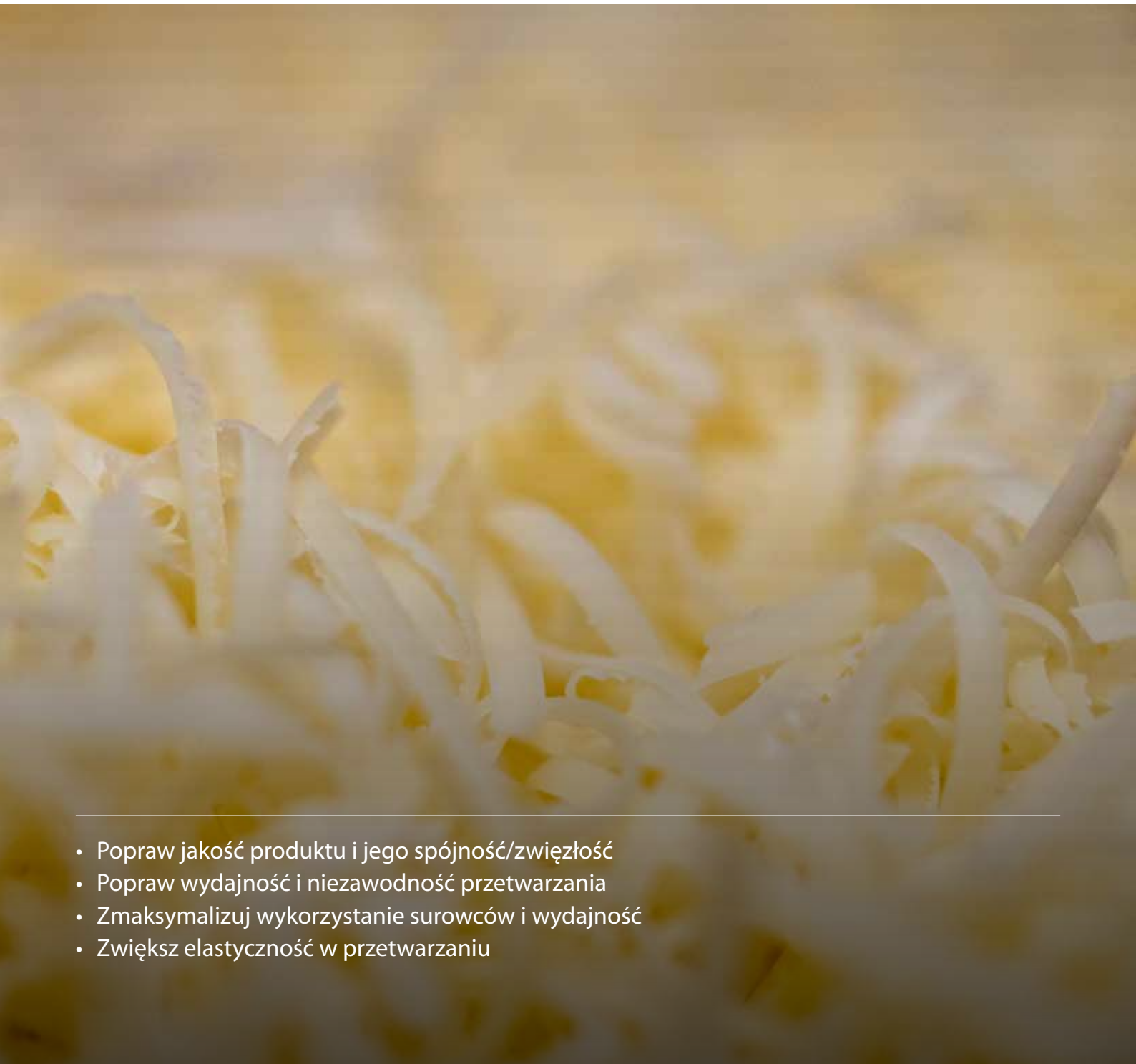


Rozwiązania kompleksowe oraz urządzenia autonomiczne

Przetwórstwo sera

- 
- A close-up photograph of shredded white cheese, likely cheddar or similar, filling the lower half of the page. The cheese is finely shredded and has a soft, creamy texture. The background is a blurred, warm-toned surface, possibly a cheese grater or a wooden board.
-
- Popraw jakość produktu i jego spójność/zwięzłość
 - Popraw wydajność i niezawodność przetwarzania
 - Zmaksymalizuj wykorzystanie surowców i wydajność
 - Zwiększ elastyczność w przetwarzaniu



Produkty najwyższej jakości

Bardziej dochodowe przetwórstwo

Niezależnie od tego, czy jesteś dostawcą detalicznym, produkującym wysmienite pizze, czy doświadczonym specjalistą w tworzeniu wygodnych dań, możesz polegać na naszym sprzęcie, który spełni wszystkie Twoje wymagania dotyczące przetwarzania sera z odpowiednią precyzją i wydajnością.

