

Wenn effiziente Produktion,

dann *FALCON evolution*

Schneiden auf der Überholspur

Hohe Flexibilität bei gleichzeitig hoher Performance.

Der FALCON evolution schneidet verschiedenste Käsesorten bei einfacher Umstellung der Zielgewichte. Dabei erzielt er durch sein unschlagbares Tempo einen extrem hohen Durchsatz.

Durch den Inline-Prozess mit automatischer Vorwiegung und exakter 4-D-Kameraanalyse ist gewichtsgenaueres und optimiertes Schneiden möglich. Dank sehr guter Zugänglichkeit für die Reinigung wird ein hoher Hygienestandard gewährleistet. Durch die Robotic-Automatisierung ist es möglich, die Kontamination zu reduzieren und damit die Haltbarkeit zu erhöhen.



unter 1% give away



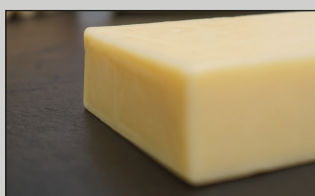
bis zu 100% yield



Bis zu 250 Portionen/min



FALCON robotic



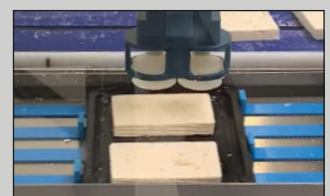
Schnittkäse



Ziegenkäse und Feta



Cheddar



FALCON robotic