

holac

Die holac Maschinenbau GmbH ist ein weltweit anerkanntes und führendes Unternehmen auf dem Sektor der Schneidetechnik von Nahrungsmitteln.



Seit über 60 Jahren entwickelt holac Lösungen, welche das maschinelle Schneiden von Fleisch und Fleischerzeugnissen und Käse perfektionieren. Die verschiedenen Produkte können frisch oder auch angefroren verarbeitet werden. Maschinen von holac zeichnen sich durch höchste Präzision und Zuverlässigkeit sowie eine hervorragende Qualität aus. Diese ausschließlich in Deutschland gefertigten Maschinen gehen mit einem Exportanteil von über 80 Prozent in viele Bereiche der fleisch- und käseverarbeitenden Industrie sowie des Handwerks. Die kompakten holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Cubixx beweisen ihr universelles Spektrum am besten im täglichen Einsatz. Die Allrounder der Cubixx-Reihe bieten ab der ersten Sekunde Leistung und Qualität bei universellem Einsatz und absolut kompakter Bauweise. Der kleinste vollautomatische Vielzweckschneider, der Cubixx 100 LP, basiert auf der tausendfach bewährten Technik der zuverlässigen Cubixx Serie. Durch seine perfekte Anpassung des Beschickungsmagazins mit hydraulisch angetriebener, seitlicher Druckplatte und dem hydraulischem Quermesser ist er ideal einsetzbar für das Handwerk sowie die Industrie. Neben der manuellen Beschickung stehen optional ein Zufuhrband oder eine Hebe-Kippeinrichtung für die automatische Beschickung zur Verfügung.

Schneiden auf höchstem Niveau

Die holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Maxx meistern zuverlässig höchste Anforderungen und bieten Lösungen für Generationen – selbst bei täglicher Höchstleistung. Die hohen und kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte und kontinuierliche Beschickung der großen Vorfüllkammer sowie durch den automatischen Beginn des Schneidezyklus fortdauernd gewährleistet.

Ein weiterer Qualitätsaspekt ist die hohe Hygienefähigkeit dieser Premium-Vielzweckschneider: Höchste Schneidehygiene sorgt durch eine intelligente Bauweise für viel Zeitersparnis während



und nach dem Gebrauch. Die zusätzliche, automatisch steuerbare Reinigungsposition macht das Reinigen zur problemlosen Routine. Die Beschickung dieser holac-Kraftpakete erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung für 200-Liter-Transportwagen oder ein Förderband.

Die Maschinen der Produktgruppe SECT sind die idealen Maschinen, wenn Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden sollen: ob Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Wurst, Fisch oder Käse – egal ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Die Allrounder liefern absolute Präzision, Tag für Tag. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnet die Scheibenschneider der Produktlinie SECT aus. Ihre speziell konstruierten Spiralmesser in Verbindung mit dem COS-System sorgen für eine durchgehend konstante Scheibendicke. Sie sind nur ein Beispiel für die Kreativität der holac Maschinenbau GmbH.

holac bringt vegetarische und vegane Produkte in Topform

Großen Wert legten die Produktentwickler von holac auch darauf, die neuen Maschinen auf die speziellen Bedingungen bei der Produktion von Fleischalternativen auszulegen. So kommen die Maschinen mit hohen Temperaturen und großer Belastung ebenso problemlos zurecht wie mit den unterschiedlichen Eigenschaften von vegetarischen und veganen Produkten.

holac®

holac Maschinenbau GmbH

Am Rotbühl | 589564 Nattheim

Tel. +49 7321/9645 – 0 | Fax +49 7321/9645 – 50

E-Mail info@holac.de | Web www.holac.de