



Affettare, impilare e disporre a ventaglio proteine di ogni tipo e forma

Soluzioni di affettatura Marel



- Flessibilità per creare un'ampia varietà di prodotti
- Facile integrazione in linea o uso stand-alone
- Ingombro ridotto
- Bassi costi energetici

Perché scegliere una
**soluzione di
affettatura Marel?**

Grazie all'ingombro ridotto, ai bassi costi energetici e all'eccellente flessibilità, le affettatrici Marel sono la soluzione ideale per tutti, dalle piccole cucine professionali ai trasformatori con linee di produzione complete.



Creare un'ampia varietà di prodotti

L'innovativa tecnologia delle lame TREIF, abbinata a un software avanzato, consente alle affettatrici Marel di lavorare proteine di ogni tipo e forma, comprese le alternative vegetali, e di impilarle o disporle a ventaglio in diverse configurazioni. Ciò offre la massima flessibilità per creare una vasta gamma di prodotti e rispondere alle esigenze in continua evoluzione dei consumatori.

Risparmiare spazio, guadagnare flessibilità

Rispetto a macchine simili, le affettatrici Marel hanno un ingombro ridotto che consente una facile integrazione in una linea di produzione o l'uso stand-alone. Una gamma di moduli di espansione, nastri regolabili e uno smart feeder opzionale permette di scalare facilmente la produzione, garantendo che le esigenze del cliente siano sempre soddisfatte in modo rapido ed efficiente.

Ottimizzare l'efficienza

Le affettatrici Marel offrono un'efficienza superiore rispetto alla maggior parte delle macchine equivalenti. Possono affettare e impilare contemporaneamente, riducendo i tempi non produttivi, e gestire più unità dello stesso prodotto in una sola volta.

Migliorare l'operatività

Un software intuitivo con touch screen a menu guidato rende le macchine semplici e immediate da usare, mentre il design ergonomico rende il caricamento rapido ed efficiente.

Affettatura sempre premium

Le lame, cuore di ogni soluzione di affettatura Marel, sono progettate e prodotte internamente. Marel offre inoltre un proprio servizio di affilatura. Ne deriva un livello ineguagliato di qualità, costanza e affidabilità. Anche le materie prime più difficili vengono sempre affettate alla perfezione e presentate in modo ottimale.

Lavorare prodotti di grandi dimensioni

Le affettatrici sono tra le poche macchine sul mercato in grado di gestire prodotti di grandi dimensioni come la mortadella italiana, con la possibilità di scegliere una camera e un caricamento di proporzioni extra large.

Ridurre i costi energetici

Grazie all'esclusiva **tecnologia ECO SLICING**, le affettatrici Marel possono tagliare a temperature più elevate. Le materie prime richiedono meno preparazione, il che riduce sensibilmente i costi energetici e i tempi di produzione, garantendo al tempo stesso prodotti finali della massima qualità.



Un design igienico superiore garantisce la massima sicurezza alimentare e rende la pulizia rapida, accurata ed efficiente.

Una soluzione di affettatura per ogni esigenza

DIVIDER startUp

- Ideale per mense, cucine professionali e macellerie
- Modello base conveniente per la produzione di affettati a bassi volumi
- Il design compatto e facilmente trasportabile consente di spostarla agevolmente dentro e fuori l'area di produzione



DIVIDER lineUp

- Ideale per aziende medie
- Modello base perfetto per la produzione industriale di affettati
- Funziona stand-alone o si integra facilmente in una linea di produzione



DIVIDER 660+

- Ideale per aziende medie
- Modello base perfetto per la produzione industriale di affettati ad alti volumi
- L'affettatrice più potente della serie Marel, per una produzione ad alta velocità e ad alti volumi
- Funziona stand-alone o si integra facilmente in una linea di produzione





SPECIFICHE TECNICHE

	DIVIDER startUp	DIVIDER lineUp	DIVIDER 660+
Opzioni di impilamento	Zig-zag Continuo	Zig-zag Continuo Scaglie	Zig-zag Continuo Scaglie
Tipo di lama	Lama circolare	Lama circolare	Lama a falce
Spessore fetta (in base alla materia prima)	0,5-40 mm (0,02-1,57")	0,5-40 mm (0,02-1,57")	0,5-50 mm (0,02-1,96")
Tagli al minuto (giri/min)	300	400	660
Altezza max. di impilamento	50 mm (2,0")	75 mm (2,95")	100 mm (4,0")
Lunghezza max. materia prima	600 mm (23,6")	800 mm (31,5")	800-1.000 mm (31,5-39,4")
Dimensioni max. materia prima	W: 280 mm (11,0") H: 160 mm (6,3")	W: 280 mm (11,02") H: 160 mm (6,3") Oppure W: 320 mm (12,60") H: 150 mm (5,91")	W: 320 mm (12,06") H: 130 mm (5,1") Oppure W: 280 mm (11,0") H: 160 mm (6,3") Diametro: 220 mm (8,7")
Dimensioni macchina con nastro di uscita	L: 2.400 mm (94,5") W: 940 mm (37,0")	L: 3.631 mm (142,95") W: 143 mm (5,63") Con doppio nastro L: 1.680 mm (66,14")	L: 2.522 mm (99,1") W: 981 mm (38,6") Con doppio nastro L: 2.041 mm (80,35")
Dimensioni di trasporto/installazione	W: 1.990 mm (78,3") H: 1.996 mm (78,6")	W: 2.185 mm (86,02") H: 1.950 mm (76,77")	W: 1.900 mm (74,8") H: 2.200 mm (86,6")
Potenza allacciata (kW)	2,8	4,0	4,8
Peso	560 kg (1.235 lbs)	Ca. 760 kg (1.675 lbs)	Ca. 620 kg (1.367 lbs)
Accessori opzionali		Smartfeeder, cross-sorter, doppio nastro, nastro lungo, interfogliatore, impilatore	Smartfeeder, cross-sorter, doppio nastro, nastro lungo, interfogliatore, impilatore

Assistenza per la massima tranquillità

Offriamo una gamma di soluzioni di assistenza per prevenire i fermi macchina e massimizzare le prestazioni. Con uffici in 30 paesi nel mondo, disponiamo di una rete globale di professionisti altamente qualificati che vi forniscono supporto tecnico da remoto e in loco. Forniamo ricambi di qualità e contratti di assistenza personalizzati per garantire che le vostre macchine Marel funzionino sempre al meglio.