

Food Technology Thielemann

QUALITÄT SCHNEIDET AM BESTEN AB!



Horizontale Schneidemaschinen
für Geflügelbrust-Filets.

Kundenorientierung bewusst gelebt

INNOVATIVE LÖSUNGEN GANZ NACH IHREM GESCHMACK!

**Food Technology Thielemann ist ein inhaber-
geführtes, mittelständisches Unternehmen im
Bereich der Lebensmitteltechnologie.**

**Wir verbinden jahrzehntelange Erfahrung auf
allen bedeutenden Weltmärkten mit innovativen
Detaillösungen, die für unsere Kunden den ent-
scheidenden Vorsprung in Wirtschaftlichkeit
und Qualität bedeuten.**

Unsere Kernkompetenz sind horizontale Schneidemaschinen für Geflügelbrust-Filets. Hier konzentrieren wir die Energie und das gesamte Know-how unserer Mitarbeiter in Beratung, Entwicklung und Fertigung. Zu unseren Kunden zählen volumenstarke, weltweit agierende Lebensmittelverarbeiter als Zulieferer von Fast-Food-Ketten sowie Lieferanten der großen, internationalen Handelsunternehmen.

Keine Herausforderung ist uns dabei zu groß. Denn wir sind es seit über 30 Jahren gewohnt, individuelle Anforderungen unserer Kunden in prozesssichere Lösungen umzusetzen.

Als qualitativ führendes Unternehmen stehen wir täglich im engen Dialog mit unseren Kunden, um auch in Zukunft mit Innovation, höchster Leistung und Qualität zu überzeugen.

Unsere Unternehmensphilosophie ist geprägt von den Werten Innovation, Qualität und Kundenorientierung. Mit diesem Werteverständnis entwickeln wir unser Unternehmen kontinuierlich für eine erfolgreiche Zukunft und mit großer Begeisterung für Ihre Bedürfnisse weiter.

Nutzen Sie die Potenziale am Markt.

Mit Food Technology Thielemann an Ihrer Seite!



Erstklassige Verarbeitung der Frischware ist die beste Voraussetzung für Qualität, die beim Verbraucher ankommt.

Food Technology
Thielemann wird heute
als mittelständisches
Familienunternehmen in
der zweiten Generation
von Birte und Haja
Thielemann geführt.



Die Entwicklung kundenspezifischer
Maschinenlösungen ist eine unserer
Stärken.



Erstklassige Qualität in allen Ferti-
gungsschritten ist als Wertesäule
fest verankert.



Alle Maschinen werden mit
größter Sorgfalt von erfahrenen
Mitarbeitern endmontiert.

Unternehmensfakten:

- Über 30 Jahre Erfahrung in der Lebensmittel-Technologie
- Spezialist von horizontalen Schneidemaschinen für Geflügelbrust-Filets
- Eigene Entwicklung und Fertigung
- Kundenspezifische Lösungen
- Weltweite Vertriebs- und Servicepartner

FÜHRENDE SCHNEIDTECHNOLOGIE FÜR GEFLÜGELBRUST-FILETS!

Höchste Prozesssicherheit, überragende Leistung und beeindruckende Schnittqualität sind die entscheidenden Erfolgsparameter in der Verarbeitung von Geflügelbrust.

Food Technology Thielemann bietet mit seinem Programm an ein- und mehrbahnigen Geflügelbrust-Slicern die perfekte Lösung. Ob Messerstandzeiten, Flexibilität, Hygiene oder Handhabung, lassen Sie sich von unseren Maschinen überzeugen. Auch für kundenspezifische Individualisierungen hat unser erfahrenes Team immer ein offenes Ohr.



Horizontale Schneidemaschine BBS-2

DAS ZWEIBAHNIGE LEISTUNGSWUNDER MIT SCHEIBENTRENNUNG NACH DEM SCHNITT!

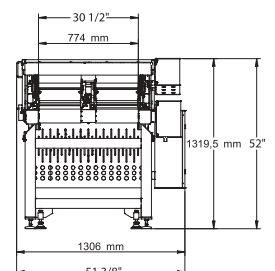
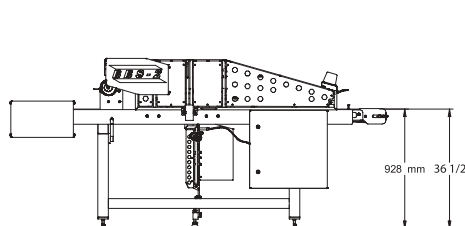
Technik BBS-2/BBS-1:

