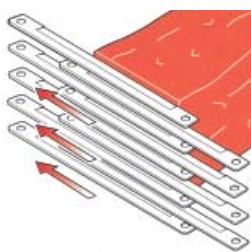




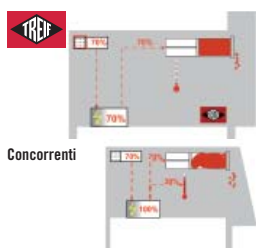
FELIX: specialista di cubettatura



Sistema di taglio a griglie contrapposte per tutte le applicazioni, in particolar modo per i prodotti delicati che necessitano di una minor pressione.



La ridottissima distanza tra la griglia e il coltello garantisce risultati eccellenti, con geometrie nette senza sbavature di prodotto.



Grazie al sistema brevettato DHS il prodotto tagliato mantiene la propria freschezza più a lungo: la macchina lavora ad una temperatura di processo più bassa, limitando la proliferazione di batteri.



Varie tipologie di prodotti quali formaggio, ravanelli, carote, cavolfiori, possono essere grattugiati più o meno finemente.



Il sistema di taglio si rifasa automaticamente ad ogni accensione della macchina.



Strisce di carne per la preparazione di insalate, tagliate da FELIX.

La compatta cubettrice TREIF consente un'ampia varietà di applicazioni: prodotti cubettati, a strisce, grattugiati e tagliati a julienne.

L'ampia camera di taglio (96 x 96 x 300 mm) facilita il carico del prodotto senza necessità di pre-taglio.



Il coperchio della camera di taglio dispone di guide ricurve che consentono all'operatore di richiuderlo con una sola mano.



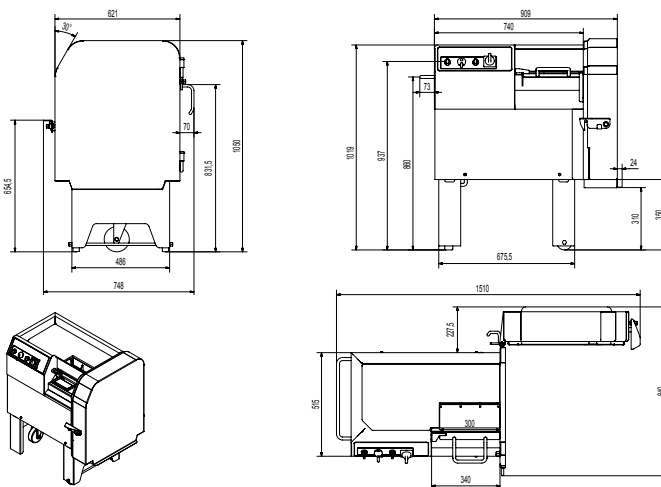
Julienne di cetrioli: un'altra applicazione possibile con FELIX.

Numerosi accessori per un'ampia varietà di applicazioni

Prodotti quali carne, salsiccia, pancetta, e prosciutto possono essere cubettati altrettanto facilmente come i vegetali, il formaggio, la frutta e il pesce.

Specifiche tecniche:

Max prestazione t/h (Valore teorico massimo)	0,8
Lunghezza di taglio (mm)	0,5–32
Dimensioni (mm)	
L/W/H (mm)	909 / 748 / 1.050
Potenza (kW)	1,0
Sezioni griglie di taglio (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Peso (kg)	Ca. 173
Accessori per prodotti specifici	Su richiesta



La capacità produttiva può essere incrementata con l'ausilio di un doppio coltello di taglio.



E' disponibile una speciale griglia per formaggio, necessaria per la lavorazione del cubettato con tagli netti e precisi.



Disco grattugia. Altri accessori, quali coltelli per la lavorazione delle patate a fette sottili oppure per il formaggio grattugiato ne aumentano le potenzialità.

I benefici a colpo d'occhio:

- Ampia gamma di accessori e optional
- Pre-taglio non più necessario grazie all'ampia camera di carico del prodotto
- Ottima compattezza del prodotto con il sistema automatico di pre-compressione
- Le dimensioni e le caratteristiche di questa cubettrice la rendono particolarmente adatta alle esigenze di piccole realtà produttive
- Lavorazioni di prodotti delicati sono possibili grazie alla tecnologia di taglio a lame contrapposte, che riducono la pressione di spinta del prodotto sulla griglia
- Il sistema „click&go“ consente una facile e rapida esecuzione delle operazioni di smontaggio e rimontaggio della griglia, per manutenzione e lavaggio

www.treif.com/italy

SEDE CENTRALE:

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

LE NOSTRE SEDI:

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 in Belgio
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