

Elle connaît bientôt vos produits de lard mieux que vous-même : la LION bacon



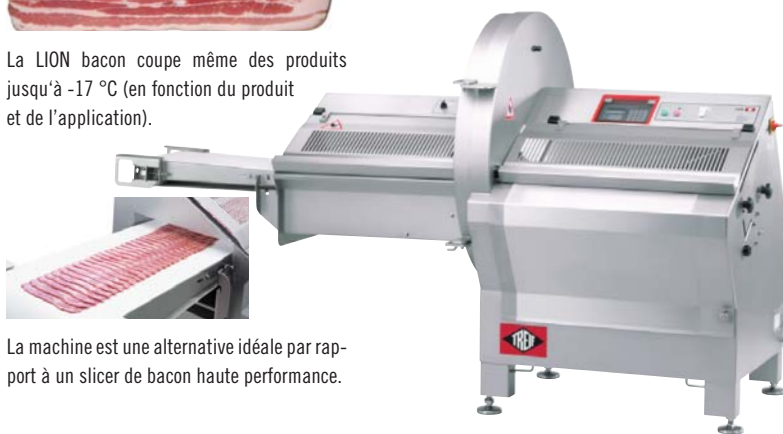
La chambre horizontale permet aux tranches d'accéder au tapis convoyeur en ligne.



La LION bacon coupe même des produits jusqu'à -17 °C (en fonction du produit et de l'application).



La griffe permet la saisie des produits jusqu'à 270 mm.



La machine est une alternative idéale par rapport à un slicer de bacon haute performance.

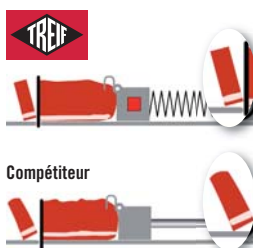


Le couteau travaille à une vitesse atteignant les 300 tr/min.



Les tranches peuvent être déposées de façon décalé en continu soit décalé en paquets, par exemple en paquets de 10 tranches.

Un portionneur qui fait honneur à son nom dans un domaine qu'il maîtrise à la perfection : la LION bacon.



Le système d'avance dynamique (de série) garantit des épaisseurs de tranches uniformes et une qualité de coupe nette.



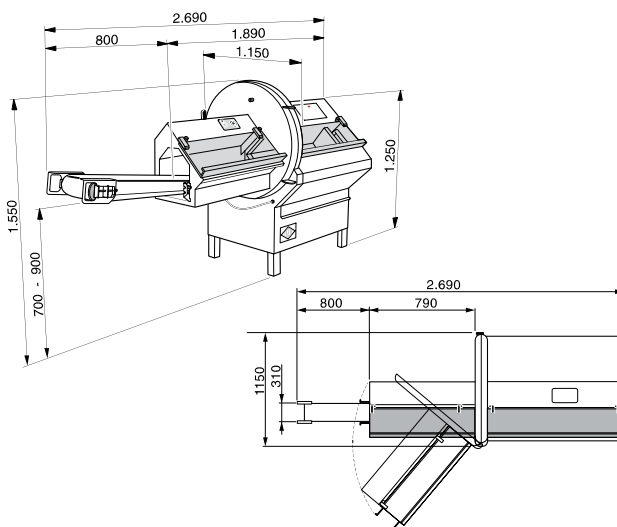
La machine est conçue de telle manière que les produits peuvent être empilés et coupés.

Qu'il soit congelé, cru, cuit ou fumé, avec ou sans la couenne – la machine pose des références en matière de découpe du lard (selon le produit jusqu'à -17 °C). Grâce à la construction spécifique pour le lard, jusqu'à deux produits peuvent être déposés empilés dans la large chambre et être découpés avec précision.

LION bacon en deux versions

La LION bacon est disponible en version FB et EB. La LION EB bacon dispose d'une commande électronique grâce à laquelle le talon est par exemple réduit au minimum.

Indications techniques:	LION bacon FB	LION bacon EB
Longueur maximale de coupe	0,5–70	0,5–250
Nombre de coupes max./min	300	300
Section de chargement (lxL) (mm)	270 x 108	270 x 108
Longueur max. de chargement (mm)	700	700
Dimensions de la machine (mm)		
Longueur/Largeur/Hauteur (mm)	2.690/1.150/1.550	2.690/1.150/1.550
Puissance connectée (kW)	3,3	3,4
Applications (en fonction du produit)	Jusqu'à -17 °C	Jusqu'à -17 °C
Poids (kg)	409	409
Accessoires spécifiques	En option	En option



Griffe LION bacon



La LION EB bacon peut répartir le produit à trancher en plusieurs zones, ce qui permet d'obtenir un poids quasiment identique pour toutes les tranches.

Aperçu de vos avantages :

- Dépose décalée attrayante du lard (fumé, poitrine salée) comme alternative aux slicers de bacon haute performance
- Dépose décalée et dépose par paquets (EB)
- Disponible comme machine avec tapis
- Le compartiment de chargement est fixé dans la propre chambre
- Le support de produit est optimisé pour les applications avec du bacon/de la poitrine (plat et large)
- Le tapis d'évacuation est adapté en hauteur au niveau de la chambre de coupe
- Retour limité de la griffe (de série)

www.treif.com/france

SIEGE SOCIAL:

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

NOTRE FILIALE:

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 Belgique
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