INOVA FOOD

Sommario

• IN EVIDENZA: novità proposte da VEMAG, VEMAG Anlagenbau e TVI ad IFFA 2016

IN EVIDENZA: le novità proposte ad IFFA 2016
Per VEMAG:
- l'insaccatrice più capace sul mercato **XP1** ideale per insaccare prosciutto cotto a fese intere con capacità produttiva di 27 T/h
- **XP2** , l'insaccatrice più potente sul mercato che arriva fino a 7 T/h, ideale per prodotti di carne a base di macinati
- **Nuovi sistemi di disimpilatura** costruita interamente da VEMAG
- **MMP 223** porzionatrice per macinato in continuo
- **Servo Crimper** la soluzione per prodotti da forno con ripieno
- **FKFII** riempitrice di scatolette in continuo

Per VEMAG Anlagenbau:
- Nuovo **TOWERPOOL** sistema di cottura e raffredamento in acqua per prodotti clippati
- **Sistema per la stagionatura di salami all'italiana CLIMAMAT HIGHCUBE**

Per TVI:
- **GMS 2000** l'innovazione assoluta per l'automazione di linee di taglio carni fresche con un solo addetto e capacità fino a 2 T/h
- **Arrotolatrice di salsicce** con soluzione per spiedinatura in automatico con solo operatore richiesto
- **Pick and place** soluzione automatizzata per disposizione in vaschetta e formazione peso esatto