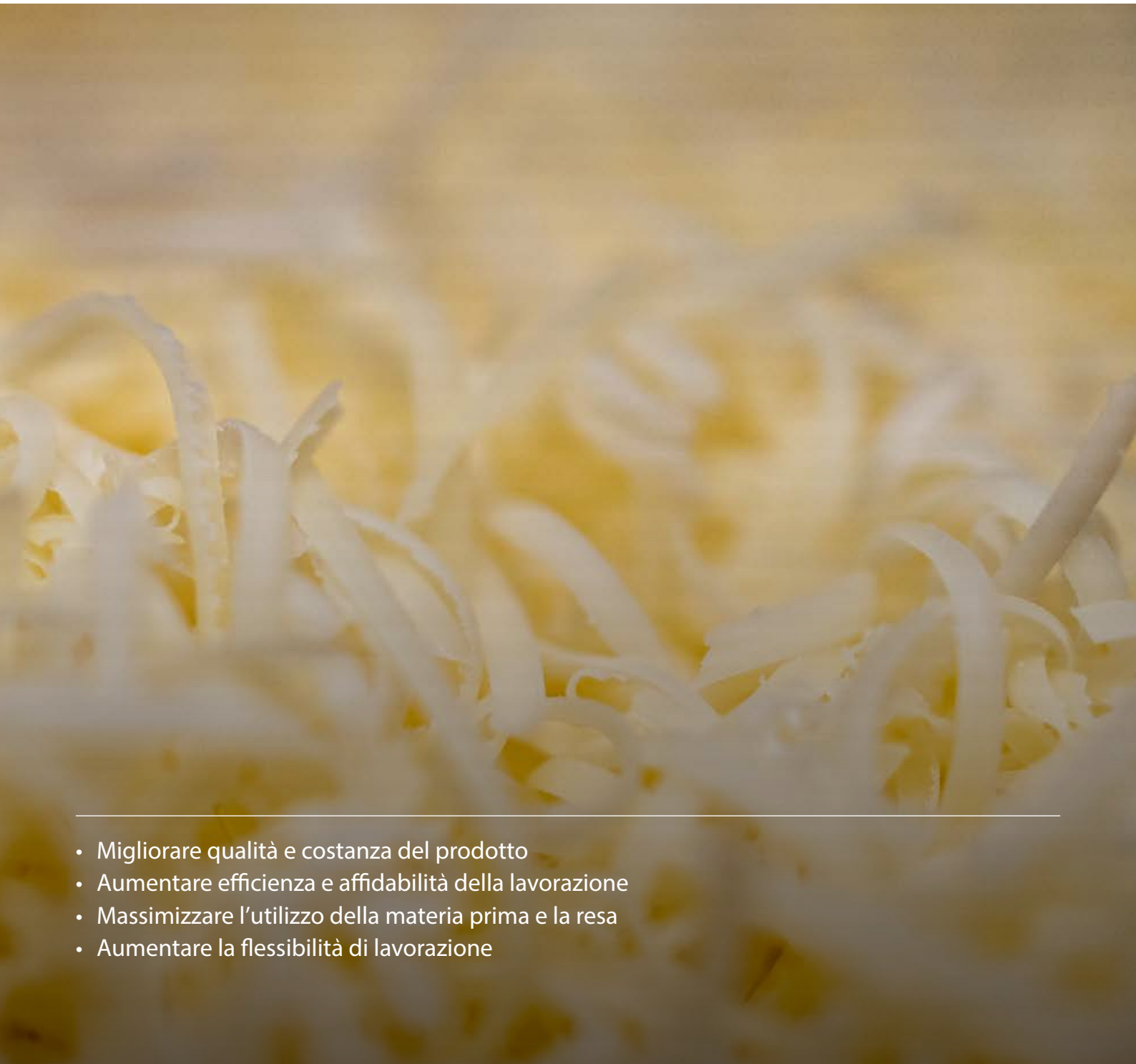


Soluzioni di linea complete e macchine stand-alone

Lavorazione del formaggio

- 
- A close-up, slightly blurred photograph of a large pile of shredded white cheese, likely Parmesan, filling the lower half of the page.
-
- Migliorare qualità e costanza del prodotto
 - Aumentare efficienza e affidabilità della lavorazione
 - Massimizzare l'utilizzo della materia prima e la resa
 - Aumentare la flessibilità di lavorazione

Una lavorazione più sostenibile

Scoprite una lavorazione più sostenibile grazie alle caratteristiche innovative delle nostre macchine per il formaggio, pensate per favorire una produzione ecocompatibile e aumentare al tempo stesso la vostra redditività.