W Marel jesteśmy zobowiązani do pomocy w maksymalizacji wartości Twoich surowców i dostarczaniu wysokiej jakości produktów, które spełniają dynamiczne wymagania rynku. Nasza najnowocześniejsza technologia i konfigurowalne projekty zapewnią większą elastyczność Twojego procesu, poprawią jakość produktu i ostatecznie zwiększą rentowność Twojej firmy.

Produkty najwyższej jakości

Zapewnij swoim produktom przewagę konkurencyjną, stosując naszą opatentowaną technologię, która zapewni najwyższą precyzję w całym procesie.

Niezrównana przepustowość i czas sprawności

Odkryj niezrównany poziom wydajności i niezawodności dzięki innowacyjnym funkcjom naszego sprzętu, które wyznaczają branżowe standardy produktywności.

Najwyższy poziom wydajności

Zmaksymalizuj wykorzystanie surowców i dostarcz najwyższy poziom opłacalności dzięki unikalnym projektom naszego innowacyjnego sprzętu i rozwiązań.

Bezkonkurencyjna elastyczność przetwarzania

Bądź o krok przed konkurencją i dostosuj proces przetwarzania szybko i bez wysiłku dzięki naszym programowalnym konfiguracjom i szerokiej gamie opcji produktów.

Dlaczego warto wybrać rozwiązanie do kostkowania Marel?



Opatentowana technologia cięcia TREIF zapewnia niezrównaną precyzję i doskonałe rezultaty.



Mniejszy rozmiar i modułowa konstrukcja umożliwiają łatwiejsze zliniowanie lub instalację na żądanie.



Nadzwyczajna wszechstronność zapewnia wiele rozwiązań produktowych z jednej maszyny.



Funkcje oszczędzania energii i minimalizacji odpadów zapewniają bardziej zrównoważone i przyjazne dla środowiska przetwarzanie.

Sprzęt do kostkowania

Aby pomóc Ci sprostać wyzwaniom dzisiejszych wymagań rynkowych, Marel i TREIF oferują wiodące na świecie rozwiązania do krojenia dostosowane do Twoich unikalnych potrzeb, niezależnie od wielkości Twojej działalności. Dzięki ponad 70-letniemu łącznemu doświadczeniu dostarczamy innowacyjny sprzęt do krojenia i oprogramowanie, aby zabezpieczyć Twoją firmę na przyszłość i zwiększyć zrównoważony rozwój przetwórstwa.



CASAN

- Zaawansowane kostkowanie
- Średnie i duże przetwórnice sera
- Łatwa integracja linii lub praca autonomiczna
- Wydajność: 3,0 t/godz. (6614 lbs/godz.)



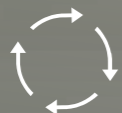
Kostkownice rzemieślnicze

- Krojenie w kostkę na poziomie podstawowym
- Stołówki, kuchnie komercyjne i mniejsze zakłady przetwórstwa sera
- Praca autonomiczna
- Wydajność przepustowa: 800–3500 kg/godz. (1764–7716 lbs/godz.)

Dlaczego warto wybrać rozwiązania do krojenia porcji firmy Marel?



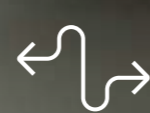
Wyjątkowa dokładność gwarantuje minimalizację strat i lepsze wykorzystanie produktu.



Wiodąca w branży, szybka wydajność zapewnia niezrównaną przepustowość i efektywność.



Rozwiązania dostosowane do każdego zapotrzebowania na porcje praktycznie każdego rodzaju sera.



