

Holac bietet innovative Schneidemaschinen für Ihre Genussvielfalt

Die holac Maschinenbau GmbH ist ein weltweit anerkanntes und führendes Unternehmen auf dem Sektor der Schneidetechnik von Nahrungsmitteln.



Maschinen von holac garantieren Schneiden mit Niveau. © Beigestellt

Holac entwickelt seit über 60 Jahren Lösungen, welche das maschinelle Schneiden von Fleisch und Fleischerzeugnissen und Käse perfektionieren. Die verschiedenen Produkte können frisch oder auch angefroren verarbeitet werden. Die Maschinen von **holac** zeichnen sich durch höchste Präzision und Zuverlässigkeit sowie eine hervorragende Qualität aus. Diese ausschließlich in Deutschland gefertigten Maschinen gehen mit einem Exportanteil von über 80 % in viele Bereiche der Fleisch- und Käse- verarbeitenden Industrie und des

Handwerks.

Die kompakten holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Cubixx beweisen ihr universelles Spektrum am besten im täglichen Einsatz. © Beigestellt

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Holac-Allrounder fu?r den Alltag**
- **Schneiden mit Niveau**
- **In gleichen Scheiben – dank Holac**
- **holac Maschinenbau GmbH – Sect 28CT**
- **Maxx 150 LP – holac Maschinenbau GmbH**
- **Idler Fleischwaren GmbH – Cubixx 120**

Holac-Allrounder fu?r den Alltag

Die kompakten holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Cubixx beweisen ihr universelles Spektrum am besten im ta?glichen Einsatz. Die Allrounder der Cubixx-Reihe bieten ab der ersten Sekunde Leistung und Qualita?t bei universellem Einsatz und absolut kompakter Bauweise. Der kleinste vollautomatische Vielzweckschneider der Cubixx 100 LP basiert auf der tausendfach bewa?hrten Technik der zuverla?ssigen Cubixx-Serie. Durch seine perfekte Anpassung des Beschickungsmagazins mit hydraulisch angetriebener, seitlicher Druckplatte und dem hydraulischem Quermesser ist er ideal einsetzbar fu?r das Handwerk sowie die Industrie. Neben der manuellen Beschickung stehen optional ein Zufuhrband oder eine Hebe-Kippeinrichtung fu?r die automatische Beschickung zur Verfu?gung.

Schneiden mit Niveau

„holac“-Vielzweckschneider der Produktgruppe Maxx meistern zuverla?ssig ho?chste Anforderungen und bieten Lo?sungen fu?r Generationen – selbst bei ta?glicher Ho?chstleistung. Die hohen und kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte und kontinuierliche Beschickung der gro?en Vorfu?llkammer sowie durch den automatischen Beginn des Schneidezyklus fortdauernd gewa?hrleistet. Ein weiterer Qualita?tsaspekt ist die hohe Hygienefa?higkeit dieser Premium-Vielzweckschneider: Ho?chste Schneidehygiene sorgen durch eine intelligente Bauweise fu?r viel Zeitersparnis wa?hrend und nach dem Gebrauch. Die zusa?tzliche, automatisch steuerbare Reinigungsposition macht das reinigen zur problemlosen Routine. Die Beschickung dieser holac-Kraftpakete erfolgt wahlweise u?ber eine Hebe-Kipp-Einrich- tung

für 200-L-Transportwagen oder ein Förderband.

Die kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte Beschickung der großen Vorfüllkammer sowie durch den automatischen Beginn des Schneidezyklus gewährleistet. © Beigestellt

In gleichen Scheiben – dank Holac

Die Maschinen der Produktgruppe SECT sind die idealen Maschinen, wenn Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden sollen: ob Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Wurst, Fisch oder Käse –, egal, ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Die Allrounder liefern absolute Präzision, Tag für Tag. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnet die Scheibenschneider der Produktlinie SECT aus. Ihre speziell konstruierten Spiralmesser in Verbindung mit dem COS-System sorgen für eine durchgehend konstante Scheibendicke sind nur ein Beispiel für die Kreativität der holac Maschinenbau GmbH.

Alle Infos zu den Schneidemaschinen von Holac gibt es bei:

Franz Gramiller & Sohn GmbH,

www.gramiller.at

holac Maschinenbau GmbH – Sect 28CT

Maxx 150 LP – holac Maschinenbau GmbH

Idler Fleischwaren GmbH – Cubixx 120

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at