

EN | FR

CHEESE
FROMAGE



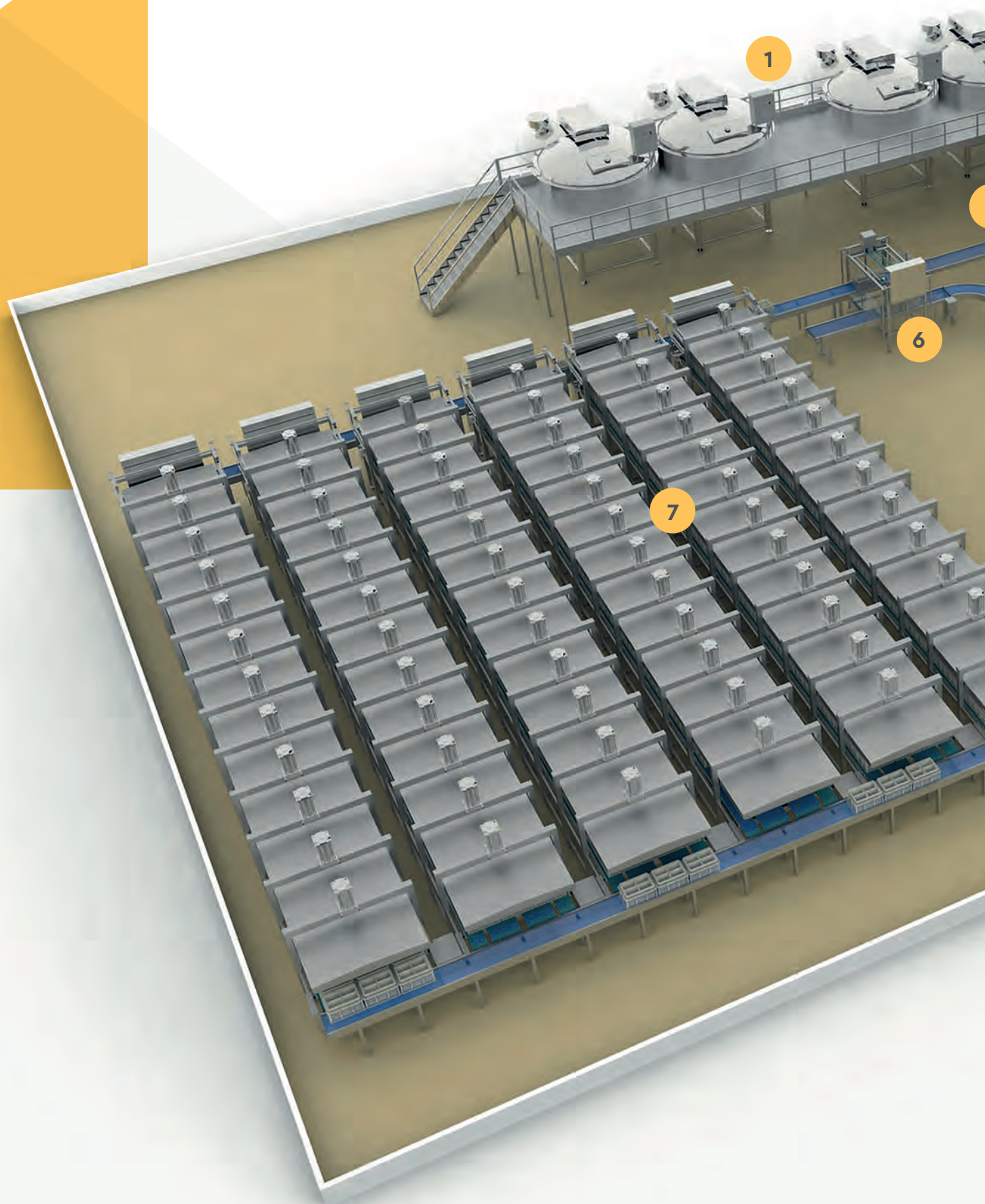
FIBOSA
LA FUERZA DE UNA MARCA





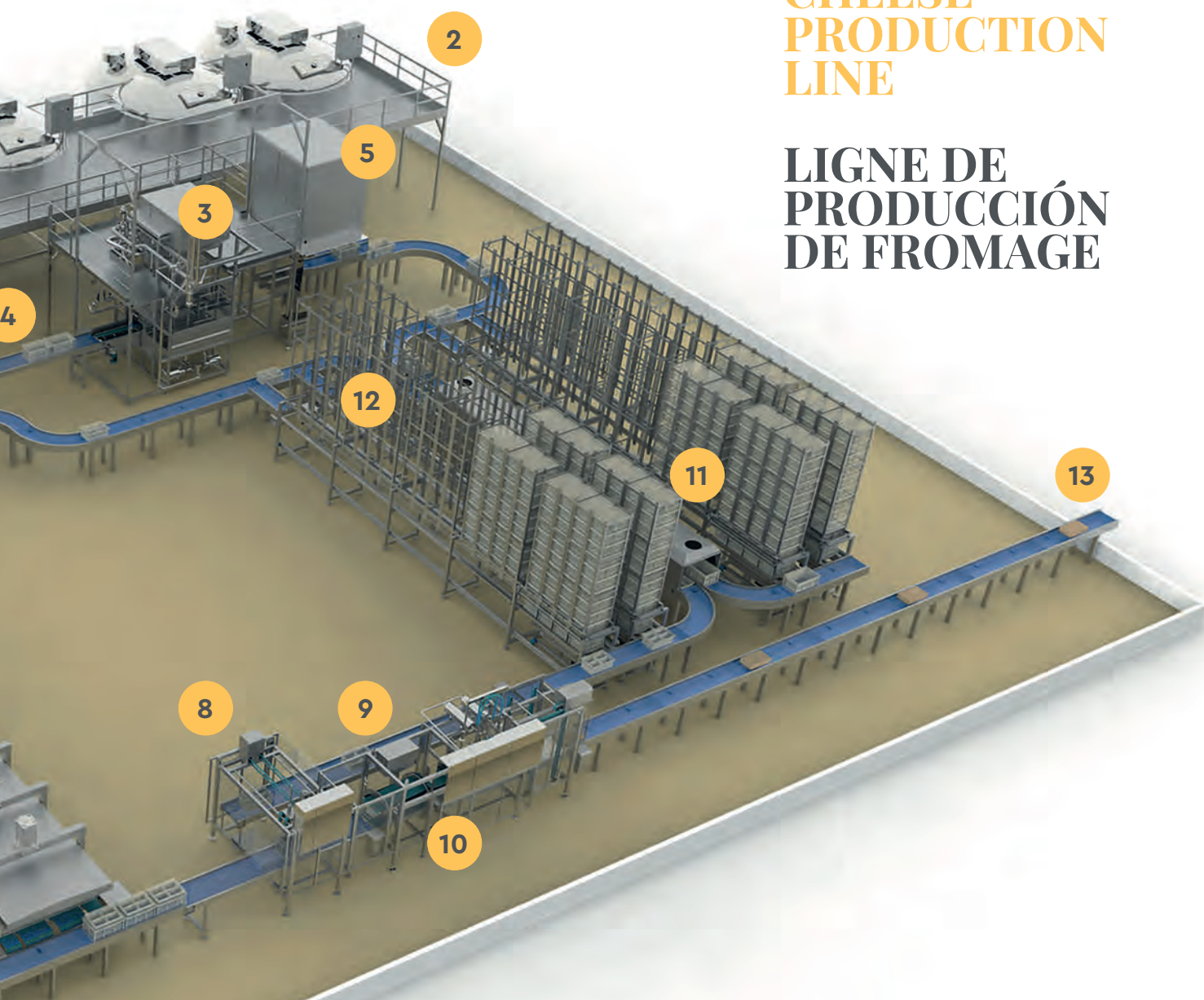
FIBOSA provides integrated solutions for dairy and cheese industry. These solutions include control in every stage of production starting from definition and studying of all processes to the manufacturing, start-up, technological advises and maintenance to achieving the final product. Moreover FIBOSA offers a wide range of specific machinery customized to every client needs. They all manufactured according to the highest demands of technical and technological, safety and effectiveness standards nowadays.

FIBOSA offrir solutions intégraux pour les besoins de l'industrie laitière et du fromage, Solutions qui peut comprendre toutes les étapes du projet, depuis la définition et étude des processus jusque la fabrication, mise en service et conseils technologiques et l'obtention du produit final désire. En plus nous offrons également une large gamme de machinerie spécifique fabriquée selon les spécifications de chaque client, fabriques selon les plus exigeants paramètres de qualité, sécurité et efficience technique.



CHEESE PRODUCTION LINE

LIGNE DE PRODUCCIÓN DE FROMAGE



- 1 Vats
- 2 Platform
- 3 Dosing machine
- 4 Moulds
- 5 Cassette washing cabinet
- 6 Lid positioner
