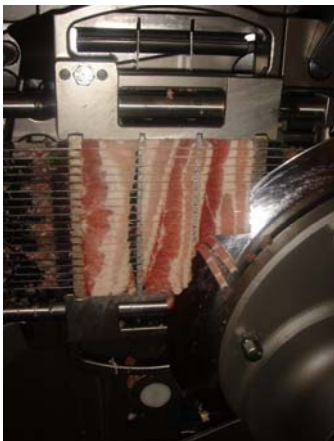


Würfeln von Speck & Schweinebauch bei -10° C

The Technology

- ✓ **TWISTER SP** ist zur Herstellung von 6 oder 8 mm Würfeln, Speckstreifen von 7 x 40 mm oder von Rechtecken von 20 x 20 x 2 mm bestimmt.
- ✓ Multifunktionales Schneidesystem, um die Größe sofort zu ändern.
- ✓ Automatische Bandbeschickung einzelner Bäuche in den Trichter für ein kontinuierliches Verfahren.
- ✓ Kalibrierung von einzelnen geladenen Bäuchen zu Blöcken durch seitliche Druckzylinder.
- ✓ Variable Schnittgeschwindigkeit für optimale Produktqualität.
- ✓ Austragung über Band oder 200 I-Wagen.



Die Innovation

- ✓ Innovatives Duo Tec-Gatter, geeignet für Schneiden bei ca. -10 °C zur Reduzierung der Vorbereitungszeiten.
- ✓ Einzel-, Doppel- oder Vierfach-Abschneidemesser für Kapazitäten bis 1.500 kg/h.
- ✓ Verkürzte Schneidlänge mit speziellen Gattermessern für längere Standzeit zur Minimierung der Produktionskosten.
- ✓ Getrennte Endprodukte geeignet für Mehrkopfverpackung.
- ✓ 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.
- ✓ Getrennte Endresultate führen zu weniger Abfall in den Konsumentenverpackungen und schaffen eine erhöhte Rendite.
- ✓ Gerades Schnittbild (Fett/Fleisch-“Speck”) ohne schiefe Schnitte.
- ✓ Weniger kleine Partikel für transparentes Packungsbild.
- ✓ Kapazitätzunahme ohne Qualitätsabnahme!