- Scheibentrennung nach dem Schnitt
- Variable Bandgeschwindigkeit von bis zu 24 m/min.
- Ausgabe der Abschnitte wahlweise rechts oder links
- Getrennte Umformer für Band- und Schnittgeschwindigkeit
- Separates Bedienpult an Einlaufseite
- Fördergurte 330 mm breit, mit FDA-Schnellverbindern
- Optionales Wassersprühsystem für Ober- und Unterbänder

Technische Daten:

Elektrische Anschlusswerte:

- 400V, 3 Phasen + PE 50Hz; 2,7 kW
- 480V, 3 Phasen + PE 60Hz; 2,7 kW



Spezialisierung:

Entwickelt für doppelte, zusammenhängende Brustfilets

Konzeption:

Als Inline-Maschinen vor Portionieranlagen

Qualitätsparameter:

- Optimale Schnittqualität durch oszillierende Messer
- Hohe Messerstandzeiten
- Anwendungsspezifisch unterschiedliche Messerausführungen
- Schonende Produktförderung durch schwebend gelagerte Andruckbänder
- Leicht zugängliche Edelstahlkonstruktion für effiziente Reinigungs- und Wartungsarbeiten
- Robuste Drehstromantriebe für Schneideeinheit, Transportbänder und Andruckbänder



NEU

Horizontale Schneidemaschine BBS-1

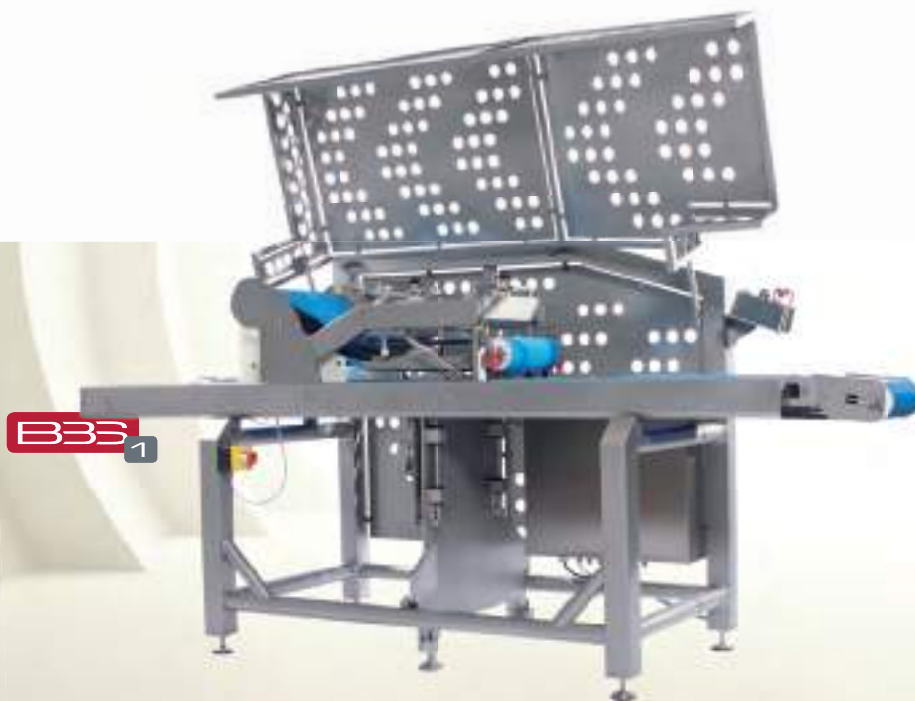
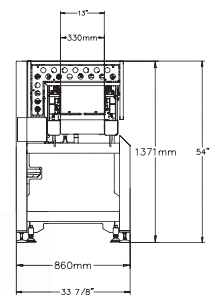
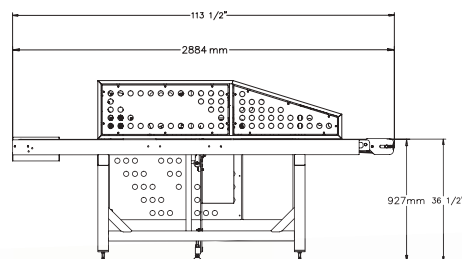
DER EINBAHNIGE EXPERTE FÜR DOPPELTE, ZUSAMMENHÄNGENDE BRUSTFILETS!

Auf Wunsch zahlreicher Kunden haben wir mit der BBS-1 eine neue Maschine entwickelt. Ausgestattet mit einbahniger Technologie bietet die BBS-1 dabei die gleichen Qualitätsparameter wie die BBS-2.

Technische Daten:

Elektrische Anschlusswerte:

- 400V, 3 Phasen + PE 50Hz; 1,5 kW
- 480V, 3 Phasen + PE 60Hz; 1,5 kW



GEFLÜGELBRUST-FILETS MIT ÜBERRAGENDER SCHNITTQUALITÄT VERARBEITEN!