Priorità alla sicurezza alimentare

Per permettervi di superare senza sforzo gli standard di sicurezza alimentare, investiamo continuamente in tecnologie incentrate su automazione e digitalizzazione, per migliorare l'igiene e darvi il pieno controllo della qualità.

Prodotti di qualità superiore

Una lavorazione più redditizia

Che siate un fornitore dedicato alla GDO, un produttore di pizze deliziose o uno specialista affermato del convenience food, potete contare sulle nostre macchine per soddisfare con precisione ed efficienza tutte le vostre esigenze di lavorazione del formaggio.

In Marel ci impegniamo ad aiutarvi a valorizzare al massimo le vostre materie prime e a offrire prodotti di qualità che rispondano alle dinamiche esigenze del mercato. La nostra tecnologia all'avanguardia e i design personalizzabili porteranno maggiore flessibilità alla vostra lavorazione, miglioreranno la qualità del prodotto e, in definitiva, aumenteranno la redditività della vostra azienda.

Prodotti di qualità superiore

Date ai vostri prodotti un vantaggio competitivo con la nostra tecnologia brevettata, che porta la massima precisione nella vostra lavorazione.

Produttività e disponibilità imbattibili

Sperimentate livelli ineguagliati di efficienza e affidabilità grazie alle caratteristiche innovative delle nostre macchine, che stabiliscono lo standard di produttività del settore.

I massimi livelli di resa

Massimizzate l'utilizzo delle materie prime e raggiungete i più alti livelli di efficienza economica grazie ai design unici delle nostre macchine e soluzioni innovative.

Flessibilità di lavorazione senza pari

Restate un passo avanti e adattate la vostra lavorazione in modo rapido e semplice grazie alle nostre configurazioni personalizzabili e all'ampia gamma di opzioni disponibili.

Perché scegliere una cubettatrice Marel?



La tecnologia di taglio brevettata TREIF garantisce una precisione senza pari per risultati superiori.



L'ingombro ridotto e il design modulare consentono una facile integrazione in linea o un'installazione su richiesta.



Una versatilità straordinaria consente di ottenere più linee di prodotto da una sola macchina.



Le funzioni di risparmio energetico e di riduzione degli scarti assicurano una lavorazione più sostenibile ed ecologica.

Cubettatrici

Per aiutarvi ad affrontare le sfide del mercato odierno, Marel e TREIF offrono soluzioni di cubettatura leader a livello mondiale, su misura per le vostre esigenze, qualunque sia la dimensione della vostra azienda. Con oltre 70 anni di esperienza combinata, forniamo cubettatrici e software innovativi per rendere la vostra attività a prova di futuro e favorire una lavorazione sostenibile.



CASAN

- Cubettatura avanzata
- Caseifici di medie e grandi dimensioni
- Facile integrazione in linea o funzionamento stand-alone
- Capacità produttiva: 3,0 t/h (6.614 lbs/h)



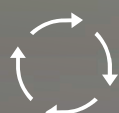
Cubettatrici artigianali

- Cubettatura entry-level
- Mense, cucine professionali e piccoli caseifici
- Uso stand-alone
- Capacità produttive: 800 - 3.500 kg/h (1764 - 7716 lbs/h)

Perché scegliere una porzionatrice Marel?



Una precisione superiore garantisce sovrappeso minimo e maggiore utilizzo del prodotto.



Prestazioni ad alta velocità leader del settore per produttività ed efficienza senza pari.



Soluzioni adatte a qualsiasi esigenza di porzionamento, per praticamente ogni tipo di formaggio.



Facile integrazione in linea o plug-and-play per installazioni su richiesta.

