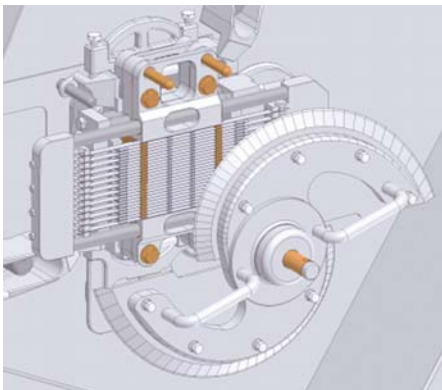


# Würfeln von gekochtem & frischem Geflügel

## Die Technologie

- ✓ Die Modelle des Typs **TWISTER** sind zur Herstellung von z. B. 10 x 10 mm Würfeln oder 7 x 40 mm Streifen gekochten & frischen Geflügelfleischs bestimmt.
- ✓ Multifunktionales Schneidesystem, um die Größe sofort zu ändern.
- ✓ 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

- ✓ Patentiertes **Gegenlaufgatter** geeignet zum Schneiden bei Frischtemperaturen, um Vorbereitungszeiten zu verkürzen.
- ✓ Einzel-, Doppel- oder Vierfach-Abschneidemesser für Kapazitäten bis 1.500 kg/h.
- ✓ Erhöhte Schneidlänge mit speziellen Gattermessern für längere Standzeit zur Minimierung der Produktionskosten.
- ✓ Einfacher und effektiver Austausch von abgenutzten Teilen zur Aufrechterhaltung der besten Qualität mit 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 bleiben im Produkt für eine höhere Ausbeute.
- ✓ Weniger kleine Partikel für transparentes Packungsbild.
- ✓ Kapazitätzunahme ohne Qualitätsabnahme!

