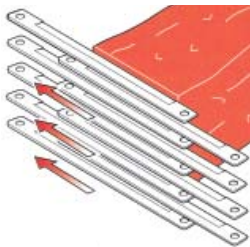




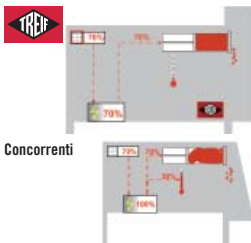
FLEXON: la versatilità come requisito del cliente



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.



Carne tagliata a strisce, una tipica applicazione di FLEXON.

FLEXON è utilizzata per un'ampia varietà di applicazioni ed è stata progettata per soddisfare le esigenze del catering e delle piccole e medie aziende di produzione.



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 FLEXON.

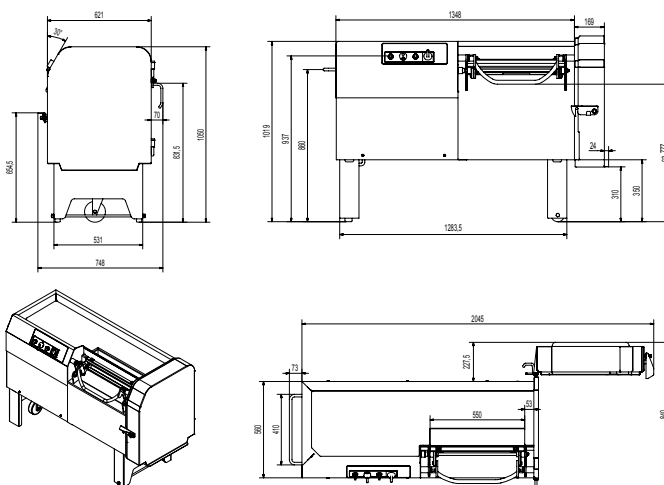
Prodotti quali carne, salsiccia e formaggio possono essere cubettati, tagliati a strisce, grattugiati oppure tagliati a julienne come le patate e i cetrioli. La macchina dispone di una camera di taglio di 550 mm di lunghezza e può raggiungere una capacità produttiva di 1400 kg/h (Valore teorico massimo).

FLEXON, cubettatrice di facile utilizzo

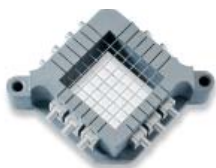
Ergonomica, di facile utilizzo, agevola le operazioni di carico, chiusura della camera di taglio e azionamento della macchina con una sola mano.

Specifiche tecniche:

Max prestazione t/h (Valore teorico massimo)	1,4
Lunghezza di taglio (mm)	0,5–32 (avanzamento spintore)
Dimensioni (mm)	
L/W/H (mm)	1.517/748/1.050
Potenza (kW)	1,2
Sezioni griglie di taglio (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48
Peso (kg)	230
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:

- Funzionamento manuale
- Alte prestazioni di taglio grazie alla voluminosa camera di 550 x 96 x 96 mm
- Ottima compattezza del prodotto con il sistema automatico di pre-compressione (AVS)
- Macchina ergonomica, con sistema di chiusura della camera di taglio ad una mano da parte dell'operatore
- Massima flessibilità e prestazioni grazie alle opzioni di taglio in continuo e a passo
- Ergonomica anche nelle operazioni di sanificazione
- Il sistema brevettato DHS riduce la temperatura di processo con beneficio per il consumo energetico e per una più lunga durata della freschezza del prodotto, oltre ad una riduzione dell'usura della macchina e del rischio di rotture.

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