

¿QUIERE OPTIMIZAR
EL RENDIMIENTO
DE SU LÍNEA DE
LONCHEADO?



DESCUBRA EL EFECTO TWIN



TWIN FILOGRIND, DOBLE TENDERIZACIÓN PARA UNA MÁXIMA EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS

- Mejora considerablemente el rendimiento en las líneas de loncheado de alta velocidad.
- Minimiza los defectos del ligado intermuscular.
- Reduce enormemente el desmenuzamiento muscular ocasionado por la carne PSE.
- Elimina la aparición de agujeros en la loncha.
- Reduce el trabajo de pulido durante la preparación de la carne.
- Disminuye las mermas de cocción.
- Facilidad de montaje, desmontaje, limpieza y desinfección.
- Sencillez técnica de sus componentes, mínimo mantenimiento necesario.

