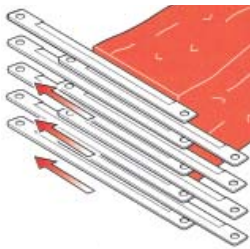




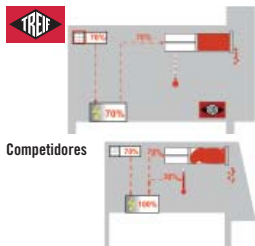
FLEXON: Tan múltiple como los deseos de sus clientes



La tecnología de doble carrera: Para que los productos sensibles se corten de forma cuidadosa y en la forma exacta, la rejilla de doble carrera pone a disposición una longitud de corte doble con presión de corte más reducida.



Corte de tijeras: la distancia mínima entre cuchilla de rejilla y de corte se ocupa de resultados de corte excelentes y evita el que se formen las denominadas "cadenas de estofado".



Por el DHS patentado (Sistema Dinámico de Hidráulica) se prolonga la durabilidad de los productos de corte (desarrollo de calor más reducido de la máquina, creación de bacterias más reducido).



Productos diferentes podrán ser rallados de forma basta o fina, por ejemplo, queso, rábano, zanahorias o ensalada de col.



Después de conectar la máquina se produce automáticamente el acoplamiento de accionamiento.



Una tarea clásica del FLEXON: Cortar carne de cerdo para tajadillas.

Con el FLEXON podrán cubrirse múltiples necesidades en empresas de confección y medianas, así como en cocinas grandes.



El desplazador separador se mueve con un movimiento de curva. Sólo con ello se hace posible el manejo práctico con una mano.



El FLEXON es de múltiple uso y, por ejemplo, corta también pepinos.

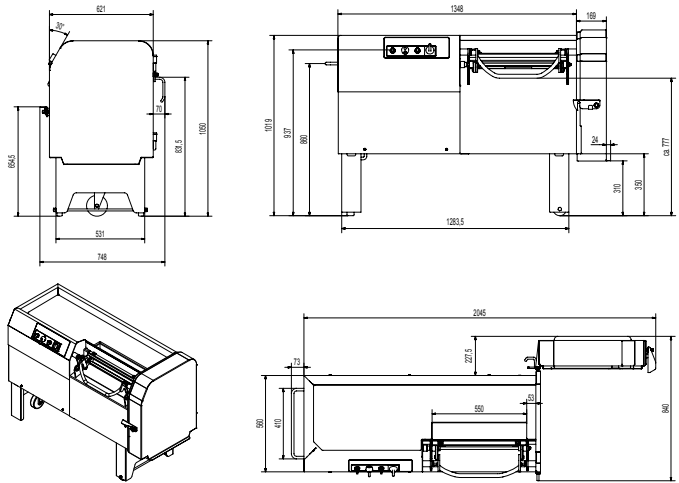
Carne, embutido y queso pueden cortarse en cubitos y tiras, pero, por ejemplo, también rallarse el queso o cortar en lonchas patatas y pepinos. La máquina confecciona mercancía con una longitud de hasta 550 mm y, según el producto y aplicación, consigue en una hora un rendimiento de hasta 1.400 Kg.

FLEXON se lo pone fácil al operario

El sistema de manejo con una mano es ergonómico para cerrar la cámara de relleno previo. El operario podrá accionar con una mano el estribo de cierre para llevar hacia adelante el desplazador separador.

Datos técnicos:

Rendimiento máximo en t/h (dependiendo del producto y aplicación)	1,4
Longitud de corte máxima (mm)	0,5-32
Dimensiones de carcasa (mm)	
Largo/Ancho/Alto (mm)	1.517/748/1.050
Potencia de conexión (Kw)	1,2
Juegos de rejilla (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48
Peso (kg)	230
Accesorios específicos del producto	Opcional



Con la cuchilla doble podrá aumentarse la capacidad de rendimiento.



La rejilla es una condición previa para cubitos de queso precisos, adaptados a la forma.



Disco de rallar: Los accesorios para cortar patatas en lonchas finas o rallar, por ejemplo queso, aumentarán su flexibilidad.

Sus utilidades en una ojeada:

- Control de mando manual
- Alto rendimiento de corte por cámara de corte larga con 550 mm / Corte transversal de rejilla 96 x 96 mm (ancho x alto)
- Compresión óptima del producto por prensado automático previo
- Sistema ergonómico de manejo con una mano para cerrar la cámara de relleno previo
- Flexibilidad por selección entre corte continuo y paso a paso
- Consecuentemente ergonómico también en la limpieza
- El DHS patentado (Sistema Dinámico de Hidráulica) reduce la carga de calor de la máquina. Esto ahorra energía y prolonga la durabilidad de los productos a cortar. Adicionalmente se reduce probablemente el desgaste en la máquina.

www.treif.com/spain

SEDE CENTRAL:

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

DIRECCIONES:

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 Bélgica
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