

DIVIDER orbital 400+

Immer einen Schnitt voraus – mit über 30% mehr Leistung im Premium-Hygiene-Design

Nutzen Sie die Vorteile der bewährten Slicer-Technologie von TREIF und slicen Sie jetzt auch in der Einstiegs-Klasse mit einem **Plus von über 30% mehr Leistung**.

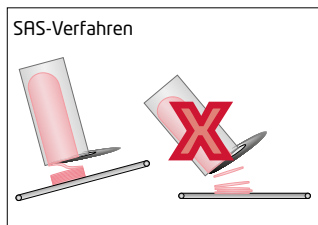
Der DIVIDER orbital 400+ verbindet Flexibilität und **Kompaktheit** mit einem starken Output. Kurze Nebenzeiten, höchste **Prozess-Sicherheit**, absolute **Flexibilität** bei Kundenwünschen und dabei auch noch **Energie-Sparen** durch das Schneiden bei höheren Produkt-Temperaturen – damit sind Sie beim Slicen immer **einen Schnitt voraus**. Nicht nur beim Schneiden, auch in Sachen **Hygiene** sind Sie mit dem DIVIDER orbital 400+ auf **absolutem Premium-Niveau**.



Mit dem Kreismesser-Slicer DIVIDER orbital 400+ kann eine Vielzahl von Produkten ohne jeglichen Umbau der Maschine geschnitten werden.



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



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



Eine Bandverlängerung ist optional erhältlich. Die Neigung des Bandes kann dem geschnittenen Produkt angepasst werden.



Setzen Sie den DIVIDER orbital 400+ zum Stapeln Ihrer Produkte ein: bis zu 100 mm hohe Stapel sind möglich.



Käse versetzt stapeln - eine weitere Möglichkeit, die der DIVIDER orbital 400+ eröffnet.



Optional kann der Slicer mit der Funktion des Shavens ausgestattet werden.



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

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)	1.600
Max. Einlegelänge (mm)	850; 1.000 (optional)
Einlegequerschnitt B x H (mm)	280 x 160; 320 x 130 (optional)
Max. Stapelhöhe (mm)	100
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge/Breite mit Austrageband	2.558/981
Transport-/Aufstellhöhe	1.900/2.140
Anschlusswert (kW)	4,8
Gewicht (kg)	Ca. 620
Produktspezifisches Zubehör	optional



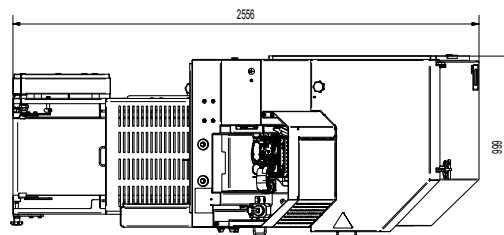
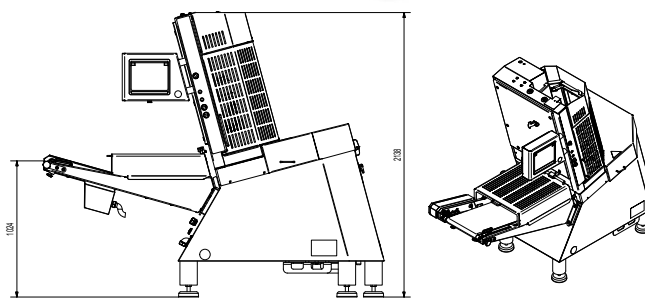
Einfaches Handling bis ins Detail: Mit wenigen Handgriffen lässt sich der Schneidrahmen entfernen.



Verschiedene Linien-Lösungen sind möglich, hier mit Check-Weigher. Vorhandene Komponenten (z.B. Waage, Beistellband) sind mit dem DIVIDER orbital 400+ kompatibel.



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



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
- **Perfekte Ablage** durch SAS-Verfahren kombiniert mit Kreismesser-Technologie selbst bei „schwierigen“ Produkten, wie z.B. Geflügel
- Ideal auch für die Verarbeitung von **Veggie-Produkten**
- **Geringerer Wartungsaufwand:** Antrieb des Messers durch Keilrippenriemen statt aufwändigem Getriebe
- **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