



NOTA DE PRENSA

EMO amplía su portfolio de productos con las novedades de Treif

· La compañía presenta dos nuevas loncheadoras, una cortadora de queso y una chuleteadora

Mayo de 2008. EMO, representante de primeras marcas de maquinaria y equipos para la industria alimentaria, ha presentado recientemente cuatro novedades de la firma Treif que se añaden a su ya extenso portfolio de productos.

Las dos primeras forman parte de la gama de loncheadoras. Se trata de los modelos Treif Divider 440 y 660. *Entre sus prestaciones destacan la capacidad de loncheado (hasta 440 rpm/660 rpm.), el rendimiento (1.760 / 2.640 cortes/minuto.), el grosor máximo de corte (0,5 - 25 mm), la altura máxima de apilado (100 mm.) o la longitud máxima de producto (850 mm.).* De construcción completamente en acero inoxidable, ambas máquinas permiten, además, la posibilidad de integrar báscula dinámica de peso y pantalla táctil con menú guía intuitivo, sin olvidar que tanto el modelo 440 como el modelo cuentan con la tecnología patentada SAS, que posibilita la perfecta presentación gracias a la combinación del apilado, escalonado y loncheado en un solo proceso, evitando la caída libre de las lonchas y asegurando su correcta posición. Asimismo, el modelo 660 incluye la opción de utilizar cabezales orbitales y cuchillas involutivas en una misma loncheadora.

Otra de las recientes novedades de EMO es la cortadora de queso Treif Caseus, pensada para medias y altas producciones. Con un diseño exclusivo para cortar y rallar bloques de queso y un sistema especial de sellado que evita fugas de queso por las ranuras, la cortadora Caseus incluye un sistema de medición por láser de la longitud de los dados. Además, posibilita la alimentación desde una cinta con empujadores para bloques, consiguiendo una línea completamente automatizada.

Finalmente, la última entrada en la gran familia de EMO es la nueva chuleteadora Treif Falcon Conti. Como principales ventajas, cabe señalar su gran precisión de corte a peso fijo (para productos con y sin hueso mediante escáner de 360º y ajuste de grosor continuo), su controlador de peso con discriminador opcional, su rendimiento de 400 cortes/minuto y su longitud máxima de producto de 1.000 mm.

La presentación a clientes de estas cuatro novedades tuvo lugar durante unas jornadas de puertas abiertas en las instalaciones de EMO, que se celebraron del 3 al 14 de marzo.

Imágenes y referencias

Foto Caseus.jpg

Una imagen de la cortadora de queso Treif Caseus

Foto Falcon.jpg

Una imagen de la nueva chuleteadora Treif Falcon Conti

Acerca de EMO

Fundada en 1973 por Eduard Kerner en Madrid, EMO es representante de primeras marcas de maquinaria y equipos para la industria alimentaria. Calidad y profesionalidad han sido los pilares de su trabajo desde sus inicios, donde su prioridad siempre ha sido satisfacer las exigentes demandas del sector, ofreciendo soluciones de valor y convirtiéndose en un partner para sus clientes. Asimismo, cuenta con las divisiones de venta de maquinaria de packaging, maquinaria de proceso y especialidades alimentarias.

Más información:

EMO

M^a Luz Villa – Responsable Dpto. Marketing
mariluz.villa@emoso.com

Zellner und Pirker (gabinete de prensa externo)

Óscar Castillo – Jefe de RRPP
o.castillo@zellnerundpirker.com
93 241 93 35
687 26 00 65

EMO

Pol. Industrial Can Calderón
Avda. Siglo XXI, 59
08840 Viladecans (Barcelona)
Tel.: 93 635 70 70
Fax: 93 637 68 84