- 7 Presses
- 8 Lid remover
- 9 Turning Equipment
- 10 Mould remover
- 11 Washing tunnel
- 12 Accumulator
- 13 Entrance to the salting tub

- 1 Cubes
- 2 Plateforme
- 3 Doseuse
- 4 Moules
- 5 Armoire de lavages de cassettes
- 6 Positionneur de couvercles
- 7 Presses
- 8 Extracteur de couvercles
- 9 Tourneur
- 10 Démouleur
- 11 Tunnel de lavage
- 12 Accumulateur
- 13 Entrée au saladero

CURDLING VATS

CUB-MASTER curdling vats have been designed to produce a wide variety of cheese types with closed vats, double zero shape, high automatic performance and capacity from 2.500 to 15.000 litres.

Characteristics of our automatic vats include the advanced design of cutting-stirring knives which obtain a constant size and uniform grain. An innovating heating system which distributes uniformity, temperature and the geometry of the bottom vat provide higher performance.

Multiply parameters are programmable via PLC and can be controlled from the integrated touch screen. Optionally our vats can be adapted with CIP cleaning system and also can be equipped with access and service platform.



CUVES DE CAILLAGE

Les cuves de caillage **CUBMASTER** sont destinées pour produire une grande variété de fromage, sont de type fermé, à géométrie « double zéro », entièrement automatiques et avec des capacités qui vont de 2.500 à 15.000 litres.

