

**Willkommen
auf der
Anuga FoodTec
in Halle 6
Stand C009**

www.efa-germany.com



EFA VB 315



EFA VRF 500



EFA 130 D
Druckluft-
trimmer



EFA 2000
Enthäuter



EFA S 5 L
Darmfreischneider



EFA 130 E Trimmer
mit Elektroantrieb
und biegsamer Welle



EFA SB 326 E



EFA 67 Longlife



EFA 900
Handabschwärter



EFA RZ 1000



EFA PK 25

Auch 2018 fehlt die Firma Schmid & Wezel GmbH, schwäbischer Hersteller der EFA-Fleischereimaschinen für Schlachtung und Zerlegung aus Maulbronn nicht auf der Anuga Foodtec. Das kompetente Messteam vom Fach stellt wieder aktuelle Lösungen für Industrie und Handwerk aus dem EFA Komplettprogramm vor.

Hier ein Überblick aus verschiedenen Bereichen:

Betäubung:

Besonders stolz ist das Unternehmen auf die sehr guten Ergebnisse ihres Viehbetäubers EFA VB 315 im Rahmen des Anwendungstests in der Rinderschlachtung eines unabhängigen Fachinstituts im Jahr 2017. Für geringere Schlachtkapazität wird EFA VB 215 vorgestellt.

Für die elektrische Betäubung in der Schweineschlachtung steht der mit EU-Richtlinie 1099/2009 TierSchIV konforme EFA VBE 500 zur Verfügung; die softwareunterstützte Anlage mit großem Display und einfacher Auswahl der geeigneten Betäubungseinstellungen speichert die Vorgänge, die per USB oder LAN/WLAN-Verbindung am PC abrufbar sind.

Schlachtung:

Neben den bewährten Hydraulik-Zangen zur Abtrennung von Beinen, Hörnern und Köpfen, sind auch der Enthäuter EFA 2000 mit Schnell-Schärfeinheit, die vielseitig einsetzbare Longlife-Trimmer-Serie und –wieder– der Darmfreischneider EFA S5L für Rinder mit dabei.

Halbierung:

Für die Halbierung stehen Hub-, Band- und Kreissägen für verschiedene Schlachtkapazitäten zur Verfügung; EFA SB 326 E ist die neueste Generation der Hochleistungs-Bandsägen für Rinder mit Zweihandsteuerung und Deckelsicherung.

Zerlegung:

Außer einer großen Auswahl an Hub- und Kreissägen, Zangen und Messern für das Abvierteln und Zerlegen, sind auch Werkzeuge für spezielle Aufgaben im Angebot. Dazu gehören die robuste, vibrationsarme und wartungsfreundliche Brustbeinsäge EFA 67 Longlife mit geschlossenem Gehäuse, der Handabschwärter EFA 900 mit Tiefeneinstellung, der Rippenzieher EFA RZ 100 für die Sauenschlachtung und das pneumatische Messer EFA PK 25 für die saubere Durchtrennung der Schwanzwirbel beim Schwein.

Gegründet 1919 etablierten sich die Qualitätsmarken BIAX und **EFA**, unter denen das Unternehmen Schmid & Wezel GmbH besser bekannt ist, bald weltweit. BIAX Druckluft- und Elektrowerkzeuge, biegsame Wellen und Hartmetallwerkzeuge sowie EFA- Fleischereimaschinen stellen die Produktbereiche der Unternehmensgruppe mit 3 Standorten dar.

Mit dem Ziel bestmöglicher Kundenzufriedenheit setzt das Unternehmen schon immer auf enge Zusammenarbeit mit Anwendern, deren Impulse und Kritik dankbar angenommen und in der Produktentwicklung umgesetzt werden. Ergebnis ist das stets qualitativ hochwertige EFA- Maschinen- Angebot, das den steigenden Ansprüchen an Effizienz, Ergonomie, Sicherheit und Hygiene zuvorkommt.

DIN-ISO zertifiziert seit 1997, aufgestellt mit modernem Maschinenpark, ca. 100 aktiven Fachkräften und internationalem Kompetenz- und Service- Netzwerk aus gut ausgebildeten und erfahrenen Praktikern und Vertragshändlern auf der ganzen Welt, blickt das Unternehmen zuversichtlich in die Zukunft.

Das Messteam auf der Anuga Foodtec 2018 freut sich auf interessierte Besucher aus aller Welt, den persönlichen Erfahrungsaustausch, Praxisgespräche und die gemeinsame Gestaltung individueller Lösungen für alle Betriebsgrößen und Schlachtkapazitäten.

QUALITÄT UND SERVICE SEIT 1919

**BESTÄNDIG BEWÄHRTES UND INNOVATIVES NEUES
FÜR BETÄUBUNG, SCHLACHTUNG UND ZERLEGUNG
AUS UNSEREM KOMPLETT- ANGEBOT FÜR PROFIS**

Schmid & Wezel GmbH

Maybachstraße 2

DE – 75433 Maulbronn

Tel +49 7043 102 0

FAX +49 7043 102 78

efa-verkauf@efa-germany.de