

JAGUAR: Para un inicio profesional en nuevos mercados



Una mirada en la caja de cuchillas muestra una cuchilla delgada con un corte exacto.



Cortar chuletas con hueso es un "juego de niños" para el vigoroso JAGUAR.

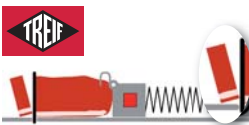
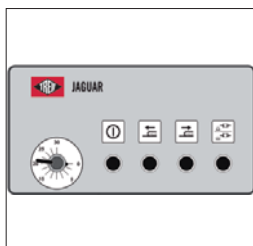
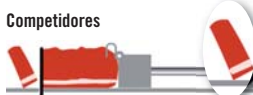


Imagen seccional uniforme gracias a DVS (Sistema de Avance Dinámico).



Filete de cadera – uno de los numerosos productos que pueden filetearse con el cortador de porciones flexible.



Manejo facilísimo.



Tripa de cerdo pertenece al "repertorio estándar" de la máquina.



El cortador de lonchas y porciones JAGUAR se caracteriza por una forma simple, alta funcionalidad y seguridad en el manejo.



El agarradero inteligente reconoce qué puntos del producto a cortar son más duros (o sea, con contenido de hueso). Aquí solamente está abierta la agarradera. Los demás ganchos mantienen la carne firmemente sujeta.



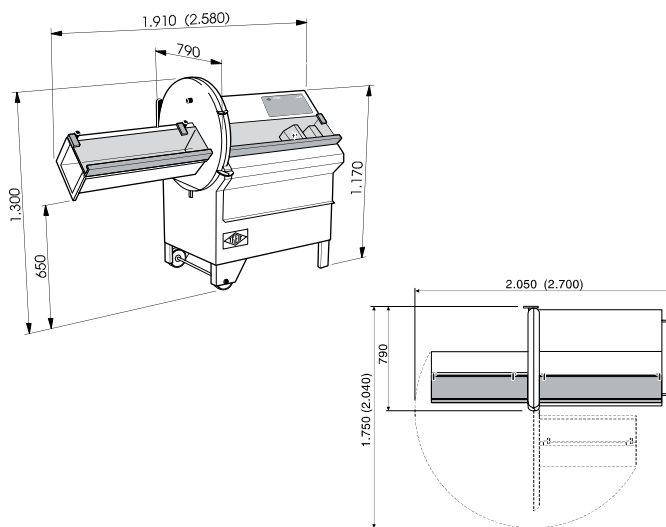
JAGUAR consigue 180 lonchas/min. Éste existe en las variantes 700 y 1.100. Las cifras indican la longitud de colocación máxima en mm.

Con su elevado rendimiento y variedad en rendimientos de corte, éste se utiliza en las carnicerías, cocinas grandes, en la industria, en supermercados y en supermercados de grandes superficies.

JAGUAR y sus posibilidades

Éste ofrece sus posibilidades de cortar junto a productos con contenido de huesos, también productos sin huesos. Los productos se cortan enfriados o congelados hasta -4 °C.

Datos técnicos:	JAGUAR 700	JAGUAR 1100
Longitud de corte (mm)	0,5–30	0,5–30
Cortes máx./min. (dependiendo del producto y aplicación)	180	180
Sección transversal de colocación ancho x alto (mm)	200 x 190	200 x 190
Long. de colocación máx (mm)	700	1.100
Dimensiones de carcasa (mm)		
Largo/Ancho/Alto (mm)	1.910/790/1.300	2.580/790/1.300
Potencia de conexión (kW)	2,6	2,6
Aplicaciones	Hasta -4 °C	Hasta -4 °C
Peso (kg)	204	221
Accesorios específicos	Opcional	Opcional



La agarradera de multi-dientes posibilita la mejor sujeción de productos sin huesos (opcional).



El sujetador del producto a cortar arroja automáticamente el pedazo restante después de los cortes.



La cuchilla en forma de hoz para diferentes aplicaciones se puede obtener de forma opcional (cuchilla lisa o dentada).

Sus utilidades en una ojeada:

- Introducción en nuevos mercados con el cortador de porciones más pequeño de TREIF, pero enormemente fuerte en su rendimiento
- Fuerte división en porciones de productos sin y con huesos: hasta 180 lonchas/minuto (dependiendo del producto y aplicación)
- División en porciones de gran rendimiento y al mismo tiempo preciso, por ejemplo, de chuletas, filetes, escalopes y muchos otros más, en estado frío o congelado hasta -4 °C (dependiendo del producto y aplicaciones también en congelado de productos aún más profundo)
- Cumplimiento de las exigencias de higiene más elevadas por guía de laberinto
- Cuchilla de precisión en forma de hoz
- Agarradero inteligente del producto a cortar

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