Notre cuve automatique se caractérise par une conception avancée de l'ensemble lyre de coupe-agitation avec laquelle une granulométrie constante et homogène est obtenue. Le système de chauffage innovant, qui répartit uniformément la température et la géométrie du fond de vidange de la cuve, offrent des performances élevées.

Les multiples paramètres sont programmables au moyen d'un automate et sont contrôlés depuis l'écran tactile intégré. En option, notre cuve peut être adaptée aux systèmes de lavage CIP et intégrer des plates-formes d'accès et de service.



BUFFER TANKS

Designed especially for curd dosing in a continuous process for obtaining cheese with identical characteristics using uniform pre-pressing. Gently mixing system is performed to avoid curd sedimentation and compaction. This method makes it possible to obtain homogeneity of the mixture thereof at the entrance of metering machine.



RÉSERVOIRS TAMPONS

Particulièrement indiqué pour le dosage du caillé dans un processus continu, en obtenant des fromages de caractéristiques identiques avec un pré-pressage uniforme. Le système d'agitation effectue un mouvement calme pour éviter la sédimentation et le compactage du caillé favorisant l'uniformité du mélange à l'entrée du doseur.



MICRO-PERFORATED MOULDS

FIBOSA provides a wide range of individual or multi-moulds micro-perforated moulds made of polypropylene or polyethylene, advanced design and great robustness allowing shaping the curd in any cheese shape, size or weight.

Its exclusive hourglass-shaped micro-perforation made with advanced technologies allow them to have an advantage to achieving high retention of fine particles, making it ideal for automatic pressing and moulding processes. The highest standard of cleaning is required and obtained with our washing tunnels.

MOULES MICRO-PERFORES

Nous proposons une large gamme de moules microperforés individuels ou multi-moules, en polyéthylène ou polypropylène, d'une conception avancée et d'une grande robustesse, qui permettent de mouler tout type de caillé quels que soient la forme, le poids ou la taille du fromage à fabriquer.

Sa micro-perforation exclusive en forme de sablier, réalisée au moyen de techniques de mécanisation avancées, lui confère l'avantage d'obtenir une rétention élevée des fines, idéale pour les processus de pressage et de démoulage automatiques. Une qualité de nettoyage optimale est requise, ce qui est obtenu avec nos tunnels de lavage.

MOULDERS DOSING MACHINES

FORMEURS – DOSEURS

The innovating **DOSIMATIC** range of dosing machines is composed of combining systems for making open and/or close cheese types: soft, semi-hard and hard consistency using the same machine. FIBOSA equipment saves the space and processing time, at the same time increase flexibility and production capacity and also achieve optimum homogeneity of the final product.

DOSIMATIC machine consists of three main independent modules for the different phases of processing, moulding and dosing. The upper curd distribution module includes filtering and mixing mechanisms for the draining process. The intermediate module/cassette combines a set of exclusive-design micro-perforated columns and independent whey levels that provide a necessary drainage level and pre-pressing adapted to every product type. The lower module consists of reinforced and easily replaced moulders, automatically adjusts for the different heights cheese production and with a set of high-precision cutting blades.

FIBOSA dosing machines include conveyor belt set, control and regulation of parameters by PLC and touch screen which adapts to CIP cleaning system.

Optional accessories include a cabinet for the washing columns and accessories, column extraction lift and an access platform.



La gamme innovante de doseurs DOSIMATIC se caractérise par l'unification, dans une même machine, de systèmes de fabrication de fromage de type pâtes ouverts et/ou fermés ; de consistance molle, mi-dure et dure. Nos équipements permettent d'économiser de l'espace et de la maintenance, d'augmenter la flexibilité et la capacité de production et d'obtenir une homogénéité optimale du produit final.

Le DOSIMATIC est composé de trois modules principaux indépendants pour les différentes phases de traitement, moulage et dosage. L'unité supérieure de distribution du caillé intègre des mécanismes de filtrage et d'agitation pour le processus d'aspiration du petit-lait. Le module intermédiaire ou cassette regroupe un ensemble de colonnes micro-perforées de conception exclusive et des niveaux du petit-lait indépendants qui permettent d'obtenir un niveau de lactosérum et de pré-pressage adapté à chaque type de produit. Le module inférieur est composé de mouleurs de conception renforcée et facile à changer, réglables automatiquement, pour produire des fromages de différentes hauteurs, et d'un ensemble de lames de coupe de haute précision.

Nos machines de dosage intègrent un ensemble convoyeur, contrôle et régulation des paramètres et procédés au moyen d'un automate programmable et d'un écran tactile et sont adaptées au système de lavage CIP. En option, il peut être complété par l'armoire de lavage de l'ensemble des colonnes et des accessoires ; le treuil pour l'extraction de l'ensemble des colonnes et la plate-forme d'accès.





DRY SALTING SALAGE A SEC

An innovating salting system was designed to complete FIBOSA dosing machine and have a possibility to add salt to the curd constantly. Also, it permits to remove beforehand almost all whey providing with this process uniformity and constant distribution. This significantly helps to reduce the salting time.