Porzionatrici

Unite le forze con Marel, MAJA e TREIF per accedere alla gamma più ampia del settore di tecnologie per il porzionamento. Con oltre 125 anni di esperienza combinata, le nostre porzionatrici e i nostri software all'avanguardia vi permetteranno di superare le sfide quotidiane, restare competitivi e avere successo in un mercato in continua evoluzione.



TREIF FALCON evolution

- Porzionamento automatico ad alta velocità
- Porzioni a peso fisso e a spessore fisso
- Caseifici di medie e grandi dimensioni
- Facile integrazione in linea o funzionamento stand-alone
- Volume di lavorazione: fino a 550 tagli/min



TREIF HAWK

- Soluzione Plug & Play
- Porzioni a peso fisso e a spessore fisso
- Caseifici di medie dimensioni
- Facile integrazione in linea o funzionamento stand-alone
- Volume di lavorazione: fino a 360 tagli/min



TREIF LION

- Porzioni a spessore fisso
- Cucine professionali e caseifici di medie dimensioni
- Uso stand-alone
- Volume di lavorazione: fino a 400 tagli/min
- Camera: 350 x 240 mm



TREIF PUMA

- Porzioni a spessore fisso
- Mense, cucine professionali e piccoli caseifici
- Uso stand-alone
- Volume di lavorazione: fino a 400 tagli/min
- Camera: 220 x 240 mm

Perché scegliere un'affettatrice Marel?



Soluzioni di affettatura premium per affettati tagliati alla perfezione e splendidamente presentati.



L'esclusiva tecnologia ECO SLICING riduce i costi energetici e i tempi di produzione.



L'innovativa tecnologia delle lame TREIF, abbinata a un software avanzato, offre la flessibilità di lavorare formaggi di ogni tipo e forma.



L'ingombro ridotto fa risparmiare spazio e garantisce una facile integrazione in linea o il funzionamento stand-alone.

Affettatrici

Insieme, Marel e TREIF vi offrono la tecnologia di affettatura più innovativa e il software più avanzato del settore. Sperimentate una maggiore flessibilità e adattabilità di lavorazione e posizionatevi per rispondere in modo rapido ed efficiente alla domanda del mercato e alle tendenze dei consumatori.

TREIF DIVIDER 660+

- Affettatura avanzata ad alta velocità
- Caseifici di grandi dimensioni
- Facile integrazione in linea o funzionamento stand-alone
- Opzioni di presentazione: zig-zag, continuo e scaglie
- Spessore fetta: 0,5-50 mm (0,02-2,0")
- Rotazione lama: max 660 giri/min



TREIF DIVIDER lineUp

- Affettatura avanzata
- Caseifici di medie e grandi dimensioni
- Facile integrazione in linea o funzionamento stand-alone
- Opzioni di presentazione: zig-zag, continuo e scaglie
- Spessore fetta: 0,5-40 mm (0,02-1,6")
- Rotazione lama: max 400 giri/min



TREIF DIVIDER startUp

- Affettatura entry-level
- Mense, cucine professionali e piccoli caseifici
- Uso stand-alone
- Opzioni di presentazione: zig-zag e continuo
- Spessore fetta: 0,5-40 mm (0,02-1,6")
- Rotazione lama: max 300 giri/min



Perché scegliere una macchina per ghiaccio a scaglie Marel?



Protezione HY-GEN

- Produzione di ghiaccio igienica
- Pulizia facile e veloce
- Funzionamento manuale e/o completamente automatico



Refrigerazione efficiente con temperatura del ghiaccio di circa -7°C

- Raffreddamento rapido
- Fusione lenta
- Freschezza prolungata



Ghiaccio a scaglie a secco

- Superficie asciutta
- Niente acqua di fusione
- Facile da stoccare
- Facile da maneggiare
- Aspetto attraente



Leggero (densità 0,42 kg/dm³)

- Fino al 30% più leggero di altri tipi di ghiaccio
- Meno ghiaccio per i banchi espositivi
- Risparmio sui costi di trasporto

Ghiaccio a scaglie

MAJA, parte del gruppo Marel, fornisce macchine per il ghiaccio affidabili ed efficienti dal punto di vista energetico fin dagli anni '60. I nostri decenni di conoscenza ed esperienza fanno di noi il partner ideale per tutte le vostre esigenze di produzione di ghiaccio.

