

# INDUSTRIAL MEAT SHREDDER IMS-6



Hochleistungs Fleisch Shredder mit kontinuierlichem Durchlauf für Pulled Pork, Geflügel und Rind, mit einer Textur „wie von Hand gemacht“ – kein Schneiden oder Quetschen der Fleischfasern, einheitlich gleichmäßig geshreddertes Fleisch mit geringstem Ausschuss.

- Leistung > 2000 kg/h abhängig von Portionsgröße bzw. Gewicht
- Shredderkammer mit 6 Spindeln
- Einfaches Beladen durch ansteigendes Einlaufband, ausgangsseitig mit horizontalem Abführband
- Unabhängige Geschwindigkeitssteuerung für Einlaufband, Shredder Spindeln sowie Abfuhrband
- Unübertroffen in Hygienic Design und Sicherheits-einrichtungen
- Gebaut nach den gängigen CE, USDA und EHEDG Richtlinien



**FOOD TECHNOLOGY**  
**THIELEMANN GMBH & CO. KG**  
Blumenstr. 4 | 69239 Neckarsteinach  
Tel. +49 (0) 6229 - 93378 11  
info@tfoodtechnology.com  
www.tfoodtechnology.com



# HORIZONTALER GEFLÜGELBRUST SLICER CBS



Mit der Erweiterung um die zweibahnige CBS-2 und die im neuen Design gestalteten CBS-1 und CBS-3 bietet Food Technology Thielemann nun 3 Hochleistungsmaschinen für die Verarbeitung von Geflügelbrust-Filets an. Höchste Prozesssicherheit, überragende Leistung und beeindruckende Schnittqualität sind die überzeugenden Qualitätsparameter der CBS-Linie. Ob Messerstandzeiten, Flexibilität, Hygiene oder Handhabung, lassen Sie sich von unserer CBS-Linie an ein-, zwei- und dreibahnigen Geflügelbrust-Slicern überzeugen. Und auch für kundenspezifische Individualisierungen hat unser erfahrenes Team immer ein offenes Ohr.

- Unabhängige Schneidebahnen für wahlweise nach Gewicht vorsortierte Filets, unterschiedliche Anzahl Scheiben und/oder Scheibenstärke oder Schmetterlingsschnitt
- Leistung: > 60 Filets/min je Schneidebahn
- Für Ihre gesamte Slicer-Ware:
  - Ausgangsprodukte bis 50 mm Höhe
  - Produktbreite von 50 mm bis 140 mm
  - bis zu 5 Messer für 6 Scheiben
- Getrennte Umformer für Band- und Schnittgeschwindigkeit
- Fördergurte 180 mm breit, mit FDA-Schnellverbindern
- Modulbänder auf Anfrage