PRESSING SYSTEMS

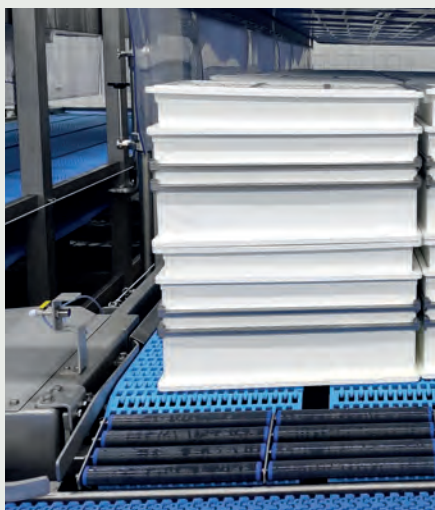
PRENSAMATIC presses have been developed for continuous cheese pressing. The pneumatic cushion system is characterized optimal pressure distribution in all types of moulds without no reference to their shape and size. Due to the adaptivity of the cushion uniform pressing curd homogeneity is achieved even if there is a small difference in height.

Pressing systems are equipped with automatically loading and unloading systems, trays and tanks to collect whey. They all are adapted for CIP cleaning, including washing conveyor belt and mattress, using a set of strategically located sprinklers to ensure complex cleanliness. All PRENSAMATIC functions are controlled with PLC and touchscreen panel.



In addition FIBOSA manufacture single cylinder presses with automatic loading and unloading function for continuous compression of large size moulds. Also there is a wide range of horizontal and vertical for manual loading and unloading for the small and medium production.

Le système de salage innovant conçu pour compléter nos machines de dosage permet d'ajouter du sel au caillé en continu et également de récupérer au préalable la quasi-totalité du petit-lait, assurant une distribution uniforme et constante. Cela réduit considérablement le temps de salage dans la salle de salage.



SYSTEMES DE PRESSAGE

Les presses PRENSAMATIC ont été développées pour le pressage continu du fromage. Notre système de matelas pneumatique se caractérise par une répartition équitable de la pression dans tous les moules, quelles que soient leur forme et leur taille, et également, grâce à l'adaptabilité du matelas, l'uniformité du pressage est obtenue, même s'il existe de petites différences de hauteur de caillé.

Ils ont un chargement et un déchargement automatiques, des plateaux et un réservoir de collecte de petit-lait, ils sont adaptés pour le nettoyage CIP, y compris le lavage de la bande transporteuse et du matelas au moyen d'un ensemble d'arroseurs stratégiquement situés qui réalisent un lavage intégral. Toutes les fonctions du PRENSAMATIC sont contrôlées par un panneau de commande avec automate programmable et écran tactile.

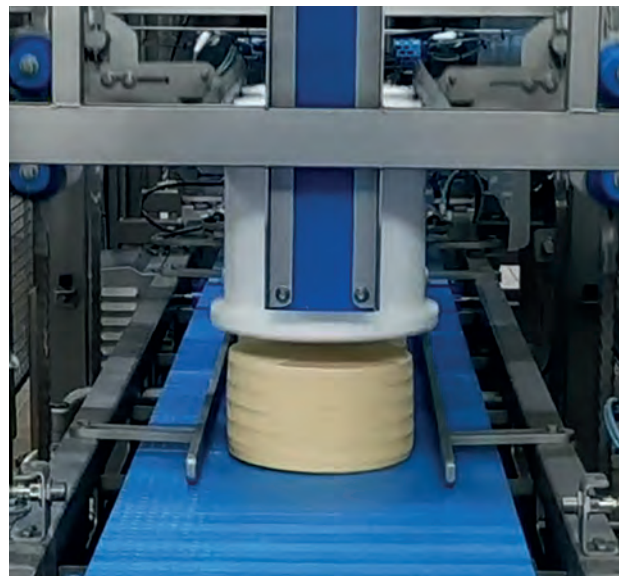


De plus, nous fabriquons des presses de chargement et de déchargement automatiques de type cylindre individuel pour le pressage en continu de grands moules, ainsi qu'une gamme de presses de type horizontales et verticales avec chargement et déchargement manuels pour les moyennes et petites productions.

MOULDING REMOVER

DESMATIC equipment automatically extracts cheese from the mould using of adjustable release of compressed air with special enveloping caps adapted to each mould shape. They have an easy change format. Conveyor belt and control panel included.

FIBOSA also produce semi-automatic cheese de-moulding machines with manual loading and unloading for artisan productions.



DÉMOULAGE

L'équipement DESMATIC extrait automatiquement le fromage du moule, au moyen de la décharge contrôlée d'air sous pression avec des hottes environnantes, adaptées à la forme de chaque moule. Facilité de changement de format. Ils intègrent une bande transporteuse et un panneau de commande.

Nous produisons également des démouleurs semi-automatiques pour démouler le fromage avec chargement et déchargement manuels pour les productions artisanales.