Macchine per ghiaccio a scaglie MAJA-SAH 85 L e SAH 170 L

- Macchina compatta con unità condensante integrata
- Produzione di ghiaccio: circa 85 – 170 kg/24 h



Macchine compatte per ghiaccio a scaglie MAJA-SAH

- Macchina compatta con unità condensante integrata
- Produzione: ca. 250 – 3.000 kg/24 h



Silo MAJA IXT

- Stoccaggio di ghiaccio a scaglie sfuso
- Silo da 1.000 kg a 4.000 kg



Perché scegliere una formatrice Marel?

Prodotti sempre uniformi, con una tenuta della forma e una precisione di peso senza pari.

Lo scarto minimo di materia prima garantisce le migliori rese possibili.

È possibile creare un'infinita varietà di forme 2D e 3D per personalizzare la gamma di prodotti.

Il basso costo di gestione offre vantaggi economici significativi.

Formatrici

RevoPortioner

- Volume di lavorazione: basso, medio e alto
- Larghezze nastro: 400, 500, 600, 700 e 1000 mm (15, 20, 23, 27 e 40")



PlateFormer

- Volume di lavorazione: basso/medio
- Larghezze nastro: 400 e 600 mm (15 e 23")



Tamburi di formatura

- Molto personalizzabili
- Tamburo Helix per volumi più elevati



Perché scegliere una soluzione di ricopertura Marel?

Uniformità di prodotto senza pari nella pre-infarinatura, nella pastellatura e nell'impanatura di praticamente ogni formaggio.

Copertura imbattibile grazie a una tecnologia innovativa in ogni fase del processo di ricopertura.

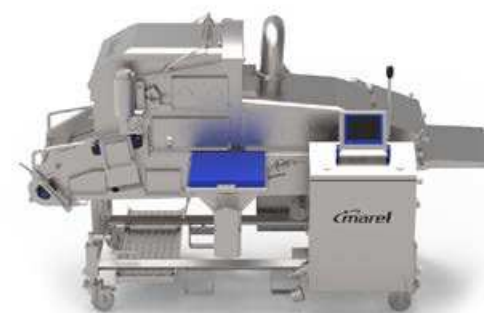
Massima resa oltre a croccantezza, gusto e presentazione, con un'adesione eccezionale.

Infinite opportunità di prodotto con macchine estremamente flessibili – sia stand-alone sia come soluzioni di linea complete.

Impanatrici e pastellatrici

Active Flour Applicator

- Copertura uniforme
- Ambiente senza polveri



Active Batter Applicator

- Controllo della copertura superiore e inferiore
- Adesione ottimale



Active Tempura Applicator

- Adesione ottimale
- Gestisce pastelle fino a 4.000 cP



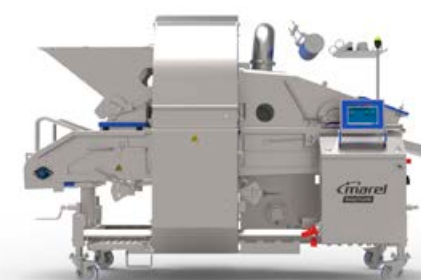
Active Mixer

- Pastella omogenea
- Processo a ridotto impiego di manodopera



RevoCrumb

- Controllo della copertura superiore e inferiore
- Gestisce pangrattato fragile e a grana grossa



RevoBreader

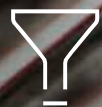
- Una macchina, tre funzioni
- Impanatura homestyle senza pari



Perché scegliere una una friggitrice Marel?



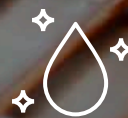
Prodotti sempre uniformi, con colore, consistenza e gusto perfetti ogni volta grazie a un sistema avanzato di gestione del calore che crea un clima di frittura eccezionalmente stabile.



Opzioni di filtraggio innovative, studiate appositamente in base a produttività e tipo di prodotto, garantiscono una rimozione ottimale delle particelle e un minimo degrado dell'olio.



