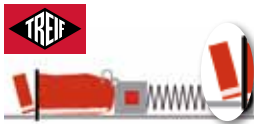
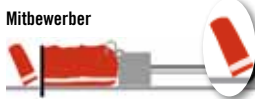




LION: Die perfekte Umsetzung von Energie in Leistung



Exaktes Schnittbild durch das Dynamische Vorschub System (DVS).



Mitbewerber



Vielseitigkeit ist das Markenzeichen des LION.



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



Ob mit oder ohne Knochen – der Portionenschnneider schneidet alle Produkte präzise und sauber auf.



LION 700 F



Der intelligente Schneidguthalter kann beim Greifen des Produktes zwischen Fleisch und Knochen unterscheiden.



Die Schneidleistung des LION liegt bei 400 Scheiben/Minute.

Der Scheiben- und Portionenschnneider LION bietet mit 400 Abschnitte pro Minute und einer großen Einlegekammer von 350 x 240 mm (B x H) viel Leistung und Platz für zahlreiche Schneidanwendungen.



Noppenblech: Zwischen den Noppen entsteht ein Luftpolster, auf welchem das Produkt widerstandslos zum Messer geführt wird.



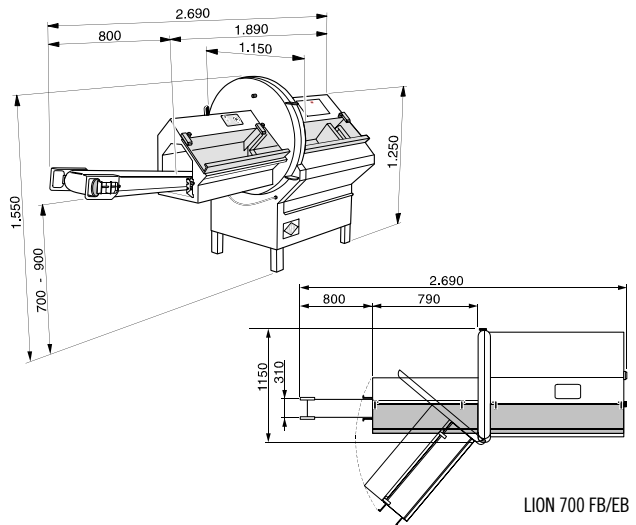
Von Koteletts bis zu Käse-Produkten reicht das Schneid-Spektrum des LION.

Er ergänzt das Programm der Scheiben- und Portionenschnneider um eine weitere, größere Maschinenvariante, die speziell die Zielgruppen Supermärkte und Industrie anspricht.

Vielfältiger Einsatz des LIONs

Mit dem LION können knochenhaltige oder knochenlose Produkte zugeschnitten werden, z. B. Bacon, Schweinebauch, Nackensteaks, Kotelett, Rindfleischsteaks, Rouladen oder Käseprodukte.

Technische Daten:	LION F/FB	LION E/EB
Abschnittlänge (mm)	0,5–70	0,5–250
Max. Abschnitte/Min.	400	400
Einlegequerschnitt B x H (mm)	350 x 240	350 x 240
Max. Einlegelänge (mm)	700	700
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge/Breite/Höhe ohne Band (mm)	1.890/1.150/1.550	1.890/1.150/1.550
Länge/Breite/Höhe mit Band (mm)	2.690/1.150/1.550	2.690/1.150/1.550
Anschlusswert (kW)	3,4/3,5	3,4/3,5
Anwendungen	Bis -4 °C	Bis -4 °C
Gewicht ohne Band (kg)	320	320
Gewicht mit Band (kg)	409	409
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



Messer für verschiedene Anwendungen optional erhältlich (Doppel-, Cordonbleu-, Wellenschnitt-, Käse-, Wurst-Messer).



Die Reststückauflösung sorgt dafür, dass das Schneidgut bis zum Reststück in gleich starke Scheiben geschnitten wird, die letzte bleibt als komplette Scheibe erhalten.



Das Reststück wirft der pneumatische Schneidguthalter nach dem Schneiden automatisch aus (optional).

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Mit 350 mm breiter Einlegekammer enorm viel Platz für zahlreiche Schneidanwendungen, insbesondere für voluminöse Produkte
- Hohe Leistung und Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten
- Mehr Tempo in der Produktion durch Rückfahrwegbegrenzung
- Optimale Ausnutzung des Schneidgutes durch Reststückauflösung (E/EB)
- Optimale Nutzung des Schneidgutes, z. B. durch Aufteilung des Schneidgutes in Schneidbereiche (E/EB)
- Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen durch Labyrinthführung
- Speicherbare Schneidprogramme
- HS (High-Speed) mehr Kapazität (optional)

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.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