WASHING

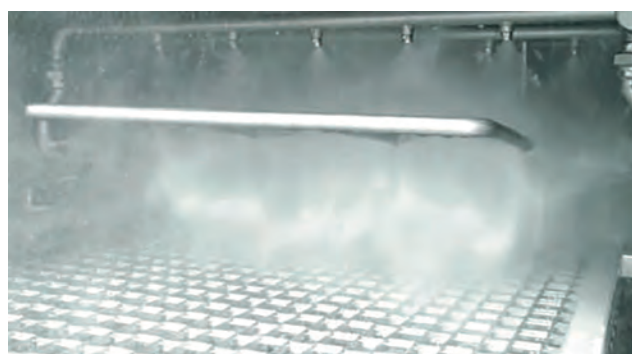
The **LAVAMATIC** tunnels consisting of washing and rising zone are intended to intensive cleaning micro-perforated moulds different shapes and sizes. The models have a pre-wash area to ensure high performance.

They include self-cleaning rotator filter, variable speed mesh conveyor belt, dosing pump for detergents, an exclusively design spray dispenser and programmable touchscreen control panel. They also can be adapted to CIP cleaning system.

LAVAGE

Les tunnels **LAVAMATIC**, composés d'une zone de lavage et de rinçage, sont conçus pour le lavage vigoureux de moules micro-perforés de toutes formes et dimensions. Pour les grandes capacités de production, les modèles disposent d'une zone de prélavage.

Ils intègrent un filtre rotatif autonettoyant, une bande transporteuse de type maille à vitesse variable, une pompe doseuse de détergent, un ensemble de pulvérisateurs au design exclusif et un panneau de commande programmable avec écran tactile. En option, ils sont adaptables aux systèmes de nettoyage CIP.



ACCUMULATION OF MOULDS

ACCUMULATION DE MOULES

Our **LOGISTIC** accumulation system automatically stores different types of moulds and caps, required for production in different column types. It also helps to eliminate manual labour and handling and reduces wear of moulds and caps.

We customize accumulator length and high according to the capacity, storage formats and available space. The mobile positioner-loader allows automatic loading, positioning and unloading moulds and lids previously selected columns.

Notre système d'accumulation **LOGISTIC** stocke automatiquement, dans des colonnes indépendantes, les moules et couvercles des différents formats nécessaires pour la production. De plus, la main-d'œuvre est éliminée, la manipulation est évitée et l'usure des moules et des couvercles est réduite.

En fonction des capacités, des formats à stocker et de l'espace disponible, nous configurons la longueur et la hauteur de l'ensemble accumulateur. Le groupe chargeur positionneur mobile permet le chargement, le positionnement et le déchargement automatique des moules et des couvercles des différentes colonnes préalablement sélectionnées.



OTHER ACCESSORIES

An Engineering Department is developing all necessary elements to complete plant automation: conveyor belts, ramps and curved sliding rollers, sliding rails, lid turners or moulds by gravity, through vanes or through dual conveyor type, positioning devices and/or lid extractors, weighing and marking lines with food approved ink.

AUTRES ACCESSOIRES

Le bureau d'ingénierie développe tous les éléments nécessaires pour l'automatisation complète de l'usine : bandes transporteuses, rampes et courbes de rouleaux coulissants, guides mobiles, retourneurs de couvercles ou de moules par gravité, au moyen de lames ou avec un système à double bande, positionneurs et/ou extracteurs de couvercles, lignes de pesée et marquage à l'encre alimentaire.



SALTING TUB

The INMARSAT salting tubs are designed to provide a high level of cheese salting thanks to the FIFO system (First In, First Out). For these purposes there are different types of salting tubs built of concrete or stainless steel, depending on the cheese type and desired production level, the available space or specific client needs.

Type of salting tubs:

-One level salting system. Cheese salting and floating there is at the same level. It's perfectly suitable for medium-size productions or for the cheeses that don't need a long stay in the salting tub. Circulation and automatic extractions of cheese in the salting tub is achieved with the help of a brine drive group and exhausting belt.

-Cage salting system. It's characterized by a lot quantity of independent cages with multi-level shelves which are immersed in the brine from a salt pond. It's suitable for big production or for cheeses which needs a long stay storage in the salting tub. Separators movement is carried out with the help of hydraulic or electro-mechanical devices. Cheese loading, unloading and circulation in the salting tub is realized automatically with the same scheme described before.

- Shelves salting system. the main advantage of this system is production flexibility, universality and uniform salt distribution of all cheese parts and compatible with the latest tracking technologies.

This allows to salt each set shelves separately in the independent tank. Shelves can be moved by bridge crane. Cheese loading and unloading are realized with the help of the innovative floating system and transferring to the brine tank. In this salting system plastic box or stainless steel shelves can be used for the maturation phase. Optionally it can be adopted to a centralized CIP cleaning system.

Moreover the following parts can complete our salting tubs: control panels, filter kits, salt dispensers, filtration and refrigeration equipment through diatoms or micro-filtration.



SALAGE

Les saloirs INMERSAL sont conçus pour obtenir une grande uniformité de salage dans tous les fromages grâce au système FIFO (First In, First Out). Pour cela nous disposons de différentes salles de salaison construites en génie civil ou en inox selon le type de fromage, la production souhaitée, l'espace disponible ou les besoins spécifiques du client.

Types de salage

- **Salage d'un niveau.** Le salage des fromages est réalisé par flottation à un seul niveau. Il est idéal pour les productions moyennes ou pour les fromages qui ne nécessitent pas un séjour prolongé dans le salage. Au moyen du groupe de moteur de la saumure et de la bande d'extraction, la circulation et l'extraction automatiques des fromages dans le salage sont réalisées.

