

DIVIDER 660+

Die flexible Lösung für Ihren SB-Aufschnitt, jetzt mit Premium-Hygiene-Design

Mit einer großzügigen Einlegekammer von 320 x 130 mm bietet der DIVIDER 660+ vielfältige Anwendungsmöglichkeiten für Ihren SB-Bereich.

Der DIVIDER 660+ steht für noch kürzere Nebenzeiten, **Energie-Ersparnis**, noch mehr Kraft und Dynamik in den Antrieben, **höchste Prozess-Sicherheit**, mehr Kapazität und noch mehr **Flexibilität** bei Kundenwünschen. Eben ein „+“ an Innovationen. Nicht nur beim Schneiden, auch in Sachen **Hygiene** sind Sie mit dem DIVIDER 660+ auf **absolutem Premium-Niveau**.



SAS-Verfahren



Die Kombination des weltweit einzigartigen SAS-Verfahrens mit der Schachtnäigung und der innovativen TREIF-Messertechnologie garantiert die optimale Ablage selbst „schwieriger“ Produkte wie z.B. Geflügel.



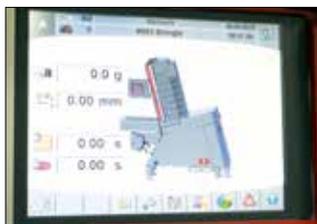
Setzen Sie den DIVIDER 660+ zum Stapeln Ihrer Produkte ein: bis zu 100 mm hohe Stapel sind möglich.



Käse versetzt stapeln – eine weitere Möglichkeit, die der DIVIDER 660+ eröffnet.



Sauber gefächert legt der DIVIDER 660+ das geschnittene Produkt ab.



Bedienerfreundlich und übersichtlich ist die Steuerung mit 10“-Display (Bildschirmdiagonale). Die Menüführung ist einfach und leicht verständlich.



Die Einlegelänge des DIVIDER 660+ beträgt 850 mm (1000 mm optional). Bis zu vier Produkte können gleichzeitig aufgeschnitten werden.



Der patentierte Vakuumbreifer (optional) hält weiche Produkte wie Brühwurst zuverlässig und sorgt damit für mehr Produktionssicherheit.

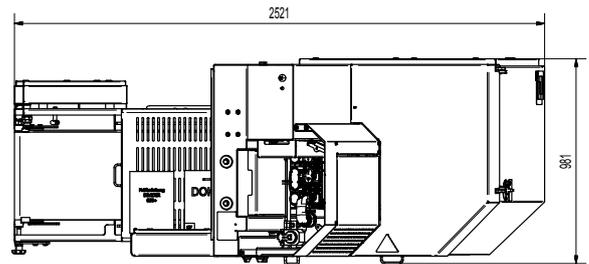
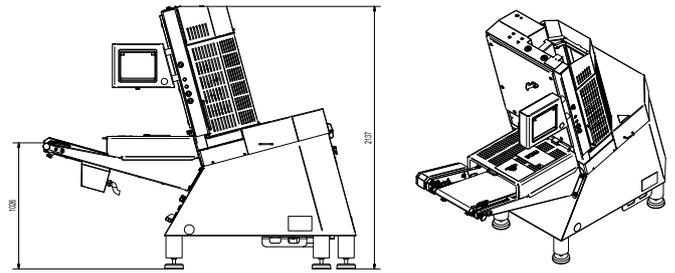
Der wahre Energie-Sparer: Ihr Slicer



Ein Slicer, der an die Umwelt denkt und an Ihre Kosten! Gibt's wirklich! Weil mit TREIF-Slicern bei höheren Produkt-Temperaturen geschnitten werden kann, haben Sie nicht nur **mehr Zeit** durch weniger Aufwand für die Kühlung, sondern auch noch mehr Geld durch die **Einsparung der Energie-Kosten**. Ganz schön clever, oder? Eben Slicen mit TREIF!

Technische Daten:

Max. Abschnittlänge (mm)	0,5-25
Max. Abschnitte/Min. (theoretischer Maximalwert)	2.640
Max. Einlegelänge (mm)	850/ 1000 (optional)
Einlegequerschnitt B x H (mm)	320 x 130 oder 280 x 160 oder Ø 220
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite mit Austrageband	2.522/981
Transport- / Aufstellhöhe	1.900/2.200
Anschlusswert (kW)	4,8
Gewicht (kg)	Ca. 620
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Für die spezielle TREIF-Technologie zum kontinuierlichen Schneiden von Aufschnitt erhielt TREIF 2013 den Innovationspreis SUCCESS des Landes Rheinland-Pfalz.



Verschiedene Linien-Lösungen sind möglich, hier unser Check-Weigher. Vorhandene Komponenten (z.B. Waage, Beistellband) sind mit dem DIVIDER 660+ kompatibel.



Die offene Bauweise erleichtert die Reinigung um ein Vielfaches.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Slicen auf **Premium-Niveau** – kein Umbau bei Produktwechsel
- **Mehr Zeit und weniger Energie-Kosten** dank des Schneidens bei höheren Produkt-Temperaturen
- **Premium-Hygiene-Design**
- Alle Vorteile der bewährten Slicer-Generation von TREIF: noch mehr Kraft und Dynamik in den Antrieben, noch kürzere Nebenzeiten, **höchste Prozess-Sicherheit**, mehr Kapazität, noch mehr Flexibilität bei Kundenwünschen
- Sonderlösung: erweiterte Kammer bis Kaliber 220 mm für bspw. italienische Mortadella
- Ideal auch für die Verarbeitung von **Veggie-Produkten**
- **Verschiedene Ausbaumodule**; Bandverlängerung als Verbindung zur Verpackungsmaschine mit individuell verstellbarer Bandneigung (optional); smart-Einleger (optional)

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 United Kingdom USA