



Schneiden, Stapeln und Fächern aller Proteine und Formen

# Marel-Lösungen zum Slicen



- Flexibilität bei der Erstellung einer breiten Palette von Produkten
- Einfache Linienintegration oder Standalone Maschinen
- Kleine Stellfläche
- Niedrige Energiekosten



# Was spricht für **Marel Slicer?**

Mit ihrem geringen Platzbedarf, den niedrigen Energiekosten und der hohen Flexibilität sind die Marel Slicer die ideale Lösung für alle, von der Großküche bis hin zu Verarbeitern mit kompletten Produktionslinien.



# Ideal für eine Vielzahl unterschiedlicher Produkte

Die innovative TREIF Messertechnologie in Kombination mit fortschrittlicher Software stellt sicher, dass Marel Slicer alle Proteine und -Formen, einschließlich pflanzlicher Alternativen, verarbeiten und in verschiedenen Möglichkeiten stapeln oder fächern können. Dies gibt uns die volle Flexibilität, eine breite Produktpalette zu entwickeln und auf die sich ständig ändernde Verbrauchernachfrage zu reagieren.

## Platz sparen - Flexibilität gewinnen

Im Vergleich zu ähnlichen Maschinen haben Marel Slicer eine kleinere Stellfläche, die sich leicht in eine Produktionslinie integrieren oder als Standalone Lösung betreiben lässt. Eine Reihe von Erweiterungsmodulen, verstellbaren Bändern und einer intelligenten Zuführungsoption ermöglicht eine einfache Skalierung der Produktion und stellt sicher, dass die Kundenanforderungen stets schnell und effizient erfüllt werden.

## Optimierung der Effizienz

Marel Slicer sind effizienter als die meisten vergleichbaren Maschinen. Die Produkte werden besser abgelegt, da jede Scheibe simultan geschnitten und abgelegt wird.

## Verbesserung des Betriebs

Die benutzerfreundliche Software mit menügeführten Touchscreens sorgt für eine intuitive und einfache Bedienung der Maschinen, während das ergonomische Design das Beladen schnell und effizient macht.

## Gleichbleibend erstklassiges Schneiden

Die Messer, die das Herzstück jedes Marel Slicers bilden, werden im eigenen Haus entwickelt und hergestellt. Marel bietet auch einen eigenen Schärfdienst an. Dies sorgt für ein unübertroffenes Maß an Qualität, Stetigkeit und Zuverlässigkeit. Selbst die anspruchsvollsten Rohstoffe werden immer perfekt geschnitten und optimal präsentiert.

## Verarbeitung größerer Produkte

Die Schneidemaschinen sind eine der wenigen Maschinen auf dem Markt, die größere Produkte wie italienische Mortadella verarbeiten können, wobei die Möglichkeit besteht, eine Aufschnittmaschine und eine Zuführung mit extra großer Kammer zu wählen.

# Energiekosten reduzieren

Dank der einzigartigen **ECO SLICING-Technologie** können die Marel Slicer bei höheren Temperaturen schneiden. Dadurch entfällt die Notwendigkeit, die Rohstoffe vorher zu kühlen oder anzuschocken, was die Energiekosten und die Produktionszeit erheblich reduziert.



*Ein hervorragendes hygienisches Design sorgt für optimale Lebensmittelsicherheit und ermöglicht eine schnelle, gründliche und effiziente Reinigung.*

# Für jeden Bedarf die passende Lösung

## DIVIDER startUp

- Ideal für Kantinen, Großküchen und Metzgereien
- Erschwingliches Einsteigermodell für die Aufschnittsproduktions in kleinen Stückzahlen
- Ein kompaktes, äußerst mobiles Design mit Rollen ermöglicht den einfachen Transport in und aus dem Produktionsbereich



## DIVIDER lineUp

- Ideal für mittelgroße Verarbeitungsbetriebe
- Perfektes Einsteigermodell für die industrielle Produktion
- Kann eigenständig betrieben oder leicht in eine Produktionslinie integriert werden



## DIVIDER 660+

- Ideal für mittelgroße Verarbeitungsbetriebe
- Perfektes Einstiegsmodell für die industrielle Produktion in größerem Umfang
- Der leistungsstärkste Slicer in der Marel Familie, der eine Hochgeschwindigkeitsproduktion mit höheren Stückzahlen gewährleistet
- Kann eigenständig betrieben oder leicht in eine Produktionslinie integriert werden





## TECHNISCHE DATEN

	<b>DIVIDER startUp</b>	<b>DIVIDER lineUp</b>	<b>DIVIDER 660+</b>
Optionen zum Ablegen	Zickzack Endlos Stapeln Fächern	Zickzack Endlos Stapeln Fächern Shaven	Zickzack Endlos Stapeln Fächern Shaven
Messertyp	Kreismesser	Kreismesser	Sichelmesser
Schnittdicke (abhängig vom Rohmaterial)	0.5-40 mm (0.02-1.57")	0.5-40 mm (0.02-1.57")	0.5-50 mm (0.02-1.96")
Schnitte pro Minute (U/min)	300	400	660
Max. Stapelhöhe	50 mm (2.0")	75 mm (2.95")	100 mm (4.0")
Max. Länge des Rohmaterials	600 mm (23.6")	800 mm (31.5")	800-1,000 mm (31.5-39.4")
Max. Länge des Rohmaterials	W: 280 mm (11.0") H: 160 mm (6.3")	W: 280 mm (11.02") H: 160 mm (6.3") Or W: 320 mm (12.60") H: 150 mm (5.91")	W: 320 mm (12.06") H: 130 mm (5.1") Or W: 280 mm (11.0") H: 160 mm (6.3") Diameter: 220 mm (8.7")
Abmessungen der Maschine mit Austrageband	L: 2,400 mm (94.5") W: 940 mm (37.0")	L: 3,631 mm (142.95") W: 143 mm (5,63") mit Dual belt L: 1.680 mm (66.14")	L: 2,522 mm (99.1") W: 981 mm (38,6") mit Dual belt L: 2.041 mm (80.35")
Transport/Aufbaumaße	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")
Anschlussleistung (kW)	2,8	4,0	4,8
Gewicht	560 kg (1235 Pfund)	ca. 760 kg (1.675 Pfund)	ca. 620 kg (1.367 Pfund)
Optionales Zubehör		Smartfeeder, Quersortierer, Dual belt, Langes Band, Underleaver, Stacker	Smartfeeder, Quersortierer, Dual belt, Langes Band, Underleaver, Stacker

# Serviceleistungen für ein sicheres Gefühl

Marel bietet eine Reihe von Serviceleistungen an, um Ausfällen vorzubeugen und die Leistung zu maximieren. Mit Niederlassungen in 30 Ländern auf der ganzen Welt verfügen wir über ein globales Netzwerk hochqualifizierter Fachleute, die Sie per Fernwartung oder vor Ort unterstützen. Wir bieten hochwertige Ersatzteile und maßgeschneiderte Serviceverträge, um die optimale Leistung Ihrer Marel-Anlagen zu gewährleisten.