



Cubitos Profi a bajo precio: TWISTER basic



Tecnología de rejilla robusta es la condición previa para la fuerte eficiencia del TWISTER basic.



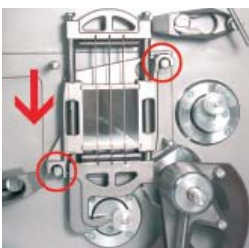
Cubitos de carne de estofado – un producto típico para el TWISTER basic.



Por el DHS patentado (Sistema Hidráulico Dinámico) se prolonga la durabilidad de los bienes a cortar (desarrollo de calor más reducido de la máquina, menos formación de bacterias).



Cortar carne de ave en tiras pertenece al “sector de tareas” de la máquina.



Se puede enhebrar muy fácilmente, de tal manera que en la limpieza y cambio de equipamiento no se pierde nada de tiempo: rejilla “Enchufar&listo”.



Con un rendimiento por hora de hasta 2,0 t (depend. del producto y de la aplicación) la máquina es idealmente adecuada para artesanía y empresa media.

El cortador de cubitos y tiras TWISTER basic es ideal para todos los que buscan una solución rentable para calidad de corte perfecta en la clase media de rendimiento.



El desplazador separador se mueve con un movimiento de curva. Sólo con ello se hace posible el manejo práctico con una mano.



La longitud de corte es seleccionable entre 0,5 y 32 mm.

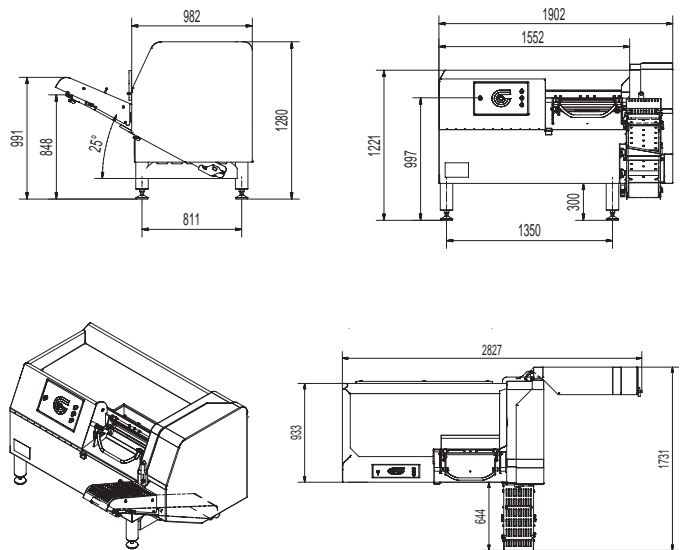
La máquina consigue en una hora un rendimiento de hasta 2.000 Kg. (dependiendo del producto y de la aplicación) y esto incluso en utilización continua. Debido a que la cámara de corte está concebida espaciosamente con 550 x 120 x 120 mm (largo x ancho x alto), se cuida permanentemente de una alta cantidad de relleno.

Altos estándares

El TWISTER basic es una máquina sólida que seduce por su equipamiento simple y, a pesar de ello, convence con altos estándares.

Datos técnicos:

Rendimiento máx. en t/h (dependiente del producto y aplicación)	2,0
Longitud de corte máx. (mm)	0,5–32
Número de revoluciones máx. de la cuchilla de corte/min. (número de revoluciones de la cuchilla estacionaria)	180
Dimensiones de carcasa (mm)	
Largo/Ancho/Alto (mm)	1.902/1.731/1.280
Potencia de conexión (kW)	4,0
Juegos de rejilla (mm)	4/5/6/8/10/12/13/15/17/20/24/30/40/60
Peso (kg)	Aprox. 670
Accesorios específicos del producto	Opcional

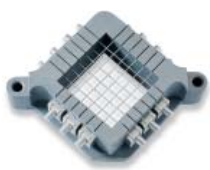


Sus utilidades en una ojeada:

- Modelo base de la familia TWISTER
- Flexibilidad y alto rendimiento por selección entre corte continuo y paso a paso, así como por número de revoluciones regulable individualmente
- La mejor calidad de corte por AVS y DHS (patente TREIF)
- Rejilla de contramarcha patentada para productos sensibles (opcional)
- Sistema de manejo ergonómico de una mano para cerrar la cámara de prerrelleno
- Cilindro de higiene: previene suciedades en la cámara de corte (opcional)
- Solución especialmente rentable para una calidad de corte perfecta en la clase media de rendimiento



Canal de limpieza para una evacuación de líquidos, por ejemplo, jugo de carne, agua de limpieza.



La rejilla de queso es una condición previa para cubitos de queso precisos, adaptados a la forma.



Manejo fácil.

www.treif.com/spain

SEDE CENTRAL:

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

DIRECCIONES:

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 Bélgica
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