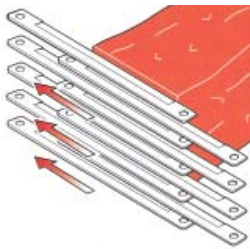




FELIX: нарезка будто рукою мастера



Технология двойного хода: чтобы нарезка чувствительных продуктов производилась бережно, а точность формы сохранялась.



Стригущий рез: минимальное расстояние между режущей решеткой и отрезным ножом, превосходное качество и минимирование „гуляшных цепочек“.



Благодаря запатентованной системе DHS (динамическая гидр. система, снижается тепловыделение машины, замедляется рост бактерий).



Можно грубо или тонко натирать различные продукты, например, сыр, редьку, морковь или салат из капусты.



После включения машины сцепление с приводом осуществляется автоматически.



Салат с колбасой, нарезанный с помощью FELIX.

Благодаря компактному устройству для нарезки кубиками и брусками открывается широкий спектр возможностей нарезки и натирания.



Режущая заслонка совершает криволинейное движение. Только таким образом достигается практичное обслуживание одной рукой.



FELIX может резать на ломтики также огурцы.

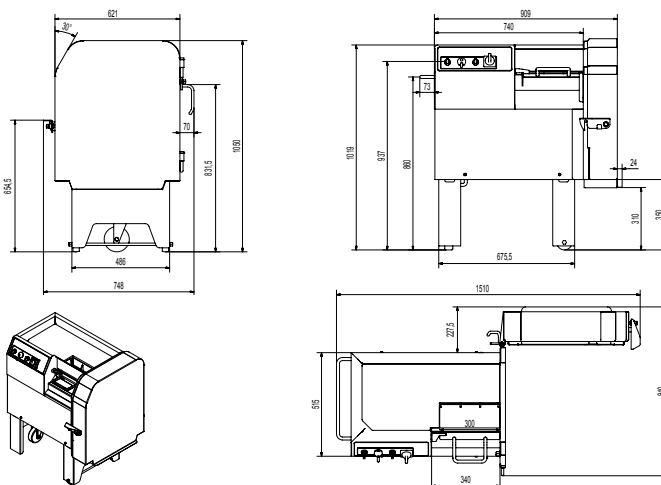
Вместительная резальная камера (96 x 96 x 300 мм, В x Ш x Д) дает возможность удобно загружать продукт без утомительной предварительной подрезки.

Широкий выбор принадлежностей предоставляет многогранные возможности

Мясо, колбасу, сало и ветчину можно резать столь же успешно, как и овощи, сыр, фрукты или рыбу.

Технические характеристики:

Макс. производительность в т/ч (в зависимости от вида продукта и области применения)	0,8
Макс. длина отрезки (мм)	0,5–32
Габаритные размеры корпуса (мм)	
Длина / ширина / высота (мм)	909 / 748 / 1.050
Потребляемая мощность (кВт)	1,0
Комплекты решеток (мм)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Вес (кг)	около 173
Принадлежности для конкретных продуктов	опционально



С помощью двойного ножа можно повысить производительность.



Решетка сырорезки - необходимое условие получения точных по размеру и правильных по форме сырных кубиков.



Вам прибавят гибкости принадлежности для нарезки картофеля ломтиками или, натирания сыра.

Основные достоинства:

- Многогранные возможности применения
- Отпадает трудоемкая подрезка продуктов благодаря вместительной резальной камере
- Оптимальное сжатие продукта благодаря автоматическому предварительному уплотнению
- Компактность и рациональное использование пространства и, вместе с тем, идеальное соответствие потребностям небольших предприятий
- Бережное резание чувствительных продуктов за счет технологии двойного хода: машина предоставляет возможность использовать двойную длину отрезки при малом усилии резания
- Система быстрой замены режущих решеток „Steck & Weg“ („Вставил - и готово“) для мгновенной смены режущих решеток для переоснастки или чистки

www.treif.com/russia

ШТАБ-КВАРТИРА:

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
тел. +49 2685 944 0
факс +49 2685 1025
e-Mail: info@treif.com

ОТДЕЛЕНИЯ ФИРМЫ:

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

TREIF USA Inc.
230 Long Hill Cross Road
USA-Shelton CT 06484
тел. +1 203 929 9930
факс +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
тел. +44 1376 504060
факс +44 1376 504070
e-Mail: info@treif.co.uk

TREIF в Бельгии
Villalaan 21
B-9320 Aalst
тел. +32 53 770813
факс + 32 53 789666
e-Mail: jo.luypaert@treif.com

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