

Brotshneidemaschinen, Eiserzeuger und Waagen für Bäckereien

---

# Bäckereitechnik



- Ölfreies Brotschneiden
- HY-GEN Scherbeneiserzeuger
- Besonders langlebige Waagen



#### **Brot Schneidemaschinen**

Entdecken Sie Brot Schneidemaschinen, die auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind. Unser Angebot reicht von Einstiegsmodellen über Tisch-Brot Schneidemaschinen bis hin zu Selbstbedienungsmaschinen, sodass für jeden Bedarf die richtige Maschine dabei ist.

#### **Eiszeuger**

Sie haben die Wahl zwischen unseren Scherbeneis- und Nuggeteisbereitern von MAJA. Beide eignen sich gleichermaßen für die effiziente Kühlung knetintensiver Teige und bieten optimale Leistung für Ihre Backanforderungen.

#### **Waagen**

Erleben Sie die besten Waagen der Welt, die entwickelt wurden um Stand zu halten. Wir halten uns an die höchsten Fertigungsstandards, um sicherzustellen, dass unsere Waagen langlebig, zuverlässig und für dauerhafte Präzision gemacht sind.

# Warum Marel als Partner?

## Ein Lieferant für alle Ihre Bedürfnisse

#### **Gemeinsam bieten wir jahrzehntelange Erfahrung**

Mit mehr als 70 Jahren Erfahrung haben MAJA und TREIF Bäckereien und Einzelhändler mit äußerst zuverlässigen Maschinen beliefert. Das macht uns zum Komplettanbieter für alle Ihre Bedürfnisse.

Mit unserem vereinten Fachwissen und technologischen Know-how stehen wir Ihnen tatkräftig zur Seite, um die optimale betriebliche Effizienz zu erreichen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, unsere Maschinen in Ihrer Produktion, virtuell oder in unserem Democenter zu testen, damit Sie sich von den Ergebnissen bei Ihren eigenen Produkten überzeugen können.



# Was spricht für Brotschneidemaschi- nen von Marel?



Vorreiter beim ölfreien  
Brotschneiden



Erfüllt strenge  
Hygieneanforderungen



Der einzige Hersteller, der  
das Herzstück der Maschine  
entwickelt und herstellt

**nanoblade**  
it works

Eigene Messerproduktion

## Brotschneiden

### Brotschneidemaschinen von TREIF

#### SIRIUS+

- Tischmodell mit großen Möglichkeiten auf kleinem Raum
- 100 Schnitte pro Minute
- 800/690/580 mm, 125 kg



#### PRIMUS 400

- Schnelle, vielseitige Brotschneidemaschine mit 400 mm großer Kammer
- 130/220 Schnitte pro Minute
- 800/700/1.050 mm, 230 kg



### Brotschneidemaschinen von TREIF

#### DISKUS SBS

- Brotschneidemaschine für die Selbstbedienung
- 130/200 Schnitte pro Minute
- 860/700/1.196 mm, 235 kg



#### Eazy

- Einstiegsmodell mit zahlreichen Funktionen für mehr Komfort
- 130 Schnitte pro Minute
- 650/700/1.050 mm, 195 kg



#### PRIMUS 500

- Brotschneidemaschine mit 500 mm großer Kammer
- 130/220 Schnitte pro Minute
- 1.000/700/1.050 mm, 250 kg



#### PRIMUS smart

- Hygienisch, leise und schnell bei geringem Platzbedarf
- 130/220 Schnitte pro Minute
- 650/700/1.050 mm, 210 kg



#### PRIMUS fusion

- Vollständig integrierte Einbau-Brotschneidemaschine
- 220 Schnitte pro Minute
- 800/740/820 bis 910 mm, 200 kg



# Was spricht für Scherbeneis- zeuger von Marel?



## HY-GEN-protected

- Hygienische Eisproduktion
- Schnelle und einfache Reinigung
- Manuell und/oder vollautomatisch



## Effiziente Kühlung mit einer Eistemperatur von circa -7 °C

- Schnelle Produktkühlung
- Langsamer Schmelzprozess
- Langanhaltende Frische



## Trocken ausgefrorenes Eis

- Trockene Oberfläche
- Kaum Schmelzwasser
- Einfache Lagerung
- Einfache Handhabung
- Ansprechende Produktoptik



## Geringes Gewicht (Dichte 0,42 kg/dm<sup>3</sup>)

- Bis zu 30 % leichter als andere Eissorten
- Einsparung von Transportkosten

# Eiszeuger

## Scherbeneiszeuger

### MAJA SAH 85 L/170 L

- Einfach zu installierendes und zu bedienendes Einstiegsmodell mit Eisvorratsbehälter
- 85-170 kg/24 h



### MAJA SAH 250 – SAH 3000

- Kompakte Scherbeneiszeuger mit integriertem Kälteaggregat
- 250-3.000 kg/h



### MAJA RVH-CO2

- Klimafreundliche Scherbeneisproduktion mit Kältemittel R744 (CO<sub>2</sub>)
- 500-15.200 kg/24 h



### MAJA RVH-L/LT

- Getrennte Aufstellung von Eiszeugereinheit und Kälteaggregat
- 250-12.000 kg/24 h



Was spricht für die

# Nuggeteisbereiter von Marel?



## Temperatur

Mit einer Temperatur von circa  $-0,5\text{ °C}$  bietet MAJA-Nuggeteis eine ideale Kühlung für eine Vielzahl von Anwendungen.



## Eigenschaften

MAJA-Nuggeteis zeichnet sich durch eine ansprechende Optik aus, die durch glänzende, unregelmäßig geformte Nuggets mit einer körnigen Struktur und einer Dichte von ca.  $0,5\text{ kg/dm}^3$  gekennzeichnet ist.



## Lagerungseigenschaften

MAJA-Nuggeteis kann in isolierten Vorratsbehältern gelagert und in einem Kühlraum bei Temperaturen über  $0\text{ °C}$  mehrere Tage aufbewahrt werden. Während der Lagerung behält es seine lockere Konsistenz bei, sodass es bei Bedarf leicht dosiert werden kann.

# Eiszeuger

## Nuggeteisbereiter

### MAJA NAS-L / NAC-L

- Mit integriertem Kälteaggregat
- 175-970 kg/24 h



### MAJA NAS / NAC

- Ohne Kälteaggregat – Konzipiert für den Anschluss an eine bauseitig vorhandene Kälteverbundanlage
- 300-970 kg/24 h



# Was spricht für die Waagen von Marel?



Langlebige, robuste  
Konstruktion



Präzises Wiegen als  
Einzellösung oder als  
Teil einer Linie



Hohe Geschwindigkeit und  
Genauigkeit kombiniert  
mit leistungsstarken  
Funktionen



# Wiegen

## Tischwaagen

### M1100 Tischwaage

- Hält den rauen Bedingungen der Reinigungsumgebung stand
- Registrierung und Aufzeichnung von Gewichten in 0,5-1,0 Sekunden



### M2400 Fortschrittliche Tischwaage

- Waage zum Wiegen und Verpacken
- Zusätzliche kundenspezifische Programmierung verfügbar



*TRANSFORMING FOOD PROCESSING*