Die CBS-Linie ist der Maßstab bei der Verarbeitung von Geflügelbrust-Filets. Prozesssichere Produktion, verblüffende Standzeiten und überragende Schnittqualität sind die Garanten für erstklassige Verarbeitung.

Unser Programm umfasst die dreibahnige Schneidemaschine CBS-3 sowie die neue einbahnige CBS-1.



Horizontale Schneidemaschine CBS-3

DIE DREIBAHNIGE HIGH-SPEED MASCHINE MIT MAXIMALER FLEXIBILITÄT!

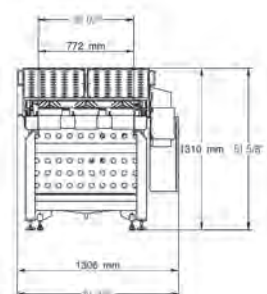
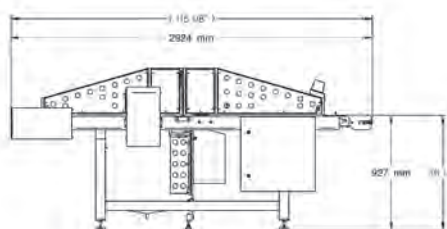
Technik CBS-3/CBS-1:

- Leistung:
 - › 150 Filets/min. (CBS3), › 50 Filets/min. (CBS1)
- Drei unabhängige Schneidebahnen für wahlweise: nach Gewicht vorsortierte Filets, unterschiedliche Anzahl Scheiben und/oder Scheibenstärke oder Schmetterlingsschnitt
- Für Ihre gesamte Slicer-Ware: Ausgangsprodukte bis 50 mm Höhe, Produktbreite von 50 mm bis 140 mm, bis zu 4 Messern für 5 Scheiben
- Getrennte Umformer für Band- und Schnittgeschwindigkeit
- Fördergurte 180 mm breit, mit FDA-Schnellverbindern

Technische Daten:

Elektrische Anschlusswerte:

- 400V, 3 Phasen + PE 50Hz; 2,7 kW
- 480V, 3 Phasen + PE 60Hz; 2,7 kW



Spezialisierung:

Prädestiniert für alle Geflügelbrust-Slicing Anforderungen

Konzeption CBS-3 und CBS-1:

Als unabhängige Produktionseinheiten

Qualitätsparameter:

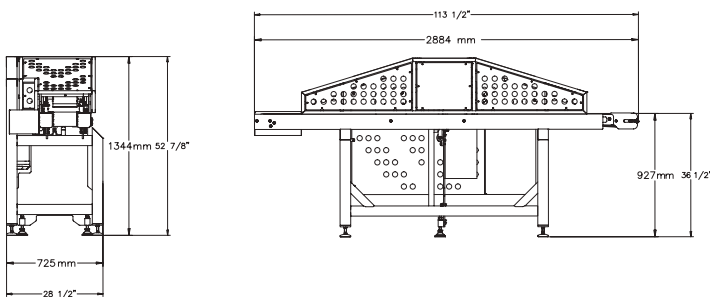
- Optimale Schnittqualität durch oszillierende Messer
- Hohe Messerstandzeiten
- Anwendungsspezifische, unterschiedliche Messerausführungen
- Schonende Produktförderung durch schwebend gelagerte Andruckbänder
- Leicht zugängliche Edelstahlkonstruktion für effiziente Reinigungs- und Wartungsarbeiten
- Robuste Drehstromantriebe für Schneideeinheit, Transportbänder und Andruckbänder
- Optionales Wassersprühsystem für Ober- und Unterbänder



NEU

Horizontale Schneidemaschine CBS-1

**DER EINBAHNIGE SPEZIALIST
FÜR ERSTKLASSIGES GEFLÜGELBRUST-SLICING!**



Technische Daten:

Elektrische Anschlusswerte:

- 230V, 50/60Hz; AC



Unser Team an motivierten und qualifizierten Spezialisten freut sich auf Ihre Aufgabenstellungen. Auch für außergewöhnliche Herausforderungen sind wir dank jahrzehntelanger Erfahrung in der Lebensmittelindustrie Ihr kompetenter Partner.

**Nutzen Sie die Potenziale am Markt.
Mit Food Technology Thielemann an Ihrer Seite!**



Food Technology Thielemann GmbH & Co. KG

Am Heidenberg 11 | 69239 Neckarsteinach

T +49 (0) 6229 - 93378 11

F +49 (0) 6229 - 93378 13

E info@foodtechnology.com

W www.foodtechnology.com