- **Salage des cages.** Il se caractérise par de grandes cages indépendantes avec des étagères à plusieurs niveaux qui sont immergées dans la saumure de l'étang de salage. Ils sont indiqués pour les productions élevées ou pour les fromages dont le séjour dans le salage est long. Le mouvement des cages est assuré par des ensembles hydrauliques ou électromécaniques. Le chargement, le déchargement et la circulation des fromages dans le salage se fait automatiquement par le même système décrit ci-dessus.

→





SALAGE

- **Salle d'étagères.** Ses principaux avantages sont sa flexibilité de production, la versatilité d'utilisation et l'uniformité du salage dans toutes les pièces, étant compatible avec les dernières technologies de traçabilité. Il permet le salage de chaque ensemble des étagères en radeaux indépendants. Le déplacement des étagères est effectué par pont roulant. Le chargement et le déchargement des fromages sont effectués avec l'incorporation d'un nouveau système de flottation et de transfert dans un canal de saumure. Avec ce modèle de salle de salage, vous pouvez utiliser des étagères en acier inoxydable ou des caisses en plastique qui peuvent également être utilisées plus tard dans la phase de maturation. En option, il peut être adapté au système de nettoyage centralisé CIP.

Pour compléter nos salaisons, nous disposons de; panneaux de contrôle et de commande, d'un ensemble de filtres, de doseurs de sel, d'un équipement de refroidissement et d'une filtration par diatomées ou par microfiltration.



BRINE TREATMENT

During the salting process the brine gradually loose concentration, quality and temperature go down. To prevent this process FIBOSA has developed salt concentration control equipment and maintaining constant brine temperature, keeping it clean from impurities.

TRAITEMENT DE LA SAUMURE

Au cours du salage, la saumure perd progressivement en concentration, en température et en qualité. Pour éviter cela, FIBOSA dispose d'équipements de traitement pour contrôler la concentration de sel, maintenir une température constante de la saumure et la maintenir propre d'impuretés.



CHEESE CONDITIONING

Once the cheese completed the stay in the salting tub it proceeds to its conditioning process before maturation. FIBOSA offer a wide range of fully customized tunnels for washing, brushing, anti-mould systems, drying tunnels depending of the cheese type and required production capacity.



CONDITIONNEMENT DU FROMAGE

Une fois le séjour du fromage dans le salage terminé, le fromage est conditionné avant de maturation. Nous disposons de tunnels de lavage à l'eau de ville, d'application anti-moisissure et de séchage entièrement personnalisable en fonction du type de fromage et des capacités de production requises.



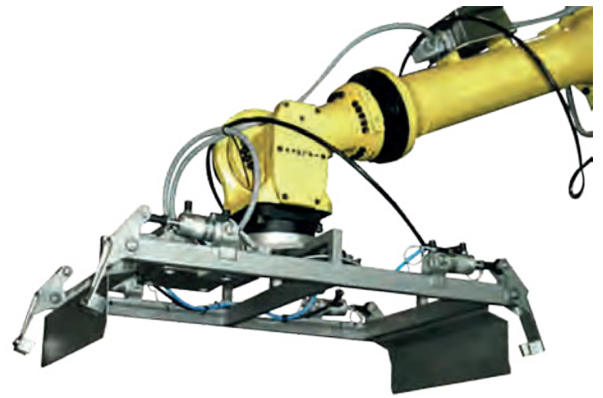
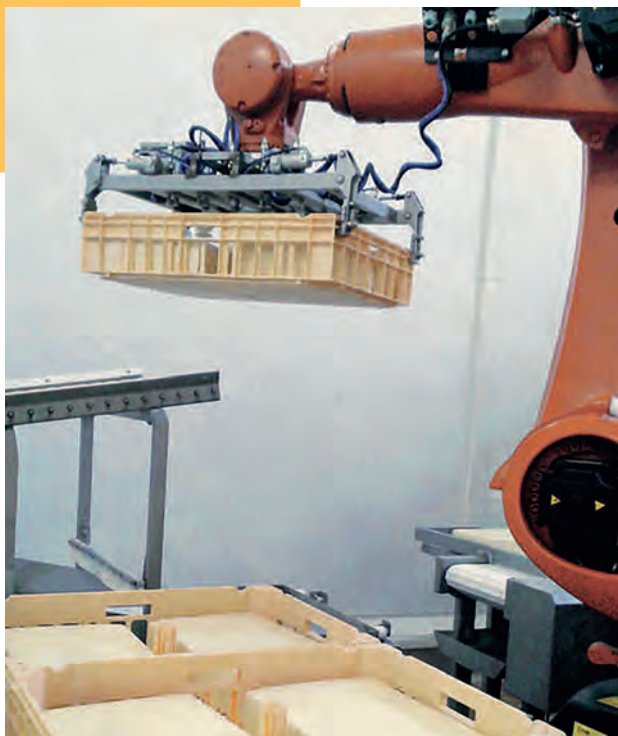
PALLETISATION SYSTEM

FIBOSA use the latest technologies to palletising and de-palletising process using robots as an automatic system for filling and emptying plastic boxes. This provides a lot of advantages such as elimination of manual labour, better preservation boxes and pallets, high hygiene level and flexibility which allows to work with a different kind of cheese formats and production capacity.