Łatwa integracja z linią produkcyjną lub instalacja typu plug-and-play w zależności od zapotrzebowania

Sprzęt do porcjowania

Połącz siły z Marel, MAJA i TREIF, aby uzyskać dostęp do najszerzej w branży gamy technologii porcjowania. Dzięki ponad 125-letniemu łączonemu doświadczeniu nasze najnowocześniejsze maszyny do porcjowania i oprogramowanie pozwolą Ci pokonać codzienne wyzwania, pozostać konkurencyjnym i zapewnić sukces na ciągle zmieniającym się rynku.



TREIF FALCON evolution

- Szybkie, zautomatyzowane porcjowanie
- Porcje o stałej wadze i grubości
- Średnie i duże przetwornice sera
- Łatwa integracja w linię lub praca samodzielna
- Wielkość przetwarzania: do 550 cięć/min



TREIF HAWK

- Rozwiązanie Plug & Play
- Porcje o stałej wadze i grubości
- Średniej wielkości przetwornice sera
- Łatwa integracja w linię lub praca samodzielna
- Wielkość przetwarzania: do 360 cięć/min



TREIF LION

- Porcje o stałej grubości
- Kuchnie komercyjne i średnie przetwornice sera
- Praca samodzielna
- Wielkość przetwarzania: do 400 cięć/min
- Komora: 350 x 240 mm



TREIF PUMA

- Porcje o stałej grubości
- Stołówki, kuchnie komercyjne i mniejsze zakłady przetwórstwa sera
- Praca autonomiczna
- Wielkość przetwarzania: do 400 cięć/min
- Komora: 220 x 240 mm

Dlaczego warto wybrać rozwiązania do plastrowania Marel?



Wysokiej klasy rozwiązania do plastrowania zapewniają idealnie pokrojone, pięknie zaprezentowane plastry.



Unikalna technologia ECO SLICING obniża koszty energii i skraca czas produkcji.



Innowacyjna technologia ostrzy TREIF w połączeniu z zaawansowanym oprogramowaniem zapewnia elastyczność w przetwarzaniu wszystkich rodzajów i kształtów sera.



Mniejsze wymiary oszczędzają miejsce na podłodze i umożliwiają łatwą integrację z linią produkcyjną lub pracę autonomiczną.

Sprzęt do plastrowania

Marel i TREIF wspólnie oferują najnowocześniejszą technologię krojenia i zaawansowane oprogramowanie w branży. Doświadcz zwiększonej elastyczności i przyswajalności, a także przygotuj się na szybkie i efektywne zaspokojenie popytu rynkowego i trendów konsumenckich.

TREIF DIVIDER levelUp

- Zaawansowane, szybkie krojenie
- Dla większych przetwórców sera
- Łatwa integracja w linię lub praca samodzielna
- Opcje cięcia: zигzag, ciągły i tarcie
- Grubość plasterów: 0,5-50 mm (0,02-2,0")
- Obrót ostrza: maks. 700 rpm



TREIF DIVIDER lineUp

- Zaawansowane krojenie
- Średnie i duże przetwórstwo sera
- Łatwa integracja w linię lub praca samodzielna
- Opcje cięcia: zигzag, ciągły i tarcie
- Grubość plasterów: 0,5-40 mm (0,02-1,6")
- Obrót ostrza: maks. 400 rpm



TREIF DIVIDER startUp

- Krojenie na poziomie podstawowym
- Stołówki, kuchnie komercyjne i mniejsze maszyny do produkcji sera
- Praca samodzielna
- Opcje cięcia: zигzag i ciągłe
- Grubość plastra: 0,5-40 mm (0,02-1,6 cala)
- Obroty ostrza: maks. 300 rpm





Bardziej zrównoważone przetwarzanie

Doświadcz bardziej zrównoważonego przetwarzania dzięki naszym innowacyjnym funkcjom urządzeń do przetwarzania sera, dostosowanym do promowania ekologicznej produkcji, jednocześnie aktywnie zwiększając Twoją rentowność.

Bezpieczeństwo żywności jako priorytet

Aby zapewnić Państwu bezproblemowe osiągnięcie standardów bezpieczeństwa żywności, nieustannie inwestujemy w technologie, które koncentrują się na automatyzacji i digitalizacji, aby poprawić higienę i zapewnić Państwu pełną kontrolę nad jakością.



OFICJALNY DYSTRYBUTOR

WEINDICH sp. z o.o.
ul. Adamieckiego 8
41-503 Chorzów

Michał Danyluk
m.danyluk@weindich.pl
+48 696 072 576

www.weindich.pl