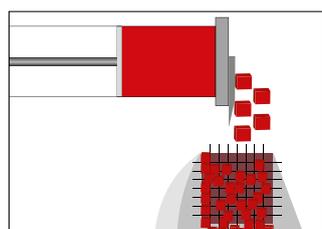


ARGON

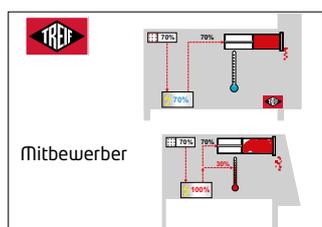
ARGON: Der leistungsstärkste Würfelschneider seiner Klasse

Der ARGON ist mit einer rentablen Stundenleistung von bis zu 2,0 t (abhängig von Produkt und Füllgrad) die leistungsstärkste Maschine ihrer Klasse.

Die Drehzahl ist vom Bediener individuell einstellbar (max. 300 Umdrehungen/Minute), so dass die Schneidleistung den Anforderungen entsprechend abgerufen werden kann.



Das AVS (Automatisches Vorpresse-System) ermöglicht eine optimale Formgenauigkeit der Würfel bzw. Streifen von Beginn an. Außerdem dient es der Optimierung von Zykluszeiten durch bspw. schnelleres Verfahren in ungefüllten Kammerabschnitten.



Mitbewerber

Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).



Nach dem Einschalten der Maschine erfolgt die Antriebskoppelung automatisch.



Mit dem Schließbügel wird der Trennschieber betätigt. Dieser fährt mit einer Kurvenbewegung. Nur dadurch wird die praktische Ein-Hand-Bedienung möglich und die Kammer bis zum Maximum gefüllt.



Eine klassische Aufgabe des ARGON: Schneiden von Schweinefleisch zu Geschnetzeltem.



Der ARGON ist vielseitig und schneidet z.B. auch Gurken.



Scherschnitt: der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschneidemeser sorgt für exzellente Schneidergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen.



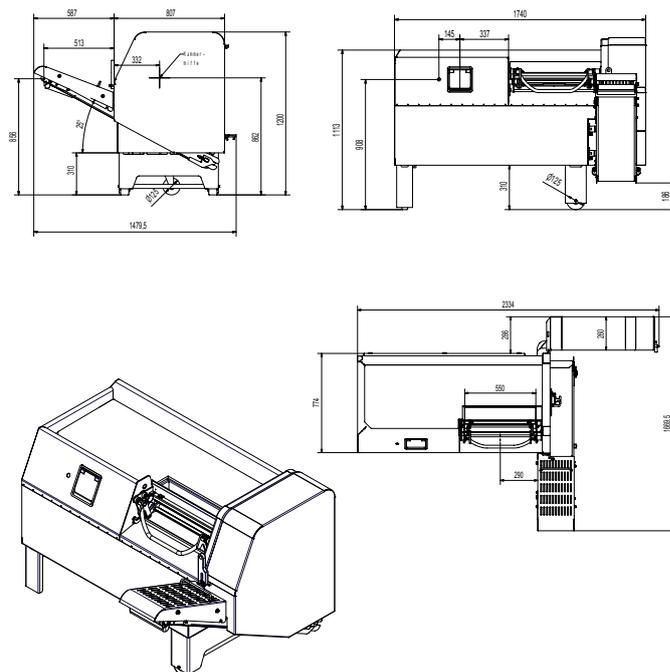
Mit dem ARGON sind auch im Handumdrehen größere Mengen Wurstsalat zubereitet.

Mehr Flexibilität beim Schneiden

Ausgestattet mit Waage (optional) stoppt der ARGON den Schneidvorgang, sobald das vorgegebene Gewicht erreicht ist. Die Abweichung vom Sollgewicht liegt bei maximal +/- 0,3 %.

Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (abhängig 2,0 von Produkt u. Anwendung)	
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe (mm)	1.740/1.479,5/ 1.200
Anschlusswert (kW)	2,0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48/ 96
Gewicht (kg)	Ca. 415
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Mit Hilfe verschiedener Gattersätze erzielt man unterschiedliche Würfel-Größen. Bis zu 4 mm kleine Würfel sind möglich.



Die Anschlagscheibe wird zum Beispiel für Kochschinken-Plättchen oder Brühwurst-Streifen eingesetzt.



Mit der Anschlagscheibe können zum Beispiel auch Salami- und Würstchen-Scheiben geschnitten werden (als Einlage für Eintopf-Gerichte oder für Pizza-Topping).

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Hohe Schneidleistung durch lange Schneidkammer mit 550 mm/ Gatterquerschnitt 96 x 96 mm (Breite x Höhe)
- Flexibilität und Leistungsstärke durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden sowie durch individuell einstellbare Messerdrehzahl
- Optimale Produktkomprimierung durch automat. Vorpressung (AVS)
- Ergonomisches Ein-Hand-Bedien-system zum Verschließen der Vorfüllkammer
- Bis zu 50 Schneidprogramme
- Das DHS-System (Dynamisches Hydraulik System) verringert die Wärmebelastung der Maschine. Das spart Energie und verlängert die Haltbarkeit der Schneidgüter. Zudem reduziert sich der Verschleiß in der Maschine nachweislich.

HAUPTSITZ:
TREIF Maschinenbau GmbH
Toni-Reifenhäuser-Str. 1
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

WEITERE STANDORTE:
Belgien

China

Frankreich

Italien

Russland

Großbritannien

USA