The palletizing process starts at the end of the cheese conditioning phase. Robot Nº1 establish clean plastic box where the cheese will be placed in. After filling robot lifts, places and stacks the box on previously installed pallet placed in the loading area.

This cycle repeats until the pallet fills up with boxes and it will be removed to unloading area where forklift will transport it to the maturing room.

When the maturation phase is complete the pallets are moved to de-palletisation and washing area and then they moves to packaging station. Robot Nº2 unload the boxes from the pallet and place them at the entrance of cantilever full of boxes for automatic rotation. Then robotic section removes the empty box and places it to



the entrance of washing tunnel, meanwhile cheese is placed on the conveyor belt which moved it to packaging station.

This process continues consistently until the pallet is completely emptied. If it's necessary it can be located at the entrance of the same washing tunnel.

Finally Robot Nº3 installs the pallets and removes clean boxes, leaving them ready to be moved with forklift to the pallet loading area, where this cycle will restart.



PALETTISE - DEPALETTISE

Nous appliquons les dernières innovations technologiques pour réaliser le palettisé et dépalettisé des fromages et des caisses avec l'utilisation de la robotique, un système automatique de remplissage et vidage des caisses en plastique qui offre des avantages significatifs, comme l'élimination du travail manuel, la meilleure conservation des caisses et des palettes, un haut niveau d'hygiène et la flexibilité permet de travailler avec différents formats des fromages et capacités de production.

Le processus de palettisation commence à la fin de la phase de conditionnement du fromage. Le robot n°1 place une caisse plastique propre dans laquelle le fromage est ensuite introduit. Une fois remplie, le robot prend, place et empile la caisse sur une palette qui a été précédemment positionnée dans la zone de chargement.



Le cycle se répète jusqu'à ce qu'une palette complète avec les caisses pleines de fromage, se déplaçant vers la zone de déchargement où un chariot élévateur la déplacera vers les chambres de maturation.

Une fois la phase de maturation est terminée, les palettes sont déplacées à la zone de dépalettisation et de lavage avant la salle d'emballage. Le robot n° 2 décharge les caisses des palettes et les positionne à l'entrée du tourneur de caisses pleines pour un retournement automatique, puis l'unité robotisée extrait la caisse vide et la place à l'entrée du tunnel de lavage pendant que les fromages sont placés dans un convoyeur que les déplacera jusque la salle d'emballage.

Le processus continue successivement jusqu'à ce que la palette soit complètement vidée, qui, est positionnée à l'entrée du même tunnel de nettoyage.

Enfin, le robot n°3 place les palettes et stocke les caisses propres, les laissant prêts à être déplacés par chariot élévateur vers la zone de chargement de la palettisation, où le cycle redémarre.



CENTRALIZED CIP CLEANING SYSTEM

Controlled cleaning and sterilization of all equipment is an essential requirement for hygienic processing of dairy products.

We produce various CIP cleaning models. Starting from basic manual and semi-automatic equipment for small and medium-sized production to fully automatic stations with several simultaneous lines, with various capacity tanks depending on the cleaning needs and PLC and a touch screen.



MATURATION

At this stage lactic fermentation takes place and provides the aroma, taste and the texture of the final product. The drying phase is provided for cheese with coat to control moisture removal.

Our innovation maturation system uses special-design boxes with strategically located openings for sufficient ventilation which allows to get the best cheese maturing consistency.

Stackable and rotatable plastic boxes and pallets can be turned by forklift double clamp. It's not required to use fixed shelves to save the space in maturation chambers and providing flexibility, high level of hygiene and perfect homogeneity for cheese maturation.

FIBOSA has different models of cheese drying and maturation equipment which guarantee high process efficiency control of any losses.

The special air distribution system achieves permanent and constant circulation with the help of motorized valves.



Total control of the humidity, temperature and speed parameters are achieved by microprocessor with different pre-set programmes.

NETTOYAGE CENTRALISE CIP



Une exigence essentielle pour la production hygiénique des produits laitiers est le nettoyage et la stérilisation contrôlés de tous les équipements.

Nous fabriquons différents modèles d'installations de nettoyage CIP, des équipements manuels de base et semi-automatiques pour les petites et moyennes productions jusque stations entièrement automatiques avec plusieurs lignes d'opérations simultanées, des réservoirs de différentes capacités en fonction des besoins de nettoyage et panneau de contrôle avec PLC et écran tactile.

MATURATION

Dans cette étape, l'objectif est de développer les ferments laitiers, qui donnent naissance à l'arôme, à la saveur et à la texture du produit final. Pour les fromages à croûte, la phase de séchage est incluse, dans le but d'éliminer l'humidité de manière contrôlée.

Notre système de maturation innovant consiste en l'utilisation de caisses de notre propre conception qui ont des ouvertures stratégiquement situées pour permettre une ventilation adéquate, obtenant une uniformité maximale dans la maturation du fromage.

Les caisses et palettes en plastique empilables et inclinables avec l'utilisation d'un taureau mécanique, qui intègre une double pince pour maintenir la palette complète, ne nécessitent pas l'utilisation d'étagères fixes, économisant de l'espace dans les chambres de maturation et offrant une flexibilité, une hygiène maximale et une grande homogénéité dans la maturation des fromages.

