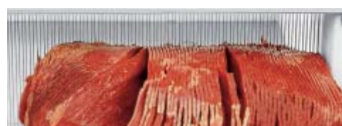




## ZEBRA : avec le spécialiste des produits frais « épais & fin »



Profitez du système de changement rapide pour démonter le châssis de grille en deux parties.



Des produits jusqu'à une longueur de 380 mm peuvent être coupés avec la machine.



La porte à lamelles protège d'une introduction accidentelle des mains dans les lames à grilles.



Tranches de charcuteries.



Tous les éléments principaux de la machine sont facilement accessibles pour le nettoyage.



Avec la ZEBRA, vous pouvez couper simultanément plusieurs produits dans différentes épaisseurs de tranches.



Grâce aux possibilités de réglage manuelles, des résultats de coupe optimaux peuvent être atteints.



Avec la ZEBRA, une épaisseur de tranche de 2,5 à 30 mm est possible.



La ZEBRA est une machine équipée de lames de grille, grâce à laquelle des produits à trancher frais et tendres peuvent être particulièrement bien coupés en fines tranches.

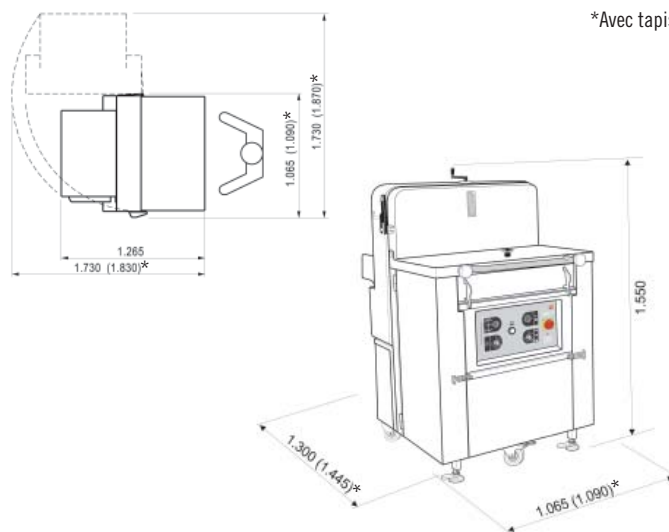
La portionneuse et trancheuse peut découper des produits dans différentes épaisseurs de coupe en une seule procédure de travail. La coupe précise est réalisée grâce aux lames de grille polies miroir et à double face affûtées.

## La ZEBRA est dans son élément ...

La ZEBRA est particulièrement appropriée pour les cuisines collectives, les supermarchés et l'industrie de transformation des denrées alimentaires.

### Indications techniques:

Nombre de coupes max./min	Sur demande
Capacité de coupe (mm)	2,5–30
Section de chargement (xL) (mm)	610 x 145
Longueur max. de chargement (mm)	380
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur/Largeur/Hauteur (mm)	1.065/1.300/1.550
Puissance connectée (kW)	2,6
Applications	Jusqu'à -4 °C
Poids (kg)	Environs 795
Accessoires spécifiques	En option



ZEBRA avec tapis (en option) ; un gain de temps dans la transformation des produits et une augmentation de la productivité.



La division de la chambre de la portionneuse.



Grâce à la paroi arrière à fentes, le produit est poussé proprement à travers la grille.

### Aperçu de vos avantages :

- Une qualité de découpe optimale pour des produits tendres (sans os) et frais
- Très grande productivité grâce à la découpe de deux produits dans différentes épaisseurs de tranches en une seule procédure
- Grande flexibilité grâce à la découpe précise de produits informes
- Gain de temps grâce au système de changement rapide (avantage lors du nettoyage et du changement de grille)
- Énorme performance grâce à la découpe simultanée de plusieurs produits, les uns à côté des autres, les uns au-dessus des autres et les uns derrière les autres
- Châssis de grille avec différentes épaisseurs de coupe (en option)
- Avance précise, sensible et cependant puissante grâce à l'avance hydraulique

[www.treif.com/france](http://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