

Halbautomatisches Spieß-System.
Ideal ab 100.000 Spieße/Saison.

MIV'EG
SMART SKEWER SYSTEMS

SKEWER SYSTEM 1440

Bratwurstspieß



Medaillonspieß



Fleischspieß



Convenience

Fleischer-Handwerk

KOMPAKT UND VARIABEL. PERFEKT AB 100.000 GRILLSPIESSE PRO SAISON.

Patentierter Spießzufuhr



Perfekt für indiv. Auftragsproduktion



Variable Spießlängen bis 250 mm



SKEWER SYSTEM 1440.

Egal ob Fleisch, Geflügel, Hackfleisch, Käse, Fisch oder Gemüse – mit dem System 1440 von MIVEG produzieren Sie bis zu 1440 fertig gesteckte Spieße pro Stunde. Das System 1440 ist für 2-5 Mitarbeiter ausgelegt.

Vielfalt schnell produziert.

Heute Grillspieße, morgen Antipasti-Spieße, ein einfacher Produktwechsel ermöglicht vielfältige Auftragsproduktion. Die fertigen Spieße sind wie von Hand gesteckt. Jeder einzelne Spieß ist optisch von höchster Güte.

Für leckere Grillspieße bis zu 250 mm Länge.

Das Skewer System 1440 steckt Rundspieße von 3,2 bis 3,8 mm Durchmesser, mit Längen von 100 bis 250 mm.

Halbautomatisches Spieß-System.
Ideal ab 100.000 Spieße/Saison.

MIV'EG
SMART SKEWER SYSTEMS

SKEWER SYSTEM 1440

Für Spießlängen von 100 - 250mm



Für Spieße von 40 bis 220 Gramm



Convenience

Fleischer-Handwerk

INDIVIDUELLER UND FLEXIBLER EINSTIEG IN DIE AUTOMATISIERTE SPIESSPRODUKTION.

Magazin Prototyping und Fertigung



Individuelle Magazine inkl. Prototyping.

Die Produktmagazine werden nach Kundenwunsch individuell designt und angepasst. Jedes Magazin kann einzeln entnommen und getauscht werden. Das System ermöglicht einen Produktwechsel in kürzester Zeit.

Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Wurst, Käse



Alle Vorteile auf einen Blick.

- Perfekt für individuelle Auftragsproduktionen
- Jeder Spieß wie von Hand gesteckt
- Für Fleisch, Käse, Gemüse, Obst, Fisch, Wurst
- Kundenindividuelle Produktmagazine
- Keine Verletzungsgefahr
- Keine Rüstzeiten, leicht zu reinigen
- Braucht wenig Platz
- Robuste Konstruktion, über 45 Jahre Erfahrung