Nos différents modèles d'équipements de **séchage et de maturation** des fromages garantissent une grande efficacité du processus avec un contrôle exhaustif des déchets.



Son système exclusif de distribution d'air de l'impulsion à travers les conduits latéraux vers l'aspiration à travers les conduits centraux, réalise une recirculation permanente et constante à travers des registres motorisés.

Grâce à son microprocesseur avec ses différents programmes préétablis, un contrôle total des paramètres d'humidité, de température et de vitesse de l'air est obtenu.

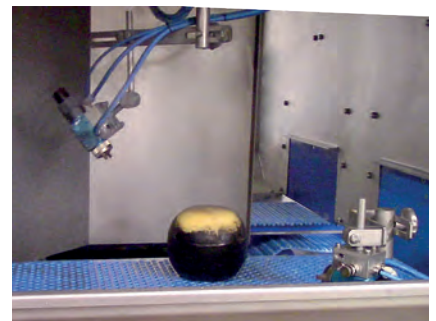
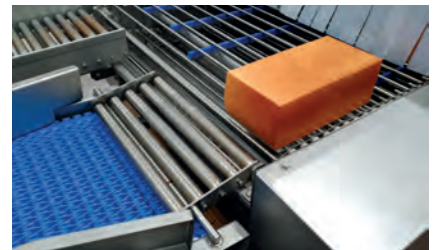
CHEESE SURFACE COATED

Semi-automatic or/and automatic cheese surface coating line consists of a conveyor belt set, painting tunnel with special sprayers, cheese flipper and a tunnel for drying the external surface.



RECOUVREMENT DE SURFACE DE FROMAGE

Les lignes semi-automatiques et/ou automatiques pour recouvrir la surface du fromage sont constituées d'un ensemble de bande transporteuses, pulvérisateurs, des tourneurs de fromage et un tunnel pour le séchage de la surface extérieure.



SLICING AND PORTIONING EQUIPMENT

FIBOSA offers a wide range of equipment for cheese slicing and portioning depending on cheese formats, weight, type of cutting and desirable form of portioning. With this equipment it's possible to cut the cheese in different formats: wedges, blocks and bars with even fixed weight cutting.

ÉQUIPEMENT DE DÉCOUPE ET DE PORTIONNEMENT

FIBOSA offre une large gamme d'équipements pour le découpe et de portionnement de fromage, selon la capacité, la possibilité de découpe avec un poids fixe, en fonction de la forme du fromage et du format de portionnement final souhaité. La gamme d'équipements est composée de machines pour couper euroblocks en barres et leur coupe ultérieure en portions ainsi que trancheuses à haute performance.



SLICERS

Wide range of automatic slicers includes equipment with different capacities and flexibility suitable for dairy industry. An equipment can be totally integrated in technology process, assembled and configured due to customer's needs. Including personal automatization manual or/and automatic loading/unloading, to provide the customer maximum efficiency and capacity.

TRANCHEUSES

La gamme de trancheuses automatiques comprend une large gamme d'équipements de différentes capacités et versatilité, conçus pour fonctionner dans les industries laitières. L'équipement peut être entièrement intégré dans un processus technologique complexe, assemblé et configuré selon les exigences individuelles du client, en tenant compte du degré de l'automation, chargement/déchargement manuel et/ou automatique, en garantissant une efficacité et une qualité maximales.



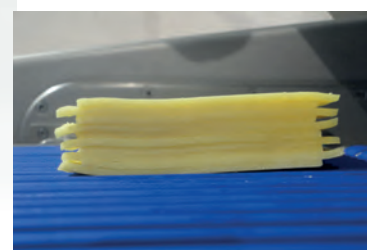
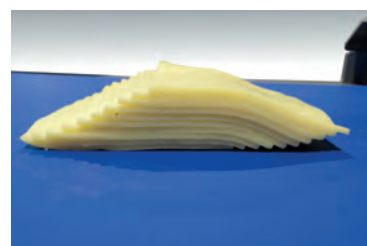
CHEESE PACKAGING

For the final phase of cheese production FIBOSA offers advanced technology equipment for best product preservation and latest packaging design: vacuum packaging machines, thermos-formers, thermos-sealing and flow pack wrappers. Packing line can be equipped with an automatic weighting system and data storage, labelling and rejection with metal detector.

EMBALLAGE DE FROMAGE

Для окончательной презентации продукта Fibosa предлагает использование вакуумных упаковочных машин, термоформовочных машин, термозапаечные установки и упаковочные машины типа флоупак, которые включают в себя передовые технологии сохранения продукта и последние тенденции в дизайне упаковки. Состав линии упаковки может быть доукомплектован системой автоматического взвешивания с сохранением данных, этикетированием и отбраковки продукта с использованием металлодетектора.





www.fibosa.com



FIBOSA

LA FUERZA DE UNA MARCA

CFI 2001, S.L.
Pol. Ind. Girona · Av. del Mas Pins s/n
17457 Riudellots de la Selva · (Girona - España)
T(+34) 972 47 80 80 · F (+34) 972 47 84 50
info@fibosa.com