

JAGUAR: Für einen professionellen Start in neue Märkte



Ein Blick in den Messerkasten zeigt, ein dünnes Messer mit einem exakten Schnitt.



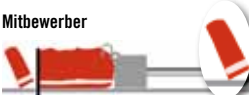
Stielkoteletts zu schneiden ist ein „Kinderspiel“ für den kraftvollen JAGUAR.



Gleichmäßiges Schnittbild dank DVS (Dynamisches Vorschub-System).



Rumpsteak – eines von zahlreichen Produkten, die sich mit dem flexiblen Portionenschneider schneiden lassen.



Mitbewerber



Einfachste Bedienung.



Schweinebauch gehört zum „Standard-Repertoire“ der Maschine.

Der Scheiben- und Portionenschneider JAGUAR zeichnet sich durch eine einfache Form, hohe Funktionalität und Bedienungssicherheit aus.



Der intelligente Greifer erkennt, welche Stellen des Schneidguts härter (d.h. knochenhaltig) sind. Hier liegt der Greifer nur auf. Die übrigen Haken halten das Fleisch fest gepackt.



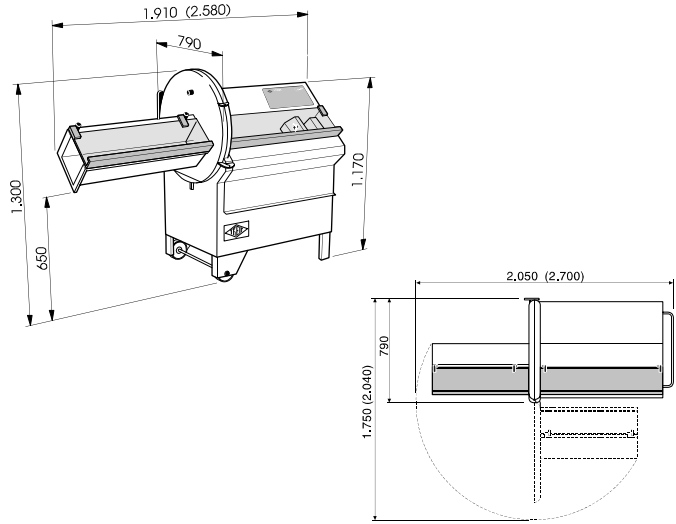
Bis zu 180 Scheiben/Min. schafft der JAGUAR. Es gibt ihn in den Varianten 700 und 1.100. Die Zahlen stehen für die max. Einlegelänge in mm.

Mit seiner hohen Leistung und Vielfalt an Schneidleistungen wird er im Fleischerhandwerk, Großküchen, in der Industrie, in Supermärkten und in Großflächensupermärkten eingesetzt.

JAGUAR und seine Möglichkeiten

Er bietet die Möglichkeit, neben knochenhaltigen Produkten, auch knochenlose Produkte zu schneiden. Die Produkte werden gekühlt oder gefroren bei bis -4 °C geschnitten.

Technische Daten:	JAGUAR 700	JAGUAR 1100
Abschnittlänge (mm)	0,5–30	0,5–30
Max. Abschnitte/Min.	180	180
Einlegequerschnitt B x H (mm)	200 x 190	200 x 190
Max. Einlegelänge (mm)	700	1.100
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge/Breite/Höhe (mm)	1.910/790/1.300	2.580/790/1.300
Anschlusswert (kW)	2,6	2,6
Anwendungen	Bis -4 °C	Bis -4 °C
Gewicht (kg)	204	221
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



Der Multizahngreifer ermöglicht beste Produktfrierung bei knochenlosen Produkten (optional).



Das Reststück wirft der Schneidguthalter nach dem Schneiden automatisch aus.



Sichelmesser für verschiedene Anwendungen optional erhältlich (glattes oder verzahntes Messer).

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Einstieg in neue Märkte mit dem kleinsten, aber enorm leistungsstarken Portionenschnneider von TREIF
- Kraftvolles Portionieren knochenloser und knochenhaltiger Produkte: bis zu 180 Scheiben/Minute
- Leistungsstarkes und zugleich präzises Portionieren, z. B. von Koteletts, Steaks, Schnitzel und vielem mehr in gekühltem oder bis -4 °C gefrorenem Zustand (je nach Produkt und Anwendungen auch tiefer gefrorene Produkte)
- Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen durch Labyrinthführung
- Präzisions-Sichelmesser
- Intelligenter Schneidguthalter

www.treif.de

HAUPTSITZ:

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

UNSERE STANDORTE:

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 Belgien
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax +32 53 789666
E-Mail: jo.luypaert@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