



LION : la transformation parfaite de l'énergie en puissance



Une qualité de coupe précise grâce au système d'avance dynamique (DVS).

Compétiteur



La LION se caractérise par sa polyvalence.



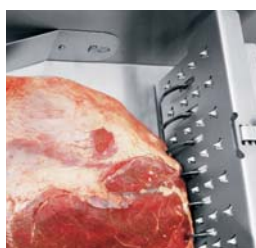
Un coup d'œil dans la chambre de coupe permet de découvrir une lame fine avec une coupe précise.



Avec ou sans os – le portionneur découpe tous les produits proprement avec précision.



LION 700 F



Lors de la saisie du produit, le griffe intelligent peut faire la différence entre la viande et les os.



La performance de coupe de la LION se situe à 400 tranches/min.

Avec 400 tranches par minute et une grande chambre d'insertion de 350 x 240 mm (l x h), le trancheur-portionneur LION offre une grande puissance et de la place pour de nombreuses applications de coupe.



Tôle alvéolée : Un coussin d'air est créé entre les alvéoles sur lesquels le produit est dirigé sans résistance vers le couteau.



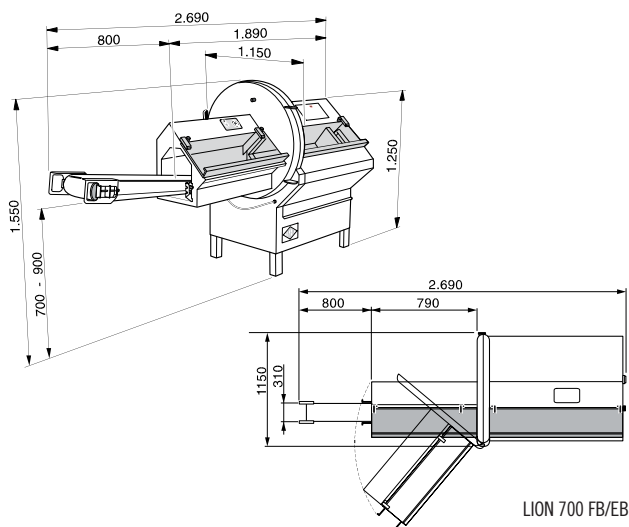
La gamme de coupe de la LION s'étend de la côtelette jusqu'aux produits fromagers.

Elle complète le programme des portionneurs et des trancheurs avec une variante de machine complémentaire et plus importante qui s'adresse en particulier aux supermarchés et aux industries.

Applications variées de la LION

La LION permet de couper des produits avec et sans os, par exemple du lard, de la poitrine de porc, des entrecôtes, des côtelettes, des steaks de bœufs, des paupiettes ou des produits fromagers.

Indications techniques:	LION FB	LION E	LION EB
Longueur maximale de coupe	0,5-70	0,5-250	0,5-250
Nombre de coupes max./min	400	400	400
Section de chargement (xL) (mm)	350 x 240	350 x 240	350 x 240
Longueur max. de chargement (mm)	700	700	700
Dimensions de la machine (mm)			
Longueur/Largeur/ Hauteur (mm)	2.690/1.150/ 1.550	1.890/1.150/ 1.550	2.690/1.150/ 1.550
Puissance connectée (kW)	3,3/3,4	3,3/3,4	3,3/3,4
Applications	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C
Poids (kg)	409	320	409
Accessoires spécifiques	En option	En option	En option



Couteaux disponibles en option pour différentes applications (couteau double, cordon bleu, ondulé, à fromage, à charcuterie).



La réduction du talon contribue à la découpe en tranches d'épaisseur identique jusqu'au talon, la dernière tranche est conservée comme tranche complète.



La griffe pneumatique éjecte automatiquement le talon après la coupe (en option).

Aperçu de vos avantages :

- Avec 350 mm de largeur, la chambre de chargement offre énormément de place pour de nombreuses applications de coupe, en particulier pour les produits volumineux
- Performance et précision élevées également pour les produits avec os
- Plus rapide en production grâce à la limitation du retour de course
- Exploitation optimale du produit à trancher grâce à la réduction du talon (E/EB)
- Utilisation optimale du produit à trancher, par exemple grâce à la répartition du produit à trancher en zones de coupe (E/EB)
- Satisfaction aux exigences sanitaires les plus élevées grâce au guidage par labyrinthe
- Programmes de coupe mémorisables
- HS (High-Speed) avec plus de capacité (en option)

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 Zhongyang Rd.
PRC-Shanghai, 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com