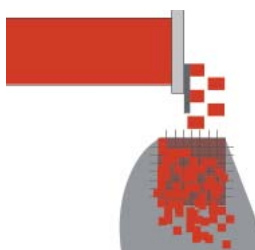




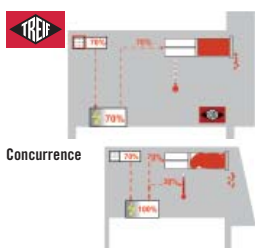
ARGON : la cubeuse la plus puissante de sa catégorie



Le système de précompression automatique AVS breveté permet des cubes ou lamelles de forme optimale dès le démarrage.



Lamelles de volaille



Grâce au système hydraulique breveté DHS, la conservation des produits est prolongée (plus faible dégagement de chaleur de la machine, formation de bactéries réduite).



Dés de jambon



Le couplage du moteur est automatiquement réalisé après la mise en marche de la machine.



Cubes de goulache

Avec un rendement de production atteignant les 2,0 t à l'heure (valeur maximale théorique), l'ARGON est la machine la plus puissante de sa catégorie.



Le couteau transversal se déplace par mouvement radial. C'est uniquement ce mouvement qui permet l'utilisation pratique à une main.



Salade de charcuterie

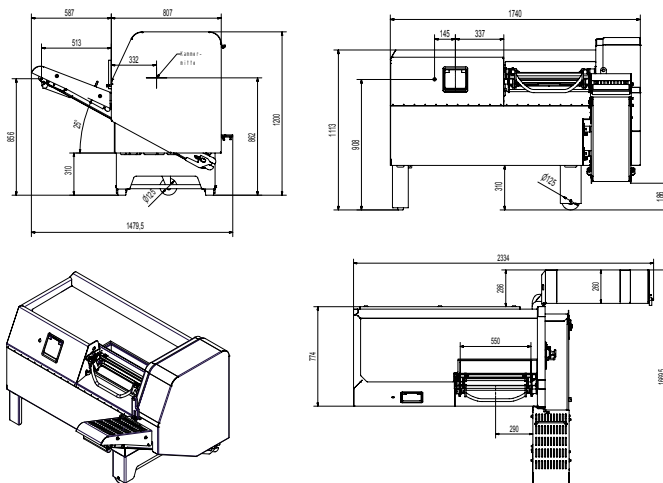
L'opérateur peut individuellement régler la vitesse de rotation (entre 50 et 300 tours/minute), ce qui permet d'adapter la performance de coupe correspondant aux exigences.

Une plus grande flexibilité lors de la coupe

Équipée d'une balance (en option), l'ARGON stoppe la procédure de coupe dès que le poids prédéfini est atteint. La tolérance par rapport au poids cible est de +/- 0,3 % maximum.

Indications techniques:

Rendement t/h (valeur maximale théorique)	2,0
Longueur maximale de coupe (mm)	1-50
Dimension de la machine (mm)	
Longueur / Largeur / Hauteur (mm)	1.740 / 1.479,5 / 1.200
Puissance connectée (kW)	2,0
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Poids (kg)	Environs 415
Accessoires spécifiques	En option

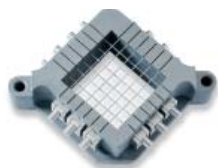


Aperçu de vos avantages :

- Haute performance de coupe grâce à une longue chambre de coupe (550 mm)
- Flexibilité et grande puissance grâce au choix entre la découpe continue ou cadencée et à la possibilité de réglage individuel de la vitesse de rotation du couteau
- Compression optimale des produits grâce à une précompression automatique (système AVS breveté)
- Système de commande ergonomique à une main pour la fermeture des chambres de pré-remplissage
- Jusqu'à 50 programmes de coupe
- Le système hydraulique dynamique DHS breveté réduit la charge calorifique de la machine. Il économise de l'énergie et prolonge la longévité des produits à trancher. La réduction de l'usure dans la machine grâce à ce système est en outre prouvée.



La performance peut être accrue avec la lame double.



La grille à fromage est une condition requise pour la coupe précise et régulière des dés de fromage.



L'accessoire pour la coupe de pommes de terre en tranches fines ou la râpe destinée au râpage du fromage par exemple, accroît votre flexibilité.

www.treif.com/france

SIEGE SOCIAL:

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

NOTRE FILIALE:

TREIF S.A.R.L.
22, rue des Tuileries
F-67460 Souffelweyersheim
Tel. +33 3 8818 4018
Fax +33 3 8818 4019
E-Mail: info-france@treif.com

TREIF USA Inc.
230 Long Hill Cross Road
USA-Shelton CT 06484
Tel. +1 203 929 9930
Fax +1 203 929 9949
E-Mail: treifusa@treif.com

TREIF U.K. Ltd.
4 Europa Park
Croft Way Eastways
GB-Witham Essex CM 8 2FN
Tel. +44 1376 504060
Fax +44 1376 504070
E-Mail: info@treif.co.uk

TREIF en Belgique
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax +32 53 789666
E-Mail: jo.luypaert@treif.com

TREIF China
TREIF Maschinenbau GmbH
Room 212, No. 188 Zhangyang Rd.
PRC-Shanghai, 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com