Gestione dell'olio senza pensieri grazie a un sistema innovativo che automatizza il flusso e ottimizza consumo e qualità dell'olio.



La rimozione più rapida dei sedimenti elimina velocemente le particelle, per una frittura decisamente più pulita e una maggiore durata dell'olio.

Friggitrici

GoldFryer

- Clima di frittura eccezionalmente stabile
- Rimozione più rapida dei sedimenti
- Opzioni di filtraggio innovative



Perché scegliere le interfogliatrici, impilatrici e caricatori Marel?

I sistemi completamente automatizzati garantiscono un flusso di prodotti regolare e costante, per massimizzare l'efficienza di lavorazione e ridurre al minimo il lavoro manuale.

Le macchine stand-alone consentono una facile integrazione in linea o un'installazione su richiesta.

Tecniche avanzate di classificazione con laser e sistemi di visione ottimizzano la presentazione del prodotto e ne facilitano il confezionamento.

Interfogliatrici, impilatrici e caricatori

Slegers Technique fa parte di Marel ed è uno specialista leader a livello mondiale nelle soluzioni di interfogliatura, impilamento e carico. I nostri sistemi all'avanguardia non solo garantiscono una presentazione impeccabile del prodotto, ma assicurano anche un'efficienza di lavorazione ottimale e il rispetto dei più elevati standard di igiene e sicurezza alimentare.

VI-09 Inliner

- Unisce i prodotti provenienti da più corsie in un'unica corsia
- Gestisce porzioni singole o raggruppate e prodotti formati



Sistema di carico vaschette VI-28 e VI-17

- Carica cartoncini e vaschette
- Il sistema di visione garantisce una presentazione ottimale del prodotto



Caricatore a navetta VI-41

- Per il carico automatico dei prodotti in vaschette o confezionatrici
- Può anche impilare e trasferire i prodotti su altri nastri trasportatori



Perché scegliere i sistemi di fine linea Marel?

Etichettatura e confezionamento

I sistemi Marel, composti da unità di pesatura, stazioni di confezionamento, etichettatrici peso-prezzo, applicatori di etichette e sistemi di movimentazione delle confezioni, forniscono in modo costante confezioni gestite alla perfezione automatizzando le operazioni di fine linea.

Serie WPL9000+

- Gamma di etichettatrici peso-prezzo automatiche
- Diverse opzioni di etichettatura superiore e inferiore con cambio automatico per ridurre al minimo i fermi
- Centratori per formaggio su misura per garantire una presentazione costante delle confezioni
- Gestisce tutti i formati di confezione più diffusi fino a 100 confezioni/min
- Disponibile con diverse opzioni di scarto e rilevamento metalli



Compact WPL

- Etichettatura automatica dei prodotti retail più semplice che mai
- Soluzione plug-and-play: installabile e configurabile in un giorno, con menu di aiuto contestuali a schermo
- Software dedicato per la progettazione offline delle etichette
- Etichettatura superiore e inferiore
- Pesa, prezza ed etichetta in modo affidabile a 70 confezioni al minuto



Applicatore di etichette Concept 500

- Stampante-applicatore ad alta velocità autoportante, completamente integrabile in una WPL
- Applica fino a 150 etichette/min
- Diverse configurazioni disponibili per soddisfare le esigenze di etichettatura: doppia superiore / doppia inferiore e loro combinazioni
- Supporta la stampa di etichette a trasferimento termico e termico diretto



Selezionatrici ponderali

Le selezionatrici ponderali Marel possono controllare il peso di praticamente qualsiasi prodotto. Lavorano in modo rapido e affidabile, con protezione IP69K per un facile lavaggio, e con livelli di precisione molto elevati.

MCheck2

- Pesa e controlla un'ampia varietà di confezioni
- Approvata sia per applicazioni in linea sia di fine linea
- Garantisce la conformità alla normativa sul peso medio
- Pesatura dinamica a flusso continuo con precisione fino a 0,5 g
- Compatibile con Innova per il monitoraggio in tempo reale
- Diverse opzioni di rilevamento metalli e di scarto per soddisfare ogni esigenza



