

escalonado y finas lonchas, pantalla táctil de fácil manejo, posibilidad de mantenimiento a distancia *on line* y, en el caso de la Divider 600, sistema de carga automática y cámara de corte de gran capacidad 320 x 130 mm.



Divider 600.

Esta empresa mostrará también la nueva **chuleteadora Falcon Conti** de producción continua y exacta que otorga la posibilidad de cortar carnes con y sin hueso así como productos curados y ahumados. Cuenta con una tecnología escáner (360°) de alta velocidad para obtener unos resultados de peso óptimos. Por último, Treif presenta la nueva **cortadora Wa-**



Chuleteadora Falcon Conti.

**ran** para carne congelada cuyas características son una capacidad de corte de hasta 4,8 t/h, carga completamente automática, tecnología Vitronic que ajusta los parámetros de corte para un resultado óptimo en la calidad de corte y opción de incorporar una báscula para obtener porciones de dados de peso exacto.

**Firma representada en España por:**  
**EMO, S.A.**

**Tel.: 936 357 070**

**E-mail: info@emososa.com**

**www.emososa.com**

**Hall: 8.0 Stand F 30 y G 30**

### Tucal

Esta compañía participará en la próxima edición de la feria IFFA con un amplio stand en el que mostrará diversos sistemas de gran interés para los profesionales que se acercan a esta exposición.



Armario de congelación.

Entre sus principales novedades de cara a la feria, destacamos un **armario de congelación por placas de tipo vertical** que, tras la exposición, será enviado a la empresa Strand Meat Industry, en la ciudad serbia de Novi Sad.

Estos equipos, ya tradicionales en otros países y en otras industrias, están cada vez más difundidos también en el mercado español, donde se vienen instalando desde hace varios años para la congelación a granel de despojos y para la fabricación de piensos con un coste energético y de manipulación mínimos.

Ahora, además, Tucal ofrece la posibilidad de suministrar el equipo con las correspondientes válvulas de líquido, aspiración y gas caliente para el desescarche ya montadas en fábrica. Esto supone una importante ventaja de cara al montaje en las instalaciones del cliente, ya que resulta mucho más sencillo, rápido y económico.

La gama de Tucal presente en IFFA 2007 se completa con los **armarios de congelación por placas de tipo horizontal** e IQF, así como los generadores de hielo en escamas, túneles de congelación y cámaras frigoríficas. Además, la empresa ofrece la posibilidad de suministrar instalaciones frigoríficas llave en mano, diseñadas a medida del cliente.

**Tucal, S.L.**

**Tel: +34 981 795 722**

**E-mail: correo@tucal.es**

**www.tucal.es**

**Hall 9.1 Stand E 64**

### Vemag Maschinenbau GmbH

Esta empresa presentará en la próxima edición de IFFA algunas de sus soluciones para el procesado de productos para la industria cárnica.

El objetivo de esta empresa es, pues, consolidar su posición en el mercado de la tecnología para este sector con el objetivo de darle al cliente un beneficio óptimo en su producción de carne.