

MULTIVAC op Anuga FoodTec 2024 (19 - 22 maart)

MULTIVAC presenteert een uitgebreid assortiment slicers voor de levensmiddelensector

Wolfertschwenden, 7 maart 2024 - Tijdens Anuga FoodTec demonstreert de MULTIVAC Group (hal 8.1, stand C10) haar diversiteit in slicingtechnologie, dat zich uitstrekt van instapmodellen tot machines met een hoge capaciteit. De introductie van de Professional-serie biedt nu kosteneffectieve oplossingen voor kleine en middelgrote ondernemingen. Ideaal als instapmodel voor slicing op industriële schaal als stand-alone versie of geïntegreerd in een complete lijn. Bezoekers ontdekken ook de geavanceerde slicers van de Advanced en Performance series, perfect voor middelgrote tot hoge productieaantallen en te integreren in geautomatiseerde lijnoplossingen. In de Processing Marquee krijgt men deze machines in actie te zien.

De **nieuwe slicer** in de **Professional-serie** mikt op nieuwkomers, zoals cateringbedrijven of fabrikanten van ambachtelijke producten, die voor het eerst op industriële schaal gaan slicen en verpakken. Deze instapmodellen, ideaal voor kaas, vlees en plantaardige producten, bieden een hoogwaardige slicingkwaliteit door de ultramoderne cirkelvormige snijbladtechnologie, wat zorgt voor een aantrekkelijke presentatie op het verkooppunt. Eenvoudige bediening en ongecompliceerde veranderingen van product en formaat zorgen ervoor dat kleine batches van verschillende producten snel worden verwerkt, terwijl een geïntegreerde dynamische weegunit, die automatisch de dikte van de plakjes in realtime aanpast, consistente porties met minimale give-away garandeert. Een optionele interleaver plaatst folie of papieren tussenvellen automatisch tussen de afzonderlijke plakjes en het intelligente machineontwerp zorgt ervoor dat alle essentiële onderdelen gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat reinigings- en onderhoudswerkzaamheden snel kunnen worden uitgevoerd voor een maximale beschikbaarheid van de machine. Een primeur op Anuga FoodTec 2024 is de Professional slicer in een lijnopstelling met een MULTIVAC flowpacker voor het verpakken van kaasplakjes.

Voor grote hoeveelheden: Nieuwe slicers uit de Performance en Advanced series

Voor voedselverwerkers op industriële schaal, die hoge eisen stellen aan de capaciteit en de verscheidenheid aan porties, presenteert MULTIVAC op de Anuga FoodTec een **nieuw model slicer** in de **Performance-serie**. Dankzij de snel verwisselbare apparatuur, die zonder gereedschap kunnen worden bediend, is deze geschikt voor een groot aantal toepassingen met een hoge capaciteit - bijvoorbeeld voor het tweesporig slicen van rauwe ham, het viersporig slicen van kaas of zeer lange worstproducten met een lengte tot 1.850 mm. Dankzij een nieuwe functie voor het compenseren van toleranties in de productlengte wordt de procesbetrouwbaarheid verhoogd bij het grijpen van het product wat ook de opbrengst verbeterd, omdat het niet langer nodig is om de productpalen handmatig op lengte te snijden. Naast de nieuwe slicer omvat de Performance-serie ook het vertrouwde model SLX 2000 slicer.

Ook te zien op de beurs is het **eerste slicingmodel** in de **Advanced serie**, geïntegreerd in een complete lijnoplossing voor full range producenten. De slicer is geschikt voor middelgrote tot grote hoeveelheden en vult het gat in het slicers-assortiment van MULTIVAC tussen de Professional- en Performance-series. "Maximale flexibiliteit, een kleine voetafdruk en een hoge output betekenen dat deze serie aan alle eisen van de klant voldoet, zonder in te leveren op slicingkwaliteit en machinebeschikbaarheid," legt Julian Rieblinger, productmanager slicing bij MULTIVAC, uit.

Live demonstraties in de Processing tent

Op Anuga FoodTec 2024 kunnen bezoekers de Performance en Advanced slicers in actie zien tijdens live demonstraties met producten als bacon en salami in de Processing Marquee op het openluchttrein bij Hal 8.1. Afspraken hiervoor zijn vooraf te regelen.

Bent u verwerker van verse levensmiddelen en wenst u de Anuga FoodTec van 19 tot en met 22 maart a.s. te bezoeken, dan bent u welkom [hier een gratis](#)

[toegangskart aan te vragen](#). Of [bekijk hier het complete programma van MULTIVAC](#) op de Anuga FoodTec 2024.

Meer informatie over alle producten en diensten van MULTIVAC vindt u op www.multivac.nl. En met vragen bent u welkom te bellen op +31 348 43 65 70 of te mailen naar munl@multivac.nl. Voor verpakkingsmaterialen kunt u mailen naar verpakkingsmaterialen@multivac.nl.

[4.446 tekens incl. spaties en titels]

Over MULTIVAC

MULTIVAC is wereldwijd een technologieleider in complete verpakkings- en verwerkingsoplossingen voor food en non-food producten. Opgericht in 1961 in de Duitse regio Allgäu, ontzorgt MULTIVAC tegenwoordig kleine, middelgrote maar ook grote verwerkers en producenten in het ontwerp van hun productieprocessen en bij het efficiënt gebruik van grondstoffen. Het productportfolio bestaat uit een breed scala aan verpakkingsmachines, robotics oplossingen, etiketteertechnologie, kwaliteitscontrolesystemen én verpakkingsmaterialen. Het assortiment wordt gecompleteerd met portioneer-, slicingoplossingen alsook bakkerijtechnologie voorafgaand aan het verpakkingsproces. Met meer dan 60 jaar verpakkingsexpertise, innovatiekracht, en uitstekende 24/7 service, zet MULTIVAC steeds weer nieuwe standaarden op de markt. Het hoofdkantoor is gevestigd in Duitsland en wereldwijd telt MULTIVAC ongeveer 7.000 medewerkers en meer dan 80 dochterondernemingen, waarvan de vestiging in Woerden de hoofdvertegenwoordiging is voor Nederland. Meer informatie vindt u op: www.multivac.nl

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

MULTIVAC Nederland
Saskia Cooman

Pompmolenlaan 15
NL-3447 GK Woerden Nederland
Tel: +31 (0) 348 4365-70
E-mail: info@multivac.nl
www.multivac.nl

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor overige vragen naar aanleiding van dit persbericht kunt u contact opnemen met:

b2b Communications BV

Saskia Stender via

Tel.: 06 22 21 53 07

E-mail: saskia@b2bcommunications.nl

PERSBERICHT