



Slicer DIVIDER orbital avec couteau planétaire: pour une entrée rentable sur le marché du slicing



La DIVIDER orbital est équipée de série de la technologie du couteau planétaire.



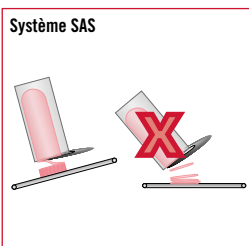
La DIVIDER orbital atteint une présentation de produit toujours attrayante.



La griffe à succion brevetée (en option) maintient les produits tendres comme les saucisses de manière fiable et contribue ainsi à une plus grande sécurité dans la production et produit un talon minimum.



La DIVIDER orbital dépose proprement le produit tranché en éventail.



Système SAS

Dépose de produit optimale grâce au procédé SAS unique au monde (brevet TREIF).



L'épaisseur de coupe est comprise entre 0,5 et 25 mm.

Le DIVIDER orbital est la solution optimale pour tous ceux qui recherchent un slicer compact et flexible – par ex. pour la 1^{ère} étape vers le tranchage – et ne souhaitent pas renoncer à la performance. Le slicer offre la possibilité de trancher un grand nombre de produits avec son couteau planétaire sans transformation mécanique quelconque. La machine atteint une présentation de produit attrayante grâce au système SAS unique au monde combinée avec la technologie de couteau planétaire d'un des derniers brevets TREIF.



Un prolongement du tapis est disponible en option.



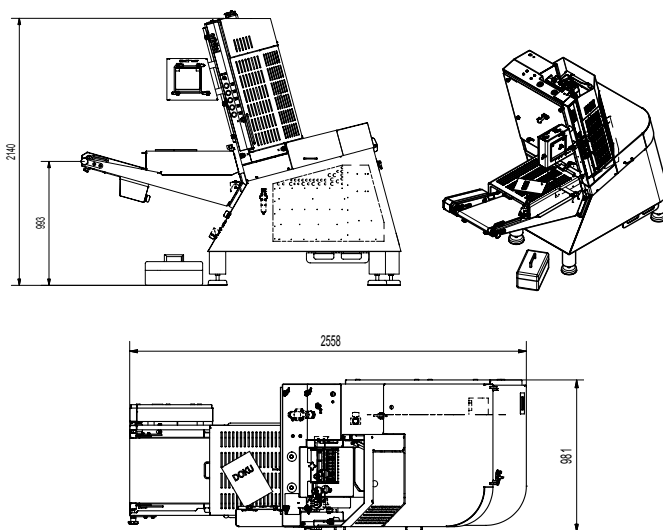
Jusqu'à 1 200 découpes par minute sont possibles (valeur maximale théorique).

Couteau planétaire de série

La DIVIDER orbital est équipée d'un couteau planétaire. TREIF est ainsi le seul fabricant de slicers qui propose un couteau planétaire, mais également la technologie du couteau-faucille dans cette gamme de machines.

Indications techniques:

Epaisseur de coup (mm)	0,5–25
Nombre de coupes max./min. (valeur maximale théorique)	1.200
Longueur max. de chargement (mm)	850
Section de chargement (l x L) (mm)	280 x 160
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur avec le tapis / Largeur	2.558 / 981
Hauteur de transport / de travail	1.900 / 2.140
Puissance connectée (kW)	4,8
Poids (kg)	Environs 620
Accessoires spécifiques	En option



Différentes solutions de chaînes sont possibles, ici avec la balance de contrôle (check weigher).



Grâce à différents modules d'extension, votre slicer grandit avec les exigences liées aux tâches à réaliser.



Le cadre de coupe peut être retiré en quelques gestes seulement.

Aperçu de vos avantages :

- Optimale pour l'entrée sur le marché des slicers
- Dépose parfaite grâce au procédé SAS combiné à la technologie du couteau planétaire (un des derniers brevets TREIF !)
- De nombreux produits – un équipement : changement de produit sans aucune transformation
- Pas de « formation de rognures » suite aux coupes à vide, pas de « temps mort » grâce à une découpe en tranches continue
- Rallongement du tapis pour le raccordement à la machine d'emballage (en option)
- Entraînement du couteau par courroie trapézoïdale : en cas de panne, la courroie peut être rapidement remplacée par une personne formée ou le mécanicien de l'entreprise

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