



FRANÇAIS

Présentation

FoodCap[®]

Systèmes de manutention de la viande

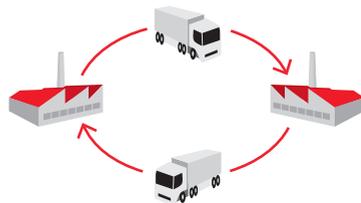
Votre prochaine alternative aux méthodes traditionnelles de conditionnement, de stockage et de manutention

FoodCap propose un système réutilisable de manutention de la viande en gros réfrigérée pour la conservation, le stockage, la maturation, le transfert interne et le transport externe des coupes de gros et des parures entre les sites de transformation primaire et ceux de transformation secondaire.

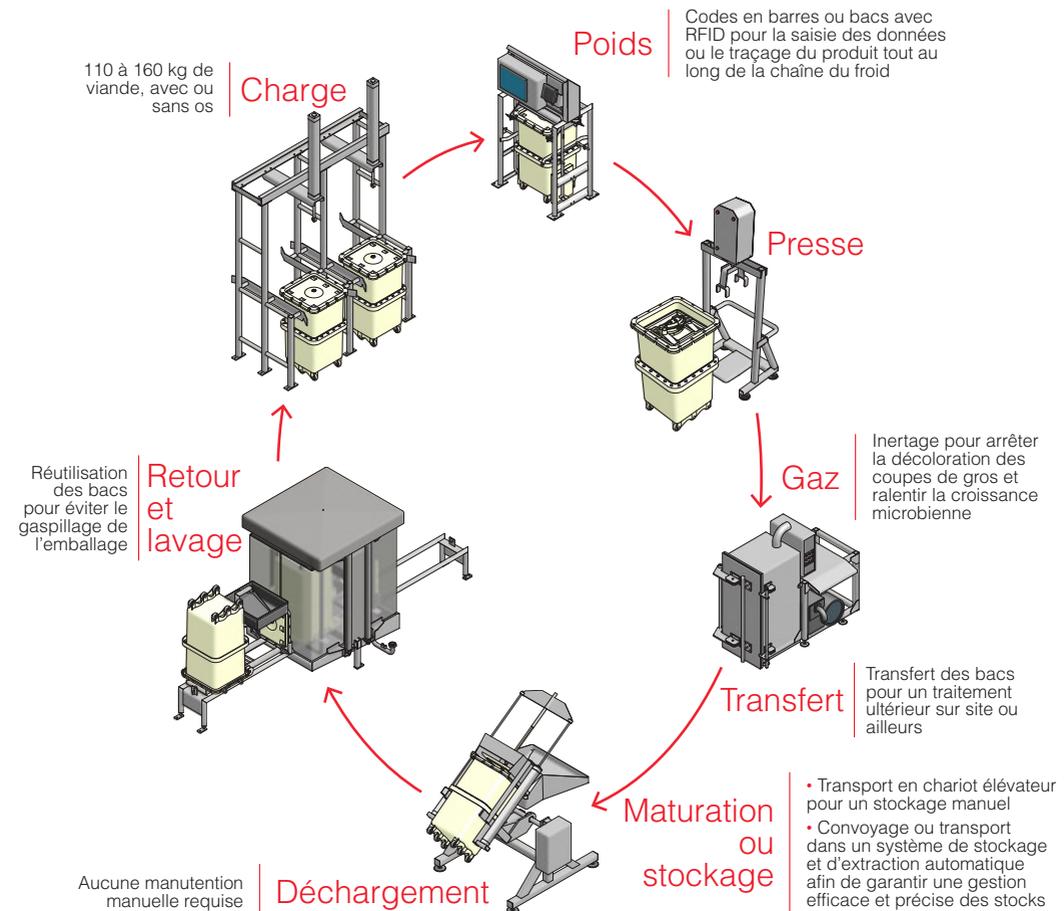
- ✓ Transfert interne de la viande à l'intérieur d'un site pour réduire la manutention et l'utilisation d'emballages intermédiaires.



- ✓ Transfert externe des coupes de gros et/ou des parures entre les sites de transformation primaire (désossage) et secondaire (emballage pour la vente au détail).



Simplification de la manutention des coupes de gros



De la salle de désossage à la ligne de conditionnement

- ✓ Réduction des coûts d'exploitation
- ✓ Optimisation de la durée de conservation
- ✓ Ralentissement du développement bactérien
- ✓ Réduction du contact humain
- ✓ Suppression de l'emballage à usage unique
- ✓ Automatisation du processus pour réduire la main d'œuvre
- ✓ Réduction des pertes de rendement
- ✓ Modulaire - extensible - traçable et réutilisable

Pour plus de renseignements, veuillez envoyer un e-mail à: contact@foodcap.com

11a Hargreaves Street, Victoria Park, Auckland,
Nouvelle-Zélande
www.foodcap.com



Poulet



Porc



Bœuf



Parures



Agneau



Cerf