

Introduktion af

FoodCap[®]

kødhåndteringsystem

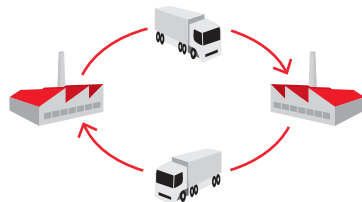
Fremtidens alternativ til traditionel pakning, opbevaring og håndtering

FoodCap udgør et genanvendeligt system til håndtering af større mængder af koldt kød i forbindelse med stødpudeflager, opbevaring, modning samt intern og ekstern transport af primære udskæringer og kødafpuds mellem det første og efterfølgende produktionsanlæg.

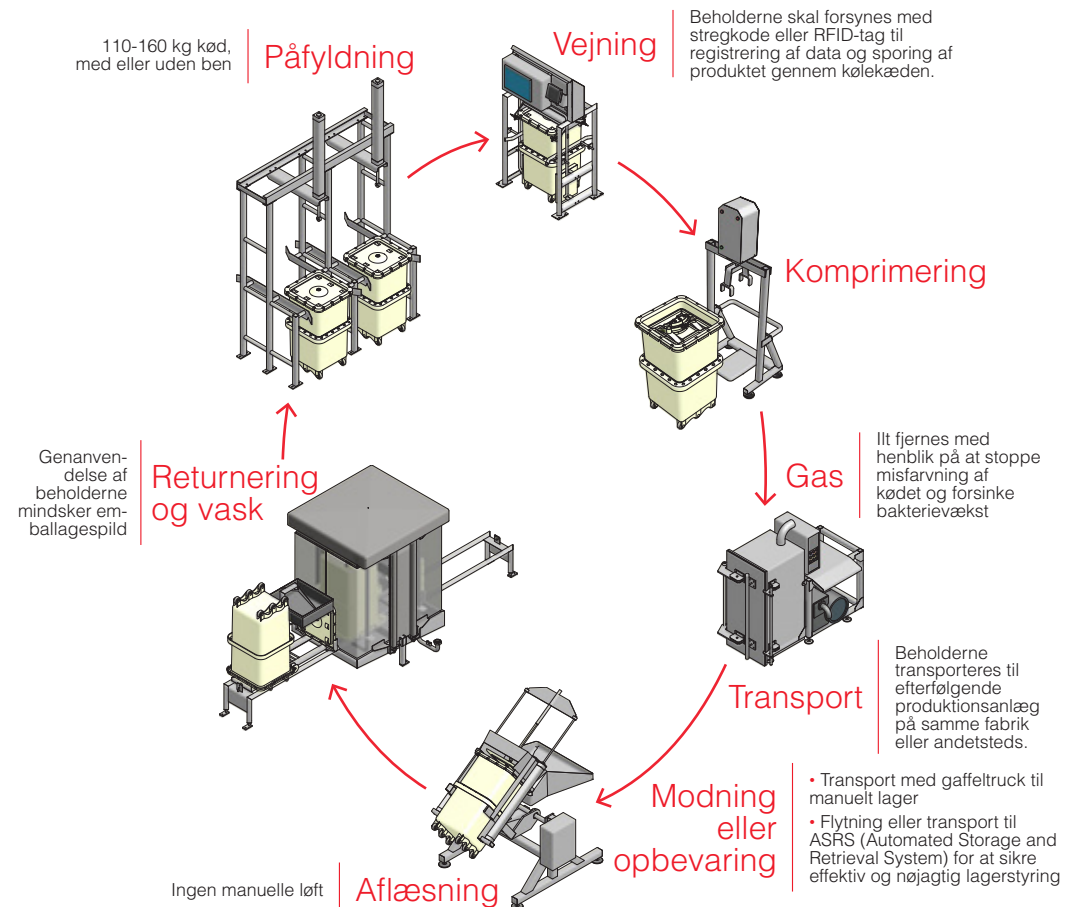
- ✓ Transport af kød internt på et anlæg for at mindske omfanget af håndtering og anvendelse af midlertidig emballage.



- ✓ Ekstern transport af primære udskæringer og/eller kødafpuds mellem primære produktionsanlæg (udbening) og sekundære produktionsanlæg (detailemballage).



Enklere håndtering af primære udskæringer



Fra udbeningslokale til pakkelinje

- ✓ Mindsker driftsomkostningerne
- ✓ Øger holdbarheden
- ✓ Forsinker bakterieudvikling
- ✓ Mindsker omfanget af fysisk kontakt med mennesker
- ✓ Brug af engangsemballage undgås
- ✓ Procesautomatisering mindsker behovet for arbejdskraft
- ✓ Mindre spild giver større udbytte
- ✓ Modulær - skalerbar - sporbar og genanvendelig

For yderligere oplysninger skriv til:
contact@foodcap.com

11a Hargreaves Street, Victoria Park, Auckland, New Zealand
www.foodcap.com



Kylling



Svinekød



Oksekød



Kødafpuds



Lammekød



Dyrekød