



ITALIANO

Vi presentiamo i sistemi di
gestione delle carni

FoodCap[®] 

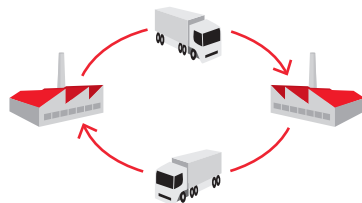
La soluzione di domani alle funzioni di confezionamento, conservazione e trattamento delle carni

FoodCap offre un sistema riutilizzabile per il trattamento di grandi quantità di carne refrigerata. Esso consente di effettuare tamponatura, stoccaggio, stagionatura, trasferimento e trasporto esterno di tagli primari e rifiniture tra le strutture di lavorazione primarie e secondarie.

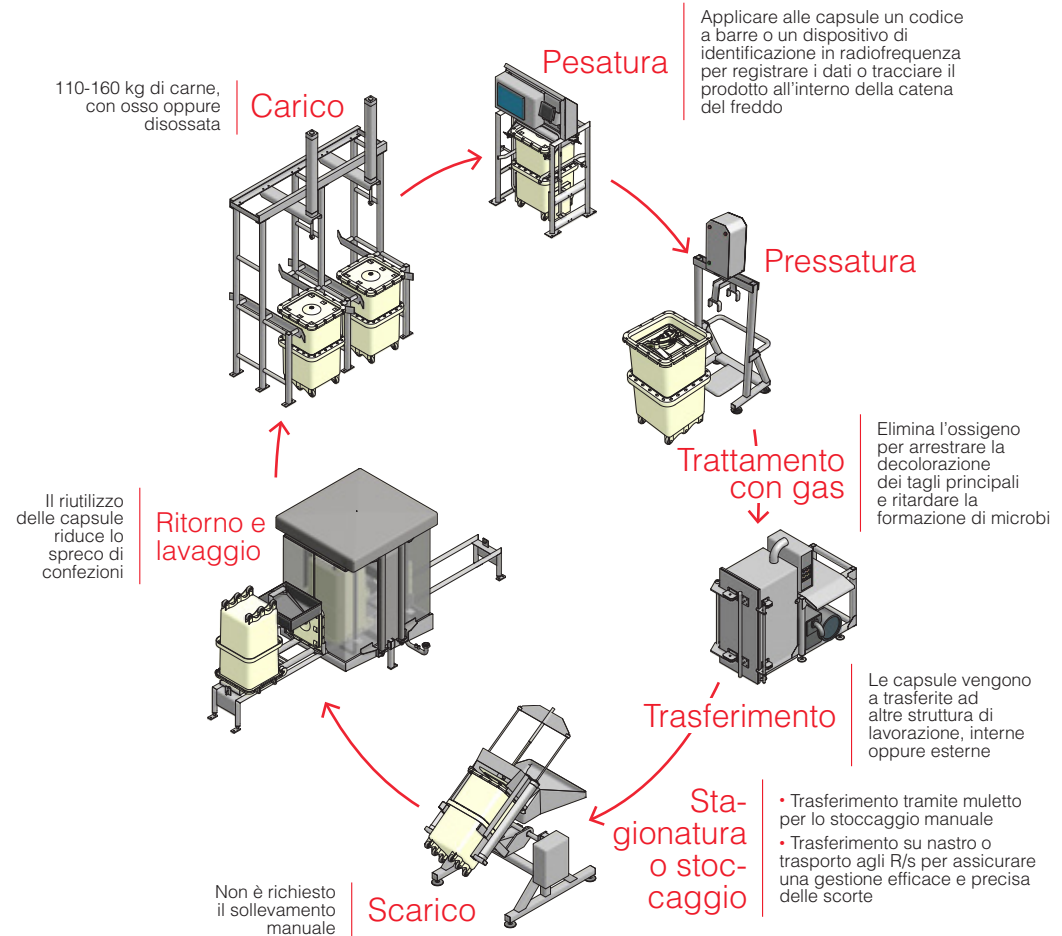
- ✓ Trasferimento delle carni all'interno della struttura per ridurre la manipolazione e il ricorso a confezioni intermedie



- ✓ Trasporto esterno di tagli primari e/o rifiniture tra le strutture di lavorazione primarie (disossatura) e secondarie (confezionamento per la vendita al dettaglio)



Semplifica il trattamento dei tagli primari



Dalla sala di disossatura alla linea di confezionamento

- ✓ Riduce i costi di esercizio
- ✓ Ritarda la scadenza
- ✓ Ritarda la comparsa dei batteri
- ✓ Riduce il contatto con gli addetti
- ✓ Elimina le confezioni monouso
- ✓ L'automazione dei processi riduce la manodopera
- ✓ Riduce al minimo le perdite di prodotto
- ✓ Modulare - scalabile - tracciabile e riutilizzabile

Per maggior informazioni potete scrivere a: contact@foodcap.com

11a Hargreaves Street, Victoria Park, Auckland, Nuova Zelanda
www.foodcap.com



Pollo



Maiale



Manzo



Rifiniture di lavorazione



Agnello



Cervo