



Des dés de fromage parfaits pour les personnes sensibles aux prix : la CASEUS basic



La CASEUS basic est équipée de série avec des vérins hygiéniques, ce qui empêche la pénétration d'huile hydraulique dans la chambre de coupe.



La CASEUS basic fournit toujours une excellente image de coupe.



Quasiment aucune rognure ou de trop petits dés grâce à la technique de coupe sensorielle (en option).



La CASEUS basic traite toutes les sortes de fromages : le gouda, l'emmental ou la mozzarella.



Les grilles fromagères à matrices sont spécialement conçues pour la découpe du fromage.



La machine peut être ajustée aux différentes consistances de fromages.

La cubeuse CASEUS basic est taillée sur mesure pour faire face aux besoins de la découpe de produits fromagers jusque dans les moindres détails.



Canal de nettoyage pour un meilleur écoulement des liquides, par exemple de l'eau de rinçage.



Des découpes sont possibles entre 1 et 50 mm.

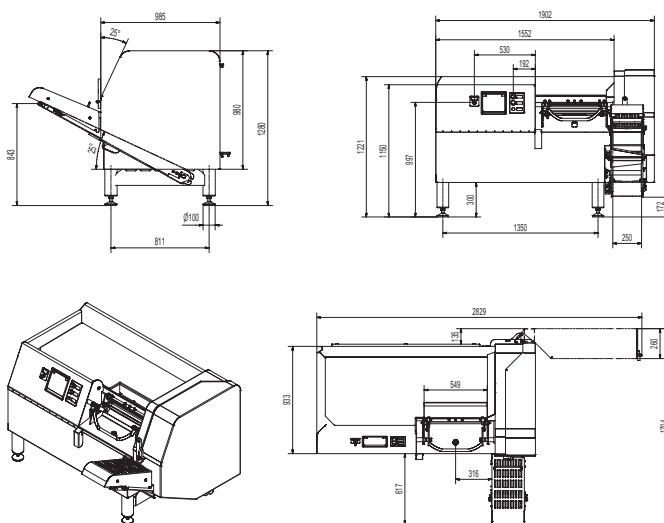
Le fromage peut être râpé et coupé en dés ou en lamelles. La spécialiste du fromage CASEUS basic atteint des cadences de coupe jusqu'à 2,0 t/h (valeur maximale théorique). Le chargement de la machine est réalisé manuellement. Des découpes jusqu'à des épaisseurs de 50 mm sont possibles.

CASEUS basic – l'économe en énergie

Parallèlement à l'excellente qualité de coupe, la régulation automatique de la pression d'avance contribue à une économie d'énergie. Selon l'application, une pression bien moins importante que celle utilisée sur les systèmes conventionnels est nécessaire pour la même vitesse d'avance.

Indications techniques:

Rendement t/h (valeur maximale théorique)	2,0
Longueur max. de coupe (mm)	1-50
Vitesse de coupe max. (tr/min)	300
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur/Largeur/Hauteur (mm)	1.902/1.731/1.280
Puissance connectée (kW)	4,7
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60
Poids (kg)	670
Accessoires spécifiques	En option



La CASEUS basic peut également être équipée d'une balance.



En cas de détérioration, la chambre de chargement peut à tout moment être renouvelée ou remplacée.



Le chariot d'accessoires permet également de faciliter le rangement (en option).

Aperçu de vos avantages :

- Une qualité de coupe très bonne grâce à la régulation automatique de l'avance : réglage de la machine en fonction des différentes consistances du fromage
- Sécurité de process et hygiène garanties : le tampon d'avance étanchéifie la chambre de coupe quasiment à 100 % et réduit ainsi la formation de restes de fromage
- Des râcleurs spéciaux garantissent un tapis d'évacuation toujours propre
- Découpe de portions exactes en dés et en lamelles / unités d'emballage d'un poids prédéfini (en option)
- Système de commande ergonomique à une main pour la fermeture des chambres de pré-remplissage
- Une solution particulièrement rentable pour une qualité de coupe parfaite dans une classe de performance moyenne

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.luybaert@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