittgeschwindigkeit für optimale Produktqualität.
- ✓ Austragung über Band oder 200 I-Wagen.



## Die Innovation

- ✓ **Frischfleischgatter** geeignet zum Schneiden bei Frischtemperaturen, um Vorbereitungszeiten zu verkürzen.
- ✓ Einzel-, Doppel- oder Vierfach-Abschneidemesser für Kapazitäten bis 1.500 kg/h.
- ✓ Verkürzte Schneidlänge mit speziellen Gattermessern für längere Standzeit zur Minimierung der Produktionskosten.
- ✓ Einfacher und effektiver Austausch von abgenutzten Teilen zur Aufrechterhaltung der besten Qualität bei minimalem Abfall für Jahrzehnte.

## Die Vorteile

- ✓ Präzision auf sechs Seiten für einzigartige Marktqualität.
- ✓ Optimales Endresultat mit weniger kleinen Partikeln für eine bessere Qualität innerhalb und außerhalb der Packung.
- ✓ Produktflüssigkeiten (Fleischsaft) bleiben im Produkt für eine höhere Ausbeute.
- ✓ Weniger kleine Partikel für transparentes Packungsbild.
- ✓ Kapazitätzunahme ohne Qualitätsabnahme!

