

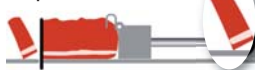


Votre principal bénéfice avec PUMA : gain de temps et rendement maximum



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

Compétiteur



La PUMA se caractérise par la performance et la précision.



Lors de la saisie du produit, la griffe à dents indépendantes brevetée peut faire la différence entre la viande et les os.



La machine coupe des produits jusqu'à une température atteignant -4 °C.



PUMA 700 EB



Un regard dans la chambre de coupe permet de découvrir un couteau long tranchant.



Selon le modèle, les produits peuvent être insérés avec une longueur de 700 et de 1 100 mm.

Lorsque la performance s'allie à la précision, la coupe se déroule alors avec la PUMA – jusqu'à 400 tranches par minute (avec le couteau double). Cette vitesse est applicable aux côtelettes, steaks, escalopes, à la poitrine de porc, au bacon ou à la terrine de viande à l'état frais, réfrigéré ou congelé jusqu'à -4 °C.



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



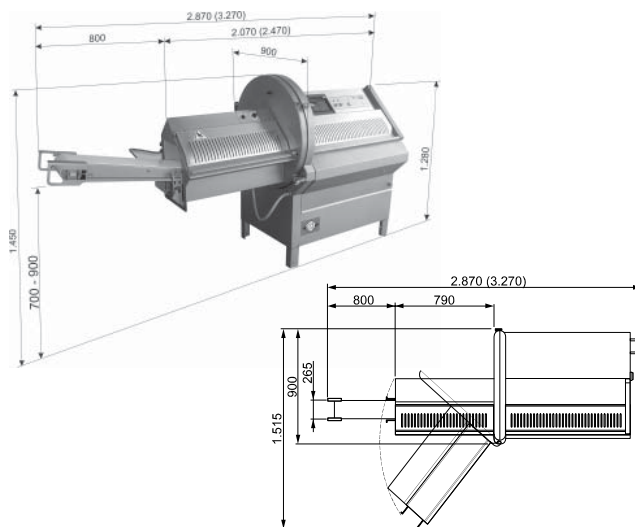
Qu'il s'agisse de steaks, d'escalopes, de poitrine, de poisson, de côte d'agneau ou de fromage – la PUMA est extrêmement flexible.

Parce que le couteau est directement relié au motoréducteur, la puissance du moteur peut être utilisée à quasiment 100 % lors de la coupe.

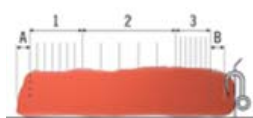
La polyvalence de la PUMA

La PUMA permet de couper des produits avec et sans os, par exemple du bacon, de la poitrine de porc, des entrecôtes, des côtelettes, des steaks de bœufs, des paupiettes, des côtes d'agneau, de poisson ou de produits fromagers.

Indications techniques:	PUMA FB	PUMA E	PUMA EB
Longueur maximale de coupe	0,5-70	0,5-250	0,5-250
Nombre de coupes max./min (Couteau double)	400	400	400
Section de chargement (lxL) (mm)	220 x 240	220 x 240	220 x 240
Longueur max. de chargement (mm)	700/1.100	700/1.100	700/1.100
Dimensions de la machine (mm)			
Longueur/Largeur/Hauteur (mm)	2.750/900/1.450	2.850/900/1.450	3.270/900/1.450
Puissance connectée (kW)	3,4	3,3	3,4
Applications	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C
Poids (kg)	305/325	285/305	305/325
Accessoires spécifiques	En option	En option	En option



Intégration optimale dans le processus de production grâce à la formation de paquets.



Les PUMA E/EB offrent la possibilité de répartir le produit à trancher en plusieurs zones. De cette manière, toutes les tranches ont quasiment le même poids.



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

Aperçu de vos avantages :

- Performance et précision élevées également pour les produits osseux
- Croissance des bénéfiques grâce au couteau-faucille de précision et à la griffe intelligente brevetée
- Plus rapide en production grâce à la fonction : limiteur de retour de la griffe
- 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 design lisse et arrondi de la machine. Les éléments sont facilement accessibles et démontables pour en faciliter le nettoyage.
- 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 Zhangyang Rd.
PRC-Shanghai, 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com