

Holac bietet innovative Schneidemaschinen für Ihre Genussvielfalt

Innovative Schneidemaschinen für Ihre Genussvielfalt. Die holac Maschinenbau GmbH ist ein weltweit anerkanntes und fu?hrendes 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 Kase 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 Kase- verarbeitenden Industrie und des Handwerks.

Holac-Allrounder für den Alltag

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

Schneiden mit Niveau

holac -Vielzweckschneider der Produktgruppe Maxx meistern zuverlässig höchste Anforderungen und bieten Lösungen für Generationen selbst bei taglicher Höchstleistung. Die hohen und kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte und kontinuierliche Beschickung der großen Vorfüllkammer sowie durch den automatischen Beginn des Schneidezyklus fortdauernd gewährleistet. Ein weiterer Qualitätsaspekt ist die hohe Hygienefähigkeit dieser Premium-Vielzweckschneider: Höchste Schneidehygiene sorgen durch eine intelligente Bauweise für viel Zeitersparnis während und nach dem Gebrauch. Die zusätzliche, automatisch steuerbare Reinigungsposition macht das Reinigen zur problemlosen Routine. Die Beschickung dieser holac-Kraftpakete erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung für 200-L-Transportwagen oder ein Förderband.

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 Kase , 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