

Kennt Ihre Bacon-Ware bald besser als Sie selbst: LION bacon



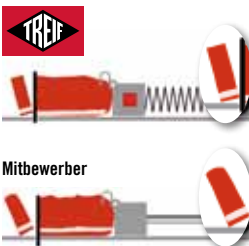
Die horizontale Kammer ermöglicht, dass die Scheiben gerade auf das Förderband gelangen.



Der Greifer ermöglicht das Greifen von Produkten von bis zu 270 mm.

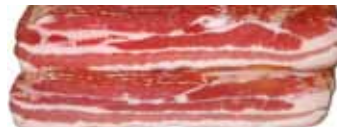


Das Messer arbeitet bis zu einer Geschwindigkeit von bis zu 300 Umdrehungen/Minute.



Das Dynamische Vorschubsystem (serienmäßig) garantiert gleichmäßige Scheibenstärken und ein sauberes Schnittbild.

Mitbewerber



Der LION bacon schneidet sogar Ware mit bis zu -17°C (abhängig von Produkt und Anwendung).



Die Maschine ist eine ideale Alternative zu einem Hochleistungs-Baconslicer.



Die Scheiben können kontinuierlich oder in Paketen z.B. von zehn Scheiben gefächert werden.



Die Maschine ist so angelegt, dass Produkte auch übereinander eingelegt und geschnitten werden können.



Ein Portionenschneider, der nach dem benannt ist, was er perfekt beherrscht: der LION bacon.

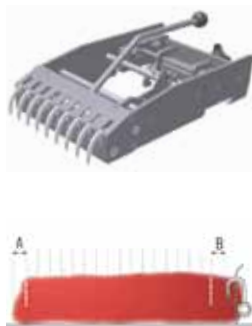
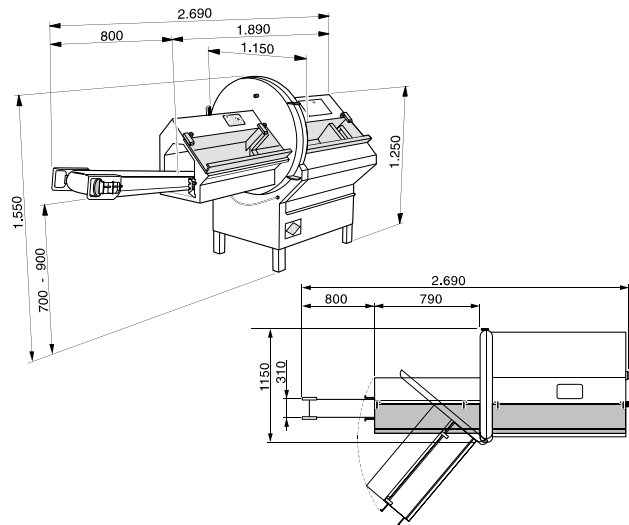
Ob gefroren, roh, gekocht oder geräuchert, ob mit Schwarte oder ohne – beim Schneiden von Bacon (je nach Produkt bis zu -17°C) setzt die Maschine Maßstäbe.

Dank der Bacon-spezifischen Konstruktion können sogar zwei Produkte übereinander in die breite Kammer eingelegt und präzise aufgeschnitten werden.

LION bacon in zwei Versionen

Der LION bacon ist in der Version FB und EB erhältlich. Der LION EB bacon verfügt über eine elektronische Steuerung, mit deren Hilfe z.B. das Reststück auf ein Minimum reduziert wird.

Technische Daten:	LION FB bacon	LION EB bacon
Abschnittlänge (mm)	0,5–70	0,5–250
Max. Abschnitte/Min.	300	300
Einlegequerschnitt BxH (mm)	270 x 108	270 x 108
Max. Einlegelänge (mm)	700	700
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge/Breite/Höhe (mm)	2.690/1.150/1.550	2.690/1.150/1.550
Anschlusswert (kW)	3,3	3,4
Anwendungen produktabhängig	Bis -17 °C	Bis -17 °C
Gewicht (kg)	409	409
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



LION bacon Greifer

Der LION EB bacon kann das Schneidgut in mehrere Bereiche aufteilen, so dass alle Scheiben annähernd das gleiche Gewicht erhalten.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Optisch ansprechendes Abfächern von Bacon (geräucherter, gesalzener Bauch) als Alternative zu Hochleistungs-Baconslicern
- Kontinuierlich Fächern und Gruppierbildung (EB)
- Lieferbar als Bandmaschine
- Einlegeschacht wird in der eigentlichen Kammer fixiert
- Produkthalter ist auf Bacon-/Bauch-Anwendung optimiert (flach und breit)
- Das Austrageband wird in der Höhe auf das Niveau der Schneidkammer angepasst
- Rückfahrweg-Begrenzung (serienmäßig)

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.
50 Waterview Drive, Suite 130
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 Belgium
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