



LÍNEA DE LONCHEADO

CON CARGA AUTOMÁTICA

De alto rendimiento con 600 cortes por minuto, carga automática y precisión absoluta, garantizando una producción eficiente y de alta calidad con mínima intervención manual.



LÍNEA DE LONCHEADO

CON CARGA AUTOMÁTICA Y TERMOFORMADO

Termoformadora ME-715

Versátil, configurable y automatizada para alta producción con reducción de costes.

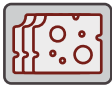
Carga automática
Organiza el producto con precisión y uniformidad

Loncheadora ME-1600

Diseñada para ofrecer cortes precisos y uniformes en:



Carnes
Jamón curado y cocido, Lomo embuchado, Cecina, Panceta, Chorizo, Salchichón, Mortadela, Pechuga de pavo, Roast beef, Pastrami y Carne fresca.



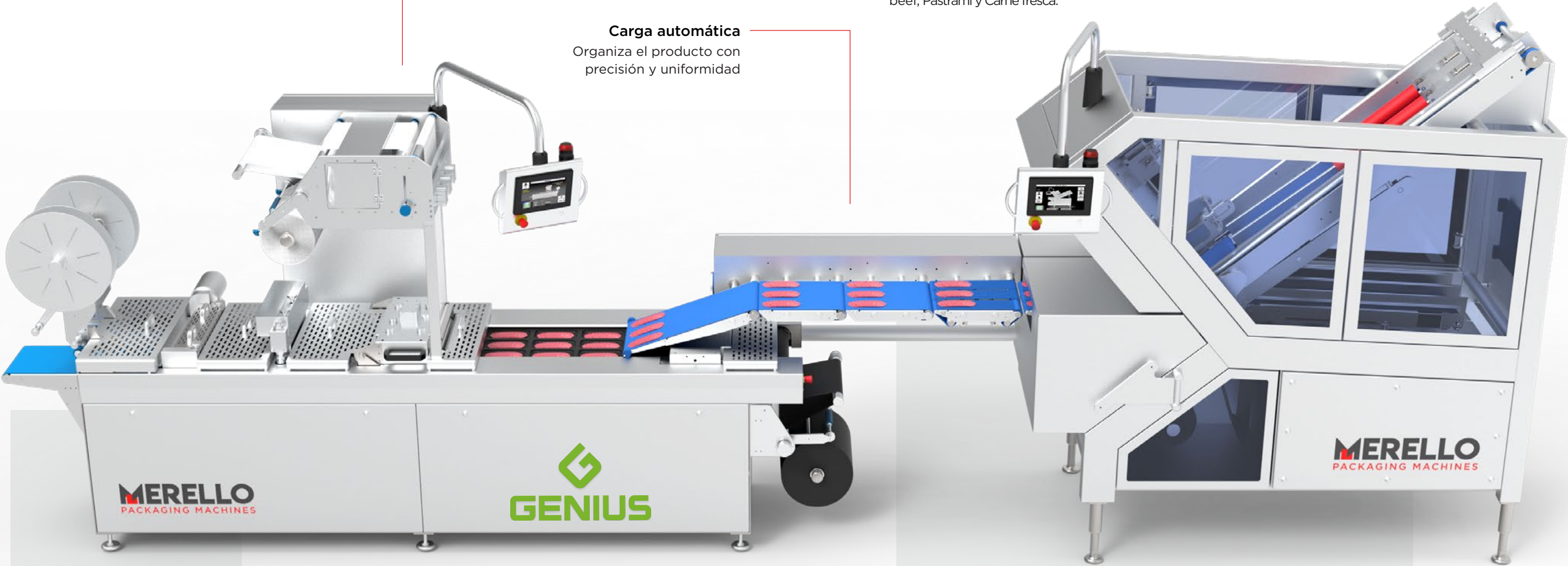
Quesos
Queso curado, Semicurado, Tierno, Gouda, Edam, Emmental, Cheddar, Provolone y Mozzarella.



Pescados
Salmón ahumado, Bacalao, Atún, Surimi, Carpaccio y Pulpo cocido.



Productos Veganos
Embutidos, Quesos y Pescados vegetales.



SOLUCIONES DE ENVASADO



Falso skin (Flexible vacío)



Map



Skin



Flat skin (Carto-skin)

PRODUCCIÓN EFICIENTE Y AUTOMATIZADA

Nuestra línea de loncheado automática con dimensiones optimizadas combina una loncheadora de alta velocidad con una termoformadora versátil, ofreciendo una solución completamente integrada para la producción y envasado eficiente de alimentos loncheados. La termoformadora permite configuraciones personalizadas en dimensiones, formatos y acabados, optimizando el uso del espacio y reduciendo costos operativos. Con tecnología avanzada y diseño higienizable, esta línea es ideal para aumentar la producción sin sacrificar calidad ni eficiencia.

PRESENTACIONES



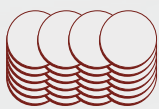
Apilado



Apilado desigual



Apilado con Interleaver



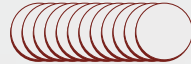
Apilado escalonado



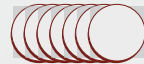
Porciones de formas variables



Escalonado



Escalonado sinfin



Escalonado con interleaver



Loncha doblada



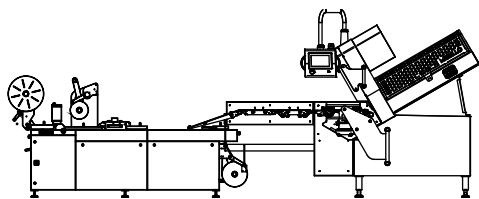
Filete

OTRAS OPCIONES DISPONIBLES



FABRICAMOS LA LÍNEA EN FUNCIÓN DE SUS NECESIDADES

Estas especificaciones variarán según los requisitos de cada cliente.

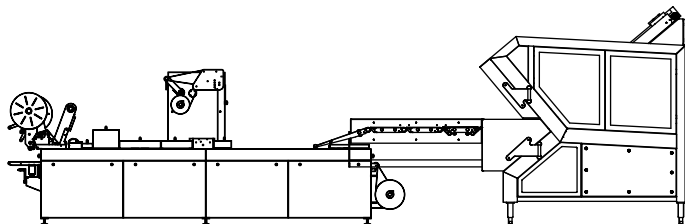


ME-705

ME-1300

Línea inicial

300 cortes por minuto con una
producción de hasta 6-8 ciclos / min.

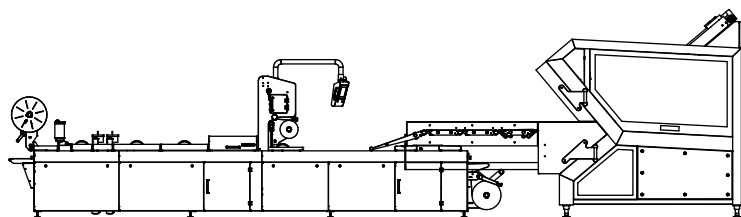


ME-715

ME-1600

Línea media

600 cortes por minuto con una
producción de hasta 8-10 ciclos / min.

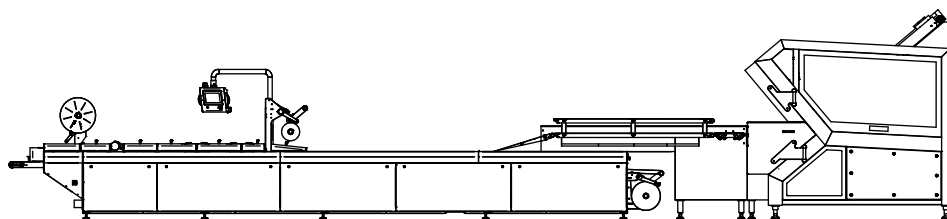


ME-725

ME-1800

Línea altas prestaciones

600 cortes por minuto con una
producción de hasta 12 ciclos / min.



ME-745

ME-1800

Línea de alto rendimiento multiformato

600 cortes por minuto con
una producción de hasta 15
ciclos / min con cambio
automático de formatos.

DESDE 1994 FABRICANDO MAQUINARIA



MERELLO
INGENIEROS

Calle Oropéndolas 16, Edificio Merello

28320 PINTO, Madrid (Spain)

Tfno.: +34 916 925 237

Whatsapp : +34 653 929 729

ventas@merello.es